

PROČAS

náš
úvodník

Jaro za dveřmi

Původně jsem chtěl psát úvodník jinak, orientovaný na výdaje na obranu vs vláda. Před pár týdny ještě k Ukrajině přibyl Irán, tak raději něco pozitivního. Na rozdělávání společnosti tu máme jiné experty.



Když jsem dnes (psáno v pondělí 16.3.) vyrazil do ulic a nadechl se, ucítil jsem jarní počasí. A tak tedy... Zima se s námi letos loučila tak pomalu, až to chvílemi vypadalo, že si ještě něco zapomněla a vrací se. Ale nakonec přece jen zavírá dveře a předává klíče jaru.

A to je dobře, protože jak vysvitne sluníčko, všichni najednou zjistíme, že máme o poznání víc energie. A taky že není nutné nosit tři vrstvy oblečení jen proto, že „co kdyby“. I když na ulici je k vidění vše, od kraťasů mého syna až po dámy v kožichu.

Jaro je takový přírodní update – žádná tisková konference ani tvrdý restart, prostě si jednoho rána všimnete, že se vám jde nějak lehčeji. Stromy pučí, když větráte peřiny, slyšíte, jak ptáci zpívají, a my se probouzíme ze zimního režimu, který leckdy připomínal stav hibernace a pro někoho byl depresivní. Přichází čas nových nápadů, plánů a aktivit, které jsme v zimě odkládali, často s výmluvou, až bude tepleji. Ať už se vrhneme do jarního úklidu, prvních výletů, nebo jen do menší reorganizace vlastní hlavy, přejeme vám, aby vás nálada i počasí podržely. Jaro je tu, i když občas ještě zavane studený vzduch, myslí to s námi dobře.

Tak vykročte s lehkou myslí, jarní energií a třeba i bez šály. Ta už si odpracovala své...

za Promat-tým L. Zajíc

ProFór, dnes aktuálně s ohledem nejen na politováníhodný vzestup cen paliv: Někde jsem četl: „Chcete zhubnout? Vezměte to do obchodu delší cestou!“. No já nevím, přijde mi, že je to jen zbytečně projetej benzín.

za Promat-tým M. Příbýl



jachta

30. ročník České námořní rallye

Nadešel čas přesedlat z lyží na nějaký jiný sport. A tím by mohl být námořní jachting. Jak jsem již psal, 30. ročník již byl vyhlášen a místa ve flotilách se rychle zaplňují! Závod se uskuteční **3. – 10. října 2026** v chorvatských vodách v okolí Biogradu, tedy v oblasti, která je pro české posádky dobře známá a nabízí stabilní podmínky pro náročné okruhy i navigační rozjízdky. Stejně jako loni se regata vrací právě sem. Startovní pole bude tvořeno třemi typy lodí:

- **FIRST 36** – jedenáct lodí, současně hlavní třída pro MČR One Design,
- **ELAN E4** – deset lodí s novými plachtami i genakry z roku 2026,
- **BAVARIA 41S** – sedm lodí.

Všechny flotily jsou vybaveny genakery, což slibuje dynamické a vizuálně atraktivní závodění. Závod tradičně pořádá TPS centrum, které dlouhodobě zajišťuje nejstarší českou námořní regatu od roku 1997. Rallye si už od počátku drží vysokou sportovní i společenskou úroveň, a i tento rok nebude výjimkou. Hrdým partnerem bude i tentokrát Promat. 

