

Proč informace filtrovat a být pozitivní

Letošní krásné léto se chýlí ke konci, v přírodě za chvíli převezmeme vládu podzim. Nebojte, nepřipravují si oslý můstek k přechodu na to, kdo bude vládnout u nás. Minulý týden jsem vzal do ruky Hospodářské noviny a jen četl titulky. A sám jsem si dosazoval, co bych pod tím titulkem chtěl napsat či naopak najít. Malý výběr:

- Brusel chce výrazně přitvrdit ve snižování emisí – no tak to je bez komentáře.
- Pětisícovka do státu nemusí seniorům letos dorazit, hrozí zdržení ve sněmovně – tady si neodpustím napsat, že tím ještě více vyniká snaha toto použít jako slib; naše rozbujelá administrativa vše natáhne.
- Sůl nebo projektant? Soud zkoumá, kdo může za zřícení lávky – jako by to nebylo jedno. Zkušení mostaři tvrdí, že je to špatná technologie. Spíše by se novináři měli ptát, proč ještě není hotova lávka nová. Asi se musí čekat do voleb na slavnostní otevření.
- Vědci v atmosféře Venuše našli plyn, který je spojovaný s výskytem života – tak konečně něco pozitivního...

Noviny raději odkládám. Televizi nepouštím a internetovými Seznamy a Novinkami se také rozhodit nenechám. Vezmu si na téhle podivné době jen to pozitivní; na jaře jsem díky Covidu 19 mohl sledovat probouzející se přírodu, kterou pandemie vůbec nezajímala.

Na podzim si najděme také něco hezkého, třeba, že rostou houby, že vinaři pracují ve sklepech a že dá se ještě jezdit na kole. Jen si musíme dávat pozor na měnící se dopravní značení. Naše ulice Čkalova je jednosměrná!

Za redakci ProČasu Vám přeji pozitivní podzim.

za Promat-tým L. Zajíc

ProFór, dnes s podtitulem: „Ze života ve vnitřních prostorách“:

Ženy rozčiluje, že si muži takřka nic nepamatují a muže zase, že si ženy pamatují téměř všechno!

Krátká glosa: „Ani čínský virus nám nedá mat!!“

„Tak tu máme podzim, paní Müllerová“, řekl by možná jeden z našich národních hrdinů Švejk. Touto vypůjčenou slavnou filmovou hláškou jsme v roce 2018 začínali podzimní úvodník. I tehdy bylo „vzorové babí září“ s denními teplotami nad 20 °C. Dnešní obrázek nádherného podzimu je bohužel poněkud jiný. Burčákove veselí, pokud někde probíhá, je na pozadí řádčího „importovaného čínského viru“ (nazývajme věci pravými jmény). A i když není cítit takový pesimismus jako v jarním kole, těžko se naplno veselit, když jsme v jisté nejistotě, co nás v tomto ohledu ještě čeká. Nicméně, jak je naším zvykem, snažíme se vždycky podpořit to pozitivní a smysluplné. Takže nepanikařme, budeme rozumní, dodržujme pravidla, která nám osobně dávají smysl, slavme a setkávejme se skromněji, kratčeji a méně kontaktně. A především se neděsme, protože není nic horšího, než „smrt z vyplášení“. Přejme si mnoho zdaru v těchto dnech a přejme brzké zotavení těm, kteří zatím na letošní burčák nemají příliš náladu.

Firma Promat vám přeje krásné dny babího léta, houbařům nějaký ten děšť a k tomu jako vždy nutnou porci zdraví a štěstí, protože ani „čínský virus“ nám nedá mat!!

za Promat-tým M. Přibyl

Z Promatiho kalendáře

• **8. 10. a 14. 10. 2020** se bude v hotelu Alwyn v Praze 8 konat speciální školení s názvem „**Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat**“ podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů (vyhl. 221/2014 Sb.). V případě Vašeho zájmu nás můžete kontaktovat na e-mail: skoleni.pbz@promatpraha.cz. Účast je hodnocen jedním bodem ČKAIT. Více informací na www.kontrolnitechnik.cz.

