



Svijanoviny

Zdá se, že po boomu různých mini- a mikropivovarů v posledních letech



se lidé experimentů do značné míry nasatili a začínají se vracet k pivům, která dobře znají a na která byli léta zvyklí. Ani „euro-pivo“ už našťástí netáhne zdaleka tak jako dříve. Kvalitní, řemeslně zpracované české pivo, které je radost pít, je už zase v kurzu. To je pro nás dobrá zpráva. Všichni vědí, že pro výrobu všech našich piv používáme výhradně klasickou technologii českého piva plzeňského typu s dvourmutovým způsobem vaření, kvašením v otevřených spilkách a zráním v ležáckých sklepích. Jako suroviny nám slouží vlastní voda, prvotřídní humnové slady a výjimečný chmel z vlastních chmelnic. A co je rovněž důležité – veškeré pivo dodáváme výhradně nepasterizované. Chci věřit, že jsme tak svým dílem přispěli k tomu, že návrat konzumentů k osvědčené tradici toho nejlepšího českého piva bude už trvalý.

S pivovarským Dej Bůh štěstí
Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany

Chmelu se loni dařilo

Mimořádně úspěšný rok mají za sebou díky ideálnímu počasí a klimatickým podmínkám čeští pěstitelé chmele. Celkem loni sklidili 7711,61 tuny suchého chmele při téměř rekordním průměrném výnosu 1,61 tuny z hektaru. Po několika podprůměrných letech se tak meziročně produkce jedné ze základních surovin pro výrobu piva zvýšila o 59,24 procenta.

V Ústěcké oblasti, kde se pěstuje chmel pro svijanské pivo, se jeho produkce meziročně zvýšila o 37,31 procenta na celkových 819,31 tuny. Nejvíce ceněné odrůdy – Žateckého poloraného červeňáku – se urodilo 663,25 tuny, o 33,91 procenta více než před rokem. ■

Kde se letos točí nejlepší Svijany?

K čemu by bylo vařit to nejlepší pivo, kdyby jej neměl kdo s láskou a veškerou péčí načepovat? S cílem motivovat restaurátory a hostinské ke zlepšování služeb, zvyšovat kulturu pití piva a udržovat vysoký standard péče o pivo propůjčuje Pivovar Svijany pravidelně od roku 2000 vybraným restauracím roční certifikát kvality.

Poslednímu, sedmnáctému ročníku certifikace předcházelo náročné hodnocení jednotlivých zařízení. Nejvyšší počet bodů v něm získala pražská restaurace „U Rokytky“, která o několik bodů předstihla loňského premianta – liberecký „Radniční sklípek“. Celkem se počet restaurací, které certifikací prošly úspěšně, zvýšil na 115.

„My sami děláme vše pro to, aby z našeho pivovaru odcházelo jen to nejlepší pivo. Ale přinejmenším stejně důležitá je péče, kterou našemu zásadně nepasterovanému pivu věnují hostinští, kteří jej pak servírují konečnému konzumentovi,“ řekl svijanský sládek Petr Menšík.

Při náročném hodnocení každé přihlášené restaurace se posuzuje řada parametrů. Vedle kvality točeného svijanského piva je to například péče o čištění a ošetřování chladicího zařízení, úroveň sklepního hospodářství (čistota, bezpečnost skládky, péče o sudy KEG), čistota a výzdoba vlastního restauračního prostoru, úroveň obsluhy a celková péče o zákazníka. Celkem komise složená z obchodního zástupce pivovaru, oblastního vedoucího daného regionu, podsládka a technologa/servisního

technika prověřuje dokonce 37 parametrů. Tak je zaručeno, že certifikované restaurace nabízejí pouze prvotřídní, profesionálně ošetřený produkt. Restaurace „U Rokytky“, v níž se už tradičně točí všech dvanáct druhů svijanského piva, získala od komise nejvyšší počet bodů především díky naprosto prvotřídní péči o pivo. „Zejména tankový ležák Svijanský Rytíř z restaurace „U Rokytky“ si udržuje trvale nejvyšší kvalitu a patří k tomu nejlepšímu, co mohou zákazníci svijanských restaurací ochutnat,“ konstatovala certifikační komise.

