

PROČAS

naš
úvodník

Vrtěti psem

Zdravím pravidelné čtenáře ProČasu; nebojte, nechci psát o volbách a odvádění pozornosti od... však Vy víte... Z jiného soudku tentokrát: zprávy. S mizícími výtisky denního tisku vonícími tiskařskou černí mám pocit, že se nám vytrácí i hlavní idea této činnosti. A to organizované informování. Lze přidat i adjektiva o apolitičnosti, objektivitě, nadhledu atd. Každý si může dosadit svůj oblíbený. Mám spíše pocit, že jde o informované organizování. Podle toho, kdo je vlastníkem daného média či kanálu.

Asi všichni jsme za covidu udělali zkušenost, že je důležité mít více informačních zdrojů. Na Seznamu a Novinkách se „žít“ nedá. Onehdá jsem někde viděl/slyšel/četl, co musí obsahovat „správná“ zpráva, či, chcete-li zpravodajství. Domácí mazlíčci, vztahy či sex, trocha násilí, popř. krev, a pak nějaké vypjaté emoce.

No nic, pojďme od toho. Chce to tedy více zdrojů pro sběr informací - zdroje nejen z domova, ale i ze zahraničí. A to i nám nepřátelského či s odlišnými názory. Jak říká jeden můj kamarád: „Musíme vědět, jak uvažuje protivník“.

Poslech či četba např. BBC v originále rozšíří každému nejen obzory, ale i jazykové znalosti. Tak prosím shrmažďujeme, analyzujeme, vyhodnocujeme, přemýšlíme, použijeme srdce, rozum, logiku. Naslouchejme, neodsuzujeme.

A to nejen před volbami. Rozloučím se parafrází: „Lidé čtete (správně)!“.

za Promat-tým L. Zajíc

ProFór, dnes motto pro aktuální teplotní vzestupy a pády:

Proti střídání 4 ročních období nic nemám. Jen mě šťve, když se střídají v jednom týdnu!!

za Promat-tým M. Příbíl



jachta

ČNR 2025 - Biograd na moru

Všichni pravověrní příznivci yachtingu to již vědí, ale přesto si dovolím připomenout, že od 4. do 11. 10. t.r. se uskuteční Mistrovství ČR ONE - DESIGN v oblasti Biogradu (www.ceskanamornirallye.cz). Jedná se o 29. ročník. Trasa je zhruba známa, resp. přístavy, ale uvidíme, jak stanoví finální trasy rozhodčí a traséri.

Příznivci firmy Promat vědí i to, že jsme hrdým sponzorem těchto závodů, spolu s dalšími partnery.

Zpravodajství, popř. živé sledování, najdete na SAP SAILING, f, webu ČSJ, videa budou na YouTube a ig

Věřím, že nám Neptun s Poseidonem budou nakloněni, počasí bude příznivé, ale přesto větrné! Pojďte si to s námi užít!

za Promat-tým L. Zajíc



kalendář

14. - 15. 10. 2025 pořádá v Brně firma Seidl spol. s r.o. tradiční seminář **Požární ochrana staveb** www.seidl.cz

15. 10. 2025 se bude v hotelu Globus na Praze 4 konat školení „Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat® a Intumex“. Více na www.kontrolnitechnik.cz

23. - 24. 10. 2025 se na Novotného lávce v Praze uskuteční tradiční konference „SUROVINY 2025“ pořádaná Silikátovou společností ČR. Více informací je k dispozici na www.silikaty.cz

11. 11. 2025 bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář „Chování stavebních konstrukcí při požáru“. Adresa: Dělnická 213/12, Praha 7. Přihlášky na www.studioaxis.cz

promat
pozitivně

Promat pozitivně

Ve firmě Promat pracuji na té „druhé“ straně - nehledám řešení pro naše zákazníky, nenabízím ani neprodávám naše skvělé produkty. Jsem totiž ve stejné roli jako naši zákazníci: poptávám a nakupuji. Při této práci velmi rád spolupracuji s lidmi, kteří své práci rozumějí a zároveň je baví. Kontakt s takovým dodavatelem mě vždy pozitivně naladí a příjemní mi den. Nemusí se přitom jednat jen o obchodního zástupce - někdy mě potěší třeba ten, kdo pomůže s vykládkou, jindy zase zaměstnanec, který díky firemní kultuře počká s výdejem zboží i chvíli po pracovní době, když já sám udělám chybu a špatně si naplánuji příjezd. Tyto „drobnosti“ působí velmi pozitivně a spolehlivě pomáhají odbourávat pracovní stres.

