

# Svijany

## Svijany staví stáčírnu plechovek

**Ceno-  
sillio-  
cafo-  
bie,  
chorob-  
ný  
strach  
z práz-  
dné ho-  
půlitrů**



piva, je prý podle posledních výzkumů psychologů fobie smyšlená a ve skutečnosti se v populaci nevyskytuje. Možná mají pravdu, možná ne. Řekl bych, že zvlášť v létě na sobě náběh k tomuto nebezpečnému psychickému rozpoložení pozoruje spousta z nás. Pro všechny, kteří se cítí být ohroženi, bude přinejmenším v sobotu 15. července nejbezpečnějším místem koupaliště ve Svijanském Újezdě: na 28. ročníku Slavností svijanského piva poteče pivo opět ze 160 píp. A koho by snad při celodenním vystupování osmácti různých kapel a interpretů na třech samostatných pódiích dostatečně nezchladilo naše skvělé pivo, ten se může dorazit pivní zmrzlinou pro dospělé se 75 procenty piva, konkrétně nového Zámeckého Mázu. Na své si ovšem na Slavnostech přijdou nejen milovníci dobré hudby a dobrého piva, ale i děti a vůbec všichni. Máme to ověřeno předchozími 27 ročníky.

A když už jsme u skvělé kombinace léto a pivo, mám dobrou zprávu také pro ty, kteří v létě místo na koupaliště zamíří až k Jadranu. Nejenže si svijanské pivo mohou nově dát v několika chorvatských restauracích u pláže, ale soudek i s veškerým servisem jim na objednávku dokonce přivezou až do jejich stanu, karavanu nebo hotelu. Léto budíž pochváleno!

S pivovarským Dej Bůh štěstí  
**Petr Menšík,**  
sládek Pivovaru Svijany



**Program  
na straně 4.**



**Teprve  
osmou  
v celé  
republice**

Náklady na výstavbu v pořadí teprve osmého zařízení tohoto druhu v celé České republice přesáhnou 100 milionů korun.

Do plechovek se zatím v České republice stáčí zhruba jen šest procent vyrobeného piva. Na celém světě, ale i v sousedních evropských zemích je tržní podíl tohoto praktického a recyklovatelného obalu výrazně vyšší – v sousedních evropských státech se pohybuje mezi 20 až 40 procenty a v celosvětovém měřítku je ještě vyšší. Do budoucna odborníci očekávají sblížení českého trhu se světem a výrazný nárůst odbytu piva v plechovkách.

Na očekávaný nárůst poptávky se připravuje i Pivovar Svijany a do výstavby nové stáčírny piva do plechovek, v pořadí teprve osmého zařízení tohoto druhu v celé České republice, investuje rekordní částku – přes 100

milionů korun. „Práce na stavbě pokračují přesně podle plánu, takže automatickou stáčecí linku s roční kapacitou až sto milionů plechovek uvedeme do zkušebního provozu již začátkem října,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

„Dosud pro nás byl tento segment se zhruba dvouprocentním podílem na celkovém výstavbě pivovaru spíše okrajovou záležitostí. Nyní už ale došlo k časnému vstřícnému trendu: v naší nové stáčírny bychom rádi již během prvního roku stočili do plechovek kolem dvaceti tisíc hektolitrů piva. Pokud by se český trh rychle sblížoval se světem, moh-

li bychom se časem dostat na výstav kolem 120 tisíc hektolitrů plechovkového piva ročně. Zároveň nám tento obal otvírá nové exportní příležitosti. Rostoucí zájem o plechovky, jak pivní, tak obecně se všemi nápoji, přitom do budoucna hrozí značnými kapacitními problémy stáčíren. Bez vlastní stáčecí linky by proto byly naše možnosti dalšího rozvoje v tomto segmentu do budoucna velmi omezené. Mimo to bude nové zařízení také odpovídat našim stále vyšším nárokům na kvalitu stáčení,“ přiblížil Roman Havlík hlavní důvody, které vedení pivovaru vedly k rozhodnutí o strategické investici.

