



Ta tam je doba, kdy všechny pivovary vařily jen desítku nebo dvanáctku. Ve Svijanech se mezi ně už na konci devadesátých let vklínil Svijanský Máz,

který zaujal důstojné místo mezi pivem „na řízení“ a ležákem. Stál vlastně na samém počátku úspěšné historie pivovaru v tomto století a ve své době ukazoval cestu i dalším pivovarům. Pro nás i pro mnoho svijanských fanoušků proto stále zůstává opravdovou srdeční záležitostí.

Nebylo by však správné zapomínat na další členy dnes už velmi rozvětvené rodiny svijanských piv. Stejný otec – tradiční výrobní postup vaření piva na dva rmuty, kvašení v otevřených kádích a dlouhodobé zrání piva v ležáckých sklepích – i matka – vybrané humnové slady, chmel z vlastních chmelnic pivovaru a kvalitní voda ze svijanského podzemního zdroje – již společně zplodili celkem patnáct různých potomků.

Ano, doba se mění a zákazníci si žádají vždy něco nového, méně okoukaného. Také jejich nároky se za posledních dvacet let dost zvýšily, a to nejen pokud jde o kvalitu piva, ale i o šíři jeho nabídky. Často už pro ně není ani tak důležité, jak je pivo dobré, ale spíše jaký má obal nebo celkový image. Inu, marketing...

Pro nás to představovalo nesnadný, ale ve výsledku vlastně velmi zábavný a uspokojující úkol – přicházet stále s něčím novým a pořád přitom zvyšovat už od samého počátku vysoko nastavenou laťku kvality a poctivého řemesla. Když se dnes dívám na více než deset kohoutů na pípě naší pivovarské restaurace a nespočet obalů na pultech pivovarské prodejny, můžu s uspokojením říct, že se nám to podařilo.

Od desítky s novou recepturou, která je mému srdci snad nejdražší, přes několik ležáků včetně nejhořčího českého ležáku Svijanský Rytíř, řadu silných piv v čele se skutečně unikátní Svijanskou dvacítkou až po veskrze moderní piva Zámek a Šlik, kterými oslovujeme největší pivní fajnšmekry, to vše jsou děti našeho tradičního výrobního postupu, mimořádných surovin, a také našeho pivovarského umu a na všechny jsem moc pyšný. Ne, Svijany už ani zdaleka nejsou jen Svijanský Máz. Je to možná náš nejstarší a nejmilovanější syn, ale bez těch ostatních by svijanská rodina nebyla úplná.

Dej Bůh štěstí!
Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany

Svijany nejsou jen Svijanský Máz



- Svijanská klasika oslaví čtvrtstoletí
- Od doby svého zrodu získal Svijanský Máz více než patnáct sourozenců
- Moderní doba si žádá moderní pivo

Svijanský Máz se vyrábí už téměř čtvrtstoletí. V roce 1998 jako jedno z prvních piv tohoto typu v Čechách a na Moravě zaplnil mezeru mezi slabšími pivy „na řízení“ a silnějšími dvanáctkami – ležáky. Přispěl k věhlasu a oblíbenosti Svijanského pivovaru a stal se nejprodávanějším pivem z jeho produkce jak v čepované, tak i lahvové variantě a nejnověji také v plechovkách bez pasterizace. V roce 2020 byl ve světové profesionální degustační soutěži World Beer Idol dokonce vyhlášen za nejlepší světové pivo plzeňského typu. Navzdory jeho obrovské oblíbenosti je však pravdou, že Svijany nejsou jen Svijanský Máz. A každým rokem to platí víc a víc.

Orok dříve si titul nejlepšího světového piva plzeňského typu ve World Beer Idol 2019 vydobyla Svijanská Desítka, která je ve výrobním programu pivovaru rovněž od samého počátku, i když se v mezidobě dočkala modernější receptury. Řadou českých i světových cen se pyšní svijanské ležáky – nejhořčí česká dvanáctka Svijanský Rytíř 12% se 45 mezinárodními jednotkami hořkosti IBU, vlajkový prémiový ležák 450, který byl vyroben z nejlepších dostupných surovin původně jen na oslavu k 450. výročí založení jednoho z nej-

starších českých pivovarů v roce 2014, nebo kroužkový Zámek 11% inspirovaný starými recepturami, podle nichž se v minulém století vařilo pivo zavážené před zimou na nepřístupné horské chaty.

