



Svijanoviny



Vedle dokončení sklízň chmele, Svato-
václavských slavností
na Zámku Svijany
a tradičních Dnů čes-
kého piva nám letošní
září dává ještě jeden pád-
ný důvod k oslavě. Po více

než ročním úsilí spouštíme v plném provo-
zu a slavnostně otevíráme přístavbu varny,
která nám umožní lépe zvládat výrobu té-
měř dvaceti různých svijanských piv,
a hlavně usnadní práci její obsluze.

Nebyl to lehký úkol. V duchu naší filozo-
fie jsme byli rozhodnutí rozšířit varnu o ně-
kolik osvědčených varných nádob stejného
typu, jaký používáme dosud. Ale narazili
jsme. Protože už prakticky všechny pivova-
ry přešly na úspornou průmyslovou výro-
bu, žádný podnik již takové nádoby nenabí-
zí. Naštěstí jsme nakonec našli pochopení
u známé bavorské firmy Ziemann, která
dokázala vyhledat staré výkresy a varné
nádoby nám podle nich zhotovila. Stejně
jako na všech ostatních úsecích tak může-
me pivo vyrábět nadále opravdu tak, aby-
chom dostáli mému mottu „Svijanské pivo
je jiné tím, že je stále stejné.“

Jedním z prvních čestných úkolů (staro)
nových nádob bude uvařit dvě várky letoš-
ního piva Bidlovka. Poslední chmelení Bid-
lovky je naplánováno na slavnostní otevře-
ní rozšířené varny. Bidlovka je miniaturní
ukázková chmelnice, na níž se v Polep-
ských blatech pěstuje několik původních
odrůd chmele, předchůdců dnešních vy-
šlechtěných chmelů, po starém způsobu
na bidlech. Pivo z celého jejího letošního
výnosu bude po dozrání v ležáckých skle-
pech opět určeno pro sváteční vánoční trh.
Věřím, že vzbudí zaslouženou pozornost
pivních fajnšmekrů stejně jako loni.

Ještě předtím však s námi můžete zapít
nové rozšíření varny jiným skvělým pivem,
které je rovněž k máni jen jednou do roka.
Svátek sv. Václava i letos oslavíme naším už
téměř kultovním jantarovým pivem DUX,
které během Dní českého piva na konci září
najdete ve zhruba dvou stech vybraných
svijanských restauracích. A samozřejmě také
28. září na našich vlastních svijanských
Svatováclavských slavnostech, na něž vás
tímto opět co nejsrději zvou.

Dej Bůh štěstí!

PETR MENŠÍK,
sládek Pivovaru Svijany

Svijanská varna je větší, ale pivo se v ní vaří stejně jako dosud

Čtyři nové nádoby – druhá mladinová pánev, vystírací pánev, rmutovací pánev a scezovací kád' – v nové
přístavbě letos rozšířily varnu svijanského pivovaru. Podle historických výkresů je na zakázku pivovaru
zhotovila bavorská firma Ziemann. Do září nová varna běžela ve zkušebním provozu, oficiální slavnostní
zahájení provozu přístavby ve stínu známého žlutého svijanského sila na slad bylo stanoveno na 22. září.



Cílem projektu, který více než rok zaměstnával celý
pivovar a řadu externích dodavatelů, bylo jednak zvýšit
kapacitu zařízení tak, aby postačovala rostoucí poptávce
po svijanském pivu, ale zejména usnadnit práci obsluze
varny, která už nebude muset pracovat i přes víkendy
a svátky. Současně rozšíření umožní provádět potřebnou
pravidelnou údržbu varny bez přerušení provozu. Celkové
náklady na projekt včetně náročné přístavby, dále na řídi-
cí systém, technologii chlazení mladiny a separace kalů
a ostatní dílčí projekty se vyšplhaly na více než 120 milio-
nů Kč.