Plechovky se skvěle hodí pro uchování piva a zachování jeho původních vlastností, jsou v tomto

ohledu lepší než skleněná lahev. „Pro tento účel se používají již osmdesát let, takže je – na rozdíl od PET lahví – můžeme považovat za dostatečně tradiční a důstojný obal pro naše poctivé pivo. Nové zařízení naplní naše ambice dodávat na trh nejlepší tradiční české plechovkové pivo, nejšetrněji stočené,“ řekl k projektu svijanský sládek Petr Menšík. „Zatím je na trhu v plechovkách pouze Svijanský Máz, po zprovoznění linky plánujeme rozšiřování sortimentu našich piv v tomto typu obalu. Postupně bychom do plechu rádi plnili minimálně šest druhů svijanského piva. V malých plechovkách by se měly objevit Svijanský Máz, Svijanský Vozka, Svijanská Desítka, „450“, Svijanský Rytíř a Svijanský Kníže,“ dodal.



### Výhody balení piva do plechovek

Plechovky jsou lehké – 22 pivních plechovek váží jako jediná lahev.

Plech nepropouští světlo ani plyny.

Pivo v plechovkách se vychladí na správnou teplotu mnohem rychleji než pivo ve skleněné lahvi.

Plechovky jsou stoprocentně recyklovatelné, a tedy i ekologické.

Plechovky se při dopadu na zem nerozbijí.

Za plechovky se (zatím) nemusí platit záloha.

Plechovky jsou velice skladné.

Ze všech těchto důvodů se v řadě zemí světa používají plechovky jako tradiční pivní obal již od roku 1938.

## Svijany až na pláž? Bez problému... Dovolená v Chorvatsku

Během dovolené v chorvatských letoviscích v severní a střední Dalmácii od Zadaru po Gradac mohou čeští turisté nově popíjet Svijany přímo v místě svého pobytu. Postará se o to společnost J. T., d. o. o., která dodává svijanské pivo nejen do vybraných chorvatských restaurací, ale na objednávku jednotlivcům až do jejich hotelového pokoje nebo kempu.

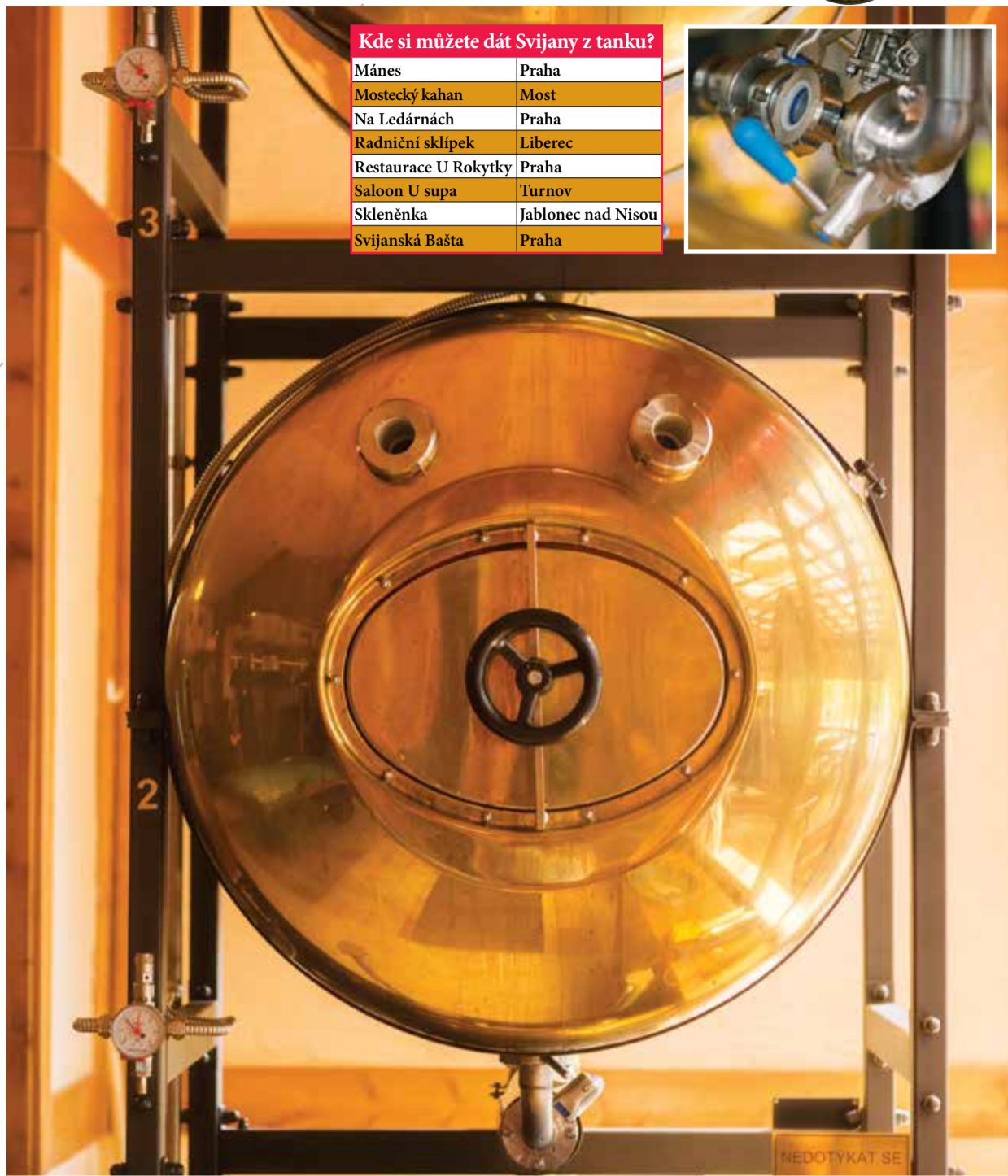
„Abychom všem českým turistům dovolenou u moře zpříjemnili, nabízíme jim pronájem výčepního zařízení a rozvážku sudového piva až na místo jejich pobytu,“ řekl Roman Havlík, ředitel Pivovaru Svijany, držícího od června ve vloni založené společnosti majoritní podíl. „Zatím je služba dostupná jen v Dalmácii, ale do budoucna ji rozšíříme i na Záhřeb, Istrijský poloostrov, Slavonii, Dubrovnik a okolí. Předběžně také jednáme s velkoobchody v Bosně a Hercegovině a Černé Hoře,“ dodal.

Společnost již zásobuje několik chorvatských restaurací sudovými svijanskými pivy a v nejoblíbenější české dovolenkové destinaci distribuuje i několik druhů lahvevého svijanského piva. V rámci nové služby „Točené v Chorvatsku“ nyní turistům nabízí i dovoz malých soudků a píp přímo do jejich apartmánu. „Po objednávce na internetové adrese [www.tocenevchorvatsku.cz](http://www.tocenevchorvatsku.cz) se spojíme se zákazníkem a domluvíme přesný termín dovozu. Vše přivezeme a po skončení dovolené zase odvezeme. Zákazníci nemusí skládat žádnou zálohu, všechno probíhá na základě smlouvy v češtině. Nejenže si pak mohou točit pivo rovnou v místě svého pobytu, ale vyjde je zhruba na polovinu ceny, kterou by platili v restauraci. Jediné, co potřebují, jsou vlastní sklenice,“ vysvětlil zakladatel společnosti Jan Trojan.

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



Jadran bude od letošní sezóny pro milovníky svijanského piva ještě zajímavější.



