

Jak nebyť jelimanem, aneb časy jsou zlé, Kamile...



Asi každý známe onu legendární Belmondovu „hlášku“ o zlých časech z francouzské komedie Policajt nebo rošťák a musím přiznat, že na ni v poslední době dost často myslím. Souvisí to například s tím, jak každý den čelíme mase „výhodných“ nabídek všeho druhu, především od telefonních operátorů, energetických, televizních a jiných takřka humanitárně se tvářících společností. Všechny se jeví nadměrně výhodné, zpravidla do doby, než je využijeme. Brzy se totiž ukáže, že výhoda trvá časově omezenou dobu, nebo má jiná „nenápadná“ omezení a v momentě, kdy se pravda ukáže, je cesta zpět martyriem. Když si pak lžeme rány a sčítáme škody, zjistíme, že označení jeliman se k nám hodí dokonale! Nechci tedy rozebírat

v současnosti velmi propírané a vděčné téma „šmejdu“, ale rád bych navázal krátkou úvahou na nastíněné téma „zlých časů“. Ty totiž trvají již od takzvané krize v roce 2008 a zjevně ne a ne skončit. Z tohoto důvodu začíná být jasné, že bychom stávající stav měli považovat za standard a naivně nečekat, že bude lépe. Otázkou tedy zůstává, jakou výzbrojí se v těchto dobách opatřit. Zde bych si dovolil několik praktických tipů. Proti pravidelnému „nabízení“ bych doporučoval obrnit se trpělivostí a řešit jen to, co nás opravdu trápí. Vše ostatní lze odmítnout, protože málokdo je asi schopen nepřetržitě vyhodnocování zálučných detailů nabídek. Pak tady máme další „časozroutské“ aktivity. K nejčastějším patří návštěvy úřadů, bank, pošt, apod. Tady bych doporučoval především elektronický kontakt a přehodnocení časů návštěv, neb nejhorsí jsou zpravidla dopolední časy, obědové pauzy, pondělky, pátky, apod. Mezi další možné typy bych zařadil i přehodnocení sítě navštěvovaných zdravotnických zařízení. Je až neuvěřitelné, jak arogantní chování některé z nich předvádějí. Nejen, že Vás objednají na 10., či 11. hodinu, aby člověk musel plýtvat drahocenným volnem, ale ještě Vás nechají čekat několik dalších hodin v čekárně, během kterých se v některých případech dá i docela slušně nakazit. Zkrátka učme se nebyť poslušnými jelimany, kterými lze lechce manipulovat a pak i ty zlé časy přestanou být pro nás tak zlé, jak se nám zdají nyní! Promat- tým Vám v tom bude držet palce a vzhledem k blížícímu se podzimu si vám dovolujeme popřát vydařené dny babího léta, které nás, doufejme, postihne se všemi obvyklými klady: vinobraní, houbařská sezóna, apod. Je třeba se zkrátka pozitivně nabít do dalších bojů s nesmysly, nespravedlnostmi, absurditami a okradací všeho druhu v rouše beránčím.

Za Promat-team M. Příbyl

ProFór Forte (pro úspěšný rozjezd do „cílové rovinky“ roku 2014):

- 1) Odpusťte svému nepříteli, ale pamatujte si, jak se ten „šmejda“ jmenuje.
- 2) Peníze vám štěstí nepřinesou, ale je daleko pohodlnější brečet v mercedesu, než na kole, či v prostředcích MHD!
- 3) Když pomůžeš někomu v problémech, buď si jist, že si to zapamatuje. Až se dostane do dalších, zase tě vyhledá.
- 4) Spousta lidí žije jenom proto, že není legální po nich strílet..

