NOVINY VAŠEHO OBLÍBENÉHO PIVOVARU
LISTOPAD | ČÍSLO 4/25 | ZDARMA

Svijanoviny



Letošní rok se do české pivní historie zapíše velkým písmem, protože česká pivní kultura byla v jeho průběhu konečně uznána za významnou součást obecné kultury národa. Zápis na dokument s krkolomným názvem Seznam nemateriálních kulturních statků tradiční lidové kultury České republiky je oceněním práce celých generací sládků, sladovníků, hospodských a všech dalších lidí, kteří se zasloužili o to, že pivo už není pouhý nápoj. Je to rovněž symbol radosti z potřebného setkávání lidi různých profesí, generací i názorů u jednoho stolu nad plnou sklenicí. Tímto uznáním se možná také přiblížil zápis české pivní kultury na světový seznam kulturního dědictví UNESCO, kam podle mého názoru – navzdory všem, kteří se to snaží zlehčovat – zcela jistě patří.

Ve Svijanech nám pivní kultura bezesporu leží na srdci a celá léta se ji snažíme kultivovat jak vynikajícím pivem vařeným podle osvědčených postupů našich předků, tak systematickou prací s hospodskými a stále kultivovanějšími obaly piva baleného. A nejde jen o vlastní vaření piva. Součástí snah o zachování pivovarských tradic je třeba i to, že dáváme práci řemeslným humnovým sladovnám, které už velké průmyslové pivovary pro svou produkci nepotřebují. A v našich chmelnicích v Polepských blatech uchováváme staré chmelové odrůdy, dávné svědky někdejší slavné chmelařské produkce v Polabí.

Letošní výnos těchto už před mnoha lety opuštěných odrůd chmele jsme použili pro poslední chmelení letošního piva určeného pro skutečné pivní fajnšmekry – Sváteční bidlovky. Najdete ji všude tam, kde se normálně čepuje sezónní pivo Svátek. Věřím, že vám zachutná a že si při jejím popíjení představíte lopotnou práci dávných chmelařů, kteří pěstovali chmel na bidlech.

Respekt k historii a tradičnímu způsobu výroby nás letos přivedl i k nutnosti rozšířit varnu, která už začala praskat ve švech. Jednak tím usnadníme náročnou práci její obsluze, která nově nebude muset trávit v pivovaru pracovní víkendy, ale hlavně si uvolníme ruce, abychom mohli provádět potřebnou průběžnou údržbu varných zařízení bez odstávek. Práce na varně, jejíž výsledná podoba poněkud změní pohled na ikonické silo na slad, probíhají podle plánu a s novými varnými nádobami počítáme v plném provozu už na jaře příštího roku.

Věřím, že i pro vás byl letošní rok stejně výjimečný jako pro české pivo a Pivovar Svijany. A pokud ne, přeji vám, aby byl takový alespoň jeho závěr. Jestli vám k tomu aspoň maličko pomůže Sváteční bidlovka, budeme moc a moc rádi.

Dej Bůh štěstí!

PETR MENŠÍK, *sládek Pivovaru Svijany*

Sváteční bidlovka vrací do hry historické chmelové odrůdy

Svijanské pivo s výnosem starých, již nepoužívaných chmelových odrůd obohatí při příležitosti čtvrtstoletí chmelařství Polepská blata letošní vánoční stůl

Staleté tradice pěstování chmele v Úštěcké oblasti připomíná v areálu společnosti Polepská blata v Oknech u Polep nejen společenský sál někdejšího zámku s barokním štukovaným jezuitským stropem, ale také malé políčko s několika prastarými odrůdami chmele. Na tzv. Bidlovce se na památku dávných chmelařů pěstují po starém způsobu na dřevěných bidlech.

Původním způsobem pěstování chmele totiž bylo vinutí chmelové liány kolem dlouhých dřevěných bidel upevněných v podkladu chmelnice, teprve v moderní době bidla nahradily dnes obvyklé drátěné konstrukce. Pro demonstraci původní pěstební metody v areálu Polepských blat v Oknech u Polep osázel zakladatel Polepských blat a Rytíř chmelového řádu **JIŘÍ ŠPRINGL** již před lety miniaturní ukázkovou chmelnici osmi řadami bidel s několika původními odrůdami chmele, předchůdci dnešních vyšlechtěných chmelů.