### Kde si můžete dát Svijany z tanku?

Mánes	Praha
Mostecký kahan	Most
Na Ledárnách	Praha
Radniční sklípek	Liberec
Restaurace U Rokytky	Praha
Saloon U supa	Turnov
Skleněnka	Jablonec nad Nisou
Svijanská Bašta	Praha



## Svijany z tanku točí již v osmi restauracích

Stále více milovníků dobrého piva dává přednost pivu točenému v restauraci přímo z tanku, kterému přisuzují znatelně lepší říz. Tanky zaručují ideální teplotu piva a omezují jeho styk se vzdušným kyslíkem, takže se nápoj dostává na stůl hostů skutečně v prvotřídní kvalitě.

V České republice mají tanky velkou tradici. První byly – ještě na stožato – instalovány již v 70. a 80. letech minulého století, moderní tanky v současné podobě začaly být součástí některých „lepších“ restaurací od roku 1994. Pivovar Svijany se k tomuto trendu připojil v roce 2014, kdy svými žlutými tanky jako první restauraci vybavil liberecký Radniční sklípek. V současné době je tanková jedenáctka Svijanský Máz, prémiový ležák „450“ nebo dvanačtistupňový ležák Svijanský Rytíř v nabídce osmi restaurací.

Ojedinelá žlutá barva svijanských tanků respektuje tradiční barvu ležáčkových tanků v pivovaru. Pětisetlitrové tanky – zpravidla tři nebo čtyři – bývají zakomponovány přímo do interiéru restaurace, dotvářejí její prostředí a dodávají jí punc místa, kde se pracuje s kvalitním, řemeslným pivem. „Hlavní výhody spočívají v kvalitě podávaného nápoje. Pivo je v tanku ve stabilnějším prostředí a zcela chráněno před oxidací vzdušným kyslíkem. Nemusí podstupovat zbytečné přečerpávání pивními cestami po pivovaru, stáčení do sudů nebo nadbytečnou manipulaci. Úplně naposled se s atmosférickým vzduchem setkává na otevřené

spilce. Ve výsledku je tak pivo z tanku logicky čerstvější a pitelnější,“ vysvětluje svijanský sládek Petr Menšík.

Vedle většího požitku pro hosty jsou tanky výhodné také pro výčepní, kteří nemusí opakovaně přerážet sudy a mohou brát pivo bez jakéhokoliv přerušení přímo z tanků. Většímu rozšíření restaurací s tankovým pivem nicméně brání minimální výtoč, která je nutná pro efektivní využití této technologie, a také poměrně značné náklady na její zřízení. Minimální měsíční výtoč kolem 40 hektolitřů je hlavním důvodem, proč jsou všechny tankové restaurace soustředěny jen ve větších městech.

### Nejnověji Svijany z tanku dvakrát v Praze

Od června se svijanské pivo točí z tanku v dalších dvou pražských podnicích – ve Svijanské restauraci Na Ledárnách a ve Svijanské Baště – restaurace U Milionu. Oblíbená pražská restaurace Na Ledárnách prošla před instalací tanků kompletní rekonstrukcí. Hosty vítá zcela nový atraktivní interiér se salonkem, barem a zahrádkou celkem zhruba pro 130 hostů. Dalším zařízením s našim tankovým pivem se stala Svijanská Bašta – restaurace U Milionu v Hostivaři, jejíž velkou výhodou je venkovní zahrádka, kde se před horkými letními dny můžete schovat ve stínu kaštanů. Z měděných tanků jsou na čepu v obou restauracích kromě prémiového ležáku „450“ i další svijanská piva.

Svijanské tanky jsou obvykle žluté, výjimkou jsou například měděné tanky v restauraci Svijanská Bašta v Praze.

## Další úspěch v soutěži Pivo České republiky 2017

Nefiltrovaná řezaná jedenáctka Svijanský fanda se stala vítězem kategorie kvasnicové a nefiltrované pivo v degustační soutěži Pivo České republiky 2017, která je tradiční součástí Slavností piva v Českých Budějovicích. V rámci jejího 21. ročníku odborná porota v červnu vybírala z více než 400 piv z 65 českých a slovenských pivovarů.

Slavnosti piva se letos zúčastnilo přes 12 tisíc návštěvníků. Kvalifikovaní odborníci z pivovarů, studenti odborných škol a pozvaní erudovaní degustátoři při soutěži určovali vítěze v celkem 21 kategoriích. Titul Pivo České republiky 2017 v kategorii kvasnicové a nefiltrované pivo získal Svijanský fanda. Další pivo z portfolia pivovaru Svijany – Svi-

janský Kníže – se umístilo na třetím místě v kategorii speciální pivo světlé.

„Pro nás jsou nejdůležitější především reakce spotřebitelů. Ale samozřejmě nás těší také ocenění od odborné poroty, které nám opět dokazuje, že díky tradičním postupům vyrábíme pivo s výbornou chutí, pitelností i kvalitou,“ řekl svijanský sládek Petr Menšík.

Nefiltrovaná řezaná jedenáctka Svijanský fanda byla vyrobena před šesti lety původně jen k příležitosti oslav narozenin dlouholetého svijanského sládky Františka Horáka, nakonec se však pro velký úspěch zařadila do stále nabídky pivovaru. Svijanský Kníže 13 % je sváteční pivo; klasický zástupce svijanských světlých speciálů se vyrábí jako ležák, je však silnější, což umocňuje jeho typickou chuť a vůni.

## Vozka v plechu přijde vhod na cesty i při sportu

Neříjemnou situaci, že si před jízdou v autě nebo během ní ani v parném létě nemůžete dát studené pivo, vyřeší jeho nealkoholická varianta. Nejnovějším přírůstkem do poměrně pestré nabídky českých nealkoholických piv v plechovce je Svijanský Vozka. Tato novinka je v prodeji již od května.

Obliba nealkoholického piva se v posledních letech významně zvyšuje. Jen loni jeho výroba podle statistik Českého svazu pivovarů a sladoven vzrostla meziročně o 17,7 procenta na celkem 555 tisíc hektolitřů. „Nealkoholické pivo není určeno jen pro řidiče, ale právě mezi řidiči je nejvíce jeho konzumentů. Abychom jim to usnadnili, rozhodli jsme se pro nové praktické balení v půllitrové plechovce,“ říká k tomu svijanský sládek Petr Menšík.

Výhody nealkoholického piva si však neužívají pouze řidiči. Je možné ho konzumovat i při práci vyžadující pozornost, souběžně s antibiotiky a dalšími léčivými, která nelze kombinovat s alkoholem, nebo po sportovním výkonu. Není



nad to dát si po fyzicky náročném sportu pivo a rychle doplnit důležité vitamíny i minerály. V pivu jich najdeme celou řadu: z důležitých minerálních látek to jsou draslík, sodík, vápník a křemík, vitamíny jsou zastoupeny především vitamínem B, riboflavinem a kyselinou listovou.

Nealkoholické pivo obsahuje maximálně 0,5 % alkoholu. Tak nízký příjem alkoholu dokáže lidský organismus odbourat prakticky okamžitě, proto ani po vypití většího množství nealkoholického piva není možné alkohol v krvi nebo dechu detekovat. „Svijanský Vozka je náš příspěvek ke šťastné a bezpečné jízdě všech řidičů, kteří mají rádi pivo. Věřím, že díky novému balení si najde cestu k ještě většímu počtu příznivců svijanského piva,“ dodal Petr Menšík.



Sledujte nás:



@svijany



@svijanskysladek



@pivovarsvijany



@pivovarsvijany

Obliba nealkoholického piva se v posledních letech významně zvyšuje. Pivovar Svijany prodává Svijanského Vozka nově v plechovce.





