

Svijanoviny

ÚVODNÍ SLOVO



V kuloárech se šeptá, že Pivovar Svijany je malý zázrak. Už před revolucí vstal díky partě nadšenců téměř z mrtvých a dnes jeho hvězda stále stoupá. Dovolil bych si hned na úvod říct, že fungování našeho pivovaru rozhodně není žádným zázrakem. Za naším úspěchem stojí spousta tvrdé práce, přesvědčení, že pivo se má i dnes vařit srdcem a tradičně a hlavně chuť investovat vydělané peníze zpět do pivovaru. Všechno tohle jsou věci, které nás odlišují od ostatních, a já vám můžu slíbit, že z našich zásad nehodláme letos, ani v příštích letech slevit. Ať vám Svijany chutnají i dál.

Dej Bůh štěstí

Petr Menšík – sládek Pivovaru Svijany

STRÍPKY ZE SVIJAN

PO ROCE JSME ZASE PLESALI

Každý rok pořádáme v Pěnčíně ples pro naše zaměstnance a příznivce. Jestli jste o tuhle letošní slávu přišli, určitě si ji

nenechte ujít příští rok.

Pivo teklo proudem, zábava byla

zase o něco lepší než loni a všechno korunovala tombola o zajímavé ceny.

NAŠE SRDCE HOŘÍ PRO BOWLING A SVIJANY

Kdo jiný by měl být největším fanouškem svijanského piva než my? Možná ještě účastníci Amatérské bowlingové ligy, se kterou spolupracujeme už čtyři roky. Letos jsme pro účastníky amatérských bowlingových zápasů připravili zase speciální edici pětilitrových soudků Svijanského Mázu 11% a přejeme všem bowlerům – ať to padá!



FANDÍME ČESKÉMU FOTBALU

Toho, že jsme obrovskými fanoušky

sportu, jste si už asi všimli. Proto jsme nemohli nechat bez povšimnutí nadcházející Mistrovství Evropy ve fotbale a vyrobili jsme 4000 speciálních pětilitrových soudků našeho Svijanského fandy. Na jeho zadní straně je navíc rozpis všech zápasů, takže se soudkem fandy v lednici fandit nikdy nezapomenete.

NOVÁ VARNÁ ZAČNE BRZO VAŘIT

Jak jsme psali na tomto místě v minulém čísle, rozhodli jsme se zainvestovat do nové varny. Ještě pořád to v pivovaru vypadá jak na staveništi, ale nová varna už je pod střechou a pomalu se začíná



Takhle vypadala naše varna na konci února

připravovat na plánované spuštění. O vyladění technických detailů se postaral nejlepší odborník na varny pan Petr Ťopka, což je podle slov našeho sládky stejné, jako když si necháte postavit formuli 1 od Adriana Neweye. Celá investice probíhá proto, abychom byli schopni i do budoucna zajistit kvalitu našeho piva a udržet tradiční výrobu, na které lpíme.

Z TÁBORA JSME SI PŘIVEZLI MEDAILE

Na začátku února proběhl už 22. ročník Reprezenačních slavností piva v Táboře, kterého se každoročně účastníme. Letošní konkurence byla opravdu velká, v celkem 23 kategoriích soutěžila stovka pivovarů od nás i ze zahraničí. Nově byly vytvořeny kategorie pro stále víc se prosazující minipivovary a sladové ochucené nápoje. O to víc nás těší úspěch našich piv. Vyhráli jsme kategorii



piv se sníženým obsahem cukru s naším Fitness, Svijanská Kněžna 13% zabodovala třetím místem v kategorii tmavých piv a bronz si přivezl také náš

Kvasničák z kategorie kvasnicových, nefiltrovaných piv.

ROSTEME, ALE KVALITA JE STÁLE NEJDŮLEŽITĚJŠÍ

Loňský rok se v našem pivovaru zařadil mezi ty úspěšné. Uvařili jsme víc než půl milionu hektolitrů piva, což je zase o něco víc než předloni. Je to pro nás důkaz, že vám naše pivo chutná, jinak byste ho nepili a my neměli důvod ho vařit stále víc. Pro to, abychom zachovali kvalitu všech piv, také hodně děláme. Loni jsme zprovoznili novou spilku, otevřeli nové ležácké sklepy a letos přibude také nová varna. Stále vaříme pivo po staru a rozhodně u toho hodláme zůstat. Děkujeme všem pijanům Svijan!

SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA



Zase se blíží léto a s ním už 23. ročník Slavnosti svijanského piva. Loni za námi do Svijanského Újezdu dorazilo 16 000 lidí a my doufáme, že i letos bude o tuto kulturně zábavnou akci minimálně stejný zájem. Zase budete moci ochutnat naše piva tekoucí ze 160 píp za zvýhodněnou cenu, chystáme spoustu překvapení, hudby i zábavy. Zablokujte si s celou rodinou sobotu 14. července už teď a sledujte nové informace o programu na našem Facebooku.



