



Svijanoviny



V našem pivovaru pracují desítky na slovo vzatých odborníků, mistrů jednotlivých pivovarských profesí, kteří dělají, co je v jejich silách, aby se svijanské pivo blížilo dokonalosti. Trošku v jejich stínu zůstává armáda neviditelných malých pracantů, bez nichž by navzdory veškerému úsilí lidí pivo nikdy nevzniklo

a v sudech by zůstala i na konci celého výrobního procesu opět jen voda, slad a chmel. Za požitkem z piva totiž vděčíme zejména pivním kvasinkám, mikroorganismům, které dokáží ze sacharidů v mladině vyrobit nejen alkohol, ale hlavně také oxid uhličitý, který dává pivu říz. Do naší galerie Tváří pivovaru se nikdy nedostanou, i když by si to určitě také zasloužily.

Kvasný proces nicméně probíhá pod lidskou taktovkou. Za vyšlechtěním nejlepších kmenů pivovarských kvasinek stojí lidé a lidé se také musejí starat, aby byly kvasinky v pivovaru spokojené a jak rád říkám šťastné, protože jen tak jsou zárukou dobrého piva. A aby šťastné skutečně byly, o to se stará muž, kterému trošku i v jejich zastoupení věnujeme profil Tváře pivovaru v tomto letním čísle Svijanovin – Karel Kindel.

Vím, že se často na tomto místě zaklínám, že už si dám zase na čas s novými pivy pokoj. Ale zatím se mi to snad ještě ani jeden rok nepodařilo. K další položce v galerii svijanských piv mě motivovala práce Chmelařského institutu v Žatci, který v reakci na klimatické změny zásadně šlechtí nové odrůdy chmele odolnější vůči suchu. Jeho teprve nedávno registrovaný chmel Saaz Shine a také nadcházející léto mě inspirovaly k uvaření lehkého, veskrze letního nízkalkoholického piva Shine. Milovníky klasických svijanských piv možná trošku zaskočí, ale mladou generaci a zastánce aktivního životního stylu by lehce citrusový podtón zvoleného chmele a nízký obsah alkoholu (jen 2,9 %) mohly a měly oslovit. Jejich první reakce to skutečně potvrzují.

Přeji vám krásné léto, ať už ho strávíte se svijanskou Desítkou, nějakým silnějším pivem nebo právě s novinkou Shine. A nemusíte je pít jen ve své oblíbené hospodě. Dokonale načepovaný půllitr, a ještě s bonusem hudebního doprovodu, najdete třeba na Svijanském pivobraní ve Svijanech nebo na Dni svijanského piva v Liberci. A kompletní nabídka (téměř) všech svijanských piv na vás samozřejmě trvale čeká v naší Pivovarské restauraci. Jestli vás letní cesty přivedou do blízkosti pivovaru, zavítejte, rádi vás uvidíme.

Dej Bůh štěstí!

PETR MENŠÍK, sládek Pivovaru Svijany

Pivo dělají kvasinky: na svijanské spilce vládne vlastní kmen S27

Nejen voda, slad a chmel a výrobní postup určují vlastnosti a chuťový profil piva. Nezanedbatelnou roli hrají také použité pivní kvasinky, které ovšem většinou zůstávají na okraji pozornosti i jinak zkušených znalců piva. Tyto jednobuněčné organismy přeměňují sacharidy v mladině na to, co dělá pivo pivem – oxid uhličitý a alkohol – a další metabolity a mají tak velkou zásluhu na tom, jak nakonec pivo chutná. I tato stránka pivovarnictví je hotová věda a podílí se na tom, že je pivo bezkonkurenčně vůbec nejsložitější výrobek v celém oboru potravinářství.

