



# Svijanoviny

**N**áš pivovar se letos stejně jako v uplynulých letech zapojuje do Dnů českého piva, záslužné iniciativy Českého svazu pivovarů a sladoven, jejímž cílem je nejen oslava dobrého českého piva, ale také dobrého jídla, a hlavně bohaté tradice českých hospod a restaurací vůbec.



Stejně jako mají milovníci vína své svatomartinské, mohou si piváři při příležitosti pivních slavností termínově spojených se svatým Václavem užít mnoho zajímavých speciálních piv. Také my jsme si pro letošní pátý ročník Dnů českého piva připravili výroční speciál – světlé pivo DUX. Pojmenovali jsme ho na počest patrona českého piva – svatého Václava – a dali jsme si na něm záležet.

Protože jsme ho uvařili jedinou várku, můžete jej ochutnat jen a pouze po dobu konání Dnů českého piva ve svijanských restauracích nebo na Svatováclavské slavnosti na zámku Svijany. V dvoulitrových plechovkách bude DUX po omezenou dobu v prodeji také v pivovarské prodejně ve Svijanech a na e-shopu pivovaru. Dejte si jej samotný, nebo s dobrým českým jídlem, protože už Magdalena Dobromila Rettigová věděla, že nic k sobě tak neladí jako česká klasika a dobré pivo...

Budu moc rád, když nám potom dáte vědět, co na něj říkáte.

S pivovarským Dejem Bůh štěstí  
Petr Menšík,  
sládek Pivovaru Svijany



**28. září 2017 Vás zveme na Svatováclavskou slavnost na Zámek Svijany!**

VÍCE NA STRANĚ 4.

## Svijany na Dnech Českého piva Na programu je speciálně uvařené pivo a noční prohlídky pivovaru



**K**aždoročním svátkem všech milovníků piva, hospod a domácích české gastronomie by se měly stát Dny českého piva, které od roku 2013 pořádá Český svaz pivovarů a sladoven. Tradice oslavy piva jako národního nápoje je spojena s připomínkou svatého Václava, který je již od dob Karla IV. patronem českého piva. Letos oslavy zlatavého moku vrcholí ve dnech 27. září až 1. října.

„Členové svazu včetně Pivovaru Svijany tímto způsobem chtějí všechny povzbudit, aby se častěji vraceli

k pití dobrého a správně ošetřeného točeného piva v restauraci, místo aby je konzumovali ve svých domovech. Chceme jim také připomenout, jak důležitou roli v českém životě tradiční české hospody a restaurace vždy sehrávaly,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík. „A samozřejmě jim také chceme ukázat, jak silná může být kombinace českého piva a klasické české gastronomie,“ dodal.

Do oslav se zapojují desítky pivovarů, minipivovarů a na šest tisíc hospod a restaurací, včetně téměř 170 svijanských.

Milovníci piva mají během pivních slavností možnost ochutnat mnoho zajímavých speciálních piv i celých pivních menu. Za oficiální hlavní kulinářskou specialitu letošního ročníku svaz vyhlásil kančí pečení se šípkovou omáčkou a hříbkovým knedlíkem.

„Ve Svijanech jsme letos v rámci akce uvařili speciální pivo a pro fanoušky připravili mimo jiné i zvláštní noční prohlídky pivovaru, a to nejen 1. října na celostátní Noci otevřených pivovarů,“ uvedl dále Roman Havlík. „Věřím, že obojí ocení a odmění nás tím, že se budou stále více vracet k točenému pivu.“

[www.dnyceskehopiva.cz/kam-vyrazit#!](http://www.dnyceskehopiva.cz/kam-vyrazit#!)

### DNY ČESKÉHO PIVA

České pivovary loni vyrobily nejvíce piva v historii, skoro 20,1 milionu hektolitrů, meziročně o 2,2 procenta více. Vývoz vzrostl o 13,3 procenta na 4,14 milionu hektolitrů. Domácí spotřeba na hlavu klesla o litr na 143 litrů, stále je však nejvyšší na světě. Cílem Dnů českého piva je zvrátit nebo alespoň zpomalit odklon od konzumace piva v restauracích.

## Ochutnejte třinácté svijanské pivo - DUX Speciál bude na čepu ve 170 vybraných restauracích

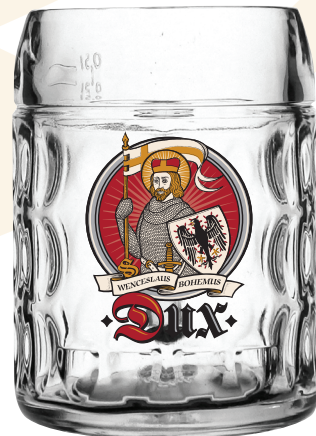
**P**ivovar Svijany při příležitosti letošních Dnů českého piva uvařil jedinou várku speciálního světlého piva DUX. Třinácté svijanské pivo je na čepu ve zhruba 170 vybraných svijanských restauracích pouze po dobu konání akce. Během svátku 28. září ho mohou ochutnat také návštěvníci Svatováclavské slavnosti přímo na zámku Svijany.

„DUX patří se svými 5,5 procenta alkoholu mezi silnější piva, je plný a hutný, ale současně také hladký a jemný. Pro dosažení výrazné jantarové barvy a vyvážené hladké chuti jsme zvolili vybraný humnový slad, znalci jistě ocení i jemnou chmelovou hořkost za-

teckého chmele odrůdy Sládek z našich vlastních chmelnic. Stejně jako všechna svijanská piva je samozřejmě nepasterovaný,“ přiblížil letošní speciál svijanský sládek Petr Menšík.

Pivovar uvařil filtrovaného speciálu jedinou várku o objemu 200 hektolitrů a stočil ji pouze do sudů a menší limitované série dvoulitrových plechovek. Pro výjimečné pivo vyrobil i zvláštní püllitry a podtácky. Zatím nepočítá s tím, že by v jeho

výrobě dále pokračoval, jako se to stalo v případě některých předchozích příležitostných piv, například nefiltrovaného speciálu Svijanský fanda nebo kroužkovaného ležáku Zámecký Máz. „I když se velice vydal, nepočítáme s tím, že by DUX v našem sortimentu pivovaru zůstal nastálo. Rozhodně však napjatě čekáme na reakce spotřebitelů, a zvláště pak na to, co na něj řeknou naši fanoušci,“ dodal Petr Menšík.



# SERIÁL JAK SE VAŘÍ SVIJANSKÉ PIVO | DÍL 1 | VARNA

**P**ostupně vás provedeme všemi fázemi tradičního výrobního postupu, který ještě ve druhé polovině 20. století využívaly všechny české pivovary. Dnes již bohužel zaniká a Svijany jsou jedním z mála pivovarů, který tento tradiční způsob udržuje a dále rozvíjí.

Ve Svijanech si zakládáme na klasickém, dvourmutovém způsobu vaření piva. To spočívá v důkladném povaření rmutů, dlouhým kvašením v otevřených kádích na spilkách a dlouhodobým zráním v ležáckých tancích. Svijanské pivo se kromě toho nijak chemicky neošetřuje a na trh je dodáváno nepasterované, tedy v „živé“

