



Skoro jako by to bylo včera, když jsme si hrdě připomněli 450. výročí založení pivovaru a začali vařit premiový světlý ležák 450, a ejhle – už to bude skoro deset let! Letos sice slavíme 25 let jeho samostatnosti, ale v příštím roce čekají jeden z nejstarších českých pivovarů ještě významnější, úctyhodné 460. narozeniny. Není to až tak kulaté jubileum a také k němu určitě nezačneme vařit žádnou „čtyřistašedesátku“, ale menší pohled zpět na uplynulou dekádu si jistě zaslouží.

Co vše tedy za těch posledních deset let u nás stojí za připomenutí? Namátkou třeba to, že si svijanské pivo oblíbili i v další zemi, která s námi sdílí bohatou pivní historii – na Slovensku, kde jsme díky tomu mohli založit naši dceřinou společnost. V obou zemích jsme pak uvedli na trh skutečně ojedinělé dvoulitrové železné Plechovky nejen pro chlapy. Dokončili jsme velkolepou a velmi nákladnou rekonstrukci Zámku Svijany a otevřeli jej pro veřejnost. Další obrovskou investicí jsme zprovoznilí rovněž unikátní stáčírnu, v níž – asi stále pořád jako jediní – dokážeme plnit naše výhradně nepasterované pivo do plechovek.

Abychom udělali našim fanouškům radost, rozšířili jsme od té doby naši nabídku o několik nových piv, třeba sezónní DUX a Svátek nebo také zatím poslední přírůstek – „svijanský klenot“ Šlik. A neměl bych samozřejmě zapomenout ani na stále širší nabídku nealkoholických nápojů. Už jako rodinný pivovar jsme také změnili logo pivovaru a obaly všech svijanských piv a vytvořili krásný designový, čistě jen svijanský půllitr.

V tom všem jsme měli šťastnou ruku, ale stejně jako v životě není ani u nás vše růžové. Do reality nás v našem krásném svijanském snu vrátila třeba covidová katastrofa, stále ještě nezkrocená inflace a také postupné „odcházení“ hostů z restaurací a hospod, s nímž se rovněž jen velmi obtížně smírujeme. Jsem přesvědčen, že tento neblahý trend může zastavit jen taková kvalita piva a úroveň služeb, která bude odpovídat současným cenám. Velmi záslužnou – a také namáhavou – práci na tomto poli vykonávají naši ambasadoři Klára a Jirka, o nichž se dočtete v tomto čísle Svijanovin. Šíří pivní osvětu již v několika zemích, a v první linii tak bojují za to, abyste na stůl dostávali pivo stejně dobré, jaké odchází z pivovaru. Přeji jim v tom i nadále hodně úspěchů.

Dej Bůh štěstí!

Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany

MISE: DOBRÉ PIVO

Svijanští školitelé: Věda o pivu v praxi

Pivo – a zejména pivo řemeslné a nepasterované – je mimořádně ušlechtilý, ale také velmi citlivý nápoj. Podle toho se s ním také musí správně zacházet, což je skutečná věda. K těm, kteří ji zvládají opravdu dokonale, patří dva svijanští experti – Klára Habrová a Jiří Bittner. O své znalosti se rádi podělí s každým hostinským a zájem o jejich bezplatné služby je veliký: každý měsíc za hospodskými najezdí na šest tisíc kilometrů a správnou techniku čepování a péče o pivo školí nejen v Česku, ale i v Německu, Polsku a na Slovensku.



Klára Habrová a Jiří Bittner školí výčepního před otevřením nové pražské restaurace Penzion Patánka

Klára jako manažerka kvality nastoupila do pivovaru před pěti lety. Ted' už jste dva, takže školení je, zdá se, stále potřeba...

To v každém případě, práce máme pořád víc než dost.

Za dobrým pivem stojí obrovský kus práce, a také mnoho hodnotných surovin, ale to vše může přijít nazmar, nedostává-li se mu správné péče na posledním úseku jeho cesty – přímo v restauracích. Je to tak?

Jiří Bittner podnikal v oboru pohostinství celý svůj profesní život a několik let po sobě získal certifikaci pro hospodu s nejlepší péčí o pivo a zákazníka. Po čtyřiceti letech praxe se rozhodl předávat své celoživotní zkušenosti jiným hostinským.

Klára Habrová prošla několika nejvyhlášenějšími hospodami v Praze a sládek Petr Menšík si ji osobně vybral přímo z provozu restaurace.

Kompletní školení nabízí pivovar všem restauracím a hospodám, v nichž se čepuje svijanské pivo, a to zdarma včetně kompenzace piva, které se během školení vyčepuje. Přihlásit se mohou u svého obchodního zástupce, jenž zařídí vše potřebné.

Přesně tak. Proto je naším úkolem ukazovat, co naše nepasterované pivo potřebuje a čeho mohou výčepní docílit,

když se o ně budou správně starat. Aktuálně se v tomto smyslu staráme asi o šest tisíc hospod nejen v Česku, ale i v zahraničí. A nejen hospod – našich služeb už využívají i jiné podniky, a dokonce i soukromí zákazníci, kteří si pivo čepují v klubovně nebo doma. Naším cílem je, aby jejich hosté dostávali na stůl to nejlepší pivo a rádi se k nim vraceli.

Co považujete po příjezdu k novému zákazníkovi za nejdůležitější?

Základem úspěchu je vždy správné moti-

vovaný majitel. Když má snahu, dokážeme mu pomoci, aby měl nejlepší pivo široko daleko. Ale v praxi takoví bohužel nejsou všichni. Někdy se hostinští diví, že by je měl vůbec někdo učit čepovat, když to přece dělají už třeba dvacet let. I po tak

DOKONČENÍ NA STRANĚ 3 ►

JUBILEUM

25 let od záchrany pivovaru

Pivovar Svijany slaví kulatých dvacet pět let samostatné existence. V dramatické době před 25 lety tehdejší ředitel a sládek pivovaru František Horák zaktivoval příznivce pivovaru, kterému hrozilo, že jej jeho tehdejší zahraniční majitel definitivně uzavře. Díky jeho spontánní akci, solidaritě a patriotismu místních lidí se s pomocí českého investora podařilo Svijany zachránit.

Stálo to za to. Samostatný pivovar pak prošel obrovskou proměnou a postupně se vypracoval do pozice jednoho z největších pivovarů v českých rukou a největšího českého výrobce zachovávajícího tradiční způsob kvašení piva a zrání v ležáckých sklepích. Původně malý regionální pivovar si získal věhlas a oblibu po celé republice i za jejími hranicemi.

„Výročí nám dává příležitost, abychom opět zavzpomínali, kolik

práce to stálo, abychom chátající pivovar postavili na nohy. Dali jsme do toho tehdy vše, protože záchrana pivovaru se skutečně stala naší „srdeční záležitostí“. To, že jsme přitom vsadili na tradiční výrobní postupy, stejně jako v druhé polovině minulého století, kdy se české pivo proslavilo po celém světě, se ukázalo jako dobrý krok,“ říká svijanský sládek Petr Menšík.

„I když jsou výrobní podmínky a rozsah výroby v roce 1998 a dnes naprosto nesrovnatelné, nikdy nás ani na okamžik nenapadlo jakkoli snižovat standardy. Svijanské pivo je pojem, a tak to musí zůstat i v dalších desetiletích. Po celou dobu proto

průběžně investujeme obrovské částky do rozšíření a modernizace klasické technologie, aby naše pivo zůstalo pořád stejně jako v době, kdy si poprvé získalo srdce našich zákazníků,“ dodává ředitel pivovaru Roman Havlík.



AKTUÁLNĚ
Z PIVOVARU

SVIJANY A SPORT

VK Dukla a Svijany
si navzájem fandí

YOUTUBE.COM/C/TVDUKLA

Uplynulá jubilejní 75. sezóna libereckého volejbalového klubu VK Dukla Liberec, jehož dlouholetým partnerem je Pivovar Svijany, pro něj nakonec ani po velmi nadějném startu neskončila účastí ve finálových bojích. V nové sezóně, která začala v polovině října, si to chce špičkový extraligový klub podle jeho dlouholetého ředitele Pavla Šimonička vynahradiť.

Největším úspěchem pro vás loni bylo vítězství v Českém poháru mužů. Jak začala nová sezóna?

Minulý rok naši muži vyhráli Český pohár a v základní části byli druzí, ženy dlouhodobou část vyhrály, v play off braly bronz. V nové sezóně, která se teprve rozvíjí, zatím jak muži, tak i ženy, drží domácí neporazitelnost a v posledním utkání obojí porazili první týmy v tabulce (Prahu, respektive Prostějov) shodně 3:2.

