

# Svijanoviny



PIVOVAR SVIJANY, a. s. • LISTOPAD 2024

4/2024 | ZDARMA

## POHLEDEM HISTORIKA

# Pivovar Svijany: třikrát měl namále, naštěstí přežil

Zemědělský inženýr Jaroslav Egert je zapálený historik Českého ráje. Svému největšímu koníčku se věnuje již mnoho let a na kontě má například velmi oceňované knihy *Mlýny na Žehrovce* nebo *Pivovary Českého ráje. Historie a současnost*. Letošní 460. výročí založení pivovaru ve Svijanech ho přimělo, aby podrobněji prozkoumal historii svijanského pivovaru. Výsledky svého bádání shrnul v knize *Tradice se nevzdáme (Příběh svijanského piva)*, v níž poutavě přibližuje nejen minulost, ale i současnost pivovaru.

**Českému ráji se věnujete již mnoho let a máte na kontě i knihu o historii třinácti různých pivovarů z tohoto regionu. Je něco, čím se Svijany kromě jejich mimořádného rozvoje v posledních desetiletích od ostatních odlišují? Měly pro svůj rozmach v něčem jiné nebo lepší předpoklady?**

Asi nikoli, pokud jde třeba o polohu nebo přírodní podmínky. To, že se z třinácti různých pivovarů Českého ráje od skončení druhé světové války vaří pivo už jen ve dvou, přičítám spíše šťastné shodě okolností. Ale v případě Svijan, které se řadí mezi nejstarší pivovarské podniky v České republice a pivo se v nich vaří prakticky nepřetržitě od jejich založení, je to v posledních dekádách podle mého názoru i personální štěstí v podobě skvělé party lidí v čele s ředitelem a sládkem.

**Co považujete za nejsvětější, a naopak za nejtragičtější období v celé jejich již 460leté historii? A přineslo vaše bádání nějaké skutečně překvapivé informace?**

460 let je v životě pivovaru opravdu dlouhá doba, která zákonitě přináší období rozkvětu i úpadku. Za nejtragičtější etapu v historii Svijan považuji dobu od roku 1948 do sametové revoluce, kdy se do rozvoje pivovaru prakticky neinvestovaly žádné finanční prostředky. Svijany byly dokonce zařazeny do plánu na uzavírání pivovarů v letech 1960–1980, který byl v té době důvěrný. Pivo se v nich mělo



Jaroslav Egert

přestat vařit v roce 1966. Uzavírání pivovarů naštěstí nešlo podle plánu a zpoždovalo se, protože nebylo dost finančních prostředků na modernizaci těch, které měly po uzavřených podnicích převzít výrobu. Uzavření jednomu z nejstarších českých pivovarů ovšem hrozilo celkem třikrát: podruhé měl namále v polovině osmdesátých let minulého století a naposledy v roce 1998, kdy se jej – jak známo – podařilo zachránit zásluhou tehdejšího ředitele Františka Horáka.

Naopak za období největšího rozkvětu pivovaru považuji dobu od roku 1892 do začátku třicátých let dvacátého století,

kdy v něm pivo vařila a později pivovar také vlastnila rodina sládků Kratochvíle. Na začátku dvacátého století pivovar přestavěli na parostrojní a po roce 1925 jej značně rozšířili a zmodernizovali. A potom samozřejmě také současné období od roku 1998, kdy pivovar naštěstí přežil třetí hrozbu uzavření a kapitálově do něj vstoupila společnost LIF, a. s. Od té doby se datuje další velice úspěšná a radostná etapa v životě pivovaru, který

aktuálně šíří slávu českého pivovarnictví nejen v České republice, ale i v zahraničí. A velmi mě těší, že myslí i na budoucnost a stále se rozvíjí. Svědčí o tom třeba to, že jako jediný nebo jeden z mála je i spolumajitel chmelnic.

