



náš
úvodník

Letošní advent

bez bohaté sněhové nadílky na horách, s častými mlhami a občasným sluncem v nížinách a rovněž startem tradičních předvánočních mumrajů je po roce opět tu.

Tradiční přehled adventních zvyků našich předků tentokrát vynechám, protože takový kontrast těchto dávných časů se současným předvánočním rejmem si už asi ani neumíme představit. Předvánoční půst dnes působí stejně úsměvně, jako idea vnitřního zklidnění, které nastává u většiny z nás pouze v noci nebo ve chvílích, kdy nás přemůže únava z pracovních, či jiných povinností, spojených s blížícím se koncem roku. Na druhou stranu nám, díky převažujícímu materiálnímu blahobytu, vstupují v tomto období do života obzvláště intenzivně taková luxusní témata, jako je např. dárkoznalectví nebo gastronomie. O surfování po obchodech kamenných či virtuálních se šířeji rozepisovat nebudu.

Raději ztratím pár slov o gastronomii. Ta je u nás všeobecně na vzestupu, což je jedna z neklamných známek našeho kulturního pokroku. I v dnešní době je sice ještě možné někde zažít retro-socialistická pohostinství, ale díky velkému úsilí několika nadšenců, mezi kterými bych rád zvýraznil zejména pana Pavla Maurera, autora známého průvodce Grand Restaurant, můžeme sebe i naše přátele či rodinu potěšit gastro zážitkem v nějakém kvalitním podniku. Pravda, nad Prahou nezáří 123 Michelinských hvězd jako nad Paříží. Máme tu prozatím jenom 10. Nicméně, ve srovnání s obdobím, pro které bylo typické hliníkové náčiní a převaha kvantity nad kvalitou, jsme nepochybně učinili pokrok. Ten je pochopitelně viditelný i v jiných, podstatně zásadnějších oblastech. Je tedy z čeho se radovat, což bychom si měli uvědomit především před volbami, kdy to občas vypadá, že tu brzy všichni umřeme hladu, pokud nezvolíme nějakou stranu „naštvaných vůdců“, která všechno šlendrián vlády předchozí v mžiku obrátí v ráj. Pokračování na [ProČas80](#).

za Promat-tým M. Příbýl

ProFór, dnes tip pro aktuální období rozesílek a jiných posílek:

V případě obav, že Vaše zásilka nebude doručena včas, můžete využít novou službu České pošty: vyzvednutí zásilky přímo u odesílatele! za Promat-tým M. Příbýl



jachta

Závěr FD sezóny 2025 na jihu

Letošní rok končil jachtařsky pro Dutchmenáře krásnými závody v teplých krajích. Zamířili jsme na jih. První závod se konal ve velmi silné konkurenci na Maďarském Balatonu za účasti mnohonásobných a zatím neporazitelných posádek z Maďarska v termínu 25. - 28. září. Balaton nás letos přivítal krásným podzimním počasím a vcelku vlídným větrem 6 - 8 m/s. Všem 21 posádkám z pěti zemí, co přijeli soupeřit, pořadatelé naordinovali 9 rozjžděk.

Z České republiky dorazila jen jedna loď CZE11 Milan Grill - Tomáš Palkovský. Tento závod nás provázely problémy a když jsme zavřili naše působení beznadějně zapíchnuti do dna mělkého jezera, nemohli jsme se divit celkovému 13. místu. Pokračování na [ProČas80](#).

pro Promat-tým T. Palkovský



kalendář

11. - 13. 3. 2026 pořádá Ivana Kubičková - T.E.P., s.r.o. tradiční **Nové trendy v oblasti PO, BOZP a ekologie**, tentokrát v Kašperských Horách. Informace na stránkách [T.E.P.](#)

Duben 2026 - připravujeme opět dvě školení „**Kontrolní technik požární bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex**“. Školení se bude konat v Praze a Olomouci. Více naleznete na začátku roku 2026 na [www.kontrolnitechnik.cz](#)



promat
pozitivně

Promat pozitivně

Pozorný čtenář ProČasu si mohl všimnout, že v této rubrice se poctivě střídá celý náš tým, stejně jak se točí hráči volejbalu na podání. A když mi kolegyně Monika z redakční rady oznámila, že jsem opět na řadě, problesklo mi hlavou: S čím pozitivním se s Vámi tentokrát podělím? Nejdřív mě nic nenapadlo a malinko jsem zpanikařil - o čem budu psát?! Vzápětí jsem si uvědomil jednu (možná ne zrovna pozitivní) věc. Jak ten čas strašně letí! Předemnou je vlastně poslední můj příspěvek v této rubrice. Nelekejte se, hned Vám to vysvětlím. Jsem tu pořád. Prozatím... Ale vzhledem k tomu, že pomalu uzavírám třetí dekádu mého působení v Promatu, zanedlouho nastane čas, kdy na mou pozici nastoupí někdo další a já už nikam nic psát nebudu...