Věřím, že podobné maličkosti pozitivně ovlivňují i vás. A moji kolegové se snaží, aby i váš den po kontaktu s Promatem zůstal příjemný a bez zbytečného stresu.

A pokud tomu tak není a myslíte si, že bychom mohli něco v komunikaci nebo přístupu k zákazníkům zlepšit, budu rád, když mi o tom dáte vědět.

za Promat-tým P. Jahoda

tip na
výlet

Neratov

Pokud během svých toulek zabrousíte do Orlických hor, doporučuji navštívit Neratov. Je to vesnička poměrně zastrčená, ale návštěva stojí za to. Mě osobně očaroval krásný barokní kostel s pohnutou historií.

V roce 1945 kostel vyhořel a čekal více než půl století na novou střechu.

A ta je pro církevní stavbu opravdu netradiční - prosklená. A pro milovníky sklářského umění objevíte v kostele další skleněné dílo. Prozrazovat nebudu, dojedte se podívat. Já jezdím do Neratova pravidelně již asi 7 let a sleduji, jak se mění nejen kostel, ale celá obec.

za Promat-tým V. Stanke



vino

Doporučujeme

Dnes speciální doporučení na lehce raritní víno pro nadcházející podzimní večery aneb občas je třeba ochutnat něco opravdu netradičního: **FIOR d'Arancio Colli Euganei DOCG**, Vinařství Cai del Colle, Benátsko, Itálie, bílé jakostní víno odrůdové, suché, odrůda Moscato, ročník 2024.

Barva: jemně slámová, žlutá se zelenými odlesky.

Vůně: neodolatelně svěží, ovocná, s dominancí čerstvých pomerančů, pomela a meruněk, doprovázená jemným aroma muškátu a jarních květů.

Chut: lehká, svěží a přirozeně hroznová, s výraznými pomerančovými tóny, v dochuti na patře příjemně minerální.

Charakteristika: Degustované víno plně zapadá do takřka dokonalé sady regionálních gastronomických vín. V oblasti Benátska má sice tendenci vše zastínit legendární šumivé Prosecco. Pokračování na ProČas79.

za Promat-degustační-tým M. Příbíl



PROČAS

**ZŠ Rájec Jestřebí - požární ochrana světlovodů**

Světlovodů představují moderní řešení jak přivést denní světlo do místnosti bez oken nebo tam, kde je potřeba. Díky speciální konstrukci dokážou přenášet sluneční záření i na vzdálenost několika metrů od střešiny či fasády.

Vnitřní povrch světlovodu je vysoce reflexní, takže světlo neztrácí svou intenzitu. Požadavek na ochranu světlovodů na požární odolnost EI 30, je řešením konstrukcí vodorovného prosklení 485.97 se sklem Promaglas® EI 30 H1-02. Konstrukce je tvořena jednoduchým požárním sklem tl. 24 mm a je osazena v požárně chráněném ocelovém rámu. Celá konstrukce je nasazena na difuzoru světlovodu.

za Promat-tým M. Dočekal

**Proč se nepochlubit**

Můj osobní názor je „Nechme pracovat evoluci“. Svět se neustále vyvíjí - a s tím i přístup k bezpečnosti práce. Identifikace a eliminace rizik vzniku úrazů už dávno nejsou jen prázdné pojmy. Zaměstnavatelé se stále více snaží chránit své zaměstnance - někdy i proti jejich vlastní vůli. Promat mezi tyto zaměstnavatele patří, a proto pro nás nebylo těžké požádat a získat certifikaci a tím další potvrzení, že jdeme správným směrem.

za Promat-tým P. Jahoda

**Pražírna Lenochoď**

Zajímavou pražírnu je možné najít na Šumavě v Prachaticích. Jedná se o rodinnou pražírnu Lenochoď s.r.o., která začala pražít kávu v roce 2022. Pražírna se zaměřuje na pražení kávy na espresso a na filtr. Kávu z této pražírny můžete ochutnat například v Cafe Madona v Prachaticích, v podniku Kynutá Bucht v Horní Plané nebo v Restauraci 99 v Českém Krumlově. V nabídce mají zajímavé espresso směsi a doporučit lze tyto následující vyzkoušené produkty:

UGANDA - 100% Robusta pražená na tmavší stupeň, nulová kyselost, chuť hořké čokolády a tabáku. Země původu - Uganda. Vysoký obsah kofeinu.

PERU - 100% Arabika se středním stupněm pražení, chuť černé čokolády, mandlí, karamelu, sušeného pomeranče. Střední acidita. Země původu - Peru, nadmořská výška 800 - 2000 m n.m.