**Co vše se čtenáři z vaší knihy *Tradice se nevzdáme (Příběh svijanského piva)*, která vychází příhodně právě v letošním jubilejním roce, mohou dozvědět a kde si ji mohou pořídit?**

Není to jen kniha o Svijanech. Prostor v ní věnuji i obecným dějinám vaření piva ve světě a historii vaření piva v českých zemích od 10. až do 19. století. Jejím těžištěm je nicméně podrobný popis historie svijanského pivovaru od jeho založení až po současnost. V knize je například zobrazeno devatenáct šlechticů z rodu Valdštejnů a Rohanů, kteří byli vlastníky panství, a potažmo tedy pivovaru. První sládek, kterého jsem dohledal, působil

— DOKONČENÍ NA STRANĚ 3 ►



Ne každý pivovar má to štěstí, že si jej jako předmět svého bádání vybere renomovaný historik. Svijany takovou výsadu mají, možná i díky

tomu, že jako jeden z nejstarších stále provozovaných českých pivovarů skýtají pro zkoumání velmi bohatý materiál. Po 460 letech své existence a stejně dlouhé době nepřetržitého provozu si pivovar určitě zasloužil také publikaci, jež podrobně zmapuje nejen jeho slavnou historii, ale i neméně zajímavou současnost. A dočkal se jí – v podobě knihy z pera zapáleného historika Českého ráje Jaroslava Egerta, která u příležitosti oslav jubilea pivovaru právě vychází.

Jaroslav Egert v knize zaznamenal vlastnické změny pivovaru, technický a technologický vývoj jeho provozu, podobu a oblibu piva v různých historických etapách. Pro mě osobně bylo fascinující třeba to, že jsem se v ní mohl setkat se všemi svými předchůdci, svijanskými sládky, už od roku 1663. Nejen pro mě však dílo Jaroslava Egerta představuje také bohatý zdroj inspirace pro dnešek. Když si v knize čtete, co a jak dělali naši předkové, je to skvělá příležitost zamyslet se nad tím, na co můžeme navázat a co naopak rádi přenecháme době minulé. Nechci se vracet do školních let a radit knihu do kategorie povinné četby, ale rozhodně ji každému fanouškovi svijanského piva nebo svijanské historie vřele doporučuji.

A není to doporučení jediné. Stejně vřele vaší pozornosti doporučuji také působivý zimní design našich obalů, který za pomoci nástrojů umělé inteligence vytvořil náš dvorní designér Jakub Růžička, ale hlavně jedinečnou příležitost dát si v některé ze svijanských restaurací letošní unikátní pivo Svijany 460. Kroužkované, třikrát kvašené pivo na bázi prémiového ležáku Svijany 450, v němž se dokonale snoubí přítomnost i minulost, bude na čepu svijanských restaurací jen do konce roku. Vzniklo nejen jako připomínka dlouhé historie pivovaru, ale také coby poděkování všem mým předchůdcům, současným spolupracovníkům a samozřejmě také jako dárek všem milovníkům svijanského piva.

Přeji vám se „460“ hodně skvělých zážitků a z celého srdce také šťastné a veselé!

Dej Bůh štěstí!  
Petr Menšík,  
sládek Pivovaru  
Svijany



## JUBILEJNÍ PIVO

# Svijany 460 jen do konce roku

Lidé jsou různí. Někdo pije pořád jen to své pivo, jiný rád vyzkouší pokaždé něco jiného. Ti druzí napjatě očekávali začátek listopadu, kdy se ve svijanských restauracích začalo čepovat pivo, které sládek Petr Menšík připravil jen a výhradně pro letošní oslavy 460 let od založení pivovaru a které mohli do té doby ochutnat jen návštěvníci vybraných akcí.

Recepturou navazuje kroužkovaný ležák Svijany 460 na prémiový ležák Svijany 450, což je pivo, které vzniklo před deseti lety při 450. jubileu pivovaru a od té doby je běžně na čepu nejlepších svijanských podniků. Na zcela novou úroveň ovšem „čtyřistašedesátku“ pozvedá dodatečné zakvašení rozkvašenou mladinou,

tzv. kroužky, a třetí kvašení v sudu. Stejně jako kroužkový ležák Zámek je tak „460“ moderní verzí starých receptur piva zaváženého před zimou na nepřístupné horské chaty.

„Hotové zfiltrované pivo opětovně zakvasíme rozkvašenou mladinou, tzv. kroužky. Po krátkém rozkvašení je pak stáčíme do sudů a uskladňujeme v ležáckých sklepech, kde při teplotě 2 °C několik týdnů znovu dokvaší,“ uvedl Petr Menšík. „Tímto poměrně komplikovaným postupem ovšem 450' dotváříme jen letos. 460' je tak skutečně pivo pouze pro letošní jubilejní rok. Kdo je neochutná letos, neochutná je vůbec,“ dodal.