české pivo typickému dekokčnímu způsobu rmutování
na dva rmuty. Při něm se slad po vyčištění a drčení
ve správném poměru míchá s vodou a zahřívá na různé
teploty, při nichž se pomocí sladových enzymů mění
ve sladu obsažený škrob na jednodušší cukry. Po oddělení
od mláta se roztok v mladinové pánvi vaří s chmelem
přidávaným postupně v několika dávkách. Výsledná
horká mladina se poté zchladzuje a postupuje do další fáze
výroby – kvašení, které ve Svijanech coby jediném větším
českém pivovaru probíhá v otevřených kvasných kádích
na spilce ●

„V podstatě jsme postavili
druhou, zcela identickou varnu
organicky spojenou s prostorem
původní varny. Naším cílem
bylo zvýšit její kapacitu při
plném zachování původní tech-
nologie, abychom mohli zaručit
stále stejnou kvalitu a chuťový
charakter našeho nepasterova-
ného a na otevřené spilce kva-
šeného piva,“ řekl svijanský
sládek **PETR MENŠÍK.**

Složité srdce pivovaru

Varna se často označuje
za srdce pivovaru, které do něj
musí pumpovat dostatek mla-
diny pro výrobu piva. Na jejím
příkladu lze dobře demonstro-
vat, proč je pivo jedním z nej-
složitějších a na výrobu nejná-
ročnějších potravinářských
výrobků. Základ budoucího
piva – mladina – v ní sice vzni-
ká za pomoci celé řady přiro-
zeně probíhajících fyzikálních
a biochemických pochodů, ale
pod pevnou taktovkou
člověka.

Svijany zůstávají věrné pro

Tropy chmelu nesvědčí

Rok 2026 se nezapiše do historie českého pivovarnictví nejlepším
písmem. Zemědělci hlásí o dost menší úrodu sladovnického ječ-
mene a změny klimatu se negativně podepsaly i na sklizni a kvali-
tě chmele. „V důsledku sucha a teplotních extrémů letošního léta oče-
káváme až o třicet procent nižší úrodu než v běžných letech,“ řekla
krátce po zahájení sklízň v posledním srpnovém týdnu jednatel-
ka společnosti Polepská blata **LENKA HARANTOVÁ.**

„Naše chmelnice se rozkládají na blatech,
kde je vysoká hladina spodní vody, a kromě
toho je intenzivně zavlažujeme vodou z Labe.
Větší starosti než sucho nám ale dělaly tro-
pické teploty. Český chmel totiž vyžaduje
středoevropské klima a tropická vedra mu
skutečně nesvědčí. V průběhu vegetačního
období sice aplikujeme nad některými chmel-
nicemi vodní mlhu z rozstřikovačů, což doká-
že snížit teplotu až o šest stupňů, ale letos ani
to nestačilo,“ dodala.

Společnost Chmel Polepská blata záso-
buje kvalitním chmelem, a to odrůdami
Žatecký poloraný červeňák a Sládek, hlav-
ně Pivovar Svijany, který je spolumatitelem
chmelářství. Letos se zde chmel začal česat

22. srpna. Krátce nato byla ale sklízň do-
časně přerušena, aby chmel mohl dozrát
a aby se v chmelových hlávkách mohl zvý-
šit v důsledku veder nedostatečný obsah
α-hořkých kyselin. Tyto kyseliny patří z pi-
vovarského hlediska k nejdůležitějším slož-
kám chmele a jejich obsah je jedním z hlav-
ních indikátorů jeho kvality. „Kvalitu chmele
potvrdí až následné laboratorní testy, ale
zatím vše nasvědčuje tomu, že ani po této
stránce nebude letošní sklízň příliš uspokoji-
vá,“ pokračovala **LENKA HARANTOVÁ.**

„Třetím rokem po sobě horší úroda
není dobrá zpráva pro nás ani pro české

POKRAČOVÁNÍ NA STRANĚ 3 ►

Pohár ze Svijany Open potřetí v českých rukou



Mezinárodní tenisový challenger **ATP Challenger Tour 75 Svijany Open** nabídl mimořádně kvalitní tenis, rekordní diváckou kulisu, skvělé počasí i silný český příběh, na který budou fanoušci ještě dlouho vzpomínat. Třináctý ročník akce, díky níž se Liberec každoročně v létě stává dějištěm tenisu na nejvyšší světové úrovni, vyvrcholil triumfem devatenáctiletého Jana Kumbára, který se stal historicky teprve třetím českým vítězem libereckého turnaje (po Jiřím Veselém a Jiřím Lehečkovi).