● *Bidlovka rovněž evokuje nelehkou práci dávných chmelařů*

K letošnímu 25. výročí společnosti Polepská blata se sládek **PETR MENŠÍK** rozhodl celý letošní výnos Bidlovky využít pro výrobu zcela výjimečného sváteční piva. Všehovšudy osm kilogramů chmele odrůd Blato, Sířen a Lučan posloužilo k poslednímu chmelení piva Sváteční bidlovka, které Pivovar Svijany s hrdostí uvádí na vánoční a novoroční trh.

„Naším cílem je nejen nabídnout další zajímavé řemeslné pivo, ale připomenout současně také staletou historii a bohaté tradice českého chmelařství v Úštěcké oblasti, kde se chmel pravděpodobně pěstoval ještě dříve než na Žatecku. V dnes druhé nejvýznamnější produkční oblasti je pěstování chmele doloženo už v 11. století a místní odrůdy posloužily i slavnému šlechtiteli Karlu Osvaldovi k selekci klonů Žateckého poloraného červeňáku,“ říká svijanský sládek Petr Menšík. *„Starodávné odrůdy sice nejsou tak vytříbené jako Žatecký poloraný červeňák, ale mají specifické aroma a hořkost, jež dávají Sváteční bidlovce nenapodobitelný charakter.“*

Dvě várky – celkem 400 hektolitrů – Sváteční bidlovky budou od začátku prosince do konce roku na čepu vybraných svijanských restaurací, kde nahradí jindy v této době obvyklý speciál Svátek. Pivovar při této mimořádné příležitosti vydává i zvláštní sadu podtácků s motivem pěstování chmele v dobách minulých ●



Rozšiřování varny běží podle plánu



● *Stavba nové varny ve stavu na konci října*

Energetické úspory a omezení víkendové práce jsou hlavním cílem projektu rozšíření svijanské varny. V červnu zahájená stavba momentálně úspěšně vstupuje do druhé fáze realizace, jak nasvědčuje stavební ruch v blízkosti ikonického žlutého svijanského sila na slad. Po plánovaném dokončení v dubnu příštího roku vytvoří nové varné nádoby také prostor pro údržbu těch stávajících, a zamezí tak riziku výpadku provozu.

„Rozšířením se samozřejmě nijak nemění vlastní výrobní postup svijanského piva, jen se kapacita výroby přizpůsobí stále rostoucí poptávce. Díky novým varným nádobám, které nám podle původních starých výkresů na zakázku zhotovil německý výrobce Ziemann, můžeme i do budoucna vyrábět dostatek piva stále stejnou tradiční technologií a ve stále stejné kvalitě. A je to dobrá zpráva nejen pro milovníky svijanského piva, ale i pro obsluhu varny, která již nebude muset pracovat prakticky po celý rok i přes víkendy,“ řekl svijanský sládek **PETR MENŠÍK**.

„Celkem jsme jen za posledních deset let včetně tohoto projektu za více než 120 milionů do rozvoje pivovaru investovali přes půl miliardy korun. Cílem všech rozvojových akcí bylo uspokojit poptávku po našem tradiční technologii vařeném pivu a zajistit co nejekologičtější provoz pivovaru. Nejvíce z této částky, něco přes sto milionů, si vyžádalo zprovoznění ojedinělé stáčecí linky nepasterovaného piva do plechovek v roce 2017.
Další prostředky pak plynuly například do rozšíření spilky, inovativní stáčecí linky piva do sudů, na částečný přechod na solární elektřinu a řady dalších dílčích projektů,“ doplnil ředitel pivovaru **ROMAN HAVLÍK** ●

Svijany na bluesovém festivalu



Na třech pódiích letošního 29. ročníku největší bluesové akce ve střední Evropě – festivalu Blues Alive – v Šumperku v polovině listopadu vystoupilo na třicet zahraničních a domácích kapel. K největším lákadlům patřil přední americký blues-rockový kytarista WALTER TROUT, legenda chicagského elektrického blues JOANNA CONNOR, americký harmonikář MARK HUMMEL či český hráč na foukací harmoniku a zpěvák ONDŘEJ KONRÁD.

