

PROČAS

**Krásné jarní dny na pozadí zániku jedné říše a (doufejme) probuzení druhé**

Loňský jarní start byl ve znamení boje s C-virem. Letos tato sága ustupuje do pozadí, neb se na východ od nás bohužel děje něco ještě závažnějšího a historicky přelomového. Sledujeme totiž zánik jedné říše. Zatímco se vyspělejší část světa bolestivě a značně pomalu posunuje vpřed, jeden náš vzdálený soused se rozhodl v bolestech posunout v historii vzad. Nikdo moc nechápe, co jej k tomu vede, zda je to ruská touha po nezamrzajícím moři či jen říše přeskočila vývojová stadia a přehoupla se z feudalismu do socialismu. Kde se vzal, tu se vzal, abychom použili známý slogan z jedné Werichovy protiválečné písně, jeden šílený „středověký blázen“, oblečený jako současník, se za použití ničivých technologií rozhodl realizovat svoje chorobné sny o architektuře Evropy. I když se zdá, že našťastí nebude úspěšný, hrůzné válečné události sáhly hluboce do svědomí vyspělejší části světa, do které snad přes mnohá a rozsaňná rozhlízení se v minulosti, patříme. Už jsme opět ustupovali, dělali jsme, že nevidíme a s diktátorem vesele obchodovali. Výsledek se bohužel, jako již mnohokrát v historii, brzy dostavil. Přejme si tedy, aby z těch všech válečných hrůz vyplynulo co nejvíce změn v tom, jak budeme rozvíjet naši energetiku, jak se postavíme k výrobám strategickým i nestrategickým, případně jestli místo invazivních a nejdých žlutých nesmyslů budeme konečně na našich polích pěstovat obilí a vrátíme se k potravinové soběstačnosti apod.

To všechno doufejme přijde. Ale do té doby musíme pomáhat, seč nám síly stačí, aby se P - diktátor co nejdříve propadl tam, kam patří, na smetiště dějin. A Krym bude opět mít vodu z Dněpru, v Evropě bude konkurenční prostředí pro dodávky ropy a plynu a my se nebudeme muset učit zeměpis jinak, o rozborce a sborce samopalu ani nemluvě.

Firma Promat vám přeje do prozatím krásných jarních dní co nejvíce sil, zemědělcům potřebný déšť, vinařům absenci ranních mrazíků a