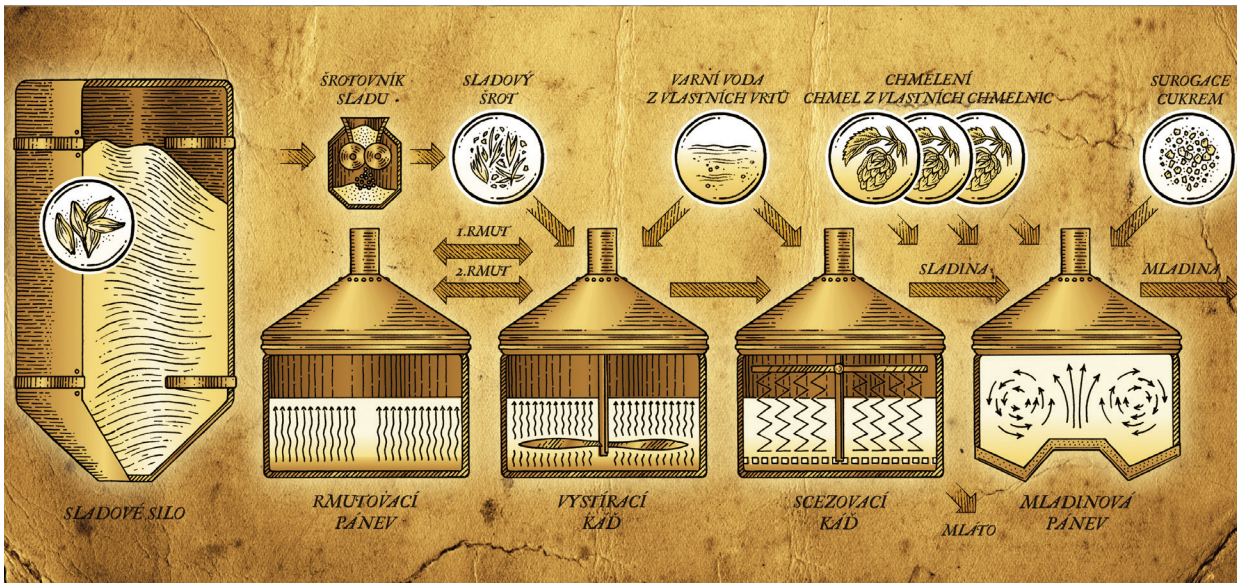
podobě, takže si zachovává nejen příjemně čistou chmelovou chuť a vůni, ale i všechny prospěšné látky, které by pasterizace zničila.

Celý poměrně složitý výrobní proces piva začíná úpravou vstupních surovin – ve Svijanech používáme vodu z vlastních vrtů, převážně humnový slad z malých českých

a moravských sladoven a žatecký chmel z vlastních chmelnic – a jejich postupným smícháním a přeměnou ve VARNĚ.

## Šrotování, vystírání, rmutování, scezování, vaření, zchlazování

Ve vystírací kádli se na varně nejprve smíchá správný poměr – jeden díl rozdrčeného sladu se zhruba čtyřmi díly vody. Vzniklá vystírka se potom již pod názvem rmut zahřívá na různé teploty, při nichž se pomocí sladových enzymů mění ve slad obsažený škrob na jednodušší cukry. Ve Svijanech používáme pro výrobu českého piva typický, dekokční způsob rmutování na dva rmuty. Při scezování se odděluje cukerný roztok (sladina) od obalů zrn (mláta). Sladina se pak vaří s chmelem, který se přidává postupně v několika dávkách. Chmel nápoj konzervuje, ale hlavně mu dodává příjemně hořkou chuť a charakteristickou chmelovou vůni. Výsledná horká mladina se poté zchlazuje a postupuje do další fáze výroby – kvašení, které si přiblížíme příště.



## Úroda chmele bude letos nižší

**P**o loňské rekordní úrodě mají letos pěstitelé chmele starosti. Vývoj rostlin chmelové révy poznamenal velmi studené jaro a následující dlouhé sucho. Výsledkem bude přinejlepším průměrná úroda, a to jak co do kvantity, tak i kvality. Stejně jako v případě sladovnického ječmene je situace vážnější na Moravě než v Čechách.



Pivovar Svijany využívá chmel z vlastních chmelnic v Polepských blatech na Litoměřicku, do nich majetkově vstoupil v roce 2007. „V našem případě byla sice letos část chmelnic zasažena krupobitím, ale na rozdíl od moravských kolegů můžeme být s výnosem v zásadě spokojeni, i když úroveň loňského rekordního roku samozřejmě zdaleka nedosahuje. Také kvalita chmele je dobrá, mírně nižší je jen obsah alfahořkých kyselin, které pivu dávají typickou hořkost,“ zhodnotil letošní sklizeň spolumajitel společnosti Chmel Polepská blata Jiří Špringl, který je za svůj dlouhodobý přínos v oblasti pěstování chmele nositelem mezinárodního řádu chmelového rytíře a loni byl uveden i do Síně slávy českého pivovarství a sladařství.

V Polepských blatech se pěstuje prakticky nejdůležitější surovina pro výrobu typického českého piva – chmel

odrůdy Žatecký poloraný červeňák, a to v té nejvyšší kvalitě. „Dlouhodobě se zasazujeme o zachování původních neozdravených odrůd žateckého poloraného červeňáku. Chmel z této oblasti má nenapodobitelnou charakteristickou vůni, i proto je velmi ceněný a vyhledávaný,“ uvedl Jiří Špringl.