KDE SE PIVO VAŘÍ, TAM SE DOBŘE DAŘÍ

Už naši dědové věděli, že aby bylo pivo dobré, musí být správně uleželé. Pojďme se dnes podívat, kde svijanské pivo zraje.



Naposledy jsme ležácké tanky přistavovali vloni.

ZÁKLADEM JSOU LEŽÁCKÉ TANKY

Ležácké tanky jsou horizontální nádoby o průměru 240 cm a objemu od 60 do 630 hl. V pivovaru je najdete v ležáckém sklepě, kde pivo podle druhu 30 až 60 dní zraje, čirí se a zvolna se sytí přirozeně vznikajícím oxidem uhličitým. Právě tady se dotváří jeho chuť, vůně, pitelnost, pěnivost i říz. Ani jednu z těchto vlastností nevykouzlíte, pokud pivo nenecháte opravdu uležet. Jedině pozvolné přirozené zrání v ležáckém sklepě zaručí zakulacenou chuť, příjemný říz a hustou trvanlivou pěnu.

LEŽÁCKÉ SKLEPY VE SVIJANECH

Pivo prostě potřebuje svůj čas a vzhledem k tomu, že nám roste výroba, potřebujeme stále víc místa na zrání piva. Proto jsou ležácké sklepy rozšiřovány skoro každý rok, loni v dubnu přibýlo 27 ležáckých tanků o celkové kapacitě 15 tisíc hektolitrů, investice do zrání piva nás čeká i letos.



PIJAN SVIJAN

SVIJANSKÝ FACEBOOK

Pokud jste se ještě nezařadili mezi partů našich fanoušků na Facebooku, urychleně tak udělejte. Budete mít z první ruky informace o svijanském pivu, našich akcích, ale dozvíte se i spoustu zajímavých názorů a informací z prostředí pivovarů, hospod a restaurací.

Fanouškovská základna překročila v březnu hranici 50 000 fandů. Držíme slovo, takže během dubna budete moci soutěžit o svijanské dárky. Podrobnosti hledejte kde jinde než na Facebooku.

Co jsme se o sobě na našem Facebooku dozvěděli? Příspěvky nejsou redakčně upraveny.

MS: No teda Svijany, jeden soudek hezčí jak ten druhý, na mé 60-tiny, bude téct Svijanské pivo potokem...

JŠ: Rád ochutnávám vše co seženu..ale musím říct, že máloco se vyrovná Svijanům...

VČ: ač nejsem homosexuál, zamiloval jsem se do Františka. Večer na něj zase skočím :-)

HF: Občas zaexperimentuji, ale na Svijany slyším vždycky rád.

JŠK: Zatím nejlepší Svijany jsem pil ve středu na Labské Boudě:-)

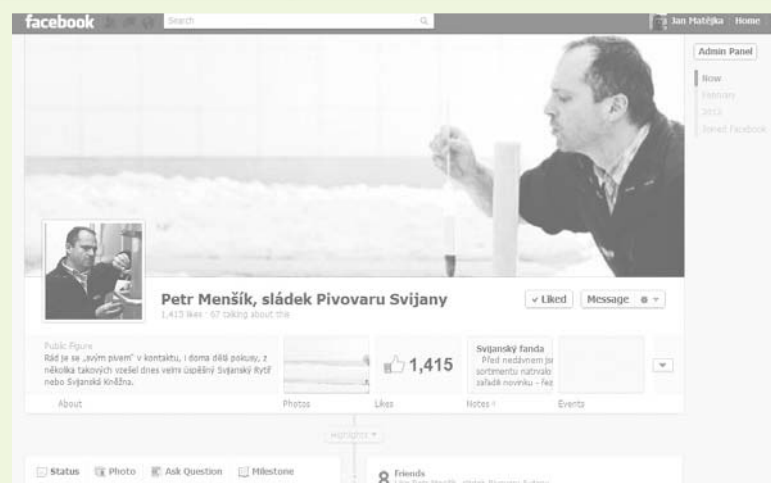
MR: Wczoraj pitem Svijansky Kvasničak w Warszawie. Fantastyczne! :)

JH: Mňam, mňam, zmrzlina. Svijanské pivo je nejchutnější na světě! Svijany v srdci

PS: Já razím až dnes do naší hospůdky si pro Svijany. Včera jsem to přehnal vínem tak dnes potřebuju srovnat ty škody co víno napáchalo :-D

KS: Pohodička, pivíčko, teploučko, něco dobroučkého, setkat se s fajn lidma a popovídat.....)

PS: Místo, kam se můžu týden těšit a kde se po těžkých dnech zregeneruju :) Samozřejmě pivo a kamarádi.



JKT: Pracuji v hospodce kde se toci, Maz, 11 a Frantisek a s klidnym srdcem muzu rici ze Svijany jsou nejlepší pivko :-)

Ještě nejste fanouškem Svijan na Facebooku? Tak se mrkněte na www.facebook.com/Svijany nebo se na naši Facebook page podívejte rovnou pomocí čtečky.



CO JSME NAŠLI V E-MAILU

Příspěvky nejsou redakčně upraveny.