Tradičně program festivalu nabídl i řadu dalších akcí po celém městě – jam sessiony s chicagskou kapelou The Claudettes s vynikající texaskou zpěvačkou Rachel Williams, debatu o současné Americe či poslechové pořady Matthewa Sweneyho a nositele ceny Grammy Elijaha Walda. Právě zažitá praxe unikátních společných nočních jam sessionů nejlepších světových bluesmanů a amatérských místních hudebníků je jedním z největších přínosů festivalu, k jehož mimořádné atmosféře letos již potřetí skromně přispívalo i svijanské pivo. Hudbymilovní návštěvníci ho v Šumperku vypili téměř sto padesátilitrových sudů ●

Volejbaloví superveteráni opět na mistrovském trůnu



Dvacátý sedmý ročník Mistrovství České republiky volejbalistů nad padesát let ovládl tým superveteránů Pivovaru Svijany, který tak napravil loňské zaváhání z finále seriálu, kdy nedokázal obhájit titul a skončil až druhý.

Před letošní sezonou se pivovarský tým podařilo velmi dobře posílit bývalými extraligovými hráči s reprezentačními zkušenostmi. I díky tomu dokázali svijanští volejbalisté zvítězit ve všech šesti kvalifikačních turnajích a připsat si za to úctyhodných 66 bodů, takže na finálový turnaj do Jindřichova Hradce jeli s náskokem devíti bodů na druhý tým průběžného pořadí. Finále bývá vždy trochu ošemetné, ale družstvo Svijan se během kvalifikace dostalo do obrovské herní a týmové pohody a nenechalo nikoho na pochybách, že to s vítězstvím i ve finále myslí skutečně vážně. **SUPERVETERÁNI PIVOVARU SVIJANY** letos dokázali to, co se v historii M ČR V50+ ještě žádnému týmu nepodařilo, a stanovili tak historický rekord. Do bodovací dlouhodobé tabulky zapsali 77 bodů za sedm turnajových vítězství a po právu se stali letošním mistrem v této kategorii. Titul se tak po roční odmlce stěhoval opět do Svijan. Blahopřejeme! ●

Lukáš triumfoval v Limě



Dvojnásobný olympijský vítěz v judu a dlouholetý partner Pivovaru Svijany **LUKÁŠ KRPÁLEK** má za sebou velmi úspěšný podzim. Při svém prvním startu od červnového mistrovství světa v Budapešti, kde skončil až sedmý, Lukáš v říjnu s přehledem zvítězil na turnaji Grand Prix v peruánském hlavním městě Lima. Z prvenství v turnaji se dvojnásobný mistr světa a trojnásobný mistr Evropy radoval poprvé od loňského března, kdy vyhrál Grand Prix v Linci. Při návratu na tatami v kategorii nad 100 kg porazil čtyři soupeře a ve finále zdolal v prodloužení Brazilce Rafaela Buzacariniho. Připsal si tak sedmé vítězství na Grand Prix v kariéře.

Gratulujeme a přejeme mnoho dalších úspěchů ●

Hattrick pro Svijanského Barona

Tři první místa si z letošních degustačních soutěží odneslo jedno z nejsilnějších Svijanských piv. První místo v kategorii silných světlých piv obsadil SVIJANSKÝ BARON 15 % na domácí Žatecké dočesné i na britské World Beer Awards, kde byl v této kategorii vyhlášen také jako country winner – nejlepší pivo z České republiky. Do třetice pak vybojoval zlatou Pivní pečeť v Českých Budějovicích, a stal se tak nejúspěšnějším svijanským pivem roku.