V souvislosti s aktuální situací připravujeme možnost absolvování tohoto školení pomocí vzdáleného připojení přes MS Teams. Bližší informace Vám podá pí. Martina Stanková, která organizuje tato školení.

• **15. 10. 2020** pořádá Česká komora lehkých obvodových pláštů **1. ročník konference OKNA & DVERĚ**. Místem konání je Litomyšl. Bližší informace najdete na webu pořadatele <https://www.tklop.cz/aktualita/206-cz-1-rocnik-konference-cklop-okna-dvere-2020-nabidka-partnerstvi>.

• **15. - 16. 10. 2020** se v centru Prahy (Budova ČSVTS, Novotného lávka 5, Praha 1), na dohled od Karlova mostu, uskuteční **Vědecká konference: SUROVINY 2020** pořádaná Silikátovou společností ČR, zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru těžby, úpravy a zpracování silikátových surovin. Pokud plánujete se zúčastnit, pak jenom připomínáme, že tentokrát bude kromě tradiční osobní účasti možné zapojit se i „virtuálně“. Více informací je k dispozici na stránkách: www.silikaty.cz.

• **26. 11. 2020** bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář s názvem „**Požární bezpečnost staveb a závady v projektech a rekonstrukcích**“. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na www.studioaxis.cz.

za Promat-tým P. Kejklíček, M. Přibyl a V. Stanke



Kdo je kdo?



Daniela Schusterová

✉ +420 736 457 978

✉ daniela.schusterova@etexgroup.com

Sekretariát, administrativní oddělení



Ing. Viliam Fusek

✉ +421 905 520 757

✉ viliam.fusek@etexgroup.com

Technicko obchodní zástupce PBS

Oblíbené jídlo?

Všechny druhy masa.

Večerní nápoj?

Sklenka červeného vína.

Hobby?

Line dance.

Oblíbené jídlo?

Stredoeurópska kuchyňa mi plne vyhovuje.

Večerní nápoj?

Burčiak.

Hobby?

Hudba, divadlo a aj iné druhy umeenia. Odporúčam navštíviť galériu Danubiana.

Doporučujeme

Edelzwicker Alsace, jakostní víno, AOC „Authentique“, zemské víno bílé suché, ročník 2017, Bernard Becht, Alsasko, Francie.

Barva: světle žlutá až zelenková (záleží za jakého osvětlení degustujete).

Vůně: plná, krásně ovocná, komplexní a velmi stálá, s výraznými tóny muškátu, meruněk, broskví, a po delším stání i s trohou lékořice.

Chut: plná, lahodná, výrazně ovocná, připomínající především již zmínované broskve a meruňky, která se nevytrácí ani po delším stání.

Stolování: Víno by se dalo charakterizovat jako univerzální aperitiv, který krásně uvede širokou škálu předkrmů. Hodí se např. k paštikám, drobům nebo jemným měkkým sýrům (např. kozi sýr). Tradiční krajkou pochutinou, kterou lze s degustovaným vínem úspěšně párovat jsou alsaské klobásy se slaninou a kysaným zelím. Vyšší obsah alkoholu (13 %) může následně zajistit důstojný doprovod i „těžší kalibrům“ (např. drůbeží nebo krůtí steak, jehněčí, či panenka). Kromě toho se víno hodí i k přirodně upraveným či nakládaným rybám.

Osobní dojem: Vino je opravdu svěží. Počáteční muškátový charakter se postupně míší s dalšími poněkud nečekanými vůněmi, což je neklamnou známkou, že v cuvee je přítomno Sylvanské. Specialitou bezesporu zůstává krásná ovocná chuť s lehkou kyselinkou, která udržuje již zmínovanou svěžest.

Důležité upozornění ke konzumaci: U tohoto vína si dejte pozor na teplotu podávání. My jsme se při degustaci záměrně nedrželi doporučovaných 8 °C, spíše jsme se pohybovali v intervalu 12 - 14 °C, takže pokud budete pít víno spíše chladnější, možná objevíte i další zajímavou škálu chutí a vůni.