# Nový hotel a restaurace už slouží návštěvníkům Zámku Svijany



**Z**ámek Svijany vstupuje po náročném rekonstrukci do druhé sezóny – s novým hotelem a venkovním grilem. Již loni se krásný zámek na okraji Českého ráje stal jedním z nejvyhledávanějších cílů rodinných výletů v celém Pojizeří a skvělým výchozím bodem pro delší pěší nebo cyklistické trasy.

Pivovaru Svijany, který před čtyřmi lety chátrající zámek odkoupil, se podařilo vdechnout místu nový život a vytvořit z něj rovněž atraktivní centrum kulturního dění. Zámek například hostí nejrůznější dny pro rodiče s dětmi, letní archeologickou dílnu, probíhá v něm veřejné čtení v rámci Noci literatury a řada dalších akcí. Letos návštěvníky čekají dvě novinky – ubytovací zařízení Hotel Zámek Svijany a venkovní posezení s grilem Zámecký šenk.

## Zahradní gril a neopakovatelná atmosféra zámeckého hotelu

Pro ty, kterým se na zámku zalíbí, je připraveno stylové ubytování



Jeden z pokojů v nově otevřeném Hotelu Zámek Svijany.

v Hotelu Zámek Svijany, jenž nabízí neopakovatelnou atmosféru historického prostředí. Hotel disponuje 40 lůžky v 16 moderně zařízených pokojích včetně novomanželského apartmá. Všechny pokoje mají vlastní sociální zařízení, televizi a připojení k internetu. Pro hosty, kteří během svého pobytu budou chtít obdivovat krásy Českého ráje a Pojizeří na kole, je k dispozici úschovna kol, naopak pro odpočinek slouží středověká labežna, která je součástí interaktivní pivní expozice. Celý zámecký komplex včetně ubytování vybízí ke hrám jak děti, tak dospělé. Po vzoru Karla Arnošta z Valdštejna, jenž si velmi liboval v tajných skrýších, si hosté mohou během svého pobytu zahrát tajemnou hru Arcana, která je provede zajímavými zákoutími zámku. Na určených pokojích jsou umístěny herní desky s šifrou, přičemž kód k rozluštění šifry mohou hosté hledat v celém areálu. Pokud se jim podaří najít všechny indicie, čeká na ně malé překvapení.

Další novinkou letošního roku je ote-

vení Zámeckého šenku – venkovního posezení u zahradního grilu, kde si hosté mohou vychutnat maso všeho druhu a k tomu samozřejmě i svijanské pivo. Při stavbě venkovního grilu se nezapomnělo ani na děti, pro něž bylo vybudováno dětské hřiště. Gril Zámecký šenk je otevřen o sobotách od 10 do 20 hodin a o nedělích od 10 do 17 hodin. Ve vnitřních prostorech je navíc možné si pronajmout sál a salonek pro společenské akce, školení či konference s kapacitou až 85 míst.

Budete-li mít cestu kolem, nezapomeňte se zastavit na zámku Svijany, a pokud vám zbude čas, navštivte i místní pivovar. Do Svijan se teď už nejezdí jen kvůli pivu, ale také za zábavou a kulturou.

[www.zameksvijany.cz](http://www.zameksvijany.cz)  
[www.hotelzameksvijany.cz](http://www.hotelzameksvijany.cz)  
[www.facebook.com/zameksvijany](https://www.facebook.com/zameksvijany)



Kvašení v otevřených spilkách se už dnes ve větších pivovarech moc nevidí; v zájmu urychlení výroby a snížení nákladů většina průmyslových pivovarů využívá uzavřené nerezové cylindronické tanky, v nichž pivo kvasí působením jiných tlaků a teplot rychleji.

**B**ez prohlídky jednoho z největších nezávislých pivovarů v zemi a ochutnávky nefiltrovaného piva z tradičních ležáckých tanků by návštěva Svijan nebyla úplná.