Prvenství ze soutěží si ovšem odnesla rovněž Svijanská Kněžna 13 % (Žatecká dočesná a zlatá Pivní pečeť) a Svijanský Vozka yuzu a bergamot (World Beer Awards). Na stupních vítězů různých soutěží se dále umístil Svijanský Máz 11 %, Svijanský fanda 11 %, Svijanský Kníže 13 %, Pivo přímo ze sklepa a Zámek 11 % ●







Výškový rekord pro Svijany



Foto: (c) Gergely Kiss-Csapó

Na cestách po celém světě doprovází maďarského univerzitního profesora Gergely Kiss-Csapó pivo ze Svijan. *„V současné době působím v Japonsku, ale v posledních letech jsem měl možnost hodně cestovat a věnovat se horským túrám nejen v Japonsku, ale i v indickém Himálaji a v Nepálu. Na všech těchto cestách mě vždy provázelo svijanské pivo,“* napsal v dopise pivovaru. *„V několika případech jsem s sebou nesl několik plechovek až na vrcholky hor, například na pětitisícové himálajské průsmyky či na samotný vrchol hory Fudži. Při všech těchto příležitostech si rád pořizuji fotografie se svijanským pivem v ruce. Jednu z nich vám posílám.“*

Panu profesorovi děkujeme za věrnost Svijanům a doufáme, že mu svijanské pivo dobře poslouží i na dalších cestách na horské velikány ●

Tisíce hostů na Svatováclavských slavnostech



Poslední zářijová neděle ve Svijanech patřila tradičním Svatováclavským slavnostem na Zámku Svijany. Slunečné počasí, dobré pivo a pestrý program na ně přilákaly přes dva tisíce návštěvníků. Dopolední program se nesl ve znamení slavnostního naražení svatováclavského svijanského speciálu. Po poledni dorazil na nádvoří zámku svatý Václav a odpoledne se všichni přítomní bavili při tanečních vystoupeních, poslechu středověké hudby v moderním pojetí nebo obdivovali výkony akrobatů ●

#11

ENCYKLOPEDIE SVIJANSKÝCH PIV

Svijany 20



Svijany 20 je unikátní „single malt“ pivo s 20 % extraktu původní mladiny, které sládek Petr Menšík s láskou a z těch nejkvalitnějších surovin poprvé uvařil k oslavě dvacetiletého výročí nezávislého rodinného pivovaru Svijany v roce 2018. Pro výrobu nejsilnějšího svijanského piva používá nejlepší slad z jediné šarže z malé řemeslné humnové sladovny a pro poslední dvě dávky chmelení tradiční chmel z vlastních chmelnic pivovaru.

„Svijanská Dvacítka je hluboce prokvašená s výraznou hořkostí, která je ovšem současně velmi jemná a dobře sladěná s mohutnou plností tvořenou větším množstvím nezkvasitelných sladových cukrů. Navzdory jeho velmi vysokému obsahu není po napití prvním vjemem alkohol, nýbrž příjemná pitelnost piva,“ řekl sládek. *„Ojedinělý charakter získává Dvacítka také velice dlouhým zráním ve sklepě, kde leží až osm měsíců, což by u slabších piv bylo nemyslitelné,“* dodal.

Svijany 20 se bez jakékoli filtrace, stabilizace nebo pasterizace stáčejí do sudů nebo designových lahví s patentním uzávěrem o objemu 0,75 l, v nichž jsou ozdobou každého sváteční ho stolu ●

EPM: 20,0 % | **Alkohol:** 10 % obj. | **Hořkost:** 40 IBU | **Barva:** 22 EBC | **Slad:** plzeňský humnový slad z nezávislých sladoven | **Chmel:** Sládek a Žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic v Polepských blatech | **Dostupnost:** celoroční v lahvích a 15 litrových sudech

TVÁŘE PIVOVARU SVIJANY

Kateřina Horáková

V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Tentokrát vám přiblížíme člověka, který se stará o to, aby se svijanské pivo a různé pivařské propriety mohly dostat dokonce až k vám domů. KATEŘINA HORÁKOVÁ má vedle skladu propagačních předmětů na starosti hlavně stále oblíbenější svijanský e-shop, který pivem a svijanským merchem zásobuje zákazníky po celé republice.



Jak dlouho už v pivovaru pracujete?

Nastálo jsem v pivovaru od roku 2018, ale už předtím jsem v něm pracovala jako brigádnice. Takže už je to vlastně pěkná řádka let, co je mi tenhle provoz blízký.