V České republice je 4945 hektarů chmelnic, oproti loňskému roku se výměra zvýšila asi o 3,5 procenta. Sklizeň chmele začíná v Česku kolem 20. srpna a průměrný roční výnos se pohybuje mezi 5 700 a 6 000 tunami. Z chmelových odrůd je nejoblíbenější a nejrozšířenější jemně aromatická odrůda Žatecký poloraný červeňák, která se pěstuje na 4 321 hektaru chmelnic. Česká republika je třetí největší světový producent chmele, a pokud jde o jemně aromatický chmel, udržuje si na světovém trhu první pozici.

## Horší rok pro sladovnický ječmen

**N**a úrodě obilovin se letos velmi negativně projevilo květnové a červnové sucho, v jehož důsledku bude letošní sklizeň zejména na Moravě o několik desítek procent nižší než loni. V případě sladovnického ječmene – základní suroviny pro výrobu piva – se nepříznivé povětrnostní podmínky projevily i na jeho horší kvalitě.



Na sladu a jeho jakosti závisí výsledný charakter a chuť piva. „Pro klasické české pivo pšezněného typu potřebujeme slad vyrobený stejně tradičně, jako my ve Svijanech vyrábíme pivo. Proto nakupujeme humnový slad z několika nezávislých malých sladoven,“ uvedl k tomu svijanský sládek Petr Menšík. „Ty si s letošním očekávaným vyšším obsahem bílkovin v ječmeni dovedou poradit daleko lépe než velkosladovny, takže v našem případě žádné větší potíže neočekáváme,“ dodal.

Parametry pro zařazení do kvality vhodné pro výrobu sladu letos nejspíše splní výrazně menší objem sklizeného ječmene i vzhledem k vyššímu obsahu dusíkatých látek.

Větší část sklizně než v uplynulých letech tak bude využita pro krmné účely. „Zemědělci a sladovny zatím ještě nesečetly celkový rozsah škod, ale protože surovinu odebíráme na základě dlouhodobých smluv, neočekáváme žádný bezprostřední dopad na cenu,“ doplnil ředitel

Pivovaru Svijany Roman Havlík.

V posledních třech letech byla sklizeň sladu víceméně stabilní. Loni 28 českých a moravských sladoven vyrobilo přibližně 544 tisíc tun sladu, jen o 0,7 procenta méně než v roce 2015, z toho 49 procent směřovalo na export. Vedle povětrnostních podmínek představuje největší nebezpečí pro budoucnost českého sladovnického ječmene trvalý a alarmující pokles výměry orné půdy. Za posledních 24 let se každý rok ztrácelo na 10 tisíc hektarů zemědělské půdy.

Česká republika je pátý největší výrobce sladu v Evropské unii a celými dvěma procenty se podílí na celosvětové výrobě sladu. Český slad se vyváží do 51 zemí, zejména do Polska a Německa, nově i do Maďarska a Velké Británie.



# Představujeme svijanské hospody a restaurace

Hostinec Na Hradčanech, Rokycany

## Jediná svijanská hospoda v celém okolí

**B**okolí Plzně není mnoho hospod, v nichž Svijany svádějí vyrovnaný zápas s plzeňským pivem. Jednou z nich je rokycanský Hostinec Na Hradčanech, který svému účelu slouží už téměř 130 let. „Dům byl postaven v roce 1890 a celou tu dobu fungoval jako hostinec, i když se mu chvíli říkalo i restaurace. Když nám ho v restituci vrátili, změnila jsem na základě historických záznamů název zase na hostinec, protože tak se jmenoval, když ho kdysi vedla moje babička s tetou,“ představuje útulné zařízení nedaleko centra Rokycan jeho majitelka Ivana Šlajerová.

„Ale Svijany točíme až od roku 2005, kdy je můj muž ochutnal a rozhodl se, že je bezpodmínečně musíme mít na čepu. Zpočátku byli místní trochu nedůvěřiví, protože byli celý život zvyklí jen na Plzeň, ale dnes už si dávají Svijany stejně rádi. A to jsme přitom v celém okolí jediná, kdo je točí,“ dodává.