„Všem našim fanouškům nebo lidem, kteří se chtějí seznámit s tím, jak se v moderních podmínkách vaří české pivo stejnou technologií jako v době jeho největší slávy, prohlíd-

## Spojte návštěvu zámku s prohlídkou pivovaru

ku vřele doporučuji. Nejde přitom o žádnou expozici jako v některých jiných pivovarech; návštěvníci u nás procházejí skutečnou výrobou, nic před nimi neskrýváme a rádi jim odpovíme na veškeré dotazy. Všechny šest průvodkyň a dva průvodci mají o výrobě piva rozsáhlé vědomosti a pivovar je pro ně stejně jako pro nás „srdeční záležitostí“, říká svijanský sládek Petr Menšík.

Prohlídka začíná na recepci poučením o bezpečnostních zásadách a výkladem o historii a současnosti pivovaru, který doprovází galerie dobových fotografií. Ve výrobní části hosté postupně projdou moderní varnou, tradičními otevřenými spilkami, jež většina jiných pivovarů ve jménu urychlení výroby nahradila uzavřenými nerezovými

cylindro-konickými tanky, dále pak sklepy s ležáckými tanky a dalšími důležitými místy celého výrobního procesu. Na konci potom návštěvníci čeká ochutnávka svijanského piva – nejčastěji nefiltrovaného Svijanského Mázu 11 % – natočeného do tradičních měděných mázů přímo z ležáckého tanku. To ocení zejména znalci, protože nefiltrovaný Svijanský Máz nikde jinde okusit nemohou.

Gurmánským završením prohlídky je pak návštěva restaurace a pivovarské prodejny v areálu pivovaru. Vedle kompletního sortimentu svijanského piva nabízí prodejna i široký výběr suvenýrů a reklamních předmětů pro svijanské fanoušky.

### PROHLÍDKY PIVOVARU

V kterýkoliv den v týdnu, ale nutné objednat minimálně týden dopředu.

Oficiální doby prohlídek:  
Po – Pá: 15:00 – 18:00 hodin  
So – Ne, 9:00 – 18:00 hodin

Tel.: +420 739 589 473  
E-mail: [exkurze@pivovarsvijany.cz](mailto:exkurze@pivovarsvijany.cz)  
[www.pivovarsvijany.cz/kontakty-exkurze/](http://www.pivovarsvijany.cz/kontakty-exkurze/)

Dospělí: 70 Kč  
Děti, senioři: 50 Kč  
Minimální cena exkurze: 700 Kč

### PIVOVARSKÁ PRODEJNA

Otevírací doba:  
Po: 13:00 – 17:00 hodin  
Út – Čt: 9:30 – 17:00 hodin  
Pá – So: 9:30 – 18:00 hodin  
Ne: 9:30 – 17:00 hodin

E-shop: [eshop.pivovarsvijany.cz](http://eshop.pivovarsvijany.cz)  
Nepřetržitý provoz



# Slavnosti svijanského piva



**U**ž po 28. se tradičně 15. července 2017 od 13:00 hodin v areálu koupaliště ve Svijanském Újezdě konají Slavnosti svijanského piva. Pro návštěvníky budou přichystána tři pódia, kde se vystřídají známé i méně známé kapely.

Těšit se můžete na skupinu Mňága a Žďorp, Traktor, Dymytry, Mandrage a mnoho dalších. Kromě hudebně nabitého programu je připravena i řada doprovodných akcí. Stejně jako svijanské pivo jsou pro nás i naše Slavnosti srdeční záležitostí a pevně doufáme, že to na jejich průběhu bude znát. Vstupenky na tento festival zakoupíte až v den jeho konání přímo na místě.

**160 píp a 12 svijanských piv**  
Kdo by chtěl ochutnat všechna naše piva, má během Slavností jedinečnou příležitost. Ze 160 píp poteče „450“, Rytíř, Fanda, Kniže, Kněžna, Baron, Kvasničák, Weizen, Desítka, Vozka, Svijanský Máz i Zámecký Máz.