JAN KUMBÁR (2007, ATP 508) ve finále porazil obhájce loňského titulu Gonzala Buena (2004, ATP 160) z Peru 6:3, 6:1 a připsal si první titul z turnaje ATP Challenger Tour. Získal 75 bodů do světového žebříčku ATP, díky nimž se posune přibližně na 342. místo světa. Hráč, který do turnaje vstupoval jako držitel divoké karty Českého tenisového svazu, během celého týdne ukázal, že vedle tenisové kvality je jeho největší předností mimořádně klidná hlava a schopnost zvládat důležité okamžiky. Finálový výkon byl dominantní a zaslouženě přinesl největší titul jeho dosavadní kariéry.

Čtyřhru ovládli Španěl Iñigo Cervantes a Ukrajinec Denys Molčanov, kteří ve finále porazili rakousko-českou dvojici Maximilian Neuchrist – David Poljak 7:6(7), 6:3.

Pivovar Svijany podporuje turnaj Svijany Open již od roku 2013. Vedle tenisu 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 ●

Svijany a krása lidského těla



Na 6. ročníku výstavy **Akta Erotika** v pražské galerii Art Mozaika bylo od července do září vystaveno více než dvě stě padesát fotografií, obrazů, kreseb, grafických listů a dalších artefaktů, které vzdávají

hold kráse lidského těla. Mezi osmdesáti zastoupenými autory nechyběli známí umělci ani tvůrci, jejichž jména širší veřejnost teprve objevuje. Pivovar Svijany doplnil expozici letošními svijanskými kalendáři a dvoulitrovými plechovkami „(Nejen) pro chlapy“ s motivy aktů z kalendáře ●



Beer Backyard Ultra

Ultramaraton Backyard Ultra je velmi populární „nekonečný“ závod, při němž účastníci každou hodinu uběhnou 6,7056 km (tempo 100 mil za 24 hodin). Po chvíli odpočinku pak musí se zazněním gongu zpět na trať. S inovací tohoto závodního formátu přišel letos úspěšný český ultramaratonc a dlouholetý partner Pivovaru Svijany **ZBYNĚK VONDRÁK** a uspořádal v květnu v Lysé nad Labem pívni ultramaraton Beer Backyard Ultra s poetickým podtitulem „Dej si Máz a mazel dál...“ Celkem čtrnáct odvážlivců každé kolo závodu proložilo povinným půllitrem Svijanského Mázu (a některým prý chutnal tak, že si chodili i pro přídavek).

Famózní výkon předvedla česká rekordmanka v běhu na 24 hodin **RADKA CHURAŇOVÁ**. Zvládla deset celých kol (10 pív a 67 km), čímž porazila i většinu startujících mužů. Celkovým vítězem se stal pořadající Zbyněk Vondrák, který jako jediný úspěšně dokončil 14. kolo (14 pív a 94 km).

Druhý ročník Beer Backyard Ultra se v Lysé nad Labem uskuteční 22. května 2027 ●



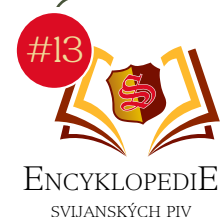
Bidlovka

Nejmladší svijanské pivo vyrobil sládek **PETR MENŠÍK** k loňskému 25. výročí společnosti Chmel Polepská blata. Celý výnos malého polička s několika prastarými odrůdami chmele, které v Polepských blatech na památku dávných chmelářů pěstují po starém způsobu na dřevěných bidlech, se rozhodl využít pro výrobu zcela výjimečného svátečního piva. Loni mu suchý chmel odrůd Blato, Sirem a Lučan z tzv. Bidlovky posloužil k poslednímu chmelení piva Bidlovka, které Pivovar Svijany v premiéře uvedl na vánoční trh. Pro velký úspěch se Bidlovka bude vařit i letos a bude od začátku prosince na čepu vybraných svijanských restaurací, kde nahradí v této době obvyklý speciál Svátek.

„Naším cílem je v případě Sváteční Bidlovky nejen nabízet další zajímavé řemeslné pivo, ale připomínat současně také téměř tisíciletou historii a bohaté tradice českého chmelářství v Ústecké oblasti, kde se chmel pravděpodobně pěstoval ještě dříve než na Žatecku. V dnes druhé

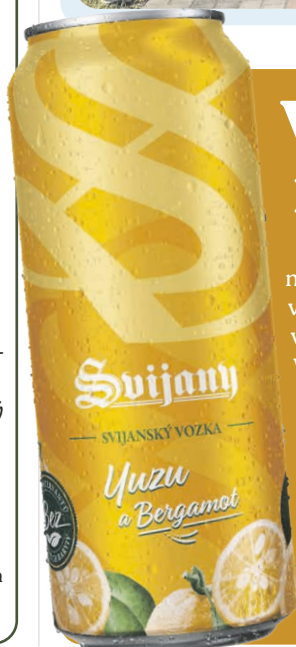
nejvýznamnější produkční oblasti je chmelářství doloženo již od 11. století a místní odrůdy posloužily i slavnému šlechtiteli Karlu Osvaldovi k selekci klonů Žateckého poloraného červeňáku,“ řekl Petr Menšík. „Starodávné odrůdy sice nejsou tak vytríbené jako dnes pěstované Osvaldovy klony Žateckého poloraného červeňáku, ale mají specifické aroma a hořkost, které dávají nefiltrovanému světlému ležáku Bidlovka nenapodobitelný charakter.“ ●

EPM: 12,2 % | Alkohol: 5 % obj. | Hořkost: 31 IBU | Barva: 13,5 EBC | Slad: pšeničný humnový slad z nezávislých sladoven | Chmel: Sládek, Žatecký poloraný červeňák a historické odrůdy Blato, Sirem a Lučan z Polepských blat | Dostupnost: začátek prosince pouze v sudech



Vozka yuzu mistrem světa

Nejen nejlépe ze všech podobných nápojů českých výrobců, ale celkově vůbec nejlépe ve své kategorii se v srpnu na mezinárodní soutěži World Beer Awards 2026 ve Velké Británii umístil Svijanský Vozka yuzu a bergamot. Vedle zlaté medaile v kategorii Ochucené radlery a míchané nápoje z piva si pro letošní rok odnesl i titul WORLD'S BEST pro nejlepšího zástupce této skupiny výrobků na celém světě ●



V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Tentokrát se zaměříme na člověka, který stojí na začátku celého procesu výroby piva tradičním způsobem. **MICHAL JANDA** má jako jeden z podsládků na starosti úsek, který se často označuje za samotné srdce pivovaru – varnu. V ní pro laika velice složitým postupem z vody, sladu a chmele vzniká mladina, základ budoucího piva, který významně určuje všechny jeho chuťové a další vlastnosti.

Jak jste se k vaření piva původně dostal a jak dlouho už vaříte pivo ve Svijanech?

Když jsem se rozhodoval, na jakou školu půjdu, můj děda, celoživotní hospodský, říkal: „Jíst a pít se bude vždycky.“ Tak jsem si vybral pivovarskou školu a s pivovarstvím jsem pak spojil v podstatě celý svůj profesní život. Ve Svijanech pracuji od ledna 2013.

V dávných dobách byla prý práce na varně za odměnu, protože je v ní na rozdíl od zbytku pivovaru teplo. Je i dnes ještě pořád za odměnu?

Je pravda, že na varně je teplo, někdy až horko. Ale dnes se už člověk může ohřát i v dalších provozech. Pro mě je odměnou to, že se můžu podílet na vzniku piva jak na samém začátku, tak často i na pokračujících procesech v dalších fázích jeho výroby.

Co vše má podsládek zodpovědný za úsek varny vlastně v popisu práce?

Řeším veškeré otázky spojené s příjmem základních vstupních surovin pro vaření piva, vedu pracovníky varny a úseku chlazení mladiny. Nedílnou součástí mé práce je plánování druhů pív, které se v jednotlivých týdnech budou vařit. Mým vůbec nejzásadnějším úkolem je ovšem kontrola striktního dodržování technologického postupu vaření piva a chlazení mladiny. V tom mi pomáhá celý tým varny, protože bez dobré spolupráce nás všech by nemohlo fungovat vůbec nic.

Jaké to je pracovat pro dnes už jediný větší český pivovar, který vaří pivo původním řemeslným postupem bez průmyslových cylindrokónických tanků?

Jsem moc rád, že jsem součástí podniku, který ještě

Michal Janda



může dodržovat tradiční způsob výroby piva. Těší mě, že nám to strategie rodinného pivovaru umožňuje a nenutí nás vyrábět „europivo“ v cylindrokónických tancích.

Co je na tom nejzajímavější a co na druhou stranu zase náročnější?