V případě svijanského piva a všech tradičních českých ležáků se uplatňují kvasinky spodního kvašení *Saccharomyces Carlsbergensis*, které jsou činné i při nízkých teplotách kvasného procesu (zhruba od 7 °C) a zůstávají aktivní i při dokvašování a zrání (obvykle při teplotě 2 až 4 °C). „V případě módních surchně kvašených piv je sice podstatně větší škála druhů a kmenů pro různé pivní styly, ale i u spodně kvašených ležáků našeho českého typu je volba kvasinek velmi důležitá. Různé kmeny pivo různým způsobem prokvašují a podílejí se tak na jeho výsledném charakteru dost zásadně,“ vysvětluje svijanský sládek **PETR MENŠÍK**. „Stejně jako dříve všechny větší pivovary i ve Svijanech využíváme jen jeden vybraný kmen, který pomnožujeme v ideálních podmínkách ve vlastní propagační stanici.“

Naprostá mikrobiální čistota

Kvasinky je v propagační stanici nutné udržovat v naprostě sterilním prostředí, což je dost náročné. Proto měly v minulosti vlastní stanice jen velké pivovary, které pak kvasinky menším a středním pivovarům prodávaly. Z několika základních typů – ústecských, plzeňských či budvarských kvasnic – vařily prakticky všechny české pivovary. To se změnilo s převzetím většiny velkých českých pivovarů nadnárodními korporacemi, které nejprve ztratily zájem podporovat tímto způsobem konkurenci a posléze začaly

používat úplně jiné výrobní postupy a jiné kvasinky, které již pro potřeby menších a řemeslných pivovarů nejsou použitelné.

„I my ve Svijanech jsme v roce 2013 přestali používat kvasinky z pivovaru Budvar a za pomoci Výzkumného



ústavu pivovarského a sladařského si vyselekovali z vlastních kvasných kádí kmen, který poskytoval nejlepší výsledky. Protože jsme jej tenkrát vybrali z kádě číslo 27, zůstalo mu pracovní označení S27. Ve výzkumném ústavu nám tuto kulturu udržují v dusíku při velmi nízkých teplotách a vždy zhruba jednou za půl roku pro nás vyberou vhodnou vitální buňku s nejlepšími morfologickými vlastnostmi a namnoží ji pro naši propagační stanici,“ pokračuje sládek.

POKRAČOVÁNÍ NA STRANĚ 3 ▸

Svijanské léto bude pestré

Ani o prázdninách se život v pivovaru a jeho okolí nezastaví, právě naopak. Výroba běží na plné obrátky, aby během letní výhne zvládla hasit žízeň. A pro návštěvníky Svijan jsou připraveny prohlídky pivovaru, čeká na ně skvěle hodnocená pivovarská restaurace a prodejna svijanského piva s nejrůznějšími potřebami pro milovníky piva, oblečením a upomínkovými předměty. Nenechte si letos letní návštěvu Svijan ujít, stojí za to.

Speciálně milovníci piva by si neměli nechat ujít **14. ROČNÍK SVIJANSKÉHO PIVOBRANÍ**, který se bude konat v sobotu 23. srpna od 14 hodin na hřišti ve Svijanech. Několik druhů vychlazeného nepasterovaného svijanského piva hostům načepují přímo profesionálové z pivovaru. V krytém stanu s posezením si budou moci vychutnat různé gastronomické speciality, ale hlavně hudební program v podání tria Plameny, skupin Olympick Revival H.K., Anacreon, Doctor P.P. či revivalu Adaptace Band. Pořadatelé myslí i na děti, pro něž budou připraveny různé atrakce zdarma.

Pádným důvodem pro návštěvu Svijan je samozřejmě také zrekonstruovaný **ZÁMEK SVIJANY**, který nabízí příležitost k rozšíření obzorů v zámeckých expozicích, relaxaci v Pivních lázních nebo zámeckém parku či pobavení při některém z kulturních programů.



na 24. ročníku akce Václav Noid Bárta, Prague Queen a další hudebníci a interpreti ●

Pádným důvodem pro návštěvu Svijan je samozřejmě

Svijany partnerem Bohemia Rally Mladá Boleslav

Až 130 vozů se může zúčastnit letošního 52. ročníku Bohemia Rally Mladá Boleslav, díky níž se Mladá Boleslav a její okolí o víkendů 12. a 13. července opět po roce stane centrem motoristických nadšenců všech věkových kategorií. K partnerům pravidelného závodu republikového mistrovství soudobých vozů se letos připojuje i Pivovar Svijany. Dvě posádky jeho týmu Svijany Racing se do závodního klání také aktivně zapojí.