# AKTUÁLNĚ Z PIVOVARU



## SVIJANY A SPORT

### Úspěch v Monze s logem Svijan na kapotě

International GT Open je série závodů sportovních vozů specifikace FIA GT3 upravených ze sériových silničních vozů. Úspěch na posledním závodě letošní sezóny v italské Monze zaznamenala posádka české stáje I.S.R. Racing Filip Salaquarda a Libor Milota.



Se svým Audi R8 LMS GT3 s logem Svijan na kapotě se v 500 kilometrů dlouhém závodě umístili na sedmé příčce ve třídě Pro-Am. Za obrovský úspěch oba partnerští závodníci pivovaru považují to, že během deštivých závodů na konci října v nejobsazenější kategorii pokořili i vítěze jedenácti velkých cen F1 a vicemistra světa F1, Brazilce Rubense Barrichella.

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 FC Slovan Liberec a FK Jablonec a v neposlední řadě i judisty Lukáše Krpálka.

## SVIJANY MODERNIZUJÍ

### Instalace nové KEG linky

Milovými kroky pokračuje instalace a testy nové moderní linky na plnění sudů KEG. Během podzimních měsíců probíhala její instalace a do konce



roku plánují odborníci chotěbořského výrobce manipulačních zařízení NT technics s. r. o. linku s moderními robotickými systémy spustit ve zkušebním provozu.

Nová linka bude mít zhruba stejnou kapacitu jako dosavadní zařízení, tedy asi 240 sudů za hodinu, bude však podstatně modernější a spolehlivější. Navíc dokáže manipulovat i patnáctilitrové sudy, které tvoří stále větší podíl produkce pivovaru. Jde o největší letošní investici pivovaru: celkové náklady na pořízení a instalaci moderní linky, zahrnující plničku, myčku a manipulační, stohovací a paletovací zařízení na KEG sudy, dosáhnou zhruba 50 milionů korun.

## ZIMNÍ OBALY

### S grafikou pomohla umělá inteligence

Dvorní grafik rodinného Pivovaru Svijany Jakub Růžička pokračuje v tvorbě moderního designu pro svijanské pivo. Naposled autor nových etiket lahvového piva a nového vzhledu půllitrových i dvoulitrových plechovek, které nahradily původní obaly v roce 2021, navrhl vizuálně atraktivní vzhled letošních zimních obalů. A nebyl sám – na pomoc si vzal nástroje umělé inteligence, které mu dopomohly k působivému dojmu. „Díky inovativní technologii jsem si mohl snadno vyzkoušet různé styly ilustrace a vizuální přístupy. Umělá inteligence mi poskytla široký výběr ilustrací, ze kterých jsem pohodlně vybral tu nejlepší variantu, abych zaujal zákazníky něčím neotřelým a přizpůsobil design jejich preferencím,“ uvedl Jakub Růžička.

Výslednou „ladovskou“ atmosféru si můžete s pivem v lahvách a plechovkách přinést domů i vy. K dostání jsou v běžné prodejní síti, půllitrové a dvoulitrové plechovky a party soudky lze objednat i na e-shopu pivovaru.

[eshop.pivovarsvijany.cz](http://eshop.pivovarsvijany.cz)



## KVASNIČÁK 13%

Jako všechna ostatní svijanská piva se Kvasničák vyrábí z nejkvalitnějších surovin z humnových sladoven a vlastních chmelnic pivovaru tradičním výrobním postupem, stejným jako v druhé polovině minulého století, kdy se české pivo proslavilo po celém světě. Zvláštního postavení se mezi nimi ovšem těší díky tomu, že je to prakticky jediné silné sudové svijanské pivo, které při výrobě neprochází filtrací. Je v něm tedy zachován plný obsah blahodárných kulturních pivovarských kvasinek, což se projevuje jak na jeho vzhledu, tak samozřejmě i na chuti.

Jemně zakalené a příjemně hořké silné pivo se stáčí nejen do sudů a pětilitrových soudků, ale dá se servírovat také přímo ze svátečních dvoulitrových skleněných džbánů nebo litrových designových džbánů, jak se na tak unikátní pivo sluší.

„Naše kulturní kvasinky, které si s láskou kultivujeme přímo v pivovaru, jsou naše chloubka,“ řekl sládek Petr Menšík. „Kvasničák je samozřejmě stejně jako všechna naše ostatní piva nepasterovaný, takže vedle vitamínů skupiny B z kvasinek obsahuje i aminokyseliny, enzymy a další zdraví prospěšné látky. Ale to pochopitelně není hlavní důvod, proč jej pít – toto pivo především skvěle chutná!“

Kvasničák si i z tohoto důvodu pravidelně odnáší ceny z domácích i světových soutěží a odborných degustací. Naposledy získal stříbrnou medaili na soutěži Meininger's International Craft Beer Award v roce 2021 v kategorii piv plzeňského typu a ležáků.