BZ: Dobrý den, předem upozorňuji, že jsem z Chotěboře, města, kde je relativně nový, úspěšný, pivovar. Mimo desítky mě všechna piva od nás velmi velmi chutnají. Různě se pohybují po ČR a kupuji si různá pivka (většinou 12°). Právě teď koštují Vašeho Rytíře, koupeného v Tesco. Když jsem ho otvíral, říkal jsem si "co bude lepší, chotěbořský Premium nebo Rytíř?" Chuťově je každé jiné a výsledek: obě jsou dobré.

DM: Velké poděkování za Vaše pivo, konkrétně 11° Máz a 12° Rytíř! To

jsou prostě takové lahůdky, že mě "donutily", koupit si výčep domů. Od té doby mám spoustu přátel, kteří si rovněž Vaše pivíčko nemůžou vynachválit a to jsou v naší "obydlené

zátáčce" tři hospody. Dneska jsem k svátku dostal tričko s Vaším logem, takže Vás budu moci propagovat i na montážích. :-))) A právě teď mi žena hlásí, že je možno u Vás absolvovat exkurzi. Tak to bych vážně rád zažil! A rovněž mimořádně velký dík sládkovi, který tyto dobroty varí - 1***.

JM: Dobrý den o velikonočních svátcích Hasiči Mladějov pořadali výlet na kolách. Zavítali jsme také do vaší pivovarské hospůdky. I za velkého provozu, který o velikonočních byl, jsme byli velmi spokojeni jak s obsluhou, jídlem, posezením jen tak dále !!!!!!!!

JP: chtěl bych Vám alespoň takto symbolicky poděkovat za to, jaké vaříte pivo! Konkrétně 13tka Kníže je snad jediné pivo na trhu, kterému se dá říkat PIVO, výrazná hutná paměťová chuť, klobouk dolů. Držím Vám palce, ať Vám to takto vydrží co nejdéle.



HOSPODSKÁ ZÁBAVA

V minulém čísle Svijanovin jsme vyhlásili soutěž o nejchutnější jídlo nebo nápoj připravený z piva. Nad většinou příspěvků se naší Miss Zlatého moku sbíhaly sliny, vyhrát ale mohli jen tři z vás. Třeba vás některý z následujících receptů bude inspirovat.

Pokud nejste mezi vítězi, mohlo by vám udělat radost, že možná i váš soutěžní recept bude zařazen do sezónního jídelního lístku naší pivovarské hospody.

Pivní domácí chléb od Marie Bednařikové

Ingredience na chléb: 1 kg hladké mouky, kostka droždí, sůl, 3 lžičky kmín, 2 dl studené vody, 1 svijanské pivo

Ingredience na nivu v pivním těstíčku: niva, svijanské pivo, trocha hladké mouky, strouhanka

Příprava chleba: do hladké mouky rozdrobíme droždí, osolíme, přidáme kmín, vodu a úplně na konec pivo. Vše vypracujeme v hladké těsto a dáme vykynout. Pečeme hodinu ve

vymazaném pekáči, průběžně potíráme vodou smíchanou se solí. Docílíme tak křupavé kůrčičky.

Příprava nivy v pivním těstíčku: vejce rozšleháme s pivem a trochou hladké mouky, aby vzniklo řídkší těstíčko. V něm obalujeme kousky nivy, na závěr je obalíme ještě ve strouhance, aby sýr nevytekl a dáme smažit.

Tento recept doporučuji k vašemu vynikajícímu pivu Svijany.

Tomáš Frydrych: Nejlepší Svijany jsou řezané, jak se můžete přesvědčit na přiložené fotce, ale pozor musí se to umět! :)



Špekáčky na medu a černém pivě od Zdeňka Procházky

Ingredience: pár špekáčků, cibule, med, kečup, černé pivo (Svijanská Kněžna), ostřejší koření „co dům dal“ (paprika, pepř, ...)

Příprava: špekáčky nařízneme, naplníme kolečky cibule a kečupem. Narovnáme na pekáč, pokapeme troškou medu (cca lžice na dva

špekáčky), případně dokořeníme dle chuti. Pečeme v troubě za občasného podlévání černým pivem. Je to labužo.

SOUTĚŽTE S NÁMI



Chcete vyhrát vstupenky na červencové Slavnosti svijanského piva? Pokud jste tam byli loni nebo v kterémkoliv předchozím roce, máte na půl vyhráno. Pošlete nám jednu svou fotografii z této pivní události s komentářem, na co byste nalákali ty, kdo tam ještě nebyli.

Tři nejzajímavější soutěžní příspěvky odměníme po dvou vstupenkách na Slavnosti.



Podrobná pravidla soutěže najdete na webu www.pivovarsvijany.cz. **Svijanoviny**, noviny Pivovaru Svijany, a.s., vycházejí čtvrtletně. Registrační číslo MK ČR E 19546. Vydavatel: PIVOVAR SVIJANY, a.s., Svijany 25, 463 46, Příšovice, IČ 25035207. Vaše připomínky a náměty můžete posílat na svijanoviny@pivovarsvijany.cz.