„Svijany tradičně podporují nejrůznější sportovní odvětví a úspěšné vrcholové sportovce. Stále výraznější je naše angažmá

také v motoristickém sportu, což potvrzuje nově navázaná spolupráce s mladoboleslavskou rallye. Těšíme se na závod a jeho vítěze a bude nám potěšením postarat se o občerstvení pro závodníky a návštěvníky závodu,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany **ROMAN HAVLÍK**.

Letošní trať rallye doznala oproti loňsku několika změn a měří 525 kilometrů. Jednou z novinek je rychlostní zkouška č. 1 s názvem Tankodrom Milovice. Pivovar Svijany bude v RaceParku v Milovicích, kde bude připravena tribuna s výhledem na celou trať, jako partner závodu zajišťovat občerstvení a catering. Stánky s nabídkou jídla a nápojů zajistí také v servisní zóně na letišti v Hoškovcích ●

• Závod se zúčastní i dvě posádky týmu Svijany Racing



Další světový úspěch

Svijany si odnesly další ceny z významné světové degustační soutěže Finest Beer. Ve slepé degustaci se v ní na konci května v německém Gräfelingu dvě svijanská piva propracovala až do exkluzivního výběru **FINEST BEER SELECTION 2025**. Porota složená z padesáti mistrů sládků, pivních sommelierů a senzorických odborníků z deseti zemí při soutěži hodnotila a popisovala celkem 852 různých piv jednotlivě při slepé degustaci bez přímého srovnání a nakonec jim udělovala celkové hodnocení – Finest Beer Score – na stobodové stupnici. Do exkluzivního výběru pak zařadila piva se skóre přes 90 bodů. Svijanská Desítka se do něj s přehledem zařadila se skóre 93 bodů, prémiový ležák 450 od poroty získal 91 bodů ●

Vítězství v Hockenheimu s logem Svijan na voze

Třetí víkend seriálu International GT Open, závodů sportovních vozů specifikace FIA GT3 upravených ze sériových silničních vozů, završil na začátku června velkým úspěchem partnerský závodník Pivovaru Svijany **LIBOR MILOTA**. Spolu s týmovým kolegou Filipem Salaquardou se svým Audi R8 LMS s logem Svijan na kapotě zvítězil v nedělním závodě na německém okruhu Hockenheimring.

Pro Libora Milotu, který má za sebou i motocyklovou kariéru, je to teprve druhá sezóna v jednom z nejprestižnějších světových šampionátů pro vozy třídy GT3, tedy nejrychlejších GT automobilů současnosti. Díky úplně prvnímu vítězství posádky v kategorii PRO-AM se česká dvojice posunula na třetí místo průběžného pořadí letošního šampionátu.

Pivovar Svijany podporuje řadu významných českých sportovců a sportovních událostí. Od roku 2013 je partnerem vrcholového tenisového turnaje Svijany Open. Je rovněž sponzorem libereckého hokejového týmu Bílí tygři, volejbalového klubu Dukla Liberec, fotbalových klubů Slovan Liberec a FK Jablonec, skikrosářky Diany Cholenské a v neposlední řadě i judisty Lukáše Krpálka ●



Ke grilu patří Svijany

Léto je tu a s ním i další sezóna grilování. Je čas rozpálit na zahradě nebo na jiném vhodném místě gríl a položit na něj kousek šťavnatého masa, ryby nebo zeleniny a užívat si léto venku s rodinou či přáteli u dobrého jídla. Asi je zbytečné připomínat, že důležitou součástí každé takové grilovací párty je i dostatek dobře zvoleného a dobře vychlazeného piva, ale možná přijde vhod rada, jaké pivo vybrat.