HONDURAS - zajímavá 100% Arabika, střední stupeň pražení, chuť čerstvé brusinky, hřebíček. Střední acidita. Země původu - Honduras, nadmořská výška 1300 - 1500 m n.m.

NIKARAGUA - famózní 100% Arabika, lehký stupeň pražení, střední kyselost, chuť citrusů, karamelu a sušeného ovoce. Země původu - Nikaragua, nadmořská výška 1550 m.n.m.

Tato malá a mladá pražírna potvrzuje fakt, že zajímavou kávu lze najít v každém koutku naší země. Dobrou zprávou je, že i nově vznikající pražírny dokážou nabídnout zajímavé produkty, snaží se jít svojí vlastní cestou a jejich produkce stojí za ochutnání.

Zdroj: www.prazirnalenochoď.cz

za Promat-tým L. Fleischer

**Novinky**<https://www.promat.tech/katalog-pbs>

za Promat-tým J. Ohanka

**Profesní Komora Požární Ochrany**

V úterý 23. září 2025 se v hotelu Svornost konalo valné shromáždění PKPO. Jednání zahájil prezident PKPO Bc. František Kregl, který přivítal účastníky a hosty valného shromáždění. Následně vystoupili hosté, například prezident HK ČR Mgr. Zdeněk Zajíček, brig. gen. Ing. Daniel Miklós, MPA náměstek generálního ředitele HZS ČR pro prevenci a civilní nouzovou připravenost a další. V proslovech byla kladně hodnocena spolupráce a kvalitní komunikace při připomínkování zákonů, vyhlášek, předpisů a norem. Pokračování na [ProČas79](#).

za Promat-tým M. Stejskal

**Norsko**

Země, kde se setkává divoká příroda s moderní kulturou... Letos jsme se vydali autem do jižního Norska - a upřímně, byla to jedna z nejhezčích dovolených, jakou jsme kdy zažili.

Už při prvním pohledu na fjordy nám tyto výhledy doslova vyrazily dech. Ta klidná modrá hladina, kolem ní zelené hory a nad tím vším čistý vzduch. Připadali jsme si, jako bychom se ocitli v úplně jiném světě. Pokračování na [ProČas79](#).

za Promat-tým P. Kejkliček

**Zapečený masový nákyp s dýní a brambory**

Na tento podzimní nákyp budete potřebovat následující ingredience: 300 - 400 g mletého masa, 300 g oblíbené dýně Hokkaido, kterou nemusíte loupat, 4 větší brambory, 1 cibuli, 2 stroužky česneku, 100 g strouhaného sýra, 2 vejce, 150 ml smetany, sůl, pepř, muškátový oříšek a tymián.

Cibuli osmažte na troše oleje, přidejte maso, česnek, osolte, opepřete, přidejte tymián a restujte do zlatova. Dýni nakrájejte na kostičky a buď ji lehce opečte na pánvi nebo použijte syrovou. Pekáček vymažte olejem nebo máslem a vrstvěte na plátky nakrájené brambory, mleté maso, dýni a opakujte ještě jednou. Jako vrchní vrstvu dejte brambory. V misce rozšlehejte vejce se smetanou, osolte a dle chuti přidejte trochu muškátového oříšku. Směs zalijte nákyp, posypte sýrem a pečte při teplotě 180 °C 40 - 50 min do zlatova.

Přejí dobrou chuť a hezké podzimní dny.

za Promat-tým M. Skotnicka

**Kuchyně na Pražském hradě**

Restaurace Kuchyně na Pražském hradě je opravdovým zážitkem - a to nejen díky kuchyni, která staví na povitých českých surovinách, ale i díky atmosféře, která Vás překvapí hned při příchodu. Od vchodu by člověk vůbec netušil, že se o pár kroků dál otevře nádherná terasa s jedním z nejkrásnějších výhledů na Prahu.

Vyzkoušeli jsme koprovou omáčku s nadychaným knedlíkem a kachní stehýnko. Velmi povedené. Neodolali jsme ani dezertům, lehounké tiramisu a jemný švestkový knedlík s mákem. Vynikající, ale pozor, porce jsou velmi vydatné 😊 Jídla jsou skvěle připravená a plná chuti, působí domácky a přitom výjimečně. Atmosféra je uvolněná, obsluha milá, rychlá a ochotná poradit. Skvělé místo, kam se člověk rád vrátí - ať už na oběd s přáteli, nebo na klidnou večeři s pohledem na město. **dobrou chuť přeje Promat a D. Schusterová**