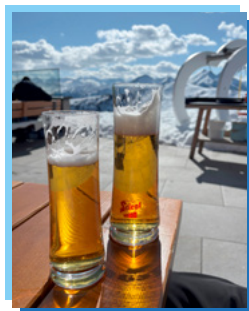
Více najdete www.ceskanamornirallye.cz, je tam plno krásných fotek, nový banner pro tento ročník a plno dalšího! za Promat-tým L. Zajíc



kalendář

15. 4. 2026 v hotelu Prachárna v Olomouci a dne **22. 4. 2026** v Praze (termín plně obsazen) se bude konat školení **Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex**. Více na www.kontrolnitech.cz

20. – 22. 5. 2026 se na Novotného lávce v Praze uskuteční Mezinárodní žárotechnická konference: **REFRA PRAGUE 2026** zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oborů keramických, žárovzdorných a dalších vysokoteplotních materiálů. Více na www.silikaty.cz

promat
pozitivně

Promat pozitivně

Jsem na služební cestě. Ráno jdu z hotelu do auta, docela spěchám i když jsem vstal dřív, ale snídaně mně přikovala ke stolu. Na protější straně ulice vidím paní starší generace, jak stojí a opírá se o hůl. Dám si věci do auta, ohlédnu se a paní tam pořád stojí. Na dálku vidím, že zhluboka, ne-li těžce, dýchá. Přejdu silnici, přijdu k ní, tak, aby se mně nelekla, chytím ji za loket a ptám se, co jí je, nepotřebuje-li pomoci. Paní se usměje a praví, že takto chodí normálně, musí se zastavit a rozdýchávat. Znovu se ujišťuji, zdali je tomu skutečně tak a loučíme se s přáním všeho dobrého. Do auta nasedám a celý den vidím před sebou ten potěšený výraz v jejích očích. A ať to není jenom pozitivní, kladu si otázku, kolik lidí kolem ní prošlo?

za Promat-tým P. Januša

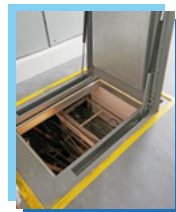


info

Normové požadavky v praxi poklopy s požární odolností

Při zadávání požadavků na různé požárně odolné konstrukce je třeba brát v úvahu jejich skutečné použití. Například u poklopů se setkáváme se spoustou nejasností. Zásadní otázkou je: „Jedná se o požární uzávěr?“ Na požární uzávěry jsou nižší požadavky než na konstrukci, ve které jsou osazené. Nejen, že je požadován nižší čas požární odolnosti (např. 30 minut na požární uzávěr místo 60 minut na stěnu), ale mnohdy i jiná třída (EW místo (R)EI). Myšlenka je taková, že za požárním uzávěrem se nachází komunikační prostor, ve kterém se nenachází žádné požární zatížení. A jak je to u poklopů? Je-li poklop v podhledu, můžou se nad podhledem vyskytovat například rozvody kabelů = smysluplné tedy je, aby požární odolnost takového poklopu byla stejná, jako je požární odolnost podhledu (třída i čas). Je-li poklop osazen ve stropní nosné konstrukci, může být v případě požáru i zatížen. I v tomto případě by měla být požární odolnost poklopu stejná, jako má stropní konstrukce. V tomto případě včetně únosnosti R.

za Promat-tým V. Stanke



vino

Doporučujeme

VIVENDI, AZIENDA PIANDACCOLI, zemské bílé víno (IGT), suché, ročník 2016, Toskánsko, Itálie.

Úvodní slovo: Vinařskými ikonami Toskánska jsou samozřejmě odrůdy modré. Kdo by neznal legendární Chianti nebo Montepulciano apod? Nicméně, jak se říká: „Ryba musí plavat!“. Takže vzhledem k tomu, že i v tomto regionu se pochopitelně ryba a mořské plody bohatě konzumují, jsou zde k dispozici i vynikající vína bílá.

Odrůdová skladba: Chardonnay (CH) s trochou Malvasie (MA).

Barva: slámově žlutá, zlatavá.

Vůně: od počátku svěží a velmi harmonická, v čerstvě nalité sklenici jsou cítit především citrusy, aroma tropických plodů a vanilka. Postupně vůně přechází až do muškátu, či oříšků a mandlí.