Co znamená pozdrav AHOJ

Zajímavá informace - člověk se má pořád co učit. To, že to byl pozdrav námořníků, je známo, ale z čeho je to zkratka, to opravdu asi ví málokdo... Co znamená pozdrav AHOJ? Možná nevíte.... AHOJ, Ahoj! To je jeden z nejčastějších pozdravů. Dávno u nás zdomácněl. Zdraví se jím nejen děti, ale i dospělí. Kdo však zná jeho původní význam? Býval to oblíbený pozdrav námořníků. Slovíčko AHOJ bylo napsané na každé lodi. Je zkratkou těchto slov: „Ad HOnorem Jesu“ (Ku cti Ježíše). Tak Ahojte moji milí...
Za Promat-team L. Zajíc

Z Promatího kalendáře



- **22. 9. 2014** odstartuje z maríny Kühlungsborn druhý ročník **ČANY – LANEX OffShore Cup 2014**. Loď Lanex 1 bude obsazena částečně Promat-teamem. Více najdete na www.cany.cz/index.php/souteze-a-zavody.
- **9. 10. 2014** v hotelu ALWYN v Praze 8 se

bude opět konat speciální školení s názvem **Kontrolní technik požární bezpečnostní zařízení (PBZ) konstrukcí Promat** podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT. Toto školení je již téměř obsazeno.

- **15. až 17. 10. 2014** se můžete zúčastnit semináře **Nové trendy v BOZP a PO**, již tradičně pořádaných společností T.E.P. Pokud Vás tato problematika zajímá, sledujte webové stránky pořadatele www.tep-kubickova.cz.
- **17. 10. 2014** bude společnost AXIS pořádat seminář s názvem **Ochrana, závady a životnost konstrukčních materiálů z požárního hlediska**. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na www.studioaxis.cz.
- **4. až 5. 11. 2014** se v Brně koná tradiční seminář **Požární ochrana staveb**. Pořadatelem je společnost J. Seidl a spol. s r.o. Program semináře najdete na www.seidl.cz/cz/technicky-zpravodaj/program-seminare-712.html.
Za Promat-team P. Kejkliček, V. Stanke a L. Zajíc

Promat private



Jana Jelínková

☎ 495 498 026, 777 720 595
✉ jelinkova@promatservis.cz
Vedoucí skladu
Promat servis s.r.o.

Oblíbená kniha nebo autor?

Ráda si přečtu knihy od Barbary Erskynové nebo Kate Mosse, ale jedničkou je u mě stále Zdena Frýbová a její kniha Z neznámých důvodů.

Můj oblíbený film?

Vyložené oblíbený film nemám, líbí se mi životopisné a historické filmy, naposledy mě zaujal film Yves Saint Laurent.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Poslouchám téměř vše kromě dechovky, mám ráda Gotta a Kabát.



Miroslava Kyceltová

☎ 495 498 031, 777 720 583
✉ kyceltova@promatpraha.cz
Obchodní oddělení
Promat servis s.r.o.

Oblíbená kniha nebo autor?

Oblíbenou knihu ani autora nemám, čtu velmi málo a když už něco přečtu, tak je to mým dětem.

Můj oblíbený film?

U mě dobrý, Pelíšky a Musíme si pomáhat.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Chinaski a ze zahraničních jsou to U2. Nedávno mě hodně pobavil koncert skupiny Walda gang.

Doporučujeme

Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., „Oro Puro“, bílé šumivé víno, odrůdové složení: Gerla (100%), Spumanti VALDO S.r.l., Valdobbiadene (TV)

Barva: slámově žlutá se zlatavými odlesky.

Vůně: mladistvá, svěží, se silným aroma zralého ovoce a medovými podtóny.

Chuť: plná, sametová, harmonická s výraznými tóny čerstvého ovoce.

Stolování: Hodí se především k předkrmům, mořským plodům, salátům, apod. Malou sklenku jako aperitiv při podzimním posezení na zahradě si rovněž dovedu představit. Svěží perlení vždy dodá energii, kterou budeme v zimě ještě potřebovat!

Osobní dojem: Je třeba vzít v úvahu, že jde o šumivé víno, které se nevyrábí klasickou šampaňskou metodou s druhotným kvašením v láhvi. Nemá tedy v tomto ohledu některé typicky „šampaňské rysy“. Ve srovnání se svým francouzským bratrancem je lehčí a méně chuťově monumentální. Nicméně právě jemné perlení a nižší obsah alkoholu umožňují pohodovou konzumaci bez toho, aby vás bublinky časem udolaly.

Důležité upozornění ke konzumaci: Víno se konzumuje opravdu výborně. Nezapomeňte se tedy zaopatřit několika láhvemi. Cenově se pohybuje ve srovnání se šampaňskými víny daleko rozumněji. Doporučuji podávat víno při správné teplotě (9 - 11°C), abyste vyváženou ovocnou chuť udrželi co nejdéle.

Za Promat-degustační-team M. Příbyl



Arabiku nebo Robustu?

Káva – oblíbený tradiční nápoj, bez kterého si řada z nás nedokáže představit svůj den. V kávě hledáme energii, relax, chvíli na zastavení, chvíli pohody. Nedávno jsme na našich stránkách rozebrali, jak je to s naší kávou piccolo :-)) a dnes se zaměříme na druhy káv.

Za pravlast kávy je považována Etiopie – provincie Kaffa – odtud pochází její jméno a jak naznačují historické prameny, šíření kávy do světa nastalo někdy mezi 13 a 14 stoletím. Káva se do 18. století pěstovala zejména na Arabském poloostrově, kde byla opatrována a bylo všemožně bráněno jejímu vývozu pro další pěstování. Zásulhy na jejím rozšíření do celého světa měly koloniální země, zejména Holanďané, kterým se jako prvním podařilo získat semínka kávovníku. Následně se zelená zrna kávovníku rozvezla do kolonií, kde se káva začala postupně pěstovat ve velkém.

Druhů kávy je cca 60, ale jen Arabika (Cofea arabica), Robusta (Cofea canephora) a kávovník liberijský (Cofea liberica) se pěstují ve velkém průmyslově, přičemž Arabika a Robusta jsou dva komerčně nejnámější a nejprodávanejší druhy.

Jaký je mezi nimi rozdíl? Rozdílů je poměrně hodně. Tím prvním je způsob a místo pěstování. Kávovník je subtropická a tropická rostlina, keřovitá až stromovitá. Arabika se pěstuje v nadmořských výškách 900 – 2000 metrů, často na svazích hor, nemá ráda vlhké a teplé podnebí, je náchylnější na nemoci. Robusta naopak roste v nižších polohách 0 – 900 metrů, snáší teplé vlhké počasí, je odolnější a umožňuje velkopěstování na rozsáhlých plantážích. Nejvyšší Arabika se sbírá výhradně ručně, vzhledem k tomu, že zrna nedozrávají rovnoměrně. Robusta naopak často strojně, protože zralá zrna neopadávají tak rychle po dozrání jako u Arabiky. Podíl celosvětové produkce představuje 75 % Arabika a 25 % Robusta. Největším producentem Arabiky je Brazílie a Kolumbie. U Robusty to jsou vedle Brazílie také africké země, ovšem největším exportérem je překvapivě Vietnam. Víte, že káva je druhou největší komoditou na světě – hned za ropou? Zaměstnává více než 25 miliónů lidí!

Kvalita – obecně se považuje Arabika za kvalitnější než Robusta vzhledem ke způsobu pěstování, zpracování a velikosti zrn. Tomu odpovídá i cena. Arabika bývá průměrně o 20 – 40 % dražší. Ovšem pozor, nápis 100% Arabika na balení kávy nezaručuje její kvalitu a jen jedna pětina celosvětové produkce Arabiky splňuje kritéria nejvyšší kvality. Také mezi Robustou se dají najít vynikající kávy a v jižní Itálii existují pražírny, které praží a prodávají kvalitní 100% Robustu a v tamějších kavárnách je obvyklé, že místní espresso bude ze 100 % Robusta. Robustu také najdete v rozpustných kávách.

Chut' a vůně – Arabika má výraznější a bohatší spektrum vůní, její chut' je kyselejší, což nemusí každému vyhovovat. Znalci jsou schopni poznat oblast, kde se káva pěstovala – např. brazilská Arabika je nasládlá a má čokoládovou příchut', naopak africká Arabika je ovocnější. Robusta voní příjemně, ale vůně nemá takové bohaté spektrum variací. Není ale kyselá, je víc hořká. Na výsledné chuti obou káv se výrazně podepisuje i intenzita pražení. Čím víc je káva upražená, tím více jsou potlačené chuťové vjemy. Stupeň pražení se dá najít na balení kávy.

