

# Svijanoviny

## ÚVODNÍ SLOVO

Právě v ruce držíte druhé číslo letošních Svijanovin. Ve Svijanech se toho událo za poslední měsíce hodně, zaměstnávaly nás zajímavé projekty – sklizeň chmele, finále Miss zlatého moku a přípravy na vánoční a silvestrovskou sezónu. Doufám, že i toto vydání pro vás bude zajímavé, inspirativní a poučné.



Budu rád, když se s námi podělíte o své zkušenosti se svijanským pivem, hospůdkami, kam na něj chodíte,

a oceníme, pokud nám pošlete jakékoli připomínky k obsahu Svijanovin na adresu [svijanoviny@pivovarsvijany.cz](mailto:svijanoviny@pivovarsvijany.cz).

Petr Menšík,  
Sládek Pivovaru Svijany

## STŘÍPKY ZE SVIJAN

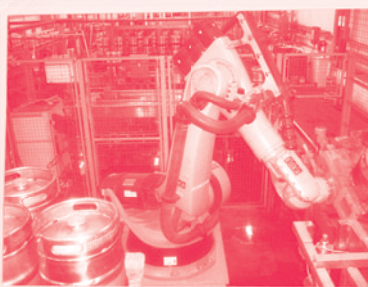
### ČERÁ NÁS DALŠÍ INVESTICE

V minulém vydání Svijanovin jsme vás informovali o našich investicích. Aktuálně probíhá výstavba nové čističky



odpadních vod a skladu lahvového piva s dopravníkem, po které dojde k rozšíření spilek a ležáčkových sklepů, nedávno jsme zprovoznili také nový mlátník. Přestože investice jsou to nemalé, nám se vyplatí. Jen se spilkami a ležáčkovými sklepy můžeme totiž říci, že naše pivo vyrábíme opravdu tradičně a pěkně „postaru“. Jak řekl náš sládek: „Vlastnosti svijanského piva slaví po celé republice úspěchy a přivádí k nám řadu pivních turistů. Proto pivu věnujeme náležitou péči od samého počátku. Pečlivě vybíráme suroviny, část z nich si sami pěstujeme, dbáme na jejich tradiční zpracování, otevřené hlavní kvašení a pozvolné zrání v ležáčkových sklepech. Jsou věci, které se nedají ošidit a mezi ně patří především tradiční výroba, kterou stále zachováváme.“ Držte nám palce, ať celý projekt klapne.

### PŘIVÍTALI JSME NOVÉ KOLEGY – HANSE A HELMUTA



I výroba piva může být částečně automatizovaná. Proto před časem posílil náš pracovní tým první robot, Hans. Během rekonstrukce se velmi rychle zabydlel na lince, kde se plní KEG sudy. Byl výkonný, bez významných pracovních výkyvů, nevadila mu ani nepřítliší záživná práce, jako je nandávání a sundávání sudů, a proto jsme mu letos dopřáli kolegu – Helmuta. Oba noví členové do pracovního kolektivu rychle zapadli, končící stovky jejich prověřených kolegů



již řadu let pracují v nedaleké továrně Škoda auto. My tak rozhodně nemusíme litovat nákladů ve výši skoro 14 mil. Kč, které s novou linkou a oběma roboty souvisely.

### SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA SE OPĚT VYDAŘILY



Ve Svijanském Újezdě se letos konaly slavnosti už po jedenadvacáté. A opět byly rekordní. Pivo teklo ze 160 píp, vypilo se ho 650 sudů a pobavit a podívat se přišlo skoro 16.000 lidí. Na dvou pódiích se představili oblíbené kapely a umělci jako Banjo band Ivana Mládka, Janek Ledecký nebo Věra Špinarová. Jestli vám tahle naše velká sláva utekla, přijďte se podívat za rok. V létě se na vás budeme zase těšit.

### I VE SVIJANECH BUDE NADĚLOVAT JEŽIŠEK



Letošní Vánoce už u nás začínají. Jestli si nedokážete ani vy představit vánoční pohodu bez svijanského piva, určitě si zamilujete novou grafiku našich pětilitrových soudků – Mázu a Knížete. Úplně nově si můžete ze soudku vychutnat i Kvasničák.