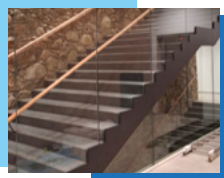
Chuť: velmi příjemná, s typickou stopou zelených jablek a citrusů, v dochuti postupně nastupují ovocné podtóny broskví, tropických plodů a másla. Mineralita je díky podílu MA poněkud potlačena a výrazněji vystupuje pouze pokud je víno podáváno podchlazené. Pokračování na ProČas81. za Promat-degustační-tým M. Příbýl



PROČAS

**MELORI aqua & spa**

Koncem roku 2025 bylo otevřeno jedno z největších horských wellness zařízení u nás: MELORI aqua & spa. Nachází se v resortu Dolní Morava pod Kralickým Sněžníkem, kde sousedí s hotelem Vista, přímo pod černou sjezdovkou, nad kterou se vypíná stezka v oblacích. Jedná se o rozsáhlý komplex zahrnující saunový svět, spa procedury, vnitřní a venkovní bazény, dětský vodní svět, tobogány a moderní fitness. Objekt je rozdělen do mnoha požárních úseků a řada požárních dělicích konstrukcí je prosklených. Pokračování na **ProČas81**. **za Promat-tým L. Fleischer**

**Nová akvizice Etex v Ománu**

Společnost Etex rozšiřuje své působení a navazuje partnerství se společností Kunoos Oman Holding. Cílem spolupráce je rozvoj podnikání v oblasti výrobků na bázi sádry. Součástí dohody je získání podílu v lokální společnosti Kunooz Gypsum. Zároveň obě společnosti založí společný podnik, který se zaměří na další rozvoj průmyslových řešení.

Sádkartonové desky a jiné produkty na bázi sádry jsou důležitou součástí moderního stavebnictví. Generální ředitel společnosti Kunoos Oman Holding, Naif Al Awaid, k tomu uvedl, že spolupráce s globálním partnerem, jakým je Etex, pomůže dále posílit postavení společnosti v oblasti těžby sádry pro domácí i exportní trhy. Díky bohatým sádrovým ložiskům a strategické poloze Ománu přináší toto partnerství nové příležitosti pro další růst a posílení přístupu k důležitým surovinám.

Vzhledem k současné napjaté situaci v některých částech regionu věříme, že se podmínky pro stabilní rozvoj budou následně zlepšovat...

za Promat-tým P. Kejkliček

**LaPrazirna**

LaPrazirna je menší lokální pražírna kávy, která se nachází v Semtině u Pardubic. Firma se dlouhodobě zabývá prodejem automatických kávovarů Jura a Nivona. Jak uvádí na svých stránkách, bylo logickým vývojem doplnit nabídku o vlastní kávu a garantovat tak zákazníkům vysokou kvalitu od zrna až po výbornou kávu připravenou kvalitním kávovarem. Nabídka obsahuje směsi ze 100 % Arabik, míchané směsi Arabika/Robusta a také jednodruhové kávy. Z nabízených káv byly ochutnány následující směsi, které lze doporučit.

MILD espresso – 100% Arabika z Brazílie, středně pražená, střední kyselost, ovocné tóny s příchutí oříšků.

NERO – 100 % Arabika s mírně tmavším pražením, lehká kyselost s chutí čokolády a lískových oříšků.

GOLD espresso – směs 80% Arabiky a 20% Robusty, káva se hodí do kávových automatů, je bez kyselosti, s bohatou pěnou a díky Robustě je silnější. Ideální do kávových nápojů s mlékem ve všech známých variantách.

Zdá se, že zima je na ústupu a sluníčko nás láká k posezení na balkonu, terase, zahradě nebo kavárenské zahradce na ulici. Kromě vitamínu D je vhodným doplňkem k této činnosti konzumace vaší oblíbené kávy. Hurá, jaro je tady. Zdroj: www.laprazirna.cz. **za Promat-tým L. Fleischer**

**Novinky**

Těsnění prostupů instalací a dilatačních spár
Systémová řešení ve stěnách ze sendvičových panelů



ProČas

za Promat-tým J. Ohanka

**Profesní Komora Požární Ochrany**

Ve čtvrtek 19. března proběhlo v hotelu Svornost v Dolních Počernicích valné shromáždění Profesní Komory Požární Ochrany. Na programu byla vystoupení hostů, povinné body (schválení rozpočtu, zpráva o činnosti, zpráva revizní komise atd.), ale i chvíle slavnostní – vyhlášení nového držitele Ceny Mgr. Vladimíra Hápa. Osobností, která obdržela tuto cenu za rok 2025, je náš kolega Ing. Ladislav Zajíc. GRATULUJEME.



Po skončení valného shromáždění připravila PKPO seminář „Provoz a kontroly požárně bezpečnostních zařízení“, kterého se zúčastnilo téměř 70 posluchačů. **za Promat-tým V. Stanke**

**Nový sortiment izolačních cihel MOLER**

Jak jsme již informovali dříve, v březnu 2023 se součástí koncernu ETEX stala dánská firma SKAMOL. Pro naši divizi vysokoteplotních materiálů (HTI) se jednalo o významné obohacení produktového portfolia a rozšíření palety projektových řešení pro systémy lehčených žárovzdorných vyzdívek, požární bezpečnosti staveb a dalších vysokoteplotních a konvenčních izolačních aplikací. Kromě lehčených kalciumsilikátových a vermikulitových izolačních materiálů se náš sortiment rovněž obohatil o velmi unikátní lehčené izolační cihly značky MOLER. Pokračování na **ProČas81**. **za Promat-tým M. Příbyl**

**Frittata**

Pojďme se tentokrát dobře nasnídat. Snídaně často bývá opomíjená nebo ji během týdne sníme ve spěchu. Tak si na ni alespoň o víkend uděláme čas. Frittata je v mnoha ohledech dobrá volba. Zapečená vaječná omeleta, do které můžete přidat spoustu dalších ingrediencí, je skvělá nejen jako víkendová snídaně.

Základem je mít v lednici pár vajec a máte vyhráno. Do frittaty pak můžete schovat různé suroviny, které doma najdete. Zbytek pečeného kuřete, kousek slaniny nebo klobásky, kdejakou zeleninu (papriky, jarní cibulku, cuketu, špenát, hrášek z mrazáku, chřest...), chuťovky jako jsou sušená rajčata a kapary nebo uvařené brambory, jakýkoli sýr..., zkrátka je to ideální základ pro snídani nebo večeři ve stylu „co dům dal“.

Základní postup spočívá v tom, že na pánvi, která je vhodná i do trouby, orestujete všechny suroviny, poté je zalijete rozšlehanými vejci a ještě vložíte do trouby zapéct dozlatova. Frittatu nechte krátce odstát, aby se zpevnila a můžete podávat. K tomu šálek dobré kávy a víkend může začít. **za Promat-tým M. Skotnicka**

**Letná Kladno**

Kladno se říká ložnice Prahy, ale málokdo ví, že je to nejen místo, kde bydlí plno zaměstnanců pražských firem, ale poslední dobou i místo, kam se vyplatí zajet na dobré jídlo.

Onehdá jsem byl služebně na Kladně a šli jsme zkusit zdejších ★★★★★. A musím říci: skvělé! Kvalita jídla, skvělý servis, velice příjemné prostředí, čistota! Ani hnidopich z Prahy by nenašel něco, na čem by se mohl popást.

Letná právem patří mezi nejlepší restaurace v Kladně, figuruje dokonce v gastromapách a výběrech top podniků ve městě. Spojení vlastních surovin, kvalitní přípravy, příjemného prostředí a profesionálního servisu tvoří silný celek. Inu, zkuste sami!

Restauraceletna.cz

dobrou chuť přeje Promat a L. Zajíc