Vedle dobrého piva sází Ivana Šlajerová



Útulná druhá zahrádka slouží teprve od letošního léta



Hostinec Na Hradčanech svému účelu slouží už téměř 130 let



Utopenci v hořčičné omáčce se v Rokycanech zapíjejí svijanským pivem

rová také na poctivou českou kuchyni, z níž místní štamgasti nedají dopustit třeba na kotletu s domácím bramborovým salátem nebo vyhlášené utopence v hořčičné omáčce. „Radši si je nedávejte, rychle na nich vzniká závislost,“ varuje jeden z nich.

Pro stálou klientelu představuje hostinec i důležitou součást života. Pravidelně pořádá například vlastní turnaje v bowlingu („Vidíte tu spoustu pohárů? Máme tady skoro mistry republiky.“) a nohejbalu stejně jako třeba utkání v Člověče, nezlob se. Na své si přijdou i ti, kteří žádnému sportu neholdují a chtějí si jen užít domáckou pohodu. V létě jim hostinec nabízí posezení na příjemné nové zahrádce, která tak řeší i problémy spojené se zákazem kouření, v zimě se zase mohou ohřívat u roztopeného krbu uvnitř lokálu. „Když v zimě topíme v krbu, je to opravdu nádherná,“ libuje si Ivana Šlajerová a odchází točit jednomu z hostů další Svijany.



**K**radiční roubená krkonošská chalupa s regionální kuchyní a svijanským pivem. Tak by se dala charakterizovat restaurace U dvou kocourů, která byla po rozsáhlé rekonstrukci znovu otevřena v prosinci loňského roku. Její majitel Martin Tvarůžek si tak splnil svůj životní sen – mít vlastní restauraci, do níž se hosté rádi vracejí nejen kvůli útulnému prostředí, příjemné obsluze a výborné kuchyni, ale také dobremu českému pivu.

Roubenka se pyšní již sedmi certifikáty kvality, které v minulosti obdržela od Pivovaru Svijany. „S pivovarem ve Svijanech jsme začali spolupracovat už v roce 2009, kdy jsme se s manželkou pustili do podnikání v pohostinství, ještě než jsme si splnili sen a otevřeli si

vlastní restauraci. Jednak je to pivovar z našeho regionu a jednak mají velmi dobré pivo. Navíc mezi námi po celou dobu funguje velmi korektní obchodní vztah,“ komentuje vzájemnou spolupráci s pivovarem Martin Tvarůžek. Hosté se mohou těšit na oblíbený prémiový ležák „450“, tmavou a silnější Svijanskou Kněžnu, nealko Svijanského Vozku nebo příležitostně čepovaný Kvasničák. Ke svijanskému pivu se z nabízených regionálních specialit výborně hodí například pečené koleno na černém pivu nebo buček s kroupami a jablky. Vedle gastronomických zážitků láká roubenka také na taneční večery s živou hudbou. Restaurace U dvou kocourů se nachází v příjemném horském prostředí Harrachova, v ulici Nový Svět 134.

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

## Na Zborově oslavili první narozeniny



**N**ejeden dobré české pivo, jídlo a jméno známého pražského šéfkuchaře Pavla Záleského láká hosty do pražské svijanské restaurace Na Zborově, jež v září oslavila své první narozeniny.

Na Zborově je další z plně certifikovaných svijanských restaurací a její majitel je na to právem hrdý. „Když jsem se před rokem rozhodl, jaké pivo budu mít na čepu, chtěl jsem, aby to bylo tradiční české pivo od jednoho ze samostatných českých pivovarů, které bude dobře ladit k českému jídlu, jež tu podáváme, a přesně to Svijany jsou.

Navíc s pivovarem byla vždy rozumná a přátelská domluva,“ řekl o navázání spolupráce s pivovarem Pavel Záleský. Na čepu můžete ochutnat hned devět druhů svijanských piv, Svijanský Máz si dáte jen za 28 Kč. Restaurace disponuje venkovním grilem a příjemným posezením s kapacitou až pro 80 osob. V případě nepříznivého počasí se můžete s poctivým českým pivem a výborným jídlem schovat do zimní zahrady. Každý pátek hraje k večernímu posezení živá hudba. Restauraci Na Zborově najdete v klidné části Prahy 10, v ulici Kounická 13.