Nostalgicky si vybavím první dny, kdy jsem se začal dychtí- vě učit jednotlivé kapitoly katalogu, katalogové listy, konkrétní konstrukce a jejich detaily, abych byl schopen své nabyté vědomosti předávat Vám, našim partnerům a zákazníkům.

Pokračování na [ProČas80](#).

za Promat-tým E. Janek



info

Školení řidičů

nemusí být jen záležitostí učebny a suchých paragrafů. Promat jezdí již poměrně dlouhou dobu do rakouského ÖAMTC Teesdorf a rozšířené školení řidičů probíhá i tam. Tréninkem řidičských dovedností za účasti profesionálů.

Nepíši o tom proto, že máte jezdit do Rakouska trénovat. Spíše pro zamyšlení, že něco takového lze zažít i u nás a že to také stojí za to. Máme u nás několik okruhů, najdete je na internetu pod heslem např. škola smyku. Navíc se tam dají získat ztracené body, pokud se nepletu. Někteří z Vás taková školení určitě absolvovali, vědí, o čem to je. Nicméně, já osobně se musím přiznat, že je to úžasná věc. Trénuje se tam (jmenovitě v Teesdorfu), říkáme, defenzivní řízení, a instruktoři Vás učí, co dělat v krizových situacích. A ty se následně trénují, aby Vám takzvané „přešly do krve“ a byli jste je schopni aplikovat v opravdu nebezpečné situaci. Mně osobně to již několikrát zachránilo „kůži“.

A musím dodat, že je to opravdu dobrá věc. Využijete ji nejen za volantem služebního auta, ale i na silnici s rodinou. Bezpečnou cestu všem!

za Promat-tým L. Zajíc



vino

Doporučujeme

Dnes doporučujeme červené víno, které má u nás zcela jinou podobu aaneb „jiný kraj jiný mrav“, což pro vinařskou obec platí dvojnásob: **Pinot Noir „Ried Holzspur“ 2020 Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Rakousko**, červené víno jakostní odrůdové, suché, bio kvalita, ročník 2020.

Barva: hnědočervená s lehce cihlovými okraji.

Vůně: plná, výrazná, s převažujícím aroma malin, třešní a květových tónů.

Chut: lehce kořenitá, s výraznými tóny lesního ovoce (převažují maliny a ostružiny), v dochuti vystupuje především skořice a čokoláda, což svědčí o 16 měsíčním pobytu v sudu.

Stolování: Degustované víno je velmi univerzální. Nejlépe se hodí k široké škále masitých pokrmů (kromě červených mas např. ke krůtímu masu, drůbežímu nebo telecímu). Pokračování na [ProČas80](#).

za Promat-degustační-tým M. Příbýl



PROČAS



Rekonstrukce bývalé prodejny na fitness centrum

V centru Frýdku na Malém náměstí se z prodejních ploch ve 2.NP nad prodejnou Albert prováděla nedávno rekonstrukce bývalých prostor na fitness tělocvičnu se zázemím. Svislá nosná konstrukce objektu je tvořena ocelovým montovaným skeletem z válcovaných profilů. Nosná část střešního pláště sestává z ocelobetonové konstrukce - trapézového plechu a železobetonu.

V projektové dokumentaci požárně bezpečnostního řešení stavby byl požadavek na zajištění požární odolnosti svislých ocelových nosných konstrukcí na hodnotu R 60 a střešní konstrukce z trapézového plechu na hodnotu REI 60. Vzhledem k členitosti konstrukčních prvků bylo rozhodnuto použít pro protipožární ochranu konstrukcí protipožární omítku PROMASPRAY®-P300. Jedná se o speciální omítkovou směs složenou ze sádrového pojiva a vermikulitu. Nanášení omítky bylo prováděno strojní omítkou. Protipožární omítka PROMASPRAY®-P300 se vyznačuje zejména skvělou přilnavostí, tvarovou flexibilitou, nízkou objemovou hmotností a malými tloušťkami pro zajištění vysoké požární odolnosti. Velkou výhodou je také velmi krátká doba realizace.

Omítku na stavbě realizovala odborná proškolená firma PH+AH proti požární ochrana spol. s r.o. Ostrava.

za Promat-tým L. Fleischer



Industra.Coffee

Neobvyklou pražírnu najdete v Brně v areálu Nové Zbrojovky v budově bývalé kompresorovny. Kávu zde s nadšením a zápalem praží již 10 let. Kromě pražírny provozují také dvě kavárny. Jednu přímo u pražírny a druhou kavárnu v Praze v prostorách sekáče 1981 Second Hand u Oldřichovy ulice. Na svých stránkách slibují pořádat v pražírně dny otevřených dveří. To je zajímavá nabídka, protože která pražírna Vás nechá nakouknout pod pokličku, jak to vlastně dělají? Hlavní zaměření pražírny je káva pro espresso a filtrovanou kávu. Z nabídky bylo ochutnáno a lze doporučit: **Nikaragua La Cumbre** - 100 % Arabika pražená na lehce tmavší stupeň, nízká kyselost až nasládlá chuť čokolády, sušeného ovoce a lískových ořechů. **Etiopie Halo Beriti** - 100 % Arabika se středním stupněm pražení, opět mírná acidita, chuť malin, černic, světlé čokolády. **Kolumbie Remolinos** - velmi pohodová 100 % Arabika, střední stupeň pražení, chuť červeného pomeranče, limetkové kůry a marcipánu. Mírná acidita.