## NAŠE ŽELÍZKO VE FINÁLE MISS ZLATÉHO MOKU



Další ročník Miss zlatého moku je za námi. Finále proběhlo 22. října v Žatci, tradičně ho moderoval Jan Čenský a finalistkám to opravdu moc slušelo. Po loňském úspěchu svijanského pivovaru, kdy naše kandidátka Petra Bubáková celé klání s přehledem vyhrála, jsme letos nominovali čtyřadvacetiletou Moniku Ruprichovou z Turnova. Ta se na soutěž pod dohledem své služebně starší kolegyně a našeho sládky pečlivě připravovala několik měsíců. Monika celé klání sice nevyhrála, ale získala rovnou tři prvenství - v disciplíně česání chmele, která probíhala na zářijové Dočesné, prokázala nejšikovnější ruce, získala titul Miss Sympatie čtenářů Deníku a v Dubaji, kde probíhalo předfinálové soustředění, se stala Miss hotelu. Pokud víte o krásné, šikovné slečně, která s naším pivem sympatizuje, přihlaste ji do příštího ročníku soutěže. Času máte dost, zájemkyně se mohou hlásit až do března příštího roku na mail [petra.bubakova@pivovarsvijany.cz](mailto:petra.bubakova@pivovarsvijany.cz). Pokud ještě váháte, počkejte s odesláním přihlášky do příštího vydání Svijanovin. V tom vám totiž přineseme velký rozhovor s Monikou.

## LETOŠNÍ ÚRODA CHMELE SE POVĚDLA

V proslulé oblasti Polepských blat se nachází malá vesnička, ve které najdete i 55 hektarů našich chmelnic. Sami si pro svou potřebu pěstujeme poloraný žatecký červeňák, nejopévanější odrůdu chmele všemi domácími i zahraničními

pivovárníky. Letošní úroda se vydařila i přesto, že chmel zasáhly přívalové deště a povodně na začátku letošního srpna.



## KDE SE PIVO VAŘÍ, TAM SE DOBŘE DAŘÍ

Toto číslo Svijanovin vyjde krátce po skončení letošní sklizně chmele. Proč investujeme do vlastních chmelnic, místo abychom tuto surovinu jednoduše koupili? A jak vlastně takové pěstování a sklizení chmele probíhá? To vše vám prozradí sládek Pivovaru Svijany, Petr Menšík.

## PROČ SI PĚSTUJETE VLASTNÍ ŽATECKÝ POLORANÝ ČERVENĚÁK?

Tato odrůda chmele je mezi pivovárnickými odborníky tou nejuznávanější a zároveň nejvýznamnější - neroste totiž všude. Patří do kategorie jemných aromatických chmelů, dává pivu jemné chmelové aroma bez vedlejších vůní a pachů. V Čechách se žatecký poloraný červeňák pěstuje od dob Karla IV. a my chceme mít jistotu, že do piva budeme dávat jen ty nejlepší suroviny. Proto vlastníme chmelnice, na kterých žatecký červeňák pěstujeme.

## JAK DLOUHO CHMEL ROSTE?

Odborníci říkají, že „životnost“ chmelnice je 20 let. To v laickém překladu znamená, že jedna rostlina rodí kvalitní chmel 20 let. Vždy při sklizni se každá rostlina strhne, zpracuje a u země zastříhne. Na jaře se z ra-

šících výhonků vyberou ty nejlepší, které se nechají růst. Na konci srpna se pak během 3 týdnů sklízí úroda, sběr chmele je každoročně završen Dočesnou v Žatci. Pokud jste se na ni letos nedostali, určitě si ji nenechte ujít příští rok. Je to takový chmelařský svátek se spoustou piva, zábavy a podívané.



## JAK CHMEL ZPRACOVÁVÁTE A UPRAVUJETE?



Podmínkou pro to, aby mohl být chmel zpracován, je sklizení jen kvalitních rostlin bez jakéhokoliv poškození. Jednotlivé štoky se strhávají traktorem, který je rovnou odváží na česačku. Zde se chmel očese, na několika místech ještě vyčistí, aby se k dalšímu zpracování dostaly skutečně jen chmelové šišky bez listů. Pak se šišky suší, k dispozici máme dvě sušárny - jednu romantickou z padesátých let, kde veškerou práci odvádějí lidé, a druhou moderní, automatickou. Chmel musí schnout pomalu, aby se neznehodnotil, na konci celého procesu se měří, kolik vlhkosti v něm zůstalo. Hned po usušení jej skladujeme v balotech, speciálně



označených žocih. Část takto zpracovaného chmele prodáváme, sami ho máme nadbytek, část odvážíme do Žatce, kde jej granulujeme.



Jan Richtr, Kacanovy  
Ondřej Švík, Karlovy Vary  
Rudolf Pfeifer  
Jiří Veselý, Praha 8  
Tomáš Hulina  
Gabína Tschiedelová, Hodkovice  
nad Mohelkou



## SOUTĚŽTE S NÁMI O 10 DÁRKOVÝCH SAD Z NAŠÍ ZIMNÍ KOLEKCE

Ve Svijanech najdete naši jedinou podnikovou prodejnu. Kromě toho, že je v ní k dispozici kompletní sortiment všech svijanských piv, můžete se zde vybavit na sport, volný čas, přispět můžete i do domácnosti. Každoročně přicházíme s novou nebo doplněnou kolekcí sportovního a volnočasového oblečení, dárkových předmětů a výrobků do domácnosti. Pokud chcete získat zadarmo jeden z deseti dárkových balíčků obsahujících vzorky z naší zimní kolekce (šálu, rukavice a mikinu), napište nám na adresu [svijanoviny@pivovarsvijany.cz](mailto:svijanoviny@pivovarsvijany.cz), jakou letošní akci se svijanským pivem jste si nejvíc užili a proč. Pokud budete chtít, můžete svou odpověď doplnit fotografií. Naše Miss zlatého moku 2009 Petra Bubáková vybere ze všech došlých odpovědí ty nejtupnější, které odměníme.