Mě osobně na mojí pozici baví i to, že je to opravdu pestrá práce a každý den je trochu jiný. Nejnáročnější je, že klasika dvoufázové výroby piva vyžaduje od všech pracovníků obrovské nasazení. Musí bezpodmínečně udržovat vysoký standard pořádku a čistoty. Z ekonomického hlediska je největší zátěží vysoká spotřeba energií.

Co je to ten dvourmutový způsob vaření piva, kterým se Svijany odlišují od řady jiných pivovarů?

Dvourmutové dekokční rmutování patří k tradičnímu způsobu výroby českého piva, kterého se ve Svijanech držíme dodnes. Ve dvou krocích při něm oddělujeme část díla, zahříváme ji až k varu a vracíme zpět. Je to časově i energeticky náročnější než jednodušší rmutovací postupy, ale právě způsob rmutování je jedním z prvků, které utvářejí charakter tradičního českého piva. Proto jej ve Svijanech zachováváme i při

postupné modernizaci pivovaru – modernizujeme zařízení a šetříme energie i lidskou práci, ale ne na úkor technologického postupu a charakteru našeho piva.

Jedním z vašich úkolů je kontrola vstupních surovin. Daří se i v současných, často extrémních klimatických podmínkách udržovat kvalitu dodávaného humnového sladu a chmele z chmelnic pivovaru v Polepských blatech?

Kvalita surovin je pro nás vlastně úplně nejdůležitější. Důkladně proto kontrolujeme každou dodávku sladu, která přijde do pivovaru. Co se týče dodávek chmele z Polepských blat, musím chmelaře pochválit, jak se jim daří bojovat s měnícími se klimatickými podmínkami. V posledních letech třeba instalací moderního systému kapénkové závlahy, díky němuž zvládají udržovat velmi vyrovnanou hladinu kvality chmele.

I když se ve Svijanech pivo stále vyrábí tak jako dříve, řada věcí včetně různých moderních pomocných technologií je jiná. Co vše se za dobu vašeho působení na tomto úseku změnilo?

Za mého třináctiletého působení na varně i chlazení mladiny došlo na mnohá vylepšení. Kdybych měl jmenovat ta největší, zmínil bych například modernizaci šrotovny, přistavění nové vířivé kádě a v neposlední řadě nyní přístavbu nové varny s chladičem mladiny.

Projekt rozšíření varny, který se před několika dny podařilo dokončit, pro vás byl jistě velkou výzvou a přinesl vám spoustu starostí. Jak moc vás stavba v posledních měsících omezovala a komplikovala vám práci?

Projekt rozšíření varny se ve fázi příprav, realizace stavby i instalace technologií odehrával především v režii sládka, hlavního technologa a technického úseku vedení pivovaru. Pro mě začala hlavní práce až během spuštění a doladění nového provozu. Tento proces byl náročný jak pro mě, tak pro celý tým varny.

Čím jste dokončení projektu zaplil? Jaké svijanské máte vy osobně nejradši?

Zaplil jsem to samozřejmě naším svijanským pivem. A jaké je mé nejoblíbenější? Určitě Svijanský Rytíř a prémiový ležák 450, ale rád si do hospody nebo restaurace zajdu i na dobře ošetřený Svijanský Máz ●

DOKONČENÍ ZE STRANY 1 ▽

Tropy chmelu nesvědčí

pivovarnictví obecně. Na kvalitě chmele totiž při výrobě piva velice záleží. Ale po zkušenostech z minulých let jsme na její kolísání dlouhodobě dostatečně připraveni, takže na chuti a dalších sensorických vlastnostech našeho piva se letošní horší úroda nijak neprojeví,“ ujišťuje svijanský sládek **PETR MENŠÍK** ●



● Polepská blata obhospodařují s 66 hektary chmelnic zhruba šestinu jedné ze tří známých produkčních oblastí vyhlášeného jemně aromatického žateckého chmele – Úštěcka. Ročně vyprodukují kolem jednoho sta tun sušeného chmele, zejména pro potřeby Pivovaru Svijany, který do společnosti Chmel Polepská blata v roce 2006 majetkově vstoupil. Typické místní podmínky nižších poloh a půda, v minulosti pravidelně zaplavovaná Labem, dávají polepskému chmelu specifický charakter, který je pro chuťový profil svijanských pív prakticky nenahraditelný.

● PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ● DA GIORGIO, TURNOV

Kus Itálie s pěti svijanskými pivy v Českém ráji

Oblíbená turnovská restaurace **DA GIORGIO** je zaměřená především na italskou kuchyni. Je známá přátelskou atmosférou a jako místo, kde si na své přijdou jak rodiny, tak milovníci dobrého jídla a piva. Hostům nabízí široký výběr pizz, těstovin a dalších specialit připravovaných z kvalitních surovin a samozřejmě i několik různých pív z nedalekého Pivovaru Svijany.

„Da Giorgio je restaurace s příjemnou atmosférou, dobrým jídlem a milou obsluhou. Hosté u nás najdou široký výběr jídel, od tradiční italské kuchyně až po oblíbené pokrmy mezinárodní gastronomie. Nabízíme také varianty pro hosty s intolerancí lepku či laktózy a pro vegetariány. Naším cílem je, aby návštěva restaurace nebyla pouze o dobrém jídle, ale také o příjemném zážitku. Každého hosta proto vítáme tak, aby se u nás cítil příjemně a rád se k nám vracel,“ představuje restauraci, která je turnovským kouskem Itálie už od roku 2019, její majitel **KRISTJAN ZEQRIRI**.

S pivovarem Svijany, který je od Turnova vzdálen jen asi pat-



náct kilometrů, restaurace Da Giorgio spolupracovala od samého začátku. „Bylo pro nás potěšením přijmout nabídku lokálního pivovaru s dlouholetou tradicí. Aktuálně máme v nabídce Svijanskou Desítku, Svijanský Máz 11%, prémiový ležák 450, Svijanského Rytíře 12 % a Kvasničák 13 %. Nejoblíbenější je Svijanský Máz a 450, které čepujeme z tanku, takže si zachovávají maximální čerstvost, stabilní kvalitu a plnou chuť,“ říká Kristjan Zeqiri.

Kvalitní čepování je pro restauraci samozřejmostí. „Pivo točíme do dokonale čistých a vychlazených sklenic, dbáme na správnou teplotu piva i odpovídající výšku pěny. Pravidelně školíme personál a provádíme sanitaci výčepního zařízení, aby si hosté mohli pivo vychutnat vždy v té nejlepší kvalitě,“ zdůrazňuje.

Ke Svijanům jsou nejlepší steaky

Také pokud jde o jídelničky, klade Da Giorgio důraz na kvalitu surovin, profesionální servis a spokojenost zákazníků. Pravidelným místním hostům i turistům a návštěvníkům Českého ráje nabízí především italskou kuchyni, kterou doplňuje oblíbenými pokrmy mezinárodní gastronomie. Hosté si mohou vybírat z široké nabídky pizz, těstovin, burgerů, steaků a dalších specialit. Mezi dlouhodobě nejoblíbenější jídla patří pizza připravovaná podle osvědčených receptur. „Ke svijanskému pivu doporučujeme zejména naše burgery a steaky, které svou výraznější chutí skvěle doplňují charakter čepovaných pív,“ dodává Kristjan Zeqiri ●

Svatováclavské slavnosti opět oživí Zámek Svijany



Zámek Svijany bude na konci září znovu patřit oslavám svatého Václava. Tradiční Svatojáclavské slavnosti přinesou v pondělí 28. září celodenní program plný divadla, akrobacie, šermu, středověké hudby i pivních soutěží. Chybět nebude ani příjezd svatého Václava na koni a slavnostní naražení sudu svatojáclavského speciálu DUX.

PROGRAM

10:00	Zahájení slavností
10:30	Akrobatická anekdota – Za komínem
11:00	Slavnostní naražení sudu svatojáclavského speciálu DUX
11:15	Pivní soutěž
11:30	Divadlo Rudy Hancvencla – Líný Jan
12:00	Šermířské vystoupení – Bratři
12:30	Přestávka
13:00	Příjezd sv. Václava na koni
13:15	Pivní soutěž
13:30	Žongléřská omeleta – osvědčená specialita šéfkuchyně
14:00	Středověký nářez skupiny Musica Canora
14:30	Divadlo Rudy Hancvencla – V jednom lese, v jednom domku
15:00	Chůdři s obřima rukama
15:30	Šermířský turnaj
16:00	Středověký nářez skupiny Musica Canora
16:30	Akrobatická anekdota – Za komínem
17:00	Waldovy Matušky
18:30	Tres Udos

Podzim láká k odpočinku v pivních lázních

S příchodem chladnějších dnů přichází ideální čas na odpočinek a načerpání nové energie. Pivní lázně Svijany nabízejí privátní pivní koupel, relaxaci na slaměném lůžku i možnost vychutnat si svijanské pivo přímo během procedury.