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



Sledujte nás:



@svijany



@svijanskysladek



@pivovarsvijany



@pivovarsvijany



Svijanoviny, noviny Pivovaru Svijany, a.s., vycházejí čtvrtletně. Registrační číslo MK ČR E 19546. Tiskne 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](mailto:svijanoviny@pivovarsvijany.cz)



# Zámek Svijany se stal Památkou roku Libereckého kraje 2016

**3**novuobnovený zámek Svijany je nositelem ceny Památka roku Libereckého kraje za rok 2016. Cena se uděluje za projekt a realizaci obnovy budovy nebo souboru staveb, které mají významné památkové, architektonické nebo urbanistické hodnoty a jsou nositeli specifického charakteru prostředí. Spolu se zámek cenou získal i Dolení mlýn v Bradlecké Lhotě.

„Obě obnovy jsou příkladné a svým způsobem těžko srovnatelné – u Zámku Svijany se jedná o celkovou rekonstrukci a rehabilitaci objektu, v případě Doleního mlýna v Bradlecké Lhotě jde o částečnou obnovu, díky níž je mlýn provozuschopný,“ uvedla Lucie Prandnerová, vedoucí oddělení památkové péče Krajského úřadu Libereckého kraje.

Pamětní desku s nápisem „Památka roku 2016 Libereckého kraje“, která bude trvale umístěna na zámku, a finanční odměnu ve výši 50 tisíc Kč převzme Pivovar Svijany 28. září na Svatováclavské slavnosti na Zámku Svijany.

„Získaného ocenění Památka roku 2016 Libereckého kraje si vážíme. Finanční odměna bude smysluplně použita na



vybudování dětského hřiště v areálu zámku, které jsme plánovali již dříve,“ řekl Roman Havlík, ředitel Pivovaru Svijany, v jehož vlastnictví je celý areál zámku od roku 2013.

## Svatováclavská slavnost 2017

Brány zámku se během Svatováclavské slavnosti otevírají v 10.00 hodin. Návštěvníci se mohou těšit na koncert známého českého folkového zpěváka Jana Vančury s kapelou Plavci a Máriem Bihárim, na středověkou rock-folkovou kapelu Tempus, dobové tance v podání taneční skupiny Ambrosia, tradiční jarmark, rukodělné dílny pro děti a mnoho dalšího. Chybět nebudou ani pivní soutěže o zajímavé pivní ceny. Stejně jako v minulém ročníku přijede na koni sv. Václav, patron českého piva, na jehož počest letos pivovar uvařil speciální várku třináctistupňového speciálu pod názvem DUX. Návštěvníci akce budou mít v rámci vstupného prohlídku zámku a jedno pivo nebo malinovku zdarma. Mohou se také objednat na komentované prohlídky Pivovaru Svijany, které budou probíhat za zvýhodněnou cenu po celý den.

Všechny plánované akce na Zámku Svijany najdete na [www.zameksvijany.cz](http://www.zameksvijany.cz).

## ZÁMECKÁ SEZÓNA NEKONČÍ

Mohlo by se zdát, že s přicházejícím podzimem se brány zámku brzy zamknou. Ačkoli Svatováclavská slavnost letošní zámeckou sezónu pomyslně uzavírá, návštěvníci mohou zámecký areál i jeho vnitřní expozice navštěvovat až do konce října, a to od úterý do neděle od 9.00 do 16.00 hodin. Během zimních měsíců je však nutné se na prohlídku zámku předem objednat. Pokud chcete zažít kouzlo Vánoc v historickém prostředí, zastavte se během adventu na některý z vánočních koncertů.

Po celý rok se návštěvníci mohou ubytovat v nově otevřeném Hotelu Zámek Svijany\*\*\* a na vlastní kůži okusit, jaké to je strávit noc na zámku. Při jednom přespání však rozhodně zůstat nemusí. Hotel Zámek Svijany\*\*\* je ideálním místem pro strávení prodlouženého podzimního víkendu s rodinou či partnerem nebo partnerkou. Díky své poloze je skvělým výchozím bodem pro návštěvu Českého ráje.



ROMANTICKÝ PODZIM V HOTELU ZÁMEK SVIJANY\*\*\*

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