



Odkryte smaki średniowiecza

2022-06-17

Archeolog i historyk dr hab. Sławomir Dryja z Katedry Historii Nowożytnej Wydziału Historii i Dziedzictwa Kulturowego Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, na podstawie osadu ze ścian w piwnicach Pałacu Lubomirskich przy ul. św. Jana, wyodrębnił drożdże i odtworzył recepturę białego piwa, jakie produkowano w średniowiecznym Krakowie. Nadano mu nazwę - "Piwo Krakowskie Białe". Nazwa ta jest chroniona znakiem towarowym (czapka krakowska, która zamiast pawiego pióra ma gałązkę chmielu).

Tradycja warzenia tego piwa sięga XIII wieku, jednak z początkiem wieku XIX całkowicie zanikła. Celem przedsięwzięcia jest promocja odtworzonego krakowskiego dobra, lokalnego i tradycyjnego produktu krakowskiego piwowarstwa.

18 czerwca 2022 roku w Muzeum Archeologicznym odbędzie się prezentacja - będą wykłady o dawnych sposobach warzenia piwa i jego produkcji w średniowiecznym Krakowie. Serdecznie zapraszamy na spotkanie. Obecni będą naukowcy, restauratorzy, historycy, ale także mieszkańcy Krakowa i okolic.

Więcej na temat spotkania na stronie internetowej

<https://upjp2.edu.pl/aktualnosci/promocja-i-degustacja-piwa-krakowskiego-bialego-18-vi-2022-2011.html>