EPM:	13%	Chmel:	výjimečné chmelky z vlastních chmelnic pivovaru v oblasti Polepských Blat
Alkohol:	6,0% obj.		
Hořkost:	39 IBU		
Barva:	14 EBC	Dostupnost:	celoroční
Slad:	humnový slad z nezávislých sladoven		

## SVIJANY A SPORT

### Svijanský gól Slávii

Předběhl slávistického obránce Igoha Ogbua a vstřil Slávii gól. Byla to sice jediná branka v jinak prohraném utkání třetiligových Benátek nad Jizerou s pražským klubem, ale i tak to byl pro sedmadvacetiletého nákupčího svijanského pivovaru Patrika Žitku životní zážitek. „Pořád tomu nemůžu uvěřit,“ řekl na konci října po zápase v třetím kole Mol Cupu. Patrik je nejrychlejším hráčem Benátek, který jen v loňské sezoně ještě za Velké Hamry během 30 zápasů vstřelil hned 15 gólů, ale jak snadno utekl slávistickému stoperovi, překvapilo i jeho spoluhráče a trenéra. A určitě i Ogbua. Jen tak dál, Patriku!



Patrik Žitka v akci

## SVIJANY A LES

### 460 nových jizerských jedlí

Oslavy 460. výročí založení jednoho z nejdéle trvale fungujících českých pivovarů probíhají letos po celý rok. Jubileum kromě jednotlivých oslav v průběhu roku připomínaly i různé akce s magickým číslem 460. Jednou z nich byla výsadba stromů v Jizerských horách: celkem 460 mladých jedlíček v lese nad Šámalovou chatou u Bedřichova na konci října vlastnoručně zasadili pracovníci pivovaru. „Věříme, že nové stromky zdárně porostou a budou prosperovat stejně dobře jako pivovar, který mají připomínat. Jsou symbolem nejen bohaté historie pivovaru, ale hlavně jeho respektu k našemu životnímu prostředí a úspěšné snahy o zavádění moderních ekologických technologií do celého provozu pivovaru,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.



V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Jako další vám v ní tentokrát přiblížíme Soňu Venclů, laborantku provozní laboratoře Pivovaru Svijany.

**Jak důležitá je pro pivovar laboratoř a co všechno se v ní sleduje?**

Laboratoř je velmi důležitá pro zachování výborné jakosti piva. Kontrolujeme v ní vstupní suroviny, jako je třeba slad, chmel, voda či kvasnice z naší propagační stanice. Na každodenní bázi také dohlížíme na mikrobiologickou nezávadnost vody a piva v průběhu procesu vaření, kvašení, stáčení nebo sanitace. Vzhledem k tomu, že všechna naše piva jsou nepasterizovaná, je čistota provozu mimořádně důležitá. V neposlední řadě také samozřejmě měříme analytické parametry produkovaných piv pomocí analyzátoru.

**Jaké odborné vzdělání je pro práci v laboratoři potřeba?**

Pro práci v naší laboratoři je třeba mít odbornou školu potravinářského nebo chemického zaměření.

**V čem konkrétně spočívá vaše každodenní práce? A baví vás, není to rutina?**

Během dne několikrát odebíráme vzorky meziproductů (třeba mladiny, piva z ležáckých tanků nebo filtrační) i hotového výrobku. Před samotným měřením je pak musíme často patřičně upravovat. Nejdůležitějším analytickým parametrem (i z legislativního pohledu) je extrakt původní mladiny (stupňovitost piva) a obsah alko-



Soňa Venclů (na snímku vlevo nahoře) s kolegyňmi z laboratoře

## Soňa Venclů

holu. Mikrobiologická kontrola piva se provádí filtrací piva přes speciální filtry a následnou kultivací případně zachycených mikroorganismů na specifických živných půdách z různých podmínek. V laboratoři také každodenně probíhají degustace piva stočeného předešlý den a výsledky se sensoricky vyhodnocují. K tomu máme v týmu certifikované degustátory.