Od té doby řady ležáků ze Svijan doplnilo několik sezónních piv a také nejnovější svijanské pivo, moderní jedenáctistupňový plnosladový světlý ležák zlatavé barvy Šlik, jehož patronem je významný český šlechtic a bývalý majitel svijanského panství Jáchym Ondřej Šlik. Mezi sezónní piva patří velice oblíbený jantarový DUX s 5,5 procenta alkoholu, jenž se točí pouze

jednou do roka – kolem svátku sv. Václava, kterého se kvůli tomu znalci každoročně nemohou ani dočkat. Další sezónní pivo, kroužkový ležák Svátek, už tradičně doprovází všechny větší svátky v roce, včetně Vánoc a Velikonoc.

HLAVNÍ MĚSTO SILNÝCH PIV

Svijany jsou tradičně největší výrobce silných piv určených pro český trh. V čele této skupiny je světlý Svijanský Kníže 13% a jeho tmavý protějšek vařený z vybraných speciálních sladů Svijanská Kněžna 13%, které si velmi dobře rozumějí i při spojení do piva řezaného. Jemně zakalený nefiltrovaný Kvasničák 13% se vyznačuje příjemně hořkou chutí a je v něm zachován plný obsah kulturních pivovarských kvasinek. Ještě silnější Svijanský Baron 15% je rovněž ležák, který si ovšem ve sklepe odpočine až tři měsíce. Se svými 6,5% alkoholu je velmi silný, ale při prvním napití tak vůbec nepůsobí. Skutečným unikátem je pak Svijanská 20, „single malt“ pivo s 20% extraktu původní mladiny a 10% alkoholu, kterou si pivovar v roce 2018 připomněl dvacet let své samostatnosti.

Zvláštní kapitolu tvoří nealkoholické pivo Svijanský Vozka a stále oblíbenější ovocné míchané nápoje na jeho základě, dále nefiltrovaná polotmavá „řezaná“ jednáctka Svijanský fanda, vyrobená na počest někdejšího sládky a ředitele pivovaru Františka Horáka, a jediné svrchně kvašené pivo pod značkou Svijany – Weizen. Pro příznivce rarit pak seznam uzavírá na zákazku vyráběná Svijanská Trumpetka, která se čepuje v několika málo českých restauracích.

„Přicházet stále s něčím novým a pořád přitom zvyšovat už v samých počátcích vysoko nastavenou laťku kvality a poctivého řemesla, nebyl snadný úkol. Teď už je pro několik dalších let naše svijanská rodina úplná a já věřím, že si v ní vybere opravdu každý,“ dodal Petr Menšík.

Celý sortiment najdete na www.pivovarsvijany.cz

SVÁTKY JARA

Nové Velikonoce, nový vzhled

Čepované pivo je samozřejmě nejlepší. Ale když už není na výběr a musí být skutečně balené, pak ať je aspoň ve svátečním designu: na letošní Velikonoce Svijany opět připravily limitovanou sérii svátečních obalů, které potěší nejen sběratele, ale i běžné zákazníky.

Na trh přichází sezónní edice půllitrových plechovek nepasterovaného svijanského piva s motivem svátků jara. Celkem jich pivovar hodlá vyrobit více než milion kusů. Velikonoční plechovky budou po omezenou dobu k dostání v běžné maloobchodní síti, stejně jako lahvové pivo s velikonočními etiketami.

V prodeji je již také originální velikonoční šestipack půllitrových plechovek s nepasterovaným pivem. Balení TopClip obsa-



huje šest půllitrových plechovek Svijanského Mázu 11% ve velikonočním designu a je k dostání v pivovarské prodejně a na e-shopu pivovaru.