P.S. Bez obav lze použít jako dárek. Chut tohoto vína potěší nejen zkušené milce vína, ale i začátečníky, a především citlivé a vnímavé dámy! Jemná ovocná až parfémová vůně a chut' je zkrátka v kurzu.

www.dobravina.cz

za Promat-degustační-tým M. Přibyl



PROMASTOP®-IM CJ21

Potřebujete rychlou instalaci kabelů nebo malých plastových chráničů (do průměru 21 mm) bez nutnosti rozebrání, či poškození požární přepážky?



Nabízíme Vám rychlé řešení pomocí grafitových požárně ochranných průchodek PROMASTOP®-IM CJ21, které můžete jednoduše instalovat do měkkých deskových přepážek systémů PROMASTOP®. Toto řešení je vhodné i na dodatečné provádění instalací přes požárně dělící přepážku. Více informací najdete v nových katalogových listech Promat č. 701 a 704 nebo na: <https://www.promatpraha.cz/cs-cz/resources/downloads>.

za Promat-tým P. Kejklíček

DUTCHMAN v karanténě

Letošní rok je blázivý i na českých vodách. Sezóna CZE11 měla začít jarní přípravou na nabítku sezónu, kdy budeme moci konečně pořádně otestovat novou loď a ouha...



Z jarních tréninků sešlo a postupně bylo vše zakázáno. A když ta malá breberka postupně uzavřela celou Evropu a s tím zrušila i všechny závody v jarní části roku, nezbývalo než měnit plány a doufat, že snad na podzim přeci jen bude náš létačí Holandák zase létat. Postupně se posunulo o rok mistrovství světa, většina závodů Eurocupu byla odložena. Zůstal jediný český závod na konci května, a to ještě napůl bez povolení, takže radost z vítězství propula mezi prsty.

V létě, jak známo zrovna moc nefouká, a tak tradiční Lipenský týden byl spíš ojedinělou příležitostí. Bohužel ho pořadatelé v půlce museli zrušit i přes hojnou zahraniční účast. Druhé místo nás těšilo, ale na všech bylo cítit, že jsme se na vodu přece jen moc nedostali.

Snad jediným větším závodem bylo v půlce prázdnin Mezinárodní mistrovství Rakouska na horském Achensee, kde nám přálo šeststí. Pokračování na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-59/>.

pro Promat-tým L. Palkovský

Balistické kompozitní desky

PREFRA KOMPOZITY, a.s. je tradiční výrobce sklolaminátových materiálů pro stavebnictví. V roce 2020 zavedla firma do portfolia nový výrobek: balistické desky odolné proti výbuchu a projektilům z ručních zbraní.

Samostatné kompozitní desky jsou odolné proti projektilům vystřeleným z krátkých palných zbraní a střepinám ručních a dělostřeleckých granátů malých a středních ráží. Jejich balistickou úroveň (FB3 při tloušťce 13 mm a FB4 při tloušťce 15 mm, norma ČSN EN 1522) lze zvýšit jejich vrstvením

na sebe a tím zajistit odolnost i proti běžným projektilům vystřeleným z dlouhých palných zbraní. Balistické desky lze použít při ochraně pláště budov, zvýšení balistické odolnosti vnitřních prostor budov postavených z „lehkých“ materiálů (např. sádrokarton, dřevo) a ochraně konstrukčních částí strojů a zařízení. Balistické desky si zachovávají všechny výhody kompozitů (např. pevnost, chemická a korozní odolnost) a mají reakci na oheň třídy B-s1, d0 podle ČSN EN 13501-1.

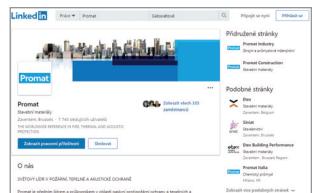
Více informací o kompozitech zde: <https://www.prefa-kompozity.cz/>

Praktická aplikace zde: <https://strixhomutov.cz/vyzkum/mobilni-bariera>
pro Promat-tým Jan Prokeš

Novinky

Linked In - nezbytné virtuální médium...

Stalo se dnes již nutností, že každý z nás zaplňuje virtuální prostor a ani my nejsme výjimkou. Zveme Vás k návštěvě našich stránek, článků a příspěvků na Linked In. Vítejte tedy u nás, budeme rádi, když se k nám připojíte, hrdě se k partnerství s Vámi budeme hlásit také, aneb - společně to zvládneme.