Kromě toho se v laboratoři sledují například i všechny obaly a hodnotí jejich barva, čitelnost písma, čistota a mikrobiologická nezávadnost. Ze zákona máme rovněž povinnost skladovat všechny stočené šarže po dobu

jejich trvanlivosti v depozitu. Současně provádíme také rozbory chemických roztoků určených k sanitaci. Práce v laboratoři je tedy velmi rozmanitá a má velký význam. Baví mě, protože není jednotvárná a je kolektivní.

**Jak dlouho už vlastně pro pivovar pracujete? A co vše se za tu dobu na vašem úseku změnilo?**

V laboratoři pracuji už 21 let. Nastoupila jsem za paní Mílu Vintrovou, která odcházela do důchodu a která mě do práce v laboratoři zavedla a pomohla mi v začátcích. A nemůžu zapomenout ani na další skvělé kamarády a kolegy, které jsem tu poznala a kteří už nejsou mezi námi.

**Je něco, čeho si na pivovaru obzvlášť ceníte?**

Jsem moc ráda, že pivovar zakoupil nové moderní přístroje pro analýzy. Díky nim máme v krátkém čase výsledky, a můžeme tak rychleji reagovat. Tyto věci jdou poměrně dopředu, ale věřím, že laboratoř bude mít i v budoucnu jen to nejlepší vybavení. Vážíme si též možnosti školení ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském, které je pro naši práci velmi přínosné.

**Máte ráda pivo? Které svijanské máte nejraději?**

Pivo mám ráda, chutná mi 10%. Ale fanda, Dux i „460“ jsou také top piva. Myslím, že naše pivo patří mezi nejlepší a jsem moc ráda, že pivovar poskytuje odborné školení všem, kteří čepují pivo, jak se o ně mají dobře starat, jak ho čepovat a uchovávat. A protože mám pivo ráda, přeju si, aby se dařilo nejen našemu pivovaru, ale i ostatním, i těm malým domácím pivovarníkům. Všichni si zaslouží uznání za zachování naší pivní kultury. ■

DOKONČENÍ ZE STRANY 1 ►

## Pivovar Svijany: třikrát měl namále...

v pivovare v roce 1626. Od roku 1663 až do současné doby jsou pak v knize zachyceni všichni mistři sládků a od poloviny 19. století jsou zobrazeni také na fotografických. U některých z nich jsem se snažil popsat i jejich životní příběhy, které jsou často velmi zajímavé. To se týká hlavně rodiny sládků Antonína Kratochvíle. Kniha je doplněna velkým množstvím černobílých a barevných fotografií a obrazovou přílohou, v níž čtenáři najdou různé sběratelské předměty. A k dostání je pro všechny zájemce o historii nejen v pivovarské prodejně ve Svijanech, ale také na e-shopu pivovaru.

**Jak jste se vůbec k bádání o historii pivovaru dostal? Máte vedle historie rád také pivo?**

Bádání o jakékoli historii je pro mě doslova detektivka a přináší mi spoustu nových podnětů. Při pátrání o historii svijanského pivovaru jsem třeba měl to štěstí, že jsem se seznámil s paní Maškovou, která v pivovaru prožila dětství a mládí a jejíž otec Ota Hanuš v něm pracoval. Skvěle mi popsala život ve 30. letech minulého století a půjčila spoustu dobových fotografií.



Slavnostní křest knihy na konci září ve Svijanech

Jinak mě obecně historie baví už od školních let, ale mým největším koníčkem se stala asi před dvaceti lety. Možná jsem zdědil nějaké geny po svém pradědečkovi, který se o historii také zajímal a sepsal naši rodinnou kroniku. A jelikož jsem celý život pracoval v zemědělství, tak jsem se zaměřil na dějiny rodného kraje (Českého ráje) a na historii zemědělského průmyslu, jejíž součástí Svijany a pivovarnictví obecně rozhodně jsou.

A ano, pivo mám rád. A výborné svijanské pivo mi chutná obzvlášť! [eshop.pivovarsvijany.cz](http://eshop.pivovarsvijany.cz) ■

## ◆ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ◆

### KAVÁRNA MĚLÍBEKAFE, LÍBEZNICE Za zdravím, kávou i pivem do Líbeznice u Prahy

Původně se mělo jednat čistě jen o kavárničku pro maminky s dětmi, kterou při cestě s dcerou v kočárku přes líbeznický Areál zdraví na plavání miminek postrádala žena současného provozovatele. Tak v červenci roku 2016 vznikla kavárna MěLíbeKafe, odkazující na název obce Líbeznice u Prahy. Od té doby se podnik rozrostl z původních 24 m<sup>2</sup> na kavárnu se zázeminím, která pojme padesát sedících hostů ve vnitřních prostorách a třicet na terase. A lidé už nepřicházejí jen za kávou, ale stále častěji i za dobrým pivem.