Jaké cíle si tedy v celé sezóně kladete? Věříte, že by po šesti letech mohl Liberec opět dosáhnout na finále?

Chceme navázat na loňské dobré výko-



Pavel Šimoniček (vlevo) a Roman Havlík (uprostřed) křtí novou pípu v hale Dukly, která je vyhlášená skvělým premiovým ležákem 450.

ny v základní části a semifinále je náš cíl. Věříme, že na finále máme kvalitu. A to opět mluvím za muže i ženy.

S Pivovarem Svijany už Dukla prošla dlouhou cestu. Vy jste v čele klubu více

než 25 let, shodou okolností zhruba od doby, co se pivovaru podařilo se osamostatnit. Co máte podle vašeho názoru vy a tento váš mnohaletý partner společného?

Určitě máme společnou lásku k Liberci a libereckému kraji, jsme patrioti a Dukla i Svijany k tomuto krásnému místu neodmyslitelně patří. Navíc lidé kolem sportu a piva mají v české kotlině mnoho společného a spojení těchto kvalitních „komodit“ za více než dvě desetiletí vytvořilo spoustu přátelských vztahů na osobní úrovni. Pracovníci Dukly a Svijany si navzájem fandí!

SVIJANY A EKOLOGIE

Solární panely už slouží

Pivovar už od léta naplno využívá solární panely, které na jaře nechal nainstalovat na střechách pivovarských budov. „Netušili jsme, že bude celý proces tak zdoluhavý a administrativně náročný, ale nakonec jsme se dočkali. Nyní už vše běží a panely spolehlivě dodávají vyrobenou energii ze slunce. Za rok provozu bychom měli ušetřit 172 tun emisí CO₂, tedy jako bychom vysázeli 5 133 stromů, které by stejný objem emisí pohltily,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

Výroba piva patří k energeticky náročným odvětvím a v posledních letech byla výrazně postižena zdražením energií. Pivovar proto intenzivně hledal možnosti úspor v této oblasti a solární energie se ukázala jako velmi vhodný zdroj. „Mimo jiné i proto, že skvěle zapadá do naší filozofie udržitelné výroby,“ poznamenal Roman Havlík. Výhledově proto pivovar podle něj plánuje dále díky energii ze slunce zvyšovat svou energetickou soběstačnost a postupně z ekonomických i ekologických důvodů nahradit alternativními zdroji až dvacet procent své celkové spotřeby.



Smlouvu o instalaci tisícovky kusů solárních panelů s očekávaným ročním výkonem kolem 440 MWh uzavřel pivovar se společností SOLEK, která se na využití solární energie specializuje. „Mám radost, že se díky nám bude ve Svijanech vařit pivo za pomoci sluneční energie. Po třinácti letech nabírání zkušeností v zahraničí, a hlavně v Chile, chceme uplatnit naše know-how i doma a víc český projekt si pro návrat společnosti SOLEK do České republiky neumím představit. S Pivovarem Svijany a jeho managementem je skvělá spolupráce a budeme pokračovat v udržitelných energetických řešeních i na dalších projektech včetně bateriových úložišť,“ řekl Jaroslav Kříž, jednatel SOLEK Czech Services, Solární systémy.

SVIJANY SBÍRAJÍ CENY

FINEST BEER
SELECTION:
mezi nejlepšími
světovými pivy

Letošní podzim přinesl nová ocenění našich výrobků v pivních soutěžích a degustacích. V nové světové degustační soutěži **FINEST BEER SELECTION**, která je nástupcem vyhlášené Meininger's International Craft Beer Award, se **premiový ležák 450** a **Svijanská Kněžna 13%** dostaly mezi výběr nejlepších světových piv roku. Ještě předtím získal Pivovar Svijany na patnáctém ročníku soutěže Dobrý tuzemský potravinářský výrobek **ČESKÁ CHUŤOVKA** cenu za kvalitní český výrobek pro šest přihlášených svijanských piv a již v září zabodovala svijanská piva také na Žatecké Dočesné.

Do soutěže **FINEST BEER SELECTION** bylo přihlášeno celkem 880 piv z 200 pivovarů z 18 zemí.



Všechna v říjnu prošla degustací odborné mezinárodní poroty, která jim na základě individuálního popisu jejich vlastností – vzhledu, vůně, chuti a pitelnosti – přidělila bodové hodnocení. Piva, která získala více než 90 bodů, z maximálního počtu 100 bodů, pak byla zařazena do výběru nejlepších světových piv roku. Byla mezi nimi i dvě přihlášená svijanská piva – premiový ležák 450 se ziskem 93 bodů a Svijanská Kněžna 13%, kterou znalci ocenili 92 body. Cenu převzali zástupci pivovaru na začátku listopadu na slavnostním vyhlášení v porýnském Neustadt an der Weinstraße.

SVIJANY A SPORT

Pivovar Svijany dlouhodobě podporuje českého reprezentanta v ultramaratonu Zbyňka Vondráka, který pivo považuje za výtečný regenerační nápoj a už několikrát dokázal, že nemusí být na škodu ani během dlouhých běhů. Na začátku prosince Zbyňek startuje na Mistrovství světa v běhu na 24 hodin na Tchaj-wanu. Držíme mu palce a o tom, jak jeho premiérová účast v českém reprezentačním dresu na MS dopadla, vás budeme informovat v příštím čísle Svijanovin. Do té doby si můžete o jeho zajímavé životní i běžecké dráze přečíst v knize **Ultrapřelmaratonec** aneb vypitá piva a uběhnuté kilometry mi už nikdy nikdo nevezme, která je v prodeji na e-shopu Pivovaru Svijany a ve vybraných knihkupectvích.

ENCYKLOPEDIĚ
SVIJANSKÝCH PIV

SVIJANSKÉHO RYTÍŘE

poznáte na první přívonění – je totiž dochmelovaný zastudena, což způsobuje jeho velmi specifickou a unikátní vůni. Původně vznikl jako výsledek experimentu sládky Petra Menšíka s domácím vařením piva, ale již od roku 2001 patří mezi hlavní pilíře sortimentu svijanských piv. Poctivá spodně kvašená dvanáctka plzeňského typu je mezi všemi českými ležáky rekordmanem v hořkosti, kterou dokládá jejich skutečně mimořádných 45 mezinárodních jednotek hořkosti IBU. Jako klasický zástupce ležáku českého typu si Svijanský Rytíř také odnesl řadu ocenění z domácích i světových soutěží a odborných degustací. Plní se do sudů, lahví, půllitrových a dvoulitrových plechovek i pětilitrových „párty“ soudků.

„Umění spočívá uvařit pivo tak, aby si zachovávalo svou pitelnost a jeho hořkost nebyla rušivá. V tom máme ve Svijanech s tradičním výrobním postupem velkou výhodu, protože je velký rozdíl mezi jemnou hořkostí dodanou mírně aromatickým chmelem a hrubou hořkostí, jež vzniká zpětným rozpustěním kalů do piva při průmyslové výrobě piva v cylindrokónických tancích,“ řekl na adresu Svijanského Rytíře Petr Menšík. „Zatímco průmyslové pivovary ještě donedávna z ekonomických důvodů chmelem spíše šetřily, v poslední době se předhánějí v tom, kdo vyrobí pivo s co nejvyšší hořkostí. Svijany se těchto závodů nemusí účastnit, neboť je už dávno vyhrály. Jen to žádné svijanské pivo nedává příliš najevo, protože jeho uslechtilá hořkost z celkové komplexní chuti nijak nevychází,“ dodal.

EPM:	12 %	Chmel:	Výjimečné chmely z vlastních chmelnic pivovaru v oblasti Polepských Blat
Alkohol:	5,0% obj.		
Hořkost:	45 IBU		
Barva:	16 EBC		
Slad:	Plzeňský humnový slad z nezávislých sladoven, bavorský a karamelový slad	Dostupnost:	celoroční

◆ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ◆

RESTAURACE KAPITÁN, ŽATEC

Svijanská výspa ve městě, kde voní chmel

V historickém severočeském Žatci, v centru městské památkové rezervace, se mezi nejmenší chmelničkou na světě a druhou největší synagogou v Čechách nachází znovuotevřená oblíbená restaurace Kapitán. Mnoho generací v ní zavzpomíná na svoje první rendez-vous či na rodinné oslavy v útulném salónku. Pan majitel nechal obnovit i tolik chybějící terasu na centrálním náměstí s posezením ve stínu, kde se mohou hosté v teplejších měsících kochat výhledem na městskou radnici ze 14. století či na již zmíněnou chmelničku nebo synagogu v maurském stylu.

Majitelé všechny příchozí pohostí tradiční českou kuchyní, která oslovuje nejen místní štamgasty, ale i mnoho cizinců, kteří do města chmele zavítají. Ať už to jsou sousedé z blízkého německého Saska nebo místní manažeri korejských a japonských firem. „Už jsme tu také měli turisty z Holandska, Španělska, ale i hosty ze zámoří, a to máme otevřeno teprve pár měsíců,“ říká majitel příjemné žatecké restaurace Jaroslav Kotalík se svou ženou.

Jako specialitu z jídelničky restaurace Jaroslav Kotalík doporučuje biftek Chateaubriand pro dva flambovaný přímo u stolu. „Maso také připravujeme na lávovém grilu, aby nasálo chuť ohně,“ dodává.

Z piv vsadili u Kapitána na Šlika, jedenáctku, kterou Svijany vaří jen pro restaurace. Dále čepují znovuobjevené řezané, a to za pomoci tmavé Svijanské Kněžny.

a pro nejmenší pak Svijanela, sladká hroznová limonáda.

„Chceme prostě vše dělat tak, jak nejlépe to umíme.

Hlavně, aby si host vše užil plnými doušky – pivo, jídlo, prostředí s atmosférou starých časů, přátele,“ shrnují majitelé restaurace své krédo. „A kdyby někoho přece jen přepadla únava, nabízíme též ubytování ve stylových pokojích s historickým nádechem.“

„Tak někdy na shledanou při našem výborném Svijanském – ve městě, které směřuje na listinu světového kulturního dědictví UNESCO,“ zve

Pro řidiče je na čepu připraven nealkoholický Vozka ke Kapitánovi Jaroslav Kotalík.



DOKONČENÍ ZE STRANY 1 ►

Svijanští školitelé: Věda o pivu v praxi



Jiří Bittner: Čistota je naprostý základ. Čím lépe se sklo očistí, tím lépe se v něm pivo chová. Jiří Bittner doporučuje mýt ručně s houbičkou a důkladně kontrolovat povrch skla. Na perfektně umyté sklenici – vpravo – se vytvoří vodní film, který pivo ve sklenici chrání.

dlouhé době mohou dělat různé chyby, a také je často dělají. Takže nejdůležitější je přístup majitele, vše ostatní se dá na místě technicky vyřešit a zvládnout.

Školitelé radí se správnou sanitací a výběrem tlačného plynu, dohlédnou na dodržování všech hygienických zásad a naučí personál správné technice čepování piva.

Co tedy konkrétně radíte hostinským, aby ze svijanského piva dokázali vytěžit to nejlepší?

Především, že alfa a omega je každodenní, ale skutečně každodenní péče o pivo. Pivo je živý organismus a je třeba se o ně starat jako o dítě – umývat ho, přikrývat ho, hýčkat ho. Potřebuje péči, ale když jí má dostatek, odvděčí se nám. Důležité je, aby se z toho stala každodenní rutina. Tak jako si každý večer čistí zuby, tak musí výčepní myslet na to, aby dal každý večer pivo na vodu. Spíše je možné zapomenout zamknout, než opomenout tlačit poslední piva vodou a pořádně vysanitovat kohout a vyčistit potrubí, protože bez čistých trubek pivo prostě nemůže být dobré.

Druhým předpokladem úspěchu je opravdu perfektně čisté sklo. Čisté sklo je odhadem tak 80 % toho, na co by měl hostinský dbát přes den.

A třetím předpokladem je spolu s uměním správně pivo čepovat také vstřícnost a úcta k zákazníkům. S prvními dvěma body můžeme každému hospodskému pomoci, ale bez třetího nebude nikdy skutečně úspěšný. A zatímco ztratit reputaci lze ze dne na den, znovu přitáhnout lidi zpět je úkol na moc dlouhou dobu.

Snahy tedy nikdy není dost. Je v něčem patrné zlepšení?

Úspěšně se nám například daří přesvědčit posledních pár procent hostinských o nevýhodách kompresoru jakožto tlačného média pro pivo. Oproti mnohem vhodnějšímu Biogonu má kompresor pouze nevýhody v podobě oxidace piva kyslíkem a zanášení piva nečistotami, které mohou projít přes filtr kompresoru. Dříve se hostinští Biogonu bránili hlavně z ekonomických důvodů, ale to už dnes vzhledem k současným cenám energií přestalo dávat smysl. Obecně tak už jsou kompresory našťastí spíše výjimkou.

Nejdůležitější je přístup majitele, vše ostatní se dá na místě vyřešit a zvládnout.

”

Přicházíte do styku i s těmi, pro něž se pivo vyrábí, tedy s hosty?

Setkáváme se s nimi na našich červencových a zářijových pivních slavnostech a dalších svijanských akcích, kde máme vždy stánek a školu čepování, ale i jinde. Někteří hostinští pro své hosty občas pořádají i taková menší setkání s námi, abychom jim o pivu něco zajímavého řekli a předvedli, jak se s ním správně pracuje. Někdy si tím možná na sebe upletou trošku bič, ale rozhodně je to pro dobro věci.

Ceny piva v restauracích rostou, je logické, že úměrně tomu rostou i nároky zákazníků. Co mohou hosté sami udělat, když nejsou spokojeni?

Je dobře, že už dnes hosté vědí o pivu víc než dříve. Ale měli by si umět důrazněji říct, jaké je chtějí dostávat, a nekompromisně požadovat kvalitu. Pokud nejsou spokojeni, měli by se rozhodně ozvat. Mohou se třeba obrátit na nás, rádi se o jejich restauraci také postaráme. Pro srovnání zatím mohou navštívit některou ze zhruba 150 certifikovaných svijanských restaurací, které jsou pod přísným dohledem a certifikací jim obnovujeme po důkladné kontrole vždy jednou do roka. V nich najdou svijanské pivo takové, jaké má být.

Co vás dokáže za ty hodiny strávené za volantem nejlépe odměnit?

Když se nám práce daří a spokojeni jsou nejen hospodští, ale hlavně jejich hosté.

SPRÁVNÁ TECHNIKA ČEPOVÁNÍ PIVA

- ✓ Sklo mýt správným přípravkem, nikdy ne běžným saponátem; v myčce pak zásadně bez leštidla
- ✓ Čepovat jen do propláchnuté, zcela čisté a chladné sklenice
- ✓ Zásadně vždy čepovat po skle nakloněné sklenice, nikdy ne z výšky
- ✓ Kohout musí zůstat po celou dobu v kontaktu se sklenicí
- ✓ Lepších výsledků dosáhnete s modernějšími kohouty Nostalgie s větším průměrem
- ✓ Nejdřív pěna, až potom pivo: pivo se musí čepovat až pod pěnu, aby neoxidovalo

Jiří Bittner: Já sám jsem mnoho let ve svých restauracích čepoval nesprávně, než mě opravdový profesionál naučil správným postupům. Dělal jsem to zbytečně složitě, a navíc jsem přitom dělal chyby.

”

Z toho máme radost my všichni v pivovaru. Když se nám daří hospodské naučit, aby se o pivo dobře starali a uměli je správně načepovat, je to pro nás obrovské zadostiučinění.



Klára Habrová: Důležitá je nejen správná technika mýtí, ale i použité přípravky. V myčce je potřeba vynechat leštidlo, pro ruční mýtí je naprosto nevhodný běžný prostředek na mýtí nádobí. Ideální je speciální přípravek, jako třeba detergent Šenkýřka.

Doba adventní na Zámku Svijany

Adventní doba je přípravou na vánoční svátky a má být časem zklidnění a radostného očekávání. Zbývající dny do Vánoc odpočítávají třeba svíčky na adventním věnci nebo postupně otevíraná čokoládová okénka na adventním kalendáři. Ve Svijanech mohou ke stejnému účelu posloužit akce, které pro své návštěvníky v adventním období každoročně připravuje Zámek Svijany.

1. ADVENTNÍ TÝDEN

V sobotu 2. prosince od 10 do 17 hodin se nádvoří zámku stane dějištěm zámeckých adventních trhů, které vždy slibují příjemnou vánoční atmosféru. Na tradičním jarmarku lze pořídit regionální výrobky a zajímavé vánoční dárky. Za zvuku koled mohou návštěvníci ochutnávat také různé speciality a cukroví. Zahřeje je při tom svařené víno, horká medovina nebo pivovarský elixír – Svijanský Předek. Během této adventní soboty budou přístupné všechny zámecké expozice za zvýhodněnou cenu. V 16 hodin se na nádvoří rozsvítí zámecký vánoční strom. Návštěvníci u něj budou moci obdivovat ručně malovaný betlém a poslechnout si koledy, které zpívají děti z MŠ Svijanský Újezd.



2. ADVENTNÍ TÝDEN

Druhá adventní neděle 10. prosince bude ideální pro rodinnou návštěvu. Zámek Svijany nabídne **bezplatné prohlídky** zámeckých expozic. Návštěvníci si mohou projít expozice z doby bronzové, odhalit tajemství pohřebního rituálu, prohlédnout si kultovní svijanské labuťky nebo navštívit jeskyni pravěkého člověka. Pro děti bude opět připraven **vánoční kvíz**, který prověří jejich znalosti a prozradí něco málo o vánočních svátcích a expozicích. Pokud se dětem povede kvíz správně vyplnit, dostanou sladkou odměnu. **V 17 hodin se v zámecké kapli sv. Jana a Pavla rozezní vánoční písně** v podání Jarušky Sedláčkové a vokalistů, Petr Prádlér jejich zpěv doprovodí hrou na dobové zámecké varhany.



3. ADVENTNÍ TÝDEN

Třetí adventní neděle bude patřit vánočním koledám v netradičním jazzovém podání. Od 17 hodin se mohou návštěvníci v zámecké kapli sv. Jana a Pavla zaposlouchat do jazzových koled v úpravě Bohuslava Lédla pro housle, violoncello, klavír, kontrabas a bicí. Zazní deset nejznámějších koled a také úryvky z Rybovy Mše vánoční „Hej mistře“.

4. ADVENTNÍ TÝDEN

Adventní program na Zámku Svijany bude ve středu 20. prosince slavnostně ukončen v zámecké kapli. V 15 hodin v ní zazpívá vánoční písně sólista Opery Národního divadla Luděk Vele. Od 14 hodin si zájemci budou moci na zámeckém nádvoří zakoupit **štědrovečerního kapra** z rybníka Březina.

Vstupné na všechny akce je zdarma nebo dobrovolné. V jejich průběhu si návštěvníci mohou zakoupit dárkové poukazy na pivní lázně nebo hry Arcana se slevou.

Arcanu je možné hrát po celý rok

Vymyslet cíl a vyrazit na výlet i přes nepřízeň počasí je v zimě nelehký úkol. Zámek Svijany pro vás má řešení. Prohlédnout si zámecké expozice, a ještě něco zažít mohou hráči nové dobrodružné hry Zámecká Arcana II. – Proti času. Hra nahrazuje úspěšnou předchozí hru Zámecká Arcana I. zcela novým příběhem. Hráči s pomocí mobilní aplikace putují zámek a jeho tajnými zákoutími a snaží se rozplést životní osudy bývalého zámeckého pána Alaina Rohana. Arcana je vhodná pro partu přátel, kolegy nebo rodiny s dětmi od 12 let a je možné ji hrát celoročně po předchozí rezervaci.

www.zameksvijany.cz

Ideální doba pro návštěvu Pivních lázní

Podzimní plískanice i nadcházející nevlídná zima jsou ideální dobou pro návštěvu Pivních lázní Svijany. Hosty čeká stylové prostředí, profesionální péče a nejkvalitnější pivovarské suroviny. Pivní lázeň v dubové vaně nejen zahřeje, ale působí také blahodárně na lidskou psychiku a má řadu prokazatelných léčebných účinků. Horká koupel v kvalitní svijanské vodě, obohacené o pivovarské kvasnice, slad a chmel, je zážitek, na který se nezapomíná. www.pivnilaznesvijany.cz

Skvělý dárek pro každého pivaře

Žádného milovníka piva a pivních zážitků zaručeně nezklame dárkový poukaz na pobytové balíčky Pivní pobyt, Pivní pobyt RELAX nebo Pobyt s pivní lázní. Jednotlivé balíčky zahrnují vedle ubytování na zámku i pivní zážitky v podobě pivního dárku, prohlídky pivovaru, pivního degustačního menu nebo pivní koupele. Pokud si nejste jistí výběrem balíčku, darujte poukaz na naše služby v nominální hodnotě. Více informací na www.hotelzameksvijany.cz

DÁRKOVÝ POUKAZ HOTELU & ZÁMKU SVIJANY

Potěšte své blízké pivním nebo relaxačním pobytem, dopřejte jim stylovou pivní koupel a masáž nebo jim věnujte dobrodružné hry Arcana. Pokud váháte s výběrem, věnujte poukaz na libovolnou částku v nominální hodnotě!

NOMINÁLNÍ HODNOTA



POBYTOVÉ BALÍČKY



PIVNÍ LÁZNĚ



www.hotelzameksvijany.cz

www.pivnilaznesvijany.cz