Určitě se nebojte vyzkoušet nealkoholické pivo nebo třeba nové letní pivo Shine jen s 2,9 procenta alkoholu, které je dobrou volbou pro opravdu horké dny. Sládek **PETR MENŠÍK** ovšem i ve vedru dává přednost Svijanské Desítce. „Pivo s nižším obsahem alkoholu je přes léto během dne určitě vhodnější než ležák. Poctivá svijanská desítka skvěle doplní méně tučné pokrmy a dokonale zažene žízeň,“ říká. K těžším masům však už sládek doporučuje spíše Svijanského Rytíře 12%. „Vzhledem ke své specifické a unikátní hořkosti je pro ně ideální. Má sice vyšší obsah alkoholu, ale hořké chmelové látky stimulují tvorbu trávicích enzymů v žaludku a urychlují metabolismus tuků, takže usnadňují trávení,“ poznamenává. Stejně dobře nicméně poslouží i premiový ležák 450. „Premiový ležák je plný, chlebnaté pivo s příjemnou intenzivní jemnou hořkostí a je vlastně ideálním protějškem pro jakýkoli dobrý pokrm z grilu.“

Ať už však zvolíte jakékoli pivo, bylo by velkou chybou podceňovat správné vychlazení. Pivo v plechovce se vychladí rychleji než lahvé pivo a pro větší akce se hodí uzavíratelné dvoulitrové plechovky nebo praktické pětilitrové párty soudky ●



Svijany a Slovan Liberec pořád spolu

Logo Pivovaru Svijany budou i v dalších sezónách nést dresy hráčů prvoligového fotbalového klubu **SLOVAN LIBEREC**. Zástupci klubu a pivovaru se v červnu dohodli na pokračování několikaleté dohody o široce koncipovaném partnerství. Fotbalisté Slovanu tak zůstanou mezi mnoha předními sportovci, které český rodinný pivovar dlouhodobě podporuje. Pro fanoušky Slovanu má spojení prvoligového fotbalu a prvoligového piva i tu výhodu, že se na Stadionu U Nisy nadále bude točit jen pivo ze Svijan.

„Se všemi vrcholovými sportovci nás spojují špičkové výkony, výdrž, touha po vítězství i týmový duch, tedy to, co našemu pivovaru kdysi pomohlo odvrátit hrozbu uzavření a do dnešních dnů nás provází v podobě svijanského motta Srdeční záležitost. To v plné míře platí i o fotbalistech Slovanu, i když v uplynulé sezóně klub skončil „až“ na deváté příčce ligy,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany **ROMAN HAVLÍK**. „Těšíme se, že mu budeme moci držet palce ještě nejméně další rok a jako jeho partneři budeme svědky jeho cesty zpět na vrchol.“

„Dobrý fotbal a dobré pivo patří neodmyslitelně k sobě.

Víme, že v Liberci vždy měli a mají naše řemeslné a s láskou vařené pivo rádi. Nadále budeme dělat vše, co je v našich silách, aby fanouškům klubu i dalším návštěvníkům stadionu chutnalo,“ dodal ●



Svijanská Kněžna 13%

Svijanská Kněžna 13% je sváteční pivo a také klasický zástupce silných piv, jichž jsou Svijany dlouhodobě největším českým výrobcem. V sortimentu svijanských piv tvoří tmavý protějšek Svijanského Knížete.

Exkluzivní tmavé pivo je vyrobeno z vybraných speciálních sladů, které mu dodávají specifickou kávovo-karamelovou chuť. Je hutnější, a to z důvodu použití čtyř druhů pražených sladů, díky kterým získává i svou typickou tmavou barvu, tedy bez přibarvování. Výborně se hodí k dobrému jídlu a mimořádnou oblibu si získala jako součást řezaného piva s kterýmkoli jiným pivem ze Svijan – různými kombinacemi lze dosáhnout rozličné chutě, vůně a stupňovitosti. Svijanský sládek **PETR MENŠÍK** zvláště doporučuje „říznot“ si Svijanskou Kněžnou Svijanského Knížete nebo Svijanského Rytíře, protože výsledek chutná opravdu skvěle.

Svijanská Kněžna se vyrábí z ručně vyrobených humnových sladů dnes již pomalu vymírající klasickou technologií výroby českého piva spočívající ve dvourmutovém způsobu vaření, kvašení v otevřených kádích na spílce a dlouhodobém zrání v ležáckých sklepích, která vyžaduje více péče a pozornosti než moderní technologie hromadné produkce. Je to tedy klasický ležák, ale je silnější, aby vynikly chutě a vůně typické právě pro ležáky. „Vyrábět silné pivo tak, aby lidem chutnalo a rádi se k němu vraceli, je vrcholem pivovarského řemesla,“ zdůrazňuje v souvislosti ve všem svijanskými silnými pivy Petr Menšík.