„Na přání zákazníků a návštěvníků areálu jsme se kromě kávy začali více zaměřovat i na výběr a kvalitu piva. V nové podobě kavárny tak od letošního května nabízíme i několik svijanských piv, z toho dvě v tanku,“ představuje kavárnu její provozovatel Jakub Baudyš. „Svijanské pivo byla jasná volba, i když jsem si zpočátku pobíral s myšlenkou piva z malých pivovarů. Chtěl jsem výjimečné pivo a Svijany mne baví chutí, kvalitou i výběrem surovin,“ pokračuje.

Aktuálně kavárna nabízí čtyři druhy svijanského piva. Zákazníci oceňují zejména prémiový ležák Svijany 450, který se v ní stejně jako Svijanský Máz 11 % čepuje z tanku. V létě i v zimě jde na odbyt také nealkoholický Svijanský Vozka, jak neochucený, tak v některé ochucené variantě. A jako speciální výjimečnou nabídku v tomto období kavárna čepuje rovněž letošní výroční kroužkový ležák Svijany 460. „Ke všem pivům se výborně hodí naše jídelní nabídka, kterou tvoří zapéčené nachos, panini, tortily, toasty a v zimní sezóně i polévky. A hosté se k nám vracejí také na naše domácí utopence a nakládaný camembert,“ dodává Jakub Baudyš.

„Přáli jsme si vytvořit moderní, designový, nápaditý, ale



funkční prostor s příběhem, myšlenkou a osobním duchem. Z reakcí návštěvníků usuzuji, že se nám to podařilo,“ pokračuje majitel. Ve spolupráci s obcí Líbeznice kavárna pořádá řadu kulturních akcí, koncerty různých hudebních skupin nebo akce spojené s charitativní motorkářskou organizací MDA RIDE, jejímž cílem je podpora nemocných se svalovou dystrofií. Návštěvníci si v ní mohou zahrát i velmi málo známou

stolní hru Čamburína. „A s novým, větším prostorem jsme získali i možnost pořádání hospodských kvízů, autorských čtení a připravujeme i ‚galerijní‘ výstavy obrazů a uměleckých děl.“

Okolní Areál zdraví nabízí nepřehledné množství sportovních aktivit – vzduchové trampolíny, lanové centrum, dětské hřiště, workoutové hřiště, posilovací stroje, boulder stěnu, skate park nebo multifunkční hřiště, které se v zimních měsících mění na ledovou plochu pro bruslaře. „V nejbližší době tento výčet doplníme o saunu, kterou plánujeme otevřít přímo v našich prostorách. K běžnému provozu, oslavám všeho druhu nebo firemním akcím tak přibude i posezení u krbu nebo saunování. Něco si tak u nás najdou všichni, děti i dospělí,“ uzavírá představení zajímavého líbeznického podniku Jakub Baudyš. ■

ADVENT NA ZÁMKU SVIJANY

# Zámek se připravuje na adventní program

Zámek Svijany i letos nabídne několik zajímavých adventních akcí. Můžete se těšit na slavnostní rozsvícení stromu na zámeckém nádvoří, koncerty, adventní trhy nebo Chmelíkův kvíz pro děti. Nasajte sváteční atmosféru, vyhněte se předvánočnímu shonu a užijte si klidné chvíle v malebném prostředí Zámku Svijany.

Nádvoří Zámku Svijany každoročně zdobí vánoční strom, a ani letos tomu nebude jinak. Jeho slavnostní rozsvícení proběhne první adventní neděli, **tedy 1. prosince v 16 hodin**, za zpěvu koled dětí z MŠ Svijanský

melodie, které navodí příjemnou sváteční náladu. Koncert turnovského pěveckého sboru **Musica Fortuna** začíná **v 17 hodin**.

Třetí adventní víkend bude ve znamení **adventních trhů**. V sobotu



Újezd. Atmosféru adventu dokreslí i originální, ručně malovaný betlém od **Kristýny Kolenské**.