Základem pivní koupele je horká svijanská voda obohacená o pivovarské kvasnice, slad a chmel. Hosté relaxují ve vaně z dubového dřeva a přímo u ní mají k dispozici čepovaný kroužkovaný ležák Zámek. Celá



procedura trvá hodinu, přičemž doporučená doba pivní koupele je zhruba 30 minut. Zbytek času mohou hosté strávit odpočinkem na slaměném lůžku.

Podzimní návštěvu lze spojit také s pobytem na Zámku Svijany nebo dalšími zážitky v areálu. Pivní lázně tak nabízejí příležitost na chvíli zpomalit a vychutnat si spojení svijanské tradice s příjemným odpočinkem.

Více informací a rezervace jsou k dispozici na www.zameksvijany.cz

Po nabitém létě bude kulturní dění pokračovat i na podzim

Zámek Svijany má za sebou další nabitou letní sezonu. Vedle zájmu o zámecké expozice přilákaly stovky návštěvníků také tradiční Zámecké slavnosti, noční prohlídky a koncert kapely Dymytry. Kulturní program ale nekončí – na podzim se chystají další zajímavé akce.

V neděli 21. června se uskutečnily **Zámecké slavnosti**, které letos připomněly významné jubileum – deset let od otevření zámku po rozsáhlé rekonstrukci. Ani vysoké letní teploty návštěvníky neodradily a areál zaplnili příznivci historie, kultury i svijanského piva.

Letní program doplnilo na začátku července představení **Strašidlo cantervillské**. Divadlo do historického prostředí Zámku Svijany přineslo kombinaci humoru, nadsázky a lehce strašidelné atmosféry.

Velký zájem je i nadále o **noční prohlídky s archeologem Petrem Brestovským**. První dva termíny proběhly v květnu a červnu. Na další noční prohlídky se návštěvníci mohou vydat 9. a 23. října, kdy si prohlédnou zámek po setmění a vyslechnou příběhy spoje-



né s jeho historií.

Jedním z vrcholů letošního léta byl koncert kapely **Dymytry**, která se 5. srpna vrátila na nádvoří svijanského zámku už podruhé. O rozjezd večera se postarala turnovská kapela AnarchiA, po níž pódium převzali Dymytry a předvedli energickou show za skvělé atmosféry téměř tisíce fanoušků.

„Máme radost, že se návštěvníci na naše letní akce vrací a že si k nám najdou cestu i v opravdu horkých dnech. Koncert Dymytry znovu ukázal, že historické nádvoří může nabídnout skvělou kulisu i pro velkou hudební show,“ říká **LIBOR STEJSKAL**, manažer Zámku Svijany.

Kulturní dění bude pokračovat i na podzim. V pondělí 28. září se uskuteční jubilejní desátý

ročník **Svatováclavských slavností**.

Jejich součástí bude i řemeslný jarmark, zábava pro děti, prohlídky Pivovaru Svijany a mnoho dalšího.

Na 27. října je připravena **cestovatelská přednáška Šimona Hrbka** o jednom z nejdivočejších a nejkrásnějších koutů planety – o Peru.

V listopadu se program obrátí také

k pivovarské historii. **Přednáška Stavebně-technologický vývoj pivovarů na Turnovsku**, která se uskuteční 12. listopadu, přiblíží počátky vaření piva v regionu, technický vývoj místních pivovarů i proměny výroby v průběhu staletí. Posluchači se například dozvědí, jak se kdysi čerpala voda do svijanského pivovaru z Jizery nebo jak české strojírenství ovlivnilo evropské pivovarnictví.

Ve středu 25. listopadu pak Václav Bacovský zavede posluchače v další z cestovatelských přednášek na **Antarktidu a Arktidu**.

Více informací naleznete na www.zameksvijany.cz

FIREMNÍ AKCE NA ZÁMKU SVIJANY

- Stylové prostory pro školení, konference i teambuilding
- Kompletní catering od snídaní až po večerní rauty
- Ubytování přímo na zámku až pro 40 osob
- Prohlídky pivovaru a zámku, únikové hry a další