Před zahájením série článků o českých, moravských a slezských pražírnách se zdálo, že budeme brzo hotoví, ale zajímavých pražení se objevuje stále dost a můžete se těšit na další naše pražírny, kterým se budeme se zájmem věnovat i v roce 2026.

Zdroj: [Industra.Coffee](#)

za Promat-tým L. Fleischer



Novinky

Potrubí pro odvod tepla a kouře

Potrubí pro odvod kouře a tepla



ProČas

za Promat-tým J. Ohanka



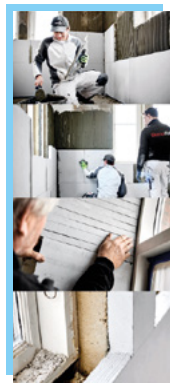
Lepší vnitřní klima se SkamoWall

V EU tráví průměrný člověk 90 % svého času uvnitř budov a přibližně 80 milionů lidí žije v domácnostech s nezdravým vnitřním klimatem. Nezdravé vnitřní klima může vést k chronickým respiračním onemocněním, alergiím a kožním onemocněním. Máme na to řešení, je to Systém SkamoWall, který se skládá z kalciumsilikátových desek a souvisejících produktů. Systém SkamoWall zajišťuje lepší vnitřní klima díky:

- ✓ Řešení problémů s vlhkostí
- ✓ Eliminaci plísní
- ✓ Zvýšení tepelné pohody

Pokračování na [ProČas80](#).

za Promat-tým V. Nevyhoštěný



Marokánky

Marokánky jsme byli zvyklí kupovat v cukrárně a byly to poměrně velké placičky. Dnes už jsou málokde vidět... Na Vánoce si je můžete upéct sami a jak je v Česku zvykem - malé.

Budeme na ně potřebovat 125 ml mléka, 120 g cukru krupice, 10 g másla, 10 g hladké mouky, 100 g plátků loupných mandlí, 80 g kandovaného ovoce a 80 g čokoládové polevy.

V rendlíku zahřejeme mléko, cukr, máslo a přidáme mouku. Za stálého míchání vše přivedeme k varu a vaříme na mírném plameni cca 3 min. Necháme trochu vychladnout a přidáme plátky mandlí a nadrobno nasekané kandované ovoce. Z této směsi děláme malou lžičkou na plechu s pečicím papírem kopečky. Doporučuji větší rozestupy, protože se během pečení roztečou. Pečeme při teplotě 175 °C do zlatova. Na vychladlé placičky namažeme ze spodu čokoládovou polevu a je hotovo.

Kdo nemá rád kandované ovoce, může použít nasekané sušené ovoce dle chuti. Přeji krásný zbytek adventu a klidné Vánoce.

za Promat-tým M. Skotnicka



Ó, vy pocity...

„Pocity přicházejí a odcházejí, ale to, co s nimi uděláš, tě definuje.“

To by mohl být pěkný začátek Úvodníku, ale ten píše kolega Příbyl. Dnes v noci jsem toho moc nenaspal a přemýšlel o všem možném. Mimo jiné o tom, že není třeba psát nic dalšího o 29. České Námořní Rallye (CNR) (článek [Yacht](#)) a ani Gastrookénko. Vždyť to mohu spojit do jednoho a možná se to krásně doplní.

Ti z Vás, kdo mne znají vědí, že jsem typ vyprávěcí a barvitý. Někdy. Těžko ovšem mohu vylíčit své pocity, když jsem viděl nejprve první fotky na webu CNR s logem Promat. A úplná extáze pocitů nastala,

když jsem uviděl vyvážanou celou flotilu i s doprovodnými loděmi? A krom jiných log se na trupech jacht skvěla modro bílá loga firmy Promat? Fakt jsem brečel. Jsem u firmy přes 30 let a takový druh marketingu mám rád. Dělali jsme PF z našich polepených aut, logo nosíme na dresech i v srdci... Ale toto byla nádhera!!! Slzy to byly štěstí a radosti, no mrknete na tu fotku a představte si tam obrazy někoho, koho máte rádi. A budete plakat štěstím také. No, dosti slz. Bylo to krásné...

Pokračování na [ProČas80](#).

za Promat-tým L. Zajíc