Svijanská Kněžna pravidelně sbírá ocenění na různých domácích i zahraničních soutěžích a odborných degustacích. Naposledy si letos v březnu odnesla titul Zlatá pivní pečeť v kategorii silných tmavých piv ●

EPM: 13,2% | **Alkohol:** 5,2% obj. | **Hořkost:** 33 IBU | **Barva:** 80 EBC | **Slad:** plzeňský humnový slad z nezávislých sladoven, bavorský a karamelový slad, pražený slad | **Chmel:** Sládek a Žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic v Polepských Blatech | **Dostupnost:** celoroční

#9
ENCYKLOPEDIÉ
SVIJANSKÝCH PIV



DOKONČENÍ ZE STRANY 1 ▽

Pivo dělají kvasinky: na svijanské spilce vládne vlastní kmen S27

V propagační stanici ve Svijanech pak z této kultury připravují zákvasnou dávku kvasnic pro nasazení na spilce; z preventivních důvodů kulturu ovšem vždy zhruba po šesti měsících opět obnovují čerstvou do dávkou. Na spilce se na hektolitr mladiny používá zhruba půl litru hustých kvasnic, které pak během kvašení zhruba zčtyřnásobí svůj objem. Hořká pěna z mrtvých kvasinek a různých látek, která při kvašení na spilce vzniká na povrchu kvasných kádí – tzv. deka, se průběžně odstraňuje.

„Kvasinky, které přežijí a jsou stále při chuti, ovšem regenerujeme a opět do celého procesu vracíme. To je mimochodem velký rozdíl oproti průmyslovým pivovarům, v nichž probíhá celá výroba jedním vrzem v cylindrokónických tan-



• Petr Menšík u kádí, v nichž se proplachují použité kvasinky ze spilky

cích; v nich čeká kvasinky neúprosná smrt. A protože mrtvé kvasinky by ovlivnily výslednou chuť piva, je při průmyslové výrobě třeba dalších úprav, aby se to napravilo,“ přibližuje sládek.

Po vykvašení se pivo odčerpá do ležáckých sklepů a zbylé kvasnice se ze dna kvasných kádí sbírají, zbavují kalů a mrtvých buněk na vibračním sítu a proplachují ledovou vodou, aby posloužily pro další kvašení na spilce. Takto je lze využít až osmkrát. „Současně na spilku průběžně nasazujeme další generace našeho speciálního kmene svijanských pivovarských kvasnic z propagační stanice,“ uzavírá sládek Petr Menšík exkurz do jedné ze zajímavých fází výroby piva ve Svijanech ●

V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Jako dalšího vám v ní tentokrát přiblížíme **KARLA KINDELA**, služebně nejstaršího svijanského pivovarského dělníka, který s láskou pečuje o blaho pivovarských kvasinek.

Jste nejdéle sloužící a vůbec první odborně vyučený pracovník pivovaru. Kdy jste do něj nastoupil?

Už je to více než čtyřicet let. Ve Svijanech jsem začal pracovat v roce 1984. prakticky hned po vyučení, takže se dá říct, že jsem opravdu veterán. Původně jsem tu měl být jen na výpomoc, ale dostal jsem byt a nakonec tu zakotvil natrvalo. Z původní sestavy jsem v pivovaru už dlouho sám, ale i z doby před 25 lety, kdy byla založena nová společnost, nás tu zůstalo opravdu jen pár, odhadem tak pět. Jsem už prostě stálý inventář.

To jste opravdu pamětník. Co všechno se za tu dobu změnilo?

Nastoupil jsem krátce po tom, co byl do funkce sládky jmenován slavný František Horák, takže skutečně pamatuji celou historii od státního podniku přes privatizaci až po současný rodinný pivovar. Když jsem nastoupil, byla maximální produkce pivovaru 90 tisíc hektolitrů, dnes už saháme skoro po třicetivte milionu, takže ty změny jsou samozřejmě veliké. A to nejen pokud jde o výstav, ale i o způsob práce.

Za celou tu dlouhou dobu jsem si prošel prakticky všechny provozy pivovaru s výjimkou varny a vyzkoušel si všechny práce nebo si k nim alespoň přičichnul. Začínal jsem od píky mytím kádí a spíláním mladiny, pak jsem přešel na filtraci a přetlačné tanky a také na sudování. Dneska je na všech těchto provozech sice méně manuálně namáhavé práce než dříve, ale zase je to práce náročnější a zodpovědnější, třeba s použitím počítačů. Je tedy zase náročná, ale jinak než tehdy.

Posledních třináct let máte na starosti várečné kvasnice na spilce. Při povídání o pivu se většinou probírá voda, chmel a slad a na kvasinky se často zapomíná. Jak důležité jsou a kolik je kolem nich práce?

Kvasnice – dříve se jim v pivovarském žargonu říkalo cajky – jsou pro výrobu piva samozřejmě nezbytné. Přeměňují cukry na alkohol a kyslíčník uhlíčitý a pivo by bez nich vůbec nevzniklo. A práce je kolem nich opravdu hodně. Po použití na spilce se denně z pěti či šesti kádí vrací použité kvasinky do oběhu a shromažďují se pro opětovné použití v kádích na místě zvaném kvasničkárna, kde je musím



udržovat v životaschopném stavu. A těch kvasničkárén máme celkem osm a většinu z nich musím denně oběhnout, takže spoustu času trávím na cestě mezi nimi a spilkou, ale mně vyhovuje, že mám pohyb.

Co všechno je potřeba každý den dělat, aby byly kvasinky šťastné, nic jim nechybělo a přispívaly tak k co nejlepšímu pivu?

Kvasinky se ve speciálních kádích uchovávají pod vodou, protože na vzduchu jim hrozí samovolný rozklad – autolýza. I ve vodě jsou velice náchylné na možnou kontaminaci, takže vyžadují opravdu maximální čistotu. Musím všechny kádě a trasy pečlivě průběžně kontrolovat a hlídat, aby byly kvasinky řádně proplachovány čistou vodou. Podle jejich stavu potom rozhodují, jestli je na spilku

znovu nasadíme. Většinou vydrží tak zhruba osm cyklů, než musíme zavést zase novou generaci z propagační stanice. Chce to nějaké zkušenosti, ale v zásadě to není zase nic tak složitého.

Co považujete na své práci za nejzajímavější nebo nejzábavnější?

Udržování čistoty je ruční práce, ta se nedá ničím nahradit, takže třeba čištění kvasných kádí hablem na spilce může být dost namáhavé. Ne že by se u toho nemuselo přemýšlet, ale přece jen jde o více méně manuální práci. Ale na druhou stranu je to zase práce dost pestrá a já si cením toho, že nejde o monotónní činnost na jednom místě. I proto, přestože už jsem v důchodovém věku, si ani neumím představit, že bych zůstal doma. Každý den jezdím v létě i v zimě do pivovaru na kole a do práce se opravdu těším.

Máte rád pivo? Které svijanské máte nejradši?

Jistě, pivo mám rád, ale piju jen to svijanské, protože jsem patriot. Dnes mám ze všech nejradši Desítku, protože neleze tolik do hlavy, a rád si jí dám třeba dvě, tři třetinky před obědem. Ale neodřímám se ani jiných piv, vyrábíme jich spoustu opravdu výborných – 450, třináctky nebo i jedenáctka jsou všechna moc dobrá. Doma se napiju piva také rád, když je tam mám. Ale znáte to, kovářova kobyla chodí bosa, takže občas doma není.

Máte rád a zúčastňujete se různých akcí, které pivovar pro své zaměstnance nebo i pro veřejnost pořádá?

Moc rád, i když ne úplně pravidelně. Hlavně když jsou tady v okolí a nemusím na ně cestovat autobusem. Třeba akce na Zámku nebo Svijanského pivobraní na hřišti ve Svijanech. Někdy se účastním výroční schůze v Liberci. Loni při 25. výročí jsem ale pro nemoc chyběl.