Zařízením, která úspěšně projdou certifikací, poskytuje pivovar cenové zvýhodnění. Přináší jim to také určitou prestiž, díky níž je více vyhledávají milovníci dobrého piva. „Na dobře ošetřené, vychlazené a natočené pivo se v Čechách a na Moravě vždycky chodilo do restaurace nebo hostince. A tak by to mělo i zůstat. To, co dělá z restaurace dobrý podnik, je správná péče o pivo, dobře vyškolený per-

**HODNOCENÍ
CERTIFIKOVANÝCH
RESTAURACÍ
2016**



Komise hodnotí například četnost sanitací, teplotu ve sklepech, čepování piva, chuť, vůni a čírost piva, správné mytí skla a mnoho dalších parametrů. Po udělení certifikátu, který platí jeden rok, jsou restaurace pod stálým dohledem zaměstnanců pivovaru.

sonál, kvalitní výčepní zařízení a skladovací prostory. Bez toho nebude žádná hospoda nikdy dobrá, i kdyby nabízela sebevíc nejvybranějších piv,“ uzavřel sládek Petr Menšík. ■

Největší koncentrace certifikovaných svijanských restaurací je na Liberecku (19) a v Praze (12). Nejbližší provozovnu si můžete najít na mapě: www.pivovarsvijany.cz/kam-na-svijany/

Pořadí nejlépe hodnocených restaurací 2016

RESTAURACE	MÍSTO	BODŮ CELKEM
U Rokytky	Praha	430
Radniční sklípek	Liberec	413
U Partíka	Litvínov	413
Radnice	Jablonec nad Nisou	402
Svijanská hospůdka u Lva	Liberec	402
Saloon u Supa	Turnov	400
Zámecká konírna	Vratislavice nad Nisou	398
Stará kuželna	Slezská Ostrava	392
Pivovarský dvůr Arabela	Veselí nad Lužnicí	390
Lesní restaurace Harrachovka	Tábor	389

Svijany stále oblíbenější i na Slovensku

Na Slovensko se loni vyvezlo přes 30 tisíc hektolitrů svijanského piva, o 70 procent více než v roce 2015. Celkem tak už ke slovenským milovníkům piva prostřednictvím společnosti Svijany Slovakia směřuje zhruba jedna dvacitina celkové produkce Pivovaru Svijany.

Svijany Slovakia, jejímž majoritním vlastním je Pivovar Svijany, byla založena v květnu roku 2014 a distribuuje na Slovensku kompletní sortiment svijanských piv. Po necelých

třech letech její činnosti jsou Svijany s podílem zhruba 2,1 procenta na celkovém dovozu zlatého moku na Slovensko na třetím místě mezi všemi dceřinými společnostmi, které u našich východních sousedů založily české pivovary. Slovensko je přitom jedním z největších importérů piva v Evropě: v roce 2015 bylo s dovozem v celkovém objemu 1,6 milionu hektolitrů sedmým největším odbytištěm zahraničních pivovarů v celé Evropské unii. O tom, že spotřebitelské preference jsou u obou zemí bývalé federace stá-

le víceméně stejné, svědčí prakticky totožná struktura prodeje v obou zemích. I na slovenském trhu jde nejvíce na odbyt tradiční svijanská jednáctka Svijanský Máz, a to jak točená, tak i v lahvích a plechovkách.

Celkem se Svijany čepují ve zhruba šesti stech slovenských restauracích. Letos bude prvním z nich po vzoru českého hodnocení udělován certifikát kvality. Posouzením procházejí již od března. ■





Historie a současnost pivovaru Svijany

František Horák a začátek svijanského zázraku

Pivovar Svijany – jeden z nejstarších pivovarů na českém území – vznikl už v roce 1564 jako součást Svijanské tvrze. Asi nejdramatičtější změnu v jeho více než 450leté historii ovšem přinesl až rok 1998, kdy se jej jeho tehdejší zahraniční majitel rozhodl uzavřít. Na samém začátku přerodu malého regionálního pivovaru v jednu z nejvyhlášenějších značek českého pivovarnictví tehdy – a i po řadu dalších let – stál jeho tehdejší sládek a ředitel František Horák. Se zapáleným šestasedmdesátiletým pamětníkem, který je dodnes v pivovaru aktivní jako obchodní sládek a člen představenstva, jsme si povídali o nelehkých začátcích značky Svijany.

Pivovar měl poprvé namále už v roce 1985, ale tehdy se vám ho společnou akcí podařilo zachránit. Na jeho obranu jste dokonce založil Spolek na záchranu pivovaru Svijany, jehož členové se pak ještě dlouhá léta scházeli. Ale přibližte nám spíše další kritický moment – rok 1998, který byl vlastně rokem Nula, v němž se začala psát jeho neuvěřitelná novodobá historie...

Ne až v roce 1998, ale vlastně už na konci roku 1997 jsem se dozvěděl, že tehdejší anglický majitel Pražských pivovarů Svijany zavře. Pro mě to bylo nepředstavitelné. S krátkou přestávkou na počátku devadesátých let jsem v něm byl od nástupu do práce a pivovar byl celý můj život, takže jsem si nedokázal představit, že bych se s ním měl rozloučit. Zrovna v této době se také všechno začalo obracet – postupně jsme si napravovali naši někdejší špatnou pověst a už jsme zase vařili dobré pivo.

Po značném úsilí se mi majitele podařilo přesvědčit k prodeji, ale dlouho se nedařilo dát dohromady domluvenou částku. Banky totiž tenkrát nepovažovaly pivovary za perspektivní a nechtěly na ně půjčovat. Nakonec jsem se až v dubnu 1998 dohodl s hlavními investory – otcem a synem Kučerovými (dnešními představiteli libereckého LIF TRADE) – a v dramatickém závěru jsme pak na poslední chvíli peníze v hotovosti vezli autem do Prahy a předali.

Napadlo by vás tehdy, v době, kdy měl pivovar výstav něco přes 40 tisíc hektolitrů, že bude za pár let vyrábět více než patnáctkrát tolik?

To v žádném případě. Kdybych byl velký optimista, tak bych byl šťastný,

kdybychom vařili sto tisíc hektolitrů. Ale o tom, že budeme úspěšní, jsem moc nepochyboval. Věděl jsem, že máme skvělé pivo – což tenkrát na rozdíl od dneška nebylo ještě vůbec pravidlem – a obrovské nadšení pro věc. Také jsme měli dobré nápady: málo se třeba ví, že ve Svijanech jsme



František Horák: „Takovou technologickou revoluci jako já už žádný sládek během svého života neprožije: zažil jsem, když se pivo skladovalo ve dřevě, v plechu, hliníku, a nakonec i v nerez.“

jako vůbec první pivovar začali už na konci osmdesátých let vařit jedenáctku. A dodneska je to naše neúspěšnější pivo, i když ji už dělají skoro všude.

Dnes je samozřejmě jasné, že to bylo správné rozhodnutí, ale tehdy jste určitě potřeboval, aby při vás stálo štěstí...

To ano, ale ono při nás stálo. Třeba hned v prvním roce nám dost pomohlo to, že Angličané zavřeli i nedaleký pivovar ve Vratislavicích, ke kterému měli lidé v Liberci dost vřelý vztah. Skoro všechny liberecké hospody, kde se kdysi Vratislavice točily, začaly na protest brát naše pivo.

Jako jediný přeživší lokální pivovar jsme pak ovšem vsadili nejen na místní patriotismus, ale také na nevídanou vstřícnost k zákazníkům i hospodským. Hospodám jsme zpočátku dávali pivo i zadarmo, aby ho jejich hosté mohli vyzkoušet. Vozili

jme jim ubrusy, sklenice a myčky a často také sami vymývali trubky. Já sám jsem strávil hodně času mezi hosty, abych zjistil, jak jim chutná. Při výrobě jsme se pak záměrně drželi tradičních postupů, stejných jako v polovině minulého století, kdy se české pivo proslavilo po ce-



lém světě. Vedle desítky a jedenáctky jsme začali vařit dvanáctku a později i třináctku – světlou i tmavou, a nakonec také patnáctku; všechny měly

Pitelnost.

Fenomén pitelnosti je předmětem výzkumů a existuje mnoho definic, kterými lze pitelnost popsat. Pivo, které má vysokou pitelnost, lze jednoduše definovat například takto: „Pivo musí zákazníkovi chutnat a musí se těšit na další sklenici“. Pitelnost také může být definována jako „vlastnost piva, která zabraňuje

pořádnou pěnu, což je vlastnost, která je pro mě u piva velice důležitá. A hned zpočátku jsme se se sládkem Petrem Menšíkem, který měl na tom všem velikou zásluhu, rozhodli pro živé pivo bez pasterizace, během níž se ničí některé tělu prospěšné látky. Pivům jsme na památku knížete Rohana dali „šlechtická“ jména: třeba

Rytíř, Kněžna nebo Baron. A lidé, kteří naše pivo ochutnali při pobytu v Jizerkách nebo Krkonoších, si ho nemohli vynachválit a začali se ho dožadovat i u sebe doma. Tak se nakonec rozšířilo i mimo náš region a nakonec po celé zemi a dnes už i za jejími hranicemi...

Byl za tím tedy obrovský kus práce, ale rozhodně jsme měli i „kliku“. Je asi vyloučené, že by se podobný boom mohl ještě někdy někde v republice opakovat.

Jaké hlavní těžkosti jste museli v prvním roce po převzetí pivovaru překonávat?

Těch byla spousta. V pivovaru byla především vysoká přezaměstnanost. Abychom provoz ekonomicky zvládli, museli jsme se hned ze začátku rozloučit prakticky s polovinou zaměstnanců. Naštěstí jsme je všechny časem zase mohli přijmout zpátky a nejen je – dnes už u nás pracuje kolem 150 lidí, dvakrát tolik než v roce 1998.

A už v roce 1999 jsme také museli řešit první naléhavé investice do rozšiřování výroby a modernizace některých úseků, hned zkraje jsme třeba postavili novou lahvovnu. Všechny kapacity jsme rozšiřovali za pochodu úměrně tomu, jak rostla poptávka; nemohli jsme si dovolit, abychom třeba zkracovali dobu zrání. Naštěstí se nám na některé projekty podařilo získat dotace.

Říkáte, že dnes už je špatné pivo spíše výjimkou. Čím to je, že tolik lidí zůstává už od onoho prvního roku Svijanům věrných?

Pitelnost. To je myslím to hlavní, co je na našem pivu tak cenné. Člověk si dá dvě tři sklenice a pořád má chuť na

je konzumentovi v tom, aby se cítil přesycený, jestliže zkonsumuje větší objem piva.“ Pravděpodobně nejuvstíženější definice je: „Pitelnost piva je harmonie chuti, vůně a vzhledu stimulující k napití“.

Zdroj: Studie Pitelnost piva a metoda jejího stanovení, Kvasný průmysl 2011.

další. Já si občas rád vypiju i jiné pivo a musím říct, že je často velice dobré (ostatně jako člověk, který ví, kolik úsilí stojí uvařit pivo, bych si nikdy nedovolil jiného sládky kritizovat). Ale asi právě ta příjemná pitelnost mi u řady jiných piv chybí. Dám si jedno nebo maximálně dvě, kdežto našeho piva nemám nikdy dost. ■



Představujeme nejlépe hodnocenou certifikovanou restauraci U Rokytky: Jediná svijanská restaurace s tankovou dvanáctkou

Restauraci U Rokytky najdete v pražské Libni, nedaleko zastávky metra Palmovka. Nenápadná příjemná hospůdka se pyšní celým portfoliem svijanských piv na výčepu, tankovou dvanáctkou a v letošním roce si vysloužila nejlepší hodnocení při udělování certifikátu kvality svijanského piva.

Stačilo mrknutí a začala spolupráce

Před rokem 1989 jste místo restaurace U Rokytky mohli najít tzv. „dietku“. Po revoluci se budova vrátila v restitucích majiteli a dva kamarádi, Miloš Provazník a Robert Franke, se v roce 2000 sešli, jak jinak než u piva, a dohodli se, že si restauraci společně pronajmou. „Tehdy se točila jen Plzeň a Gambrinus a já si říkal, že nikdy nebudu čepovat nic jiného než Plzeň,“ vzpomíná Miloš Provazník, spolujednatel restaurace U Rokytky, a dodává: „Ale hledali jsme i nového dodavatele tmavého piva. Přihlásila se nám obchodní zástupkyně Pivovaru Svijany, mrkla na mě a představila mi Svijanskou Kněžnu. Tak jsme to zkusili.“



Všechno smetla voda

V roce 2002 přišla do Prahy „velká voda“ a Rokytku vytopila od sklepa až po strop. Vše bylo zničeno a muselo se začít od začátku. „Neměli

jsme žádné pojištění a museli jsme si brát úvěr od státu. Doufali jsme v jakoukoli pomoc od našeho tehdejšího distributora piva, ale té jsme se nedočkali,“ vzpomíná Miloš Provazník. V té době ani Svijany nemohly Rokytky poskytnout přímou finanční pomoc, ale řešení se nakonec našlo a společnými silami vybudovali restauraci U Rokytky. „Svijany nám hodně pomohly s dovybavením celé restaurace, takže jsme díky nim mohli už půl roku po povodních otevřít. Samozřejmě s pivem Svijany na výčepu,“ říká spolujednatel restaurace. „Celá spolupráce s pivovarem byla a stále je na přátelské úrovni, a to nás na tom baví. Svijanské pivo je navíc dobré a cenově přijatelné.“ Na podzim 2015 proběhla další rekonstrukce včetně instalace moderních pivních tanků.

Svijanské tanky u Rokytky.

Chlazené tanky v restauraci U Rokytky jsou výjimečné tím, že jsou dvouplášťové. Chladicí médium protéká dvojitým pláštěm tanků. Pivo je v tanku chráněno speciální fólií, která zabezpečuje, že se stlačeným médiem nepříjde do kontaktu. Teplotu chladicího média a piva na vý-



stupu hlídají sondy. Výčepní zařízení se minimálně jednou týdně sanituje. Výsledkem je pivo s ideální teplotou i chutí. Svijanské tanky se poznají podle jejich výrazné žluté barvy. Obvykle se z nich točí Svijanský Máz nebo „450“, jen v restauraci U Rokytky si z nich můžete dát tankového Svijanského Rytíře.



Takto vypadají vypité sklenice, které byly při čepování perfektně čisté.

Aby pivo mělo říz. V čem tkví tajemství natočení dobrého piva? Zeptali jsme se Miloše Provazníka, spolujednatel restaurace U Rokytky, která letos získala první místo při certifikaci svijanského piva: „Pivo je živý organismus a načepovat jej dobře je hotová věda. Ale alfou a omegou je hygiena, vše musí být absolutně čisté. Čistá sklenice, čisté trubky (pravidelná sanitace a proplachování před každým naraženým sudem) a čisté kohouty. Bez toho to nejde,“ zdůrazňuje. „Ale nakonec to pivo stejně musíte umět i správně natočit,“ dodává s úsměvem.

Na tanku je 12°

Dnes v restauraci U Rokytky čepují všechna piva Pivovaru Svijany, jen Svijanského Barona si dáte pouze o Vánocích. Nepřehlédnutelné jsou žluté tanky přímo u baru, ve kterých není, jak jsme zvyklí, Svijanský Máz nebo Svijanská „450“, ale netradičně Svijanský Rytíř 12°.

Od roku 2002 si pravidelně každý rok zasloužila propůjčení certifikátu kvality Svijanského piva, což potvrzuje, že se v Rokytky o pivo starají s láskou a dobré pivo je pro ně srdeční záležitostí. Pokud budete mít cestu do Prahy, nezapomeňte se zastavit v restauraci U Rokytky. Sice není v samotném centru města, ale jestli dostanete chuť na svijanské pivo všech druhů a na dobré jídlo za příjemné ceny, cesta do Libně se vám rozhodně vyplatí. ■

Další ceny pro piva ze Svijan

Dvě ocenění si z lednové soutěže World Beer Idol odnesly výrobky Pivovaru Svijany. Jako druhé nejlepší pivo v kategorii tmavých piv mezinárodní porota vyhodnotila třináctistupňový tmavý speciál Svijanská Kněžna a třetí místo v kategorii piva plzeňského typu obsadil kroužkovaný ležák Zámecký Máz.

Svijanská Kněžna se vyrábí z vybraných speciálních sladů, které

jí dodávají specifickou kávovokaramelovou chuť. Je hutnější díky praženému sladu, který jí také bez jakéhokoli přibarvení dodává její typickou barvu. Kroužkovaný ležák Zámecký Máz jsme ve Svijanech poprvé vyrobili u příležitosti otevření zrekonstruovaného svijanského zámku v těsné blízkosti pivovaru. Vychází z nejprodávajícího Svijanského Mázu a inspirován je starými recepturami, podle nichž



se v minulém století vařilo pivo závažné před zimou na nepřístupné horské chaty. ■

www.pivovarsvijany.cz/svijanske-pivo/



Sledujte nás:



@svijany



@svijanskysladek



@pivovarsvijany



@pivovarsvijany



Druhá sezóna po rekonstrukci

Zámek Svijany opět ožívá:

na novou sezónu připravuje zajímavý program a otevírá zámecké ubytování a zámeckou restauraci



Zatímco svijanský pivovar v posledních dvaceti letech jen kvete, zámek, jehož byl kdysi součástí, zůstal do nedávna v havarijním stavu. Až jej nakonec před čtyřmi lety pivovar odkoupil a rozhodl se z něj vytvořit atraktivní centrum kulturního dění. Necelé tři roky mu pak stačily, aby léta chátrající zámek přeměnil na jeden z nejvyhledávanějších cílů rodinných výletů v celém Pojizeří. Po slavnostním otevření loni v polovině června se na čerstvě zrekonstruovaný zámek přijelo podívat již během první sezóny na deset tisíc návštěvníků. Letos, kdy se stavba v těsné blízkosti pivovaru pro veřejnost otevře již 22. dubna, na zámku očekávají nejméně pátá tisíc návštěvníků.



vanými stropními freskami, výstavními prostory přibližující historii zámku a jeho pánů – Valdštejnů a Vartenberků – nebo unikátní archeologickou expozici s nálezy z okolí obce Svijany z doby bronzové. Vzácné nálezy – jako například tři tisíce let stará bronzová jehlice nebo tajná podzemní chodba – byly v průběhu rekonstrukce a archeologického průzkumu objeveny dokonce i přímo na zámku. Speciální expozice je pak věnována Islandu a práci islandských archeologů, kteří jsou partnery obnovy zámku. Vedle standardní prohlídky bude hosty během celé sezóny čekat řada zajímavých akcí jak přímo na zámku, tak v zámecké zahradě. Významnou změnou je, že se na rozdíl od loňského roku budou moci od června najíst

nebo si dát jedno Svijanské v nově otevřené zámecké restauraci nebo u jejího venkovního grilu. A pro toho, kdo se bude chtít zdržet déle, bude připraveno stylové ubytování přímo v horních patrech zámku. Ubytovací prostory s kapacitou 43 lůžek vybudované v rámci druhé etapy obnovy zámku návštěvníkům zajistí skutečně komplexní služby. V příštích letech by pak měl v areálu zámku vzniknout dokonce i vlastní minipivovar. Rozlehlá zahrada zámku prošla výraznými úpravami tak, aby nabídla prostor pro odpočinek i zábavu. Nejmenší návštěvníci na ní najdou například pískoviště, které slouží zároveň jako malé archeologické naleziště. Součástí zahrady je také pec na chleba a pec na bronzové odlitky, v níž si mohou hosté pod vedením odborníků vyrobit vlastní zámecké suvenýry. **Do Svijan se teď už nejezdí jen kvůli pivu, ale i za zábavou a kulturou. Zastavte se někdy na zámku, určitě se na něj budete zase rádi vracet.** ■

ZÁMEK SVIJANY

První zpráva o Svijanech pochází z roku 1345, obec tehdy patřila cisterciáckému klášteru v Mnichově Hradišti. Pivovar ve Svijanech se v záznamech objevuje poprvé v roce 1564. O rok později získal ves Jaroslav z Vartenberka, který si v ní vystavěl renesanční tvrz. Po jeho smrti Svijany s tvrzí i pivovarem získal Jáchym Ondřej Šlik, jeden z českých pánů popravených na Staroměstském náměstí. Svijany pak připadly Valdštejnům, kteří v nich hospodařili až do roku 1814. Starou tvrz přestavěli na zámek, rozšířili i sousední pivovar. Od roku 1820 do roku 1945 byl majetek ve vlastnictví Rohanů. V roce 1945 byl zámek zkonfiskován a posléze znárodněn. Patřil tehdy Severočeským pivovárům. V roce 1996 jej koupil Milan Rýdlo z Čápovky pro sídlo Rytířského řádu svatého Václava, od něž jej v roce 2013 převzal Pivovar Svijany.

Vybrané akce na zámku Svijany

2. června	Noční prohlídka zámku	Noční komentovaná prohlídka zámku Svijany s archeologem Mgr. Petrem Brestovanským. Nutná rezervace.
24. června	První výročí otevření zámku	Oslava otevření zámku Svijany, bohatý doprovodný program pro celou rodinu, občerstvení, dobové tržiště, prohlídky zámku, exkurze do pivovaru.
15. července	Letní archeologická dílna	Jedinečný workshop, na němž si mohou zájemci pod vedením archeologa a dalších odborníků vyrobit předměty stejným způsobem, jako to dělali naši předci.
26. srpna	Country festival	Festival country kapel zvukných jmen i místních hudebních seskupení.
28. září	Svatováclavská slavnost	2. ročník oslavy svátku patrona českého piva, spojená s dobovým řemeslným jarmarkem, workshopy, divadelními představeními, písničkáři i pivními soutěžemi. Celodenní prohlídky zámku i pivovaru.



Zámek a pivovar patřily většinu času k sobě.

www.zameksvijany.cz

15. 7. 2017
Svijanský Újezd
od 13.00
areál koupaliště

vstupné
250,- Kč
na místě

Mňága a Žďorp • Mandrage

Dymytry • Krucipüsk • Traktor • Argema

Pavel Callta • Eva Pilarová • a mnoho dalších

Ohňostroj • kolotoče • stánky • suvenýry... Nepřeberné množství
kulinářských specialit. Zábava pro celou rodinu!

www.slavnostisvijanskehopiva.cz

skvěle vychazené pivo ze 160 pít!