Další velikonoční balení – již osvědčený velikonoční multipack s osmi půllitrovými lahveami nejprodávanějšího svijanského piva, Svijanského Mázu 11% – čeká na zákazníky například v řetězcích Billa, Globus, Tesco a Makro. Ve stejných prodejnách a rovněž na e-shopu pivovaru mohou nakupovat také letošní velikonoční edici oblíbeného dvoulitrového balení piva – Plechovky (nejen) pro chlapy. eshop.pivovarsvijany.cz

AKTUÁLNĚ
Z PIVOVARU

SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA

Slavnosti letos budou!



Desítky interpretů, tisíce návštěvníků a desetitisíce vypitých piv. To jsou Slavnosti svijanského piva! Po vynucené

dvouleté abstinenci se jejich fanoušci opět dočkají. V sobotu 16. července je na koupališti ve Svijanském Újezdě budou čekat Dymytry, Pokáč, Barbora Poláková, Děda Mládek Illegal Band a řada dalších vystoupení a samozřejmě také potoky piva. Lístky na velkolepou akci si mohou v předprodeji obstarat od začátku dubna.

Jedny z nejstarších a největších pivních slavností v republice společně pořádají Pivovar Svijany a obec Svijanský Újezd. „V celé své více než třicetileté historii se slavnosti nekonaly jen dvakrát – v covidových letech 2020 a 2021, které se tak do kroniky obce i pivovaru zapsaly

černým písmem. Letošní Slavnosti s magickým číslem 33 si už ujít nenecháme a po dvouleté pauze si je pořádně užijeme,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

Slavnosti svijanského piva jsou tradičně jedním z vrcholů léta nejen na Liberecku. Na každoroční „srdeční záležitost“ se na koupaliště ve Svijanském Újezdě sjíždějí tisíce hudby a piva milovných návštěvníků z celé republiky, aby si užili nabitý hudební program a řadu doprovodných akcí pro celou rodinu. Kromě hudby se na Slavnosti chodí především za pivem, které zde teče plným proudem. Naposledy, tedy v roce 2019, se za lidovou cenu čepovalo patnáct různých svijanských piv z celkem 160 píp.

Předprodej vstupenek na:
www.ticketportal.cz



JEDNODUŠEJI A EKOLOGIČTĚJI

Svijany investují do balení TopClip

Místo dosavadní plastové fólie začnou Svijany jako první český pivovar používat pro balení plechovek piva praktický a ekologický papírový šestipack TopClip. Vyžádá si to investici přes deset milionů korun. Výhodou nového balení je mimo jiné to, že z šestipacku lze po vychlazení jednoduše odebrat jednu nebo více plechovek, zatímco ostatní zůstávají nadále zafixovány v papírovém držáku.

Patentovaný obal TopClip vyvinula společnost Smurfit Kappa jako náhradu spojování plechovek do skupinového balení pomocí smršťovací fólie v roce 2019. Moderní obal se zcela obejde bez plastů, je recyklovatelný a pro přírodu absolutně neškodný. Podle údajů

výrobce má také o 30 procent menší uhlíkovou stopu než balení do fólie.

„Nový obal je jednoduchý a elegantní, ale především daleko praktičtější. Vyloupnout z něj v lednici vychlazenou plechovku je úplná hračka,“ pochvaluje si ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

Pivovar má letos v plánu také investice do technologického vybavení na filtraci piva, nového analyzátoru v pivovarské laboratoři včetně dalšího příslušenství a inovovaného inspektoru lahví ve stáčírně. Zásadní investici pak bude představovat zajištění vyšší

energetické soběstačnosti pivovaru pomocí solárních panelů na střechách pivovarských budov.



APLIKACE BEERSPORT

Za nákup plechovky
poukaz na točené pivo

Mobilní aplikace BeerSport dokáže svijanské pivo rozeznat nejen podle vzhledu, ale i zvuku. Nevěříte? K určení konkrétního druhu piva stačí této chytré apce pouhý zvuk otvírané plechovky. Svijany toho nově využívají k odměňování zákazníků za nákup piva v plechovkách – mohou tak vyhrát až stovky poukazů na čepované pivo v jejich oblíbené hospodě.

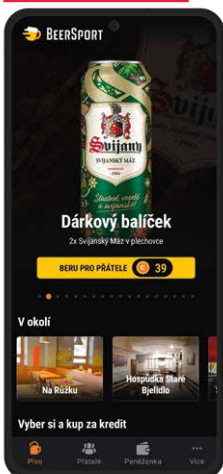
„Cílem nového rozšíření našeho věrnostního programu není jen motivovat ke koupi plechovek, ale hlavně podporovat točení piva v restauracích,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík. „Koronavirové období ještě posílilo neblahý trend přesunu konzumace piva do soukromí, i když všichni dobře víme, že čepované pivo je nejlepší. Věříme, že když si naši zákazníci díky poukazům za koupené



Poukaz na čepované pivo
v aplikaci BeerSport

plechovky opět vyzkoušejí, jaký je rozdíl mezi baleným a profesionálně načepovaným pivem, neodolají a začnou se do hospod a restaurací postupně zase

Dárkový poukaz
v aplikaci BeerSport



vracet. Získané poukazy v nich mohou využívat až do konce letošního roku.“

Od spuštění aplikace na konci loňského roku přivedl tento moderní způsob identifikace zakoupených plechovek do věrnostního programu pivovaru několik tisíc zákazníků. Od roku 2018, kdy pivovar zábavnou a efektivní formou poskytuje odměny za prokázanou konzumaci svijanského piva v restauracích, se do věrnostního programu Svijany zapojily již desetitisíce spotřebitelů, kteří prostřednictvím aplikace BeerSport využívají jeho výhody ve více než dvou

tisících restauracích.

Velikonoce se blíží,
Svátek už se veze

Svátky jara – jako ostatně všechny jiné důležité sváteční dny v roce – slaví Pivovar Svijany již tradičně další várkou sezónního piva Svátek. Kroužkový ležák, který si za zhruba dva roky své existence našel mnoho fanoušků, bude na čepu vybraných svijanských restaurací a hospod po omezenou dobu kolem Velikonoc.

Inspirací pro něj byly sládkovi Petru Menšíkovi staré receptury, podle nichž se v minulém století vařilo pivo zavážené před zimou na nepřístupné horské chaty.

Svátek se vyrábí z vybraných surovin, přičemž tou nejdůležitější je kombinace nejlepších humnových sladů a tradičně pěstovaného Osvaldova klonu Žateckého poloraného červeňáku z vlastních chmelnic pivovaru. Nejlepší možnou péči mu zajišťuje osvědčená technologie výroby českého piva s otevřeným kvašením ve spilce a zrání v ležáckých sklepích. „Výjimečný charakter zlatožlutému pivu dává kroužkování, které v chuti a vůni mírně prozrazuje kvasnice a ve vzhledu dává pivu slabý zákal. Hotový Svijanský Svátek se totiž po filtraci znovu zakvašuje rozkvašenou mladinou, tzv. kroužky, a po opětovném zakvašení se plní do sudů, v nichž dokvává potřetí. Je mimořádný vysokým obsahem živých pivovarských kvasinek, a tedy i vitamínů skupiny B a dalších tělu prospěšných přírodních látek,“ poznamenává Petr Menšík.

Chcete se dozvědět více
o pivu a Svijanech?

Petr Menšík není jen svijanský sládek, ale také jeden z předních českých profesionálů v oboru, nositel řady ocenění, Rytíř české chuti a v neposlední řadě rovněž zajímavá a velmi zábavná osobnost. O pivu a jeho výrobě dokáže poutavě vyprávět celé hodiny. Některé z jeho názorů, často poměrně nekonvenčních, si můžete poslechnout v sérii sedmi čtvrt hodinových podcastů, které s ním na konci loňského roku připravilo Youradio Talk.

Čím čestí pivaři sládka zklamali? Co pozitivního přinesla pandemie koronaviru? Proč už ho kamarádi neznou na pivo? Odpověď na všechny tyto otázky najdete v podcastech:

- #1 – O výrobě piva
- #2 – Nepasterované pivo
- #3 – Historie a novinky pivovaru Svijany
- #4 – Práce sládka
- #5 – Šlík
- #6 – Představujeme 18 piv s příběhem
- #7 – Nový design etiket a obalů

youradio talk

Youradio je chytrá hudební aplikace, která hraje podle vašeho vkusu a nálady. Přináší pohodlný poslech hudby na počítači, v mobilu nebo v tabletu.

Podcast Na pivo!



♦ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ♦

SOKOLOVNA, JABLONEC NAD NISOU – KOKONÍN

Domácké prostředí, fotbal a tankový Máz

Dnešní Sokolovnu v jablonecké městské části Kokonín postavili na počátku třicátých let minulého století členové místního německého sportovního spolku. Nabízela jak sportovní, tak i společenské vyžití, mimo jiné v ní byl třeba biograf. Dnes láká k její návštěvě ještě jedna atrakce – tanky se svijanským pivem ve zdejší restauraci.

Místní si do Sokolovny chodí zahrát sálový fotbal, tenis na venkovním kurtu nebo jen využít tělocvičnu. V restauraci se pak po sportovním výkonu mohou osvěžit skvělým pivem. Kdo praktickému sportu nehoduje, může v restauraci alespoň sledovat sportovní přenosy nebo třeba sázet na výsledky díky online terminálu kanceláře Tip Sport.

„Naše restaurace se vyznačuje hlavně domácím prostředím a všudypřítomnou láskou k fotbalu. V Kokoníně žije trvale přibližně dva tisíce lidí, je to taková větší vesnička. Proto bych i styl naší restaurace přirovnal spíše k pořádné vesnické hospodě, do které se rádi vrátíte pro dobré pivo, utopence, a u toho se podíváte na zápas nebo si třeba zahránete karty,“ přibližuje atmosféru restaurace její majitel Milan Fukal.

ČESKÉ PIVO K ČESKÉ KUCHYNI

Během všedních dnů restaurace v době obědů nabízí ryze českou kuchyni. Po zbytek dne si hosté mohou ob-



jednat nakládaný hermelín, utopence, škvarkovou pomazánku na chlebu nebo vybírat z nabídky mražených pizz značky Gladiátor. „Co se týče předem nahlášených akcí, jako jsou například oslavy narozenin, svatební nebo pohřební hostiny, hudební akce či různé sportovní turnaje, doporučuji objednat si jídlo dopředu a na všem se domluvit s naší kuchařkou Janou. Lidé nejčastěji chtějí vyhlášený gulášek, pečená kolena, hovězí tatarák, šopský salát, pořádný vepřový řízek s bramborovým salátem nebo kuřecí plátek na jakýkoli způsob s hranolky,“ pokračuje Milan Fukal.

K tomu všemu se v restauraci čepují dvě svijanská piva – Svijanský Máz a premiový ležák 450. „Pro piva ze Svijan jsme se před lety rozhodli kvůli tomu, že pocházejí z našeho regionu a těší se zde velké oblibě, nyní ještě o to větší, že od loňska čepujeme Svijanský Máz z tanku. Zařadili jsme se tak mezi vybrané restaurace s tankovým pivem a odezva našich hostů je velice pozitivní,“ dodává Milan Fukal.

PLESY, BÁLY A NEJRŮZNĚJŠÍ SETKÁNÍ

Ve velkém sále Sokolovny se pořádají tradiční plesy, jako například proslulý plavecký ples, ale také hasičský, myslivecký a sokolský ples, který se každým rokem těší velké oblibě.

V loni zrekonstruovaném uzavřeném salonku restaurace se zase konají rodinná či firemní setkání a oslavy. „Nový život jsme vdechli i terase za domem, která v létě může po dohodě sloužit pro grilování a venkovní posezení,“ zve k návštěvě restaurace Milan Fukal. „To vše je k dispozici nejen našim štamgastům, ale i lidem odjinud, kteří bývají při první návštěvě mile překvapeni prostředím i vřelými lidmi.“

Sokolovna Kokonín
Dalešická 50, 468 01 Jablonec nad Nisou

PIVNICE SAMOTA, PRAHA-VOKOVICE

Na Svijany cestou do Divoké Šárky

Divoká Šárka je jednou ze zelených oáz hlavního města a představuje oblíbený výletní cíl mnoha Pražanů. Od léta loňského roku jim cestu do nebo z tohoto přírodního parku může zpříjemnit zastávka v restauraci Samota, která nabízí několik čepovaných svijanských piv.

„Zakládáme si na domáckém přístupu a zejména precizní péči o dobře načepované pivo, které je pro nás skutečně na prvním místě. V letních měsících



hostům nabízíme výčep na zahradě, kde dokážeme uspokojit až 120 žíznivých zá-

kazníků. I proto si pivnice za poměrně krátkou dobu své existence kromě výletníků našla také řadu štamgastů z širokého okolí, kteří nás podporují,“ představuje jednu z nejnovějších vokovických pivnic její majitel Ondra Janeček.

A proč právě Svijany? „Nad výběrem pivovaru jsme při otevírání pivnice neváhali ani vteřinu. Svijanské pivo má výtečnou a nezaměnitelnou chuť a dlouholetou tradici,“ říká Ondra Janeček. „Na čepu zatím máme jako vlajkovou loď premiový ležák 450 a Svijanský Máz, jako nealkoholickou alternativu pak Svijanského Vozku a limonádu Svijanela, ale do budoucna bychom nabídku rádi rozšířili rovněž o další piva ze svijanské rodiny. Chceme, aby si každý host našel to své nejoblíbenější.“

Za spolehlivý recept, jak si hosty udržet, považuje Ondra Janeček vedle výběru

dobrého piva také správnou výčepní techniku, a hlavně bezchybně čisté sklo. „Podmínkou dokonale načepovaného piva je křišťálově čisté sklo, to se nedá nijak obejít. Pro ještě lepší pocit pak zákazníkům nabízíme püllitry z chlazené vodní lázně. To zejména v letních měsících velice oceňují, stejně jako naši domácí zmrzlinu.“

Protože nejen pivem živ je člověk, nabízí Samota mlsným hostům širokou škálu specialit k pivu, jako jsou utopenci, nakládaný hermelín či ryby nebo dábělská topinka. A na skutečný hlad doporučuje řízky s domácím bramborovým salátem nebo klasický „smažák“.

„Při vaší další cestě do Divoké Šárky se proto nezapomeňte zastavit. V Samotě můžete sledovat venkovní TV, poslechnout si živé country, zúčastnit se šipkového turnaje nebo víkendového grilování. Aktuální akce najdete na www.pivnicksamota.cz,“ uzavírá pozvánku Ondra Janeček.

Pivnice Samota,
Osamocená 8, Praha 6, Vokovice



Měníme tradice

ZÁMEK SVIJANY

Dopřejte si luxusní pivní lázeň přímo ve Svijanech

Pivo se ve svijanském pivovaru vaří už od roku 1564, téměř 460 let tak blahodárně působí na své konzumenty zevnitř. Letošní rok ovšem přináší novinku – vybrané kvalitní suroviny a meziproducty vznikající při výrobě piva poprvé začnou působit i zvnějšku. V nově otevřených pivních lázních na Zámku Svijany návštěvníky čeká mimořádný zážitek v podobě horké lázně ve vířivých dubových vanách s kvalitní svijanskou vodou obohacenou o pivovarské kvasnice, slad a chmel. Součástí procedury je i konzumace kroužkového ležáku Zámek a odpočinek na slaměném lůžku.



„Liberecký kraj nabízí řadu různých léčebných a zkrášlujících procedur v několika lázních, ale pivní koupele přímo u zdroje velkého pivovaru zde dosud chyběly. Byl by proto hřích nevyužít vysoce kvalitní pivovarské suroviny z Pivovaru Svijany a nenabídnout hostům tuto prémiovou službu ve stylovém zámeckém prostředí,“ řekl mana-



žer Zámku Svijany Libor Stejskal. „Lázně s profesionální péčí jsou navíc příjemným zpestřením pobytu v Hotelu & Zámku Svijany.“ „Naše lázně disponují dvěma místnostmi. Jedna místnost vám

poskytne zážitek koupele v jedné vaně a je určena maximálně pro dvě osoby. Ve druhé místnosti je umístěna dvojvana a její kapacita je od dvou do čtyř osob. Obě místnosti nabízejí ve vanách z dubového dřeva horkou koupel s perlíčkovou lázní o teplotě 34 až 37 °C se speciální pivní směsí. K dostatečné hydrataci slouží výčep kroužkového ležáku Zámek umístěný v blízkosti vany, který je hostům k dispozici spolu s tradičními ručně vyráběnými preclíky z pekařství u Rýdlů,“ přibližuje Libor Stejskal lázeňskou proceduru.

Po koupeli, která trvá podle doporučení 20 až 30 minut, následuje odpočinek na slaměném lůžku. Během něj se organismus



uklidní a harmonizuje: prohráté tělo se přestane potit, svaly se uvolní, srdeční tep se zpomalí, klesá krevní tlak a obnovuje se tělesná energie. Pokožka zároveň vstřebává účinné látky, které na kůži při koupeli ulpěly. Pivní koupel má řadu prokazatelných léčebných účinků a přináší pocit čisté a omlazené pleti.

piva je zase svijanská pivní kosmetika. Díky výtazku z pivních kvasnic a chmele příznivě působí na pokožku. Pivovarské kvasnice a chmelové extrakty hydratují, čistí a vyhlazují pokožku a obsažené vitamíny zklidňují podrážděnou pleť a příznivě působí při kožních problémech.

NABÍDKU DOPLŇUJE RELAXAČNÍ MASÁŽ A SVIJANSKÁ KOSMETIKA

V pivních lázních si můžete dopřát i relaxační masáž, při které se tělo i mysl uvolní a načerpá potřebnou energii. Masáž je výbornou regenerační procedurou, při níž dochází k fyzické i psychické relaxaci. Je vhodná pro odstranění bolesti a uvolnění ztuhlého a zablokovaného svalstva.

Hezkou vzpomínkou na návštěvu pivních lázní i vhodným dárkem pro každého milovníka

POBYTOVÝ BALÍČEK S PIVNÍ KOUPELÍ PRO DVĚ OSOBY

Ideální je navštívit Svijany ne na pár hodin, ale na pár dní. Stylové ubytování v Hotelu & Zámku Svijany hostům poskytne potřebný komfort a zájemci, aby jejich těla i mysl mohly v klidu odpočívat v pivních lázních. Hotel & Zámek Svijany k tomu nabízí zvláštní pobytový balíček s pivní lázní pro dvě osoby.

Více na:

WWW.PIVNILAZNESVIJANY.CZ

LÉČEBNÉ ÚČINKY PIVNÍ KOUPELE

Aktivuje krevní oběh a příznivě působí na cévní soustavu, uvolňuje svaly a prohřívá klouby.
Příznivě působí při nemocech pohybového aparátu, revmatu a snižuje bolest.
Pomáhá při neurózách, psychickém vypětí, nespavosti.
Zvláčňuje, prokrvuje a regeneruje pokožku.
Očišťuje organismus uvolněním kožních pórů a působí jako kožní peeling.
Působí proti celulitidě, akné a ekzémům.
Vůně chmelových pryskyřic navozuje uvolňující a uklidňující atmosféru.
Pití piva při koupeli příznivě ovlivňuje trávicí soustavu.
Pivo obsahuje velké množství zinku, železa, fluoru, mědi, hořčičku, fosforu, draslíku aj.
Polyfenoly a flavonoidy působí antioxidantně a chrání před cévním či nádorovým onemocněním.

Venkovní zámecký kvíz pro děti

Pro malé návštěvníky je na letošní zámeckou sezónu připraven Venkovní zámecký kvíz, který rozšiřuje nabídku kvízů pro děti. Provádí je areálem zámku a má pro ně nachystanou řadu záložných otázek. Pokud správně odpoví, čeká je na recepci zámku sladká odměna.



Zámecké expozice čekají změny



Během letošní sezóny budou mít návštěvníci poslední možnost prohlédnout si zámecké expozice v současné podobě. Na listopad je totiž naplánována jejich částečná obměna. Také Zámecká Arcana, hra zasazená do prohlídkového okruhu zámku, se bude hrát pouze do konce letošního října. Na sezónu 2023 se můžete těšit na úplně novou hru.



PIVNÍ LÁZNĚ SVIJANY

Pivní koupel v dubové vaně a relax na slaměném lůžku. To musíte zažít!

WWW.PIVNILAZNESVIJANY.CZ