Druhou adventní neděli, **8. prosince**, se v zámecké kapli rozestí vánoční

**14. prosince od 10 do 17 hodin** zámecké nádvoří zaplní stánky regionálních výrobců, kde můžete pořídit krásné dárky pro své blízké nebo se zahřát svárkem či horkou medovinou.



Ve středu **18. prosince** na zámek zavítá turnovský rodák a sólista Opery Národního divadla **Luděk Vele**. Společně s ním si návštěvníci zámku mohou **od 15 hodin v zámecké kapli** zazpívat vánoční koledy. Na nádvoří zámku zároveň **od 14 do 17 hodin** proběhne **prodej kaprů** z rybníkářství Březina.

Závěr adventu patří dětem: v sobotu a neděli **21.–22. prosince** na ně čeká **vánoční kvíz**. Skřítek Chmelík připravil v prostorách Zámku Svijany záložné úkoly a otázky, za jejichž splnění získají

děti **sladkou odměnu**. Chmelíkův vánoční kvíz lze absolvovat **od 10 do 17 hodin**.

Vstupné na všechny adventní akce je zdarma nebo dobrovolné.

[www.zameksvijany.cz](http://www.zameksvijany.cz)

## Pod stromeček patří zážitky

Vánoce se blíží a s nimi i čas vybírání těch pravých dáreků pro vaše blízké. Nechte se inspirovat širokou nabídkou dárkových poukazů.

Ať už vyberete poukaz na pívni koupel, relaxační masáž nebo pestrý pobytový balíček, obdarované tím jistě potěšíte. Fanoušci únikových her ocení poukaz na hru **Zámecká Arcana II – Proti času a rodiny** s dětmi si užijí **Putovní hru Arcana**, která je provede okolím Zámku Svijany se speciálním batohem.



„Osobně doporučuji dárkový poukaz na pívni koupel,“ říká manažer hotelu Libor Stejskal. „Je to jedinečný zážitek, který našim hostům umožňuje relaxovat a užít si chvíle pohody. Skvěle se hodí jako dárek pro páry nebo přátele, kteří si chtějí dopřát něco výjimečného.“

Jestliže váháte s výběrem, věnujte poukaz na libovolnou částku a nechte obdarovaného, ať si vybere zážitek podle svého.

Během adventního programu můžete využít speciální akcí. Pokud k nám zavítáte 1., 8., 14., 21. nebo 22. prosince, na recepcích zakoupíte dárkové poukazy až s 20% slevou.

[www.hotelzameksvijany.cz](http://www.hotelzameksvijany.cz)  
[www.pivnilaznesvijany.cz](http://www.pivnilaznesvijany.cz)

## SPECIÁLNÍ TÝDNY V PIVNÍCH LÁZNÍCH

### Novinka nejen pro milovníky piva

Letošní sezóna v pivních lázních přinesla jedinečnou novinku – tematické týdny, při kterých si návštěvníci mohou vychutnat různé pivní speciály. Standardně se v lázních čepuje kroužkováný ležák Zámek, ale díky těmto týdnům se mohou milovníci relaxu seznámit i s širší nabídkou Pivovaru Svijany.

První z těchto týdnů proběhl v červenci. Týden s kroužkováným ležákem Svijany 460 přilákal fanoušky svijanského piva, kteří oslavili letošní výročí založení pivovaru během koupele v dubové vaně.

Další speciál, silné a husté pivo DUX, se čepoval v lázních na přelomu září a října, po Svatováclavských slavnostech. Tento týden se těšil velkému zájmu, a lázně se tak naplnily nadšenými hosty.



Poslední z letošních speciálních týdnů patřil na přelomu října a listopadu hořkému a výraznému pivu Svijanský Rytíř 12%. Tím se uzavřela letošní série speciálů v pivních lázních a potvrdilo se, že spojení relaxace a dobrého piva má své pevné místo.

Díky oblíbě speciálních týdnů se v nich bude pokračovat i v nadcházejícím roce. Pro více informací a aktuality sledujte [www.pivnilazne.cz](http://www.pivnilazne.cz).

## Darujte zážitek!

Potěšte své blízké dárkovým poukazem na pívni koupel, pobytový balíček nebo hry Arcana.

+ 420 739 589 799 [hotel@zameksvijany.cz](mailto:hotel@zameksvijany.cz)

[www.hotelzameksvijany.cz](http://www.hotelzameksvijany.cz) [www.pivnilaznesvijany.cz](http://www.pivnilaznesvijany.cz)