Stála jste u zrodu svijanského e-shopu, který obsluhuje každým rokem víc a víc zákazníků. Od kterého roku je vlastně e-shop v provozu a jak se každoročně zvyšuje jeho odbyt?

U úplného zrodu e-shopu jsem sice nebyla – fungoval už několik let před mým nástupem v roce 2018 – ale postupně jsem se stala jeho součástí a mohla jeho rozvoj zblízka sledovat. Počet jeho zákazníků i objem objednávek se každým rokem zvyšuje, což potvrzuje, že o svijanské pivo a celý náš sortiment je stále větší zájem.

Kolik položek dnes e-shop nabízí a které z nich si zákazníci vybírají nejčastěji? A mohou si objednávat i své oblíbené pivo?

Aktuálně máme na e-shopu kolem sedmi set položek: kromě samotného piva v něm nabízíme i sklenice, oblečení a další propagační předměty. A ano, své oblíbené pivo si u nás zákazníci můžou objednat pohodlně až domů. Mezi dlouhodobě nejvíc prodávané patří dárkové balení s plechovkou a půllitrem, ale v posledních letech pozorujeme rostoucí zájem také o patnáctilitrové soudky, které jsou ideální například na rodinné oslavy nebo posezení s přáteli.

Jaké zajímavé produkty z nabídky e-shopu byste zákazníkům doporučila vy? Které jsou podle vás nejzajímavější položky?

Mně osobně se moc líbí dárková sada nožů, k níž si mohou zákazníci dokoupit i stylové prkénko a svijanskou utěrku. Je to praktické, originální, a navíc to hezky ladí. A pro ty, kteří už teď myslí na zimu, máme dobrou zprávu: chystáme novou kolekci oblečení, která je opravdu povedená. Věřím, že si v ní pro sebe každý něco najde.

Jakou zpětnou vazbu od zákazníků dostáváte? Co si pochvalují? Nebo jsou snad někdy i stížnosti?

Zákazníci jsou většinou moc spokojení. Často nás chválí, jak rychle jim objednané zboží dorazilo, a také oceňují kvalitu piva, která je pro nás samozřejmě nejdůležitější. Občas se samozřejmě stane, že někdo třeba čeká na vyprodaný produkt nebo má dotaz na doručení, ale tyhle věci vždycky řešíme co nejrychleji, abychom zákazníkům vyšli vstříc.

V čem konkrétně spočívá vaše každodenní práce? A baví vás?

Mám na starosti sklad propagace a e-shop, což zahrnuje příjem a výdej zboží obchodníkům, ale také správu e-shopu a komunikaci se zákazníky. Na práci mě baví, jak je různorodá. Zahrnuje vše od logistických úkolů přes podporu prodeje až po osobní kontakt se zákazníky, což mě každý den hodně motivuje.

Je něco, čeho si na práci v pivovaru obzvlášť ceníte? Nebo co vám naopak vadí?

Na práci v pivovaru si velmi cením přátelského kolektivu a možnosti být součástí rodinné firmy s dlouholetou tradicí. Oceňuji také, že mohu sledovat, jak naše produkty nacházejí cestu k zákazníkům. Co se týče náročnějších stránek, občas může být výzvou skloubit více úkolů najednou, ale to mě zároveň motivuje k lepší organizaci.

Pijete pivo? Které svijanské máte nejraději?

Pivo samozřejmě piju. Když pracuji v pivovaru, je to tak trochu povinnost, ne? A nejraději mám Svijanského fandu, nefiltrovanou řezanou jedenáctku.

Máte nějaké oblíbené akce pivovaru – plesy, zámecké slavnosti, výlety, Slavnosti svijanského piva nebo Svatováclavské slavnosti?