<https://www.linkedin.com/company/promat/>

za Promat-tým P. Januš

Požární obklady, kabelové a instalační kanály

Logistická firma HOPI ve spolupráci s potravinářským gigantem Nestlé postavila v Prostějově největší logistické centrum ve střední a východní Evropě. Na této stavbě byly použity desky PROMATECT®-XS a PROMATECT®-LS.



Požárně ochranné desky PROMATECT®-H, -200 a -XS jsou vhodnou variantou ochrany ocelových konstrukcí. K ochraně instalací lze vytvořit z desek PROMATECT®-LS a -200 kabelové a instalační kanály.
„Promat - ani čokolády Vám nedají mat!!“ za Promat-tým M. Dočekal

Promat pozitivně

Léto pomalu končí, ale začíná nám to „babí“. Opět se vrací doba anonymity, kdy obličeje schováváme pod rouškou. Doba je prostě taková, taková „jiná“.

Aši nezbývá než si zvyknout a trochu se i bohužel přizpůsobit... Osobně cím dál tím víc utíkám s rodinou na chalupu. Tam se ještě pořád žije „normálně“, sousedům vidíme do tváře, nikdo po nás nechce rozestupy. Relaxuji na zahrádce, zajdu do lesa a čtu, momentálně nějaké ty „oddechovky“. Milovníkům detektivek bych ráda doporučila knížku Drak spí, od mé oblíbené autorky Michaely Klevisové. Je napínává, z venkovského prostředí Jižních Čech... co více si přát :-)

Doba je taková, je možná jiná, ale pořád bude taková, jakou si ji sami uděláme.

za Promat-tým P. Sasínová

Káva Martella

V srdci Říma provozuje od roku 1925 pražírnu kávy malá rodinná firma Martello. Kávu zde praží po malých dávkách 60 - 80 kg v jedné várce, s velkým podílem ruční práce s minimem automatizace. Tento způsob pražení je samozřejmě nákladnější, výsledkem je však káva kvalitnější než v zelkopraženém. Firmu v současné době řídí bratři David a Cristian Martello. Římské pražírny jsou známé tmavším stupněm pražení a stejný trend drží i tato pražírna. Pokračování na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-59/>.



za Promat-tým L. Fleischer

Paštika

Není to tak dávno, co jsme byli nazýváni národem paštikářů. Doufám, že tato doba je nenávratně pryč a této dobrotě můžeme napravit její poškozenou reputaci. Původní recept na tu paštiku pochází z Dánska, ale po letech už proběhl určitými modifikacemi a byl „vymazlen“ do nejlepší chuti i podoby. Zkuste posoudit sami.

Umelte 300 g jater a 200 g prorostlého vepřového masa. Dobře promíchejte se 2 vejci, 1,5 dcl mléka, 2 lžíce mouky, 1 lžíčkou soli a 0,5 lžíčkou mletého pepře. Přimíchejte 1 nakrájenou cibuli, kterou jste usmažili s 1 hrstí tymánu. Kdo má rád, může přidat česnek.

Srnčí hřbet nebo menší zapékací misky vyložte plátky slaniny, napřílež směsi, navrch položte další plátky slaniny a peče 50 - 60 min. při teplotě 180 - 190 stupňů. Nejlépe chutná s brusinkovou marmeládou. Dobrou chuť!

za Promat-tým M. Skotnicka

Podpořme gastronomii

Podzim se pomalu blíží, teploty po ránu už nevybízejí k oblečení krátkých kalhot, za to večery zatím splňují požadavky babího léta... Kdo si ještě chce užít hezký večer či oběd v nepříliš obsazené restauraci, tomu doporučuji Hotel Hoffmeister. Ceny už jsou přijemné, měl jsem možnost ochutnat speciality připravené kuchařem Jakubem Svatošem, který pod vedením šéfkuchaře Jiřího Svobody zaslouží velkou pochvalu, obsluha skvělá. Vrele doporučuji... <https://www.hoffmeister.cz/restaurace/>

za Promat-tým L. Zajíć



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.praha@etexgroup.com
www.promatpraha.cz



ProČas

září 2020
redakce@promatpraha.cz

59