**Zámecký Máz v kornoutu**  
Stejně jako v minulých ročnících čeká na návštěvníky Slavností pivní zmrzlina, kterou v horkých letních dnech určitě každý ocení. Letos jsme pro vás připravili novinku – ledovou pochoutku ze Zámeckého Mázu. Pozor! Zmrzlina je určena pouze pro dospělé, obsahuje totiž 75 % piva.



## Chuťové buňky v pozoru

Každý správný pivař by si určitě chtěl zkusit být alespoň jeden den degustátorem. Při degustaci piva by odborníci neměli hodnotit pouze chuť, ale i vůni, vzhled, pocit v ústech, pitelnost a další aspekty. Věřte si natolik, že byste rozpoznali naši Svijanskou „450“ od Svijanského Mázu, i kdyby vás probudili o půlnoci? Tak přijďte otestovat své chuťové buňky na degustaci svijanských piv. My si vás prozkoušíme!

## Večerní show

Po setmění bude celý program na chvíli přerušen a noční oblohu rozsvítí ohňostroj. Čekají vás nejen zážitky chuťové, ale i vizuální a sluchové. Celými Slavnostmi svijanského piva budou provázet zkušení moderátoři Lucie Adamcová a Jan Hanýsek Holeček.

Aktuální informace najdete na [www.slavnostisvijanskehopiva.cz](http://www.slavnostisvijanskehopiva.cz)

Program 28. ročník Slavností svijanského piva		
RCL pódium	Deník pódium	Malé pódium
13:00 - BIG BAND CL	14:00 - COP	13:00 - DIXILEND BAND
15:00 - HITMAKERS	16:00 - TRAKTOR	15:00 - JV BAND J. Votoček
17:00 - PAVEL CALLTA	18:00 - MŇÁGA A ŽĎORP	17:00 - JAM BAZAR
19:00 - EVA PILAROVÁ	20:00 - ARGEMA	21:00 - SNAP CALL
21:00 - MANDRAGE	22:00 - DYMYTRY	23:00 - VESELÍ POZŮSTALÍ
23:00 - KRUCIPŮSK	24:00 - ISUA	
01:00 - KONECKONCŮ	Vstupné: dospělí 250 Kč, děti do 15 let zdarma	



Program a další informace najdete po načtení QR kódu

## MĚJTE POD ČEPICÍ!

Složte si ze Svijanovin vlastní čepici. Program tak budete mít skoro v hlavě a navíc vás ochrání před letním sluncem, případným deštěm nebo před pivní sprškou. Abychom vám poskládání čepice usnadnili, najdete v novinách čáry, které naznačují sklady.

### JAK NA ČEPICI?

1. Noviny zavřete.
2. Přeložte je, přes sklad přejeďte prstem a zase rozvěte.
3. Natočte si Svijanoviny tak, abyste měli přeloženou část dál od sebe, oba horní rohy přeložte ke středové čáře vzniklé složením a rozvěvením novin.
4. Dole zůstane pruh papíru, svrchní část přeložte nahoru přes ohnuté rohy, spodní část na druhou stranu.
5. Ohněte přečnávající rohy podél hran čepice a je hotovo.



### VYSVĚTLIVKY K PLÁNKU:

- P PIVNÍ STÁNKY
- T TANKOVNA
- O OBČERSTVENÍ
- Z PIVNÍ ZMRZLINA
- D PIVNÍ DEGUSTACE
- P DÁRKOVÉ PŘEDMĚTY
- A ATRAKCE PRO DĚTI
- H HUDEBNÍ PÓDIA
- K OŠCHOVNA KOL
- P PARKOVIŠTĚ
- S STANOVÉ MĚSTEČKO
- Z ZDRAVOTNÍK
- A AUTOBUS