Na závěr bych všem příznivcům svijanského piva popřál „Dej Bůh štěstí“ ●

Karel Kindel



● PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ● ROUBENKA HELENKA, TURNOV-MAŠOV



Oblíbený šenk svijanského sládky

Ne každá svijanská restaurace se může chlubit tím, že si do ní vždy rád na pivo zaskočí i svijanský sládek Petr Menšík. A dokonce si ani nemůže vynachválit, s jakou láskou a noblesou se v ní hostinský o jeho piva stará. Turnovská **ROUBENKA HELENKA** je v provozu teprve dva roky, ale pro milovníky svijanského piva se už stala legendou. Pro štamgasty i náhodné návštěvníky má na čepu na výběr hned čtyři různá piva z neďalekého pivovaru.

Roubenka se nachází přímo v srdci Českého ráje, neda-leko hradu Valdštejn a Hruboskalského skalního města. Ubytování v ní vyhledávají milovníci přírody a turisté, kteří si rovněž nemohou vynachválit její služby: na serveru Mapy.cz jí udělili nejvyšší možné hodnocení 5.0.



Pro místní pivaře a stálé hosty z okolních obcí je ovšem vedle oblíbených country večerů s místními muzikanty a kapelami hlavním magnetem šenk s nabídkou několika svijanských piv. „Svijanský pivovar byl pro nás jasná volba, protože lpí na tradičních postupech, kvalitním sladu a chmelu ze svých chmelnic. Od začátku provozu klademe důraz na dobře ošetřené načepované pivo

bez pasterizace,“ říkájí k volbě čepovaného piva majitelé podniku **HELENA A ROBERT MATĚJKOVI**. „Oceňujeme také vstřícný přístup sládky, péči obchodního zástupce a kvalitu servisních techniků.“

V nabídce šenku je trvale Svijanská Desítka, prémiový ležák 450 a dvanáctka Svijanský Rytíř, na čtvrtém výčepním kohoutu se průběžně střídají ostatní svijanská piva. K nejoblíbenějším chutívkám k pivu patří podle paní Matějkové kváskový řemeslný chléb se škvarkovým sádlem, domácí nakládaný hermelín, obložená topinka nebo výborná tlačenka. Pro větší jedlíky se pak v roubence griluje na dřevěných peletách ●



Zámek Svijany: Léto plné hudby, zážitků a tradic



Hudba, historie i večerní kouzlo zámekských zdí – Zámek Svijany v létě ožívá bohatým programem pro malé i velké. Vrcholem sezóny bude srpnový koncert kapely Dymytry, která vdechne zámekskému nádvoří nezapomenutelnou dávku energie.

Léto na Zámku Svijany je v plném proudu! První červnový den patřil dětem, které si mohly vyzkoušet zábavnou hledičku **se skřítkem Chmelíkem** v zámekské zahradě. V neděli

zcela uzavřen. **Zámekská noc** nabídne komentované prohlídky expozic od 19 do 22 hodin. Na závěr každé prohlídky zazní krátký **varhanní koncert** v zámekské kapli.



22. června pak zámek oslavil 9. výročí svého otevření pro veřejnost. **Zámekské slavnosti** přilákaly stovky lidí a nabídly den plný hudby, řemesel i pohádek pro celou rodinu.

Tím ale prázdninové akce ve Svijanech rozhodně nekončí. V sobotu **2. srpna** se mohou návštěvníci vydat na prohlídku zámku v čase, kdy bývá

Večer, jaký zámekské nádvoří ještě nezažilo. Ve čtvrtek **14. srpna** rozbírá nádvoří Zámku Svijany česká metalová kapela **Dymytry**, známá svými energickými koncerty, výraznými maskami a strhující show. „*Neobvyklé spojení tvrdé hudby a historického prostředí slibuje mimořádný kulturní zážitek pod širým nebem.*“

Jsm rádi, že můžeme nabídnout návštěvníkům možnost zažít něco opravdu výjimečného přímo na zámekském nádvoří,“ říká Libor Stejskal, manažer hotelu a zámku.