Obsah kofeinu - Robusta obsahuje dvakrát více kofeinu než Arabika. Po Robustě by měl tedy sáhnout ten, kdo potřebuje silnější vzpruhu nebo po ránu rychleji nastartovat.

Jaký druh kávy zvolit? Tady jsou rozhodující vaše osobní vlastní chut'. Škoda, že ve většině restaurací a kaváren jste odkázáni na nabídku káv, která zahrnuje jednu značku a výběr je omezen jen na způsob přípravy kávy. Najdou se však i kavárny, kde se Vás obsluha zeptá, zda si přejete ristretto nebo espresso ze 100% Arabiky nebo ze směsi Arabika – Robusta, v lepším případě dokonce v jakém poměru. Pokud chce někdo experimentovat doma, může. Dnešní nabídka je široká a běžně najdete obchody a e-shopy, které nabízí 50 značek káv, kde najdete 100% Arabiku, směsi Arabika –Robusta v různém poměru a také 100% Robustu. Doporučuji osobně vyzkoušet všechny kombinace a věřím, že naleznete pro svoje chuťové buňky optimální složení kávy.

Příště se zaměříme na způsob přípravy a konzumace kávy. Hodně příjemných zážitků a pohody s šálkem kávy v ruce Vám přeje Promat-team.

Zdroj: www.svetkavy.cz

za Promat-team **L. Fleischer**

Promat na mistrovství světa ve Skotsku

V první polovině července se konalo ve Skotském Largs „FD World Championships 2014“ a posádka Promatu byla u toho. Ale popořadě...

Přípravy na Mistrovství světa probíhaly dlouho dopředu a zahrnovaly mimo jiné i účast na velkých zahraničních regatách v Kielu, na Ammersee a intenzivní trénink na italském Lago di Garda. Celá příprava pak vyvrcholila tradičním závodem na začátku července na Lipně, kde posádka podporovaná Promatem obsadila první místo.

Ve čtvrtek 10. 7. byla loď i posádka připravená vyrazit na dlouhou cestu po Evropě přes kanál La Manche a celou Anglii až do skotského Glasgow, cca 2000 km a z toho polovina v protisměru. Účel cesty – účast na mistrovství světa lodní třídy Flying Dutchman, cíl – zvítězit nebo se o vítězství řádně poprat. Po příjezdu a povinných procedurách zahrnujících měření a vážení lodě, kontrolu plachet a výstroje a vyplňování formulářů, jsme byli konečně oficiálně zapsáni na startovní listinu se startovním číslem 42. Z ostatních závodníků dorazila celá evropská špička a celkový počet 42 posádek z 11 zemí svědčí o kvalitě závodu.

Skotsko nás přivítalo velmi proměnlivým počasím - chvíli prší, chvíli svítí slunce, ale většinu času fouká jako o život. První předzávodní den jsme věnovali seznámení s jachtařským revírem a Světe div se, ono je to slané - závody se jely v ústí řeky Clyde, legendárním to místě, odkud pochází spousta slavných lodí. Už jenom v rámci cvičného seznámení s vodou naše loď dosahovala hravě rychlosti 16 Kn a k tomu mírné zděšení posádky z mořských vln předurčovalo věci příští. Za první tréninkové jízdy jsme stihli leccos na lodí poníčit a otěže od spinakeru rovnou přetrhout. Naštěstí jsme vše ještě před startem závodů opravili a s nadšením vyrazili do prvních rozjížděk. Na MS se jezdí dvě rozjížděky denně, ale stojí to za to. Každá měří něco kolem třiceti mil, a když k tomu přidáte deset mil na start a pak zase na břeh, vychází vám denní nájezd 80 Nm, převážně v rychlosti hodně přes 10 Kn.

První závodní den: Fouká kolem 30 Kn a v průběhu dne se rozprší tak, že není vidět dále než na 20m. Starty obou rozjížděk probíhají v pořádku a závodníci si užívají až nehorázně divokých 1 – 1,5 m vysokých vln (zejména cestou po větru, kdy se jízda podobala spíš letu neřízené střely). V první rozjížděce zajíždíme 10. místo, což je slušný základ pro začátek. V druhé rozjížděce nás potká smůla a já se při cestě do cíle utrhnu z hrazdy, na které visím, a to hned dvakrát po sobě, což bohužel znamená propad ze šestého místa na konečné třinácté. Cestou „domů“ se nám zdá o všech čertech, jsme unavení, mokří a prochladlí, nicméně lační po dalším boji.

Druhý závodní den: Dnes fouká střídavě, ale vítr má zesílit, a tak volíme plachty do silného větru. K tomu slunce, to slibuje krásný jachtařský den. Start první rozjížděky se moc nepovede, z důvodů zcela prozaických ho nestihnáme, a startujeme s minutovým handicapem oproti ostatním dravcům. Děláme, co můžeme, a z nakoneďné poslední pozice jsme nakonec rádi za opětovně 13. místo. Nevadí, další start je již, jak má být, a už se nám vede lépe. Bojujeme se silicím větrem a nakonec končíme na krásném 9. místě. Budeme muset udělat nějaké změny v trimu lodí, jinak se výš nedostaneme, některým to jede ještě líp.

Třetí závodní den: Od rána fouká jako blázen. Sice svítí sluníčko, ale voda před jacht klubem je úplně bílá, jak se tvoří na vlnách čepice. Rozhodčí postupně dávají odklad o hodinu a kolem poledne se jde na vodu. Cestou na start letíme po vlnách jen na hlavní plachtu jako o život. Startovní procedura, buch, a je tu první rozjížděka. Po startu se proboujáváme proti vlnám na třetí oko genoi do silného větru a máme pocit, že nás každá druhá vlna zastaví, zato na boční vítr to je parádní let a loď surfuje po vlnách jako utřesená saňka. Kdyby mohl být na lodí rychloměr, ukazoval by něco kolem 20 Kn. V druhé rozjížděce vítr ještě zesílil a přichází vydatný déšť. Loď uhaní po uhlazených vlnách proti větru a občas, když vyskočí z vlny, ji ze svého závěsu na hrazdě vidím celou ve vzduchu až po kormidlo. V posledním kole jako by někdo vypnul vítr a dojezd do cíle je téměř v bezvětrí. Dnešní výsledky 8. a 9. místo jsou slibné a usínáme unavení, ale šťastní.

Den volný: Dnes nemusíme na vodu. Svítí sluníčko a tak kromě sušení věcí a drobných oprav vyrazíme také do přilehlého Largs na průzkum. Nevěřili by jste, jak je tu krásně, když celý den neprší.

Čtvrtý závodní den: Ráno jdu v půl šesté přikotvit loď, zase fouká jako blázen a bojíme se, že nám vítr loď převrhne. Rozhodčí postupně udělují odklad o hodinu, pak o dvě, a odpoledne rozjížděky definitivně ruší pro nepřízeň počasí. Kolem poledního fouká 35 – 40 Kn a vítr má zesílit až na 47 – 49 Kn, moře 8 - 9 Beauforta co dodat. Zůstáváme na břehu a s námi chodí po zemi už i rackové a buřňáci.

Pátý závodní den – velké finále: Od rána fouká svěží větrík od břehu a svítí slunce. Dnes se bude na vodě rozhodovat a v nás je spousta nervozity a očekávání. Jsme celkově na 11. místě a ledacos můžeme opravit a vylepšit. Start první rozjížděky je rozpačitý, nervozita je znát. Bojujeme o každou pozici, ale bohužel v cíli nás dvě lodě dokážou přeskočit, a my končíme na desátém místě. Další rozjížděka se už nejede, i když se do posledního okamžiku čeká na vodě.

Celkové 9. místo posádky Promatu je krásné a velmi si ho ceníme, i když jsme v skrytu duše doufal v ještě lepší výsledek. Na krásné a velmi náročné mezinárodní regatě se posádka CZE 21 podporovaná firmou Promat neztratila a jde do další části sezóny s velkými ambicemi. Příští závody se konají na italském Gardě a hned následuje mezinárodní mistrovství Rakouska na alpském Achensee. O tom ale zase příště.

Držte nám palce, jedeme, jako by nám za patami hořelo.

za Promat-team posádka lodi Promat CZE - 21



Těžký úraz na Mistrovství světa

Pouhých 150m před cílovou páskou silničního závodu na MS v americkém Greenville v neděli 31.8.2014 došlo ve vysoké rychlosti ke střetu několika závodníků. Nejhorší zranění utrpěl Jirka, který byl v kritickém stavu a v přímém ohrožení života převezen na traumatologii místní nemocnice.

V hromadném spurtu už tak dost vyhozeného závodu se několik cyklistů dostalo do kontaktu a jeden z nich doslova vjel do Jirkova předního kola. Této kolizi už Jirka nemohl nijak zabránit, náraz ho katapultoval přímo do ocelových plůtků podél trati. Právě tyto nestandardní a velice nebezpečné zábrany, které ve své kariéře Jirka, podle svých slov, nikde jinde na světě při cyklistických závodech neviděl, mu způsobily rozsáhlá a život ohrožující zranění. Paradoxně si na ně Jirka několikrát stěžoval ještě před startem.

Plůtky, svařené z dvou nebo třicentimetrových ocelových profilů, s ostrými pravoúhlými hranami, doslova rozpáraly Jirkův hrudník. Jirka dopadl na zem a celá levá strana hrudního koše byla otevřená. Z proražené plíce se pěníla krev, prsní sval i s kůží byl vytržen až na bok a zasahující lékař později řekl, že naprosto jasně viděl až na Jirkovo srdce... Pravá ruka, která se dostala mezi přičky plůtků byla přeražena v pažní kosti. Jirka měl zlomený nos, rozseklé rty, bradu a vyražené přední zuby...

Naštěstí byli lékaři závodu a záchranáři hned na místě, Jirku stabilizovali a připravili ho k rychlému převozu do nemocnice. Tam se podrobil náročné operaci, kde mu museli odstranit dvě rozdrčená žebra, odejmout část levé plíce, hrudník pokrýt speciální krycí tkaninou, která nahradí chybějící žebra, přišit odtržený prsní sval a kůži. Jirka byl napojen na umělou ventilaci a držen pod silnými tláčenými prostředky. Operace našťastí dopadla úspěšně! Veškeré komplikace, kterých se lékaři obávali, se Jirkovi našťastí vyhnuly. Mohl tak již dva dny po operaci začít dýchat sám. V úterý se pak ještě podrobil druhému náročnému zákroku, kdy mu další specialisté sešroubovali přeraženou pažní kost. I tato operace se lékařům podařila a Jirka mohl být převezen z JIP na pooperační oddělení.

Následující den začala Jirkova aktivní rehabilitace, která probíhá doposud. Právě kvůli ní se Jirka přesunul na speciální rehabilitační oddělení, které je součástí nemocnice, a kde se Jirka připravoval, aby mohl co nejdříve zvládnout dlouhý přelet do Evropy.

To by ale nebyl Jirka, věčný neposeda sršící energií, aby nepřekvapil i americké lékaře. Nečekal 14 dní, jak mu předpovídali, ale už v pátek 12.9. přistál v Praze.

Přejeme Jirkovi, aby byl co nejdřív fit a mohl se zase usmívat na svět jako na naší fotografii v Promatu. **S. Ježková a za Promat-team H. Apolinová**

Změna adresy skladu v regionu Praha-Západ

Roline Internationale Spedition, s.r.o.
Logistický areál Rudná
Hala 9
K Vypichu 1303
252 16 Rudná u Prahy

GPS:
N 50° 1' 4.562"
E 14° 12' 7.224"

za Promat-team J. Ohanka

Novinky

Standardní letákové vydávání technických informací jsme rozšířili o video-manuály. V letních měsících se pro vás objevila na našich stránkách první 2 taková videa. Sérii video-manuálů jsme nazvali První Promatí Domácí Kino a jsou ke shlédnutí na www.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2014, kde pro vás pravidelně naše technické novinky publikujeme. **Za Promat-team J. Ohanka**



Realizovali jsme s Vámi: KYB Manufacturing Czech s.r.o.

Pro bezpečnou evakuaci osob při požáru, bezpečnější zásah hasičů, pro snížení tepelného namáhání stavebních konstrukcí a eliminaci škod na zařízení, se u rozsáhlejších staveb využívají zařízení pro odvod kouře a tepla, často označovaná zkratkou ZOKT. Povinnost instalace je uvedena v projekčních normách řady ČSN 73 08 a základní požadavky a popis jednotlivých druhů ZOKT je stanoven v ČSN 73 0810 – Požární bezpečnost staveb – Společná ustanovení, kapitola 10.

Mezi tato zařízení patří také potrubí pro odvod kouře a tepla, které se navrhuje a provádí ve variantě multi a single s odpovídající dobou požární odolnosti a tlakovou vydrží.

Na stavbě výrobní haly společnosti KYB Manufacturing Czech s.r.o. v průmyslové zóně Pardubice – Staré Čivice se provedlo potrubí pro odvod kouře a tepla s parametry EI 30 S 1000 multi. Potrubí má dvě větve a před požárně dělící stěnou jsou do něj napojena dvě potrubí single. Potrubí vede z části svisle a z části vodorovně s vyústěním nad střechu, kde je napojeno na odsávací ventilátor. Základní rozměr potrubí je 1250 x 450 mm a po spojení do jednoho potrubí před ventilátorem se rozměr zvětšil na 1250 x 800 mm. Největším oříškem bylo osadit potrubí kolem již provedených instalací a následně zavěšení vodorovné části pod střechou na pomocné ocelové konstrukce. Na přiložené fotografii vidíte, že montážní firma se zadaného úkolu zhostila se ctí. **za Promat-team L. Fleischer**



Z promatí kuchyně: Králík na červeném víně

Mnozí z nás si ještě pamatují časy, kdy byl králík k obědu každý víkend a věřím, že těmto osobám se dnešním receptem nezavděčím. Pro ty ostatní, kteří ho musí kupovat za nemalé peníze v obchodech a pro ty šťastné, kteří ho dostanou od nějaké dobré duše, přidávám jeden z vynikajících receptů.

Rozporcovaného králíka osolíme, opepříme a zprudka osmahneme z obou stran na oleji. Poté vložíme do pekáčku, přidáme 2 nakrájené cibule a zaprášíme moukou. Přidáme pár kuliček nového koření, 2 bobkové listy a to vše podlijeme 2 dl červeného vína. Takto dusíme v troubě bez poklice doměkka a čas od času podlijeme vývarem a přeléváme vypečenou šťávou. Nakonec můžeme omáčku zjemnit kouskem másla. Přílohu si může každý vybrat podle svého gusta. Mě nejvíce chutná s rýží. Přeji dobrou chuť. **za Promat-team M. Skotnicka**

Kam za dobrým jídlem aneb Sním či jím

Počasi nám lehce naznačuje, že nastal čas rozloučení se s létem. A to se většinou z nás moc nechce. Pokud tedy patříte mezi tuto většinu, doporučujeme Vaši pozornost Restauraci Rest v Podolí. Vykouzlí zde pro Vás, krom kvalitních italských vín, výtečnou středomořskou kuchyni (a nejen tu). Takže až se Vám zasteskne po chobotnicovém salátku či medium-rare steaku z tuňáka, nemusíte za ním až na Jadranské pobřeží. Stačí jen na Podolské nábřeží, www.restrest.cz. **Za Promat-team L. Zajíc**



Promat

Promat s.r.o.
V. P. Čkalova 22/784
160 00 Praha 6 - Bubeneč

tel.: +420 233 334 806
fax: +420 233 333 576
skype: promat.praha

GSM: 605 PROMAT
606 PROMAT
776 PROMAT

promat@promatpraha.cz
www.promatpraha.cz

35

září 2014
redakce@promatpraha.cz

ProČas