Pravidelně se účastním Svijanského pivobraní i Svatováclavských slavností, kde mám na starosti stánek s propagací. Obě tyto akce mám moc ráda – je skvělé se pro změnu osobně potkávat se zákazníky a nasávat tu pravou pivní atmosféru ●

● PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ● BISTRO VOZOVNA, PRAHA

Poklidné posezení v největším pražském parku

Stromovka, někdejší Královská obora, je jeden z nejkrásnějších a neoblíbenějších pražských parků. Ať už touží po odpočinku, nebo naopak po sportovním vyžití, každodenně jej navštěvují tisíce Pražanů i návštěvníků hlavního města hledající kus přírody a oázu klidu v rušném městě. Přímo v srdci Stromovky, na cestě od Planetária k Rudolfově štole, jim přitom vítané místo k občerstvení nabízí bistro VOZOVNA.





„Název podniku odkazuje na původní určení stavby z roku 1910, která dříve sloužila jako administrativní budova vozovny Pražských elektrických drah. Na restaurační zařízení se změnila až po rekonstrukci v roce 2008,“ představuje bistro jeho provozovatel **JIŘÍ KOPÁČEK**. *„Její původní poslání nadále dokumentují alespoň historické fotografie vozovny a jejího okolí v interiéru bistra.“*

Bistro v rustikálním stylu vyhledávají jak sportovci, pro něž je Stromovka ideálním místem pro nejrůznější sportovní aktivity, tak rodiny s dětmi, které si užívají dvě krásná velká hřiště po obou stranách podniku. Na obě tyto cílové skupiny je bistro dobře připraveno. *„Milovníkům tradičních jídel nabízíme velký výběr z české kuchyně, pro hosty s modernějším vkusem jej doplňujeme různými druhy salátů, steaků a burgerů,“* říká Jiří Kopáček.

A protože po příjemné procházce po nově zrekonstruovaných cestách parku leckomu přijde vhod půllitr dobře ošetřeného piva, nabízí bistro vedle širokého výběru nealkoholických nápojů i čepované Svijany. *„Vzhledem k reputaci značky a vyváženosti chuti svijanských piv pro nás byly Svijany i po dobrých zkušenostech z ostatních provozoven jasnou volbou. Svijanský Máz a Svijanskou Kněžnu čepujeme do čistých a dobře vychlazených sklenic,“* dodává provozovatel.

K dobrému pivu doporučuje Jiří Kopáček domácí utopence nebo nakládaný hermelín, případně steak z krkovice či hovězí burger. *„A koho by k návštěvě podniku nepřilákalo dobré pivo a poctivá kuchyně, toho určitě přesvědčí milá, sympatická a vstřícná obsluha,“* uzavírá Jiří Kopáček pozvánku k návštěvě příjemného bistra přímo uprostřed Stromovky ●

Advent na Zámku Svijany: trhy, koncerty i tradice



Adventní období přinese i letos na Zámek Svijany bohatou nabídku akcí pro děti i dospělé. Historické nádvoří, rozzářené vánočními světýlky a provoněné svařeným vínem, se během prosince promění v místo plné tradic, hudby a radosti. Návštěvníci se mohou těšit na rozmanitý program – od rozsvícení vánočního stromku přes tradiční trhy až po koncerty.

První adventní neděle, tedy **30. listopadu**, bude patřit slavnostnímu **rozsvícení vánočního stromku** na nádvoří zámku. Od 16 hodin zazní **koledy v podání dětí z MŠ Svijanský Újezd**, které navodí tu pravou sváteční náladu. Součástí bude také originální **ručně malovaný betlém** výtvarnice Kristýny Kolenské. Nedělní podvečer doplní vůně horkých nápojů, které k tomuto období neodmyslitelně patří.



Druhou adventní neděli, **7. prosince**, zaplní nádvoří zámku tradiční **adventní jarmark**. Od 10 do 17 hodin nabídnou regionální výrobci pestrou škálu vánočních dárků, dekorací a rukodělných výrobků. Nebude chybět ani vůně cukroví, občerstvení a svařeného vína či horké medoviny. V rámci trhů bude možné využít speciální nabídku – až **20% slevu na dárkové poukazy** na pivní lázně, pobytové balíčky nebo oblíbené hry Arcana.

Třetí adventní neděli, **14. prosince**, zahraje v zámecké kapli legendární **Honza Vančura a skupina Plavci**. Od 17 hodin zazní nejznámější hity jako Zvedněte kotvy, Teče voda či 500 mil. Vstupenky jsou v prodeji v síti GoOut.

Ve středu 17. prosince se v zámecké kapli od 15 hodin uskuteční **tradiční zpívání koled se sólistou Opery Národního divadla Luďkem Velem**. Od 14 do 17 hodin bude navíc na nádvoří probíhat **prodej kaprů z rybářství Březina** – symbol českých Vánoc a neodmyslitelná součást štědrovečerní večeře.

O posledním adventním víkendu, **20. a 21. prosince**, čeká na děti hravé putování zámeckými prostorami. Skřítek Chmelík připravil **vánoční kvíz** plný otázek, jejichž zodpovězení přinese dětem sladkou odměnu. Kvíz bude přístupný v sobotu i neděli od 10 do 17 hodin.

Během všech adventních akcí mohou návštěvníci využít zvýhodněné vstupné do zámeckých expozic, a nasát tak kouzlo historie i Vánoc zároveň. **www.zameksvijany.cz**

Nejen pro milovníky piva: dárkové poukazy ze Svijan

S blížícími se Vánocemi přichází i otázka, čím letos potěšit své nejbližší. Dárkový poukaz ze Zámku Svijany může být ideální volbou pro ty, kteří dávají přednost zážitkům před věcmi. V nabídce nechybí pivní koupele, relaxační masáže ani pobytové balíčky.

Mezi nejoblíbenější dárky ze Svijan patří **poukaz do pivních lázní** – zážitek spojující vůni chmele, relaxaci a klid zámeckého prostředí. Potěší každého, kdo si přeje zpomalit a načerpat novou energii. Nabídku doplňují **relaxační masáže**, díky nimž se dárkem stává skutečný čas pro sebe.



Dobrodružnější povahy potěší **Zámecká Arcana II – Proti času**, hra zasazená do historických prostor zámku. *„Arcana přináší kombinaci napětí, historie i zábavy. Skvěle se hodí jako dárek pro přátele nebo páry, kteří mají rádi výzvy,“* říká manažer hotelu Libor Stejskal. Rodiny s dětmi pak ocení **Putovní hru Arcana**, která je s tematickým batohem provede okolím zámku.

Skvělou volbou pod stromeček jsou také **pobytové balíčky**, jež kombinují ubytování, pivní lázně, masáže i zámecké hry.

www.hotelzameksvijany.cz
www.pivnilaznesvijany.cz

Poctivý ležák Zámek: neodmyslitelná součást pivních lázní

K dokonalému zážitku v pivních lázních patří i **půllitr vychlazeného svijanského piva**. Hosté si mohou dopřát **kroužkovaný ležák Zámek 11%**, který byl uvařen speciálně k otevření Zámku Svijany v roce 2016. Pípa je umístěna přímo vedle vany, takže si mohou pivo kdykoli sami načepovat.

Tento ležák vychází ze starých receptur, kdy se pivo zavářelo před zimou na horské chaty.



Hotové zfiltrované pivo se znovu zakváší rozkvašenou mladinou – **tzv. kroužky**, a po krátkém rozkvašení dozrává čtyři týdny v ležáckých sklepech při teplotě 2 °C. Díky tomu získává svou **jemnou plnost, přirozený zákal a svěží říz.**

V kombinaci s **relaxační koupelí z pivních surovin** se tak návštěvníkům nabízí jedinečné spojení tradičního piva a odpočinku – zážitek, který potěší všechny smysly.

www.pivnilaznesvijany.cz



DARUJTE CHVÍLE, NA KTERÉ SE NEZAPOMÍNÁ.

Dopřejte svým blízkým zážitek v podobě pivní koupele nebo pobytového balíčku.

www.zameksvijany.cz



Svijanoviny, noviny Pivovaru Svijany, a.s., vycházejí několikrát do roka. Registrační číslo MK ČR E 19546. Vydání připravil: Temper Communication a.s. Grafika: soliter.com.
Tisk: GEOPRINT – BRATŘI V TISKU, geoprint.cz. Vydavatel: PIVOVAR SVIJANY, a.s., Svijany 25, 463 46 Svijany, IČ: 25035207. Své připomínky a náměty můžete posílat na svijanoviny@pivovarsvijany.cz.