Dymytry dorazí v sestavě s frontmanem **Václavem „Noidem“ Bárto**, který se ke kapele připojil v loňském roce a dodal jejich koncertům nový rozměr. **Pivovar Svijany je dlouhodobým partnerem kapely**, a proto není náhodou, že právě Zámek Svijany se stane dějištěm tohoto jedinečného hudebního večera. Večer odstartuje v 18 hodin kapela **Ovčie Kiahne**, která se představí originálním mixem rocku, punku a nadsázky. **Dymytry** poté převzou hlavní roli večera od 19:30. Vstupenky jsou k zakoupení v síti **Ticketstream**.

Na závěr léta čeká návštěvníky už 9. ročník **Svatováclavských slavností**. Neděle **28. září** se ponese v duchu tradice i zábavy pro celou rodinu. Celodenní program nabídne řemesla, pohádky, příjezd sv. Václava i oblíbený **pivní speciál DUX** z Pivovaru Svijany.

Ať už jde o klidný večer s varhanní hudbou, nebo o energický koncert pod širým nebem, léto na Zámku Svijany přináší pestrý program. Více informací na **www.zameksvijany.cz** ●

Pivní lázně Svijany: Místo, kde se spojuje tradice a opravdový odpočinek

Horká koupel ve voňavé směsi pivovarských kvasnic, sladu a chmele. Sklenice čerstvě načepovaného svijanského piva v ruce. Ticho, soukromí, slaměné lůžko a pocit, že se čas na chvíli zastavil.

Pivní lázně Svijany nabízejí jedinečný zážitek, který propojuje relaxaci, prvotřídní péči a blahodárné účinky. Přírodní suroviny z Pivovaru Svijany působí příznivě na pokožku, imunitu i mysl. Privátní koupele ve vířivých dubových vanách využívají kvalitní svijanskou vodu obohacenou o pivovarské kvasnice, slad a chmel.

Nedílnou součástí zážitku v Pivních lázních Svijany je také vstřícný a profesionální personál. Ochotné pracovnice se s úsměvem starají o maximální pohodlí každého návštěvníka a vytvářejí příjemnou atmosféru, díky které se každý cítí vítán. Osobní přístup, empatie a pečlivost jsou znát v každém detailu – právě díky nim se zážitek z lázní stává skutečně výjimečným.

Více informací a rezervace na **www.pivnilaznesvijany.cz** ●



Arcana: Zážitkové hry, které odhalují tajemství zámku

Interaktivní hry **Zámekská** a **Putovní Arcana** nabízejí napínavé dobrodružství plné šifer, hádanek a záhad přímo na Zámku Svijany i v jeho okolí. Návštěvníky provázejí tajemstvím historie i přírody a jsou ideální zábavou pro rodiny i přátele.

Zámekská Arcana – Proti času II nabízí nevšední zážitek, při kterém se návštěvníci stanou součástí napínavého příběhu z roku 1935. Pomocí herní aplikace v mobilním telefonu budou řešit šifry, hledat ukryté indicie a postupně odhalovat tajemství zámku. Hra je interaktivní a kombinuje prvky online her, tajných skrýší a reálných šifer. Děj se točí kolem záhadného kalendáře, který popisuje nejen minulost, ale i budoucnost tehdejšího majitele zámku, Alaina Rohana. Hráči se ponoří do spletitého vyšetřování a při troše důvtipu je na konci čeká malá odměna.

Putovní hra Arcana přenesne rodiny s dětmi do světa skřítky Chmelíka, který si pro malé dobrodružství připravil trasu plnou úkolů a hádanek v okolí zámku. „*Milí kamarádi, máte rádi hádanky a záhady? Jste odvážní a šikovní? Čeká na vás zámekský poklad!*“ říká skřítek Chmelík v dopise, který hráči obdrží spolu se speciálním batohem. Ten obsahuje zamčené kapsy, jež se otevírají až po splnění jednotlivých stanovišť. Cestou dlouhou necelé dva kilometry hráči poznají méně známá zákoutí okolí Zámku Svijany a na konci je nemine odměna.

Obě hry vtáhnou návštěvníky do světa šifer, záhad a nečekaných objevů. Více informací na **www.zameksvijany.cz** ●



DYMYTRY

ZÁMEK SVIJANY 14. 8. 2025

PŘEDPRODEJ ————— TICKETSTREAM