## PODROBNÁ PRAVIDLA SOUTĚŽE O 10 DÁRKOVÝCH BALÍČKŮ PIVOVARU SVIJANY

Pravidla soutěží magazínu Svijanoviny uspořádaných v souladu se zákonem č. 63/1999 Sb.

### I. Obecná ustanovení

Organizátorem soutěže (dále jen „soutěž“) je společnost PIVOVAR SVIJANY, a.s. (dále jen „organizátor“). Adresa pro doručování soutěžních odpovědí je [svijanoviny@pivovarsvijany.cz](mailto:svijanoviny@pivovarsvijany.cz). Soutěže se může zúčastnit fyzická osoba s trvalým pobytem na území ČR starší 18 let, plně způsobilá k právním úkonům.

Z účasti v soutěži jsou vyloučeni zaměstnanci organizátora a osoby jim blízké. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo zkrátit, přerušit nebo zrušit soutěž či změnit její pravidla. Odesláním soutěžního e-mailu s odpovědí se příslušná osoba zavazuje dodržovat bez výhrad její pravidla.

### II. Průběh soutěže

Účastníkem soutěže se může stát každý, kdo akceptuje pravidla soutěže, splní následující podmínky a dodrží postup soutěžícího při soutěži

- zašle co nejtupnější odpověď na otázku: Jakou letošní akci se svijanským pivem jste si nejvíc užili a proč?
- do soutěžního e-mailu napíše své jméno, úplnou adresu a kontaktní e-mail
- odešle soutěžní e-mail na adresu [svijanoviny@pivovarsvijany.cz](mailto:svijanoviny@pivovarsvijany.cz).

Každý soutěžící může zaslat pouze jednu soutěžní odpověď.

Posledním termínem možným pro zaslání soutěžní odpovědi je 31. 1. 2011. Vyhodnocení soutěže proběhne během následujícího měsíce po ukončení soutěže. Organizátor má následně 30 dní na informování výherců. Vyhodnocení výsledků soutěže v souladu s jejím zadáním provede zástupce organizátora. Výhercům bude jejich výhra zaslána prostřednictvím České pošty do 30. 3. 2011. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo kontroly splnění podmínek pro účast ve hře a posouzení nároku na

výhru. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo ve sporných případech rozhodovat s konečnou platností dle vlastního uvážení. Výhry nejsou soudně vymahatelné. Organizátor nenese zodpovědnost za prodlevu či technické problémy spojené s doručením soutěžních odpovědí na adresu určenou k doručení.

### III. Ceny

Ceny nejsou soudně vymahatelné, jsou nepřenosné a nevyměnitelné.

### IV. Osobnostní práva a ochrana osobních údajů

Účastí v soutěži každý účastník souhlasí s tím, že organizátor soutěže je oprávněn užít jména a podobizny výherců pro svoje marketingové účely, zejména ve Svijanovinách, na vlastních webových stránkách a na Facebooku, s tím, že za tímto účelem mohou být pořizovány jejich obrazové záznamy.

Každá osoba, která odešle soutěžní e-mail, výslovně souhlasí s tím, aby organizátor soutěže zpracovával jí poskytnuté osobní údaje, a to pro účely vyhodnocení soutěže, pro potřeby kontaktu s těmito osobami, jakož i pro informování o novinkách v PIVOVARU SVIJANY. Jména výherců budou uveřejněna (ve formě: jméno, příjmení a město) v příštím vydání Svijanovin.

Organizátor tímto informuje každou osobu, která poskytla v soutěži své osobní údaje ke zpracování, o jejich právech vyplývajících ze zákona č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů v platném znění (dále jen „zákon“), tj. zejména o tom, že poskytnutí těchto údajů je dobrovolné, že každá taková osoba má právo přístupu k těmto údajům a že má právo při porušení zákona se obrátit na Úřad pro ochranu osobních údajů se žádostí o zajištění nápravy, jakož i o dalších právech vyplývajících z paragrafů 11 a 21 tohoto zákona. Souhlas ke zpracování údajů může být za podmínek zákona kdykoliv odvolán.

Svijanoviny, noviny Pivovaru Svijany, a.s., vycházejí čtvrtletně. Registrační číslo: MK ČR E 19546. Vydavatel: PIVOVAR SVIJANY, a.s., Svijany 25, 463 46, Přísovice, IČ: 25035207. Vaše připomínky a náměty můžete posílat na [svijanoviny@pivovarsvijany.cz](mailto:svijanoviny@pivovarsvijany.cz).