osudová láska Svijan – PIVO

Pivovar Svijany leží v malé obci nedaleko Turnova. Svou polohou se administrativně řadí do libereckého okresu. Tento pivovar se řadí mezi nejstarší pivovary v České republice. Kvalita svijanského piva bývá tradičně oceněna řadou cen na odborných i laických soutěžích. Pivovar Svijany vyrábí pivo klasickou technologií, zachovávající charakter po celém světě proslaveného českého piva plzeňského typu. Vzhledem k tomu, že před ani během stáčení není pivo nijak chemicky ošetřováno ani pasterováno, uchovává si cestou na váš stůl všechny původní vlastnosti zdravého přírodního nápoje.

Voda – slad – chmel

Všechny druhy piv vyráběné ve svijanském pivovaru, ať se jedná o výčepní piva, ležáky nebo speciály, jsou vyráběny shodným technologickým postupem vyznačujícím se zejména dekokčním způsobem vaření, dvoufázovým kvašením a dlouhodobým zráním při nízkých teplotách.

Svijanské pivo se vaří ze tří základních surovin: vody, sladu, chmele. VODU vyhovující svým složením požadavkům na kojeneckou vodu a výbornou na pití i v syrovém stavu získávají ve Svijanech z vlastních studní v okolí pivovaru. SLAD se nakupuje z okolních malých sladoven, kde dokáží sladovníci z kvalitních českých a moravských ječmenů vyrobit ještě kvalitnější slad a nakonec CHMEL ze světově proslulé žatecké oblasti, který nesmí v dobrém českém pivu nikdy chybět.

Kvalita svijanského piva je oceněna řadou cen v odborných i laických soutěžích, největším oceněním však je stoupající obliba svijanského piva u konzumentů. Svijany se stávají nejsilnější značkou na Liberecku a Jablonecku, jejich obliba však stoupá i na Semilsku, Českolipsku, Mladoboleslavsku, atd.. Dnes se s úspěchem točí svijanské pivo také v mnoha pražských a dokonce i plzeňských restauracích.

HVĚZDY SVIJANSKÉHO NEBE

světlé výčepní pivo **Svijanská desítka**
světlý 11% ležák **Svijanský máz**
speciální světlé 13% pivo **Svijanský kníže**
speciální tmavé 13% pivo **Svijanská kněžna**
speciální 12% pivo plzeňského typu s výraznou hořkostí **Svijanský rytíř**
speciální 15% světlé pivo **BARON**

Nezapomínejme však, že pivo se nejen pije, ale také používá při vaření a jako ingredience je velmi inspirativní, posuďte sami a DOBROU CHUŤ:

KRÁLIČÍ DOBROTA

600 g králičí kýty bez kosti, rostlinný olej, mrkev, celer, šalotka - od každého cca 70 g, půl citronu, 0,3 l světlého piva, 30 g rajského protlaku, bílá strouhanka, 80 – 100 g šunky, sůl, oregáno

Králičí maso nakrájíme na nudličky, které osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, promícháme s rajským protlakem a lehce zalité pivem necháme odležet. Odležené maso opečeme na oleji společně s nakrájenou zeleninou a šalotkou, opečené sypeme strouhankou, přidáme na nudličky pokrájenou šunku, oregáno a ještě krátce orestujeme. Stříkneme zbytkem piva a jen chvíli společně povaříme. Vhodnou přílohou jsou hranolky.

KUŘÁTKO V PIVNÍ LÁZNI

1 kuře (přibližně 1,2 kg), 1 světlé svijanské pivo, bílý jogurt (cca 100g), hladká mouka, větší cibule, feferonka, pepř, paprika, sůl

Na oleji zpěníme nakrájenou velkou cibuli, přidáme sladkou mletou papriku, trochu pepře, zamícháme a zalijeme pivem (nezapomeneme si ho trochu nechat) a celý základ osolíme. Na něj poklademe naporcované kuře, přidáme 1 feferonku a dusíme doměkka. Po vyjmutí měkkého masa zahustíme jogurtem s rozšlehanou moukou a trochou piva. Omáčku propasírujeme a pro chuť můžeme přidat zelené lusky a krátce povaříme. Vhodná příloha je rýže.

PEČENÁ KACHNÍ PRSA NA TMAVÉM PIVĚ

4 ks kachních prsíček, 1 lžíce másla, 1 lžíce oleje, 1 lžička cukru, 2 dl tmavého piva, 1 malá cibule, hladká mouka, mleté divoké koření, sůl

Řádně očištěná kachní prsa osolíme, okořeníme a zlehka obalíme v mouce. Do kastrolu dáme olej, máslo, cukr, najemno nakrájenou cibuli a za stálého míchání necháme dozlatova zkaramelizovat. Poté přidáme připravená kachní prsa, po obou stranách je opečeme, zalijeme pivem a zvolna v troubě za občasného přelévání vlastní šťávou upečeme doměkka. Šťávu necedíme. Podáváme s bramborovými kroketami a sezónním salátem.

PIVOVAR SVIJANY s.r.o.
Svijany 25
463 46 Příšovice
tel.: 485 177 141
tel./fax: 482 881 200
expedice – tel.: 482 881 137
tel./fax: 485 771 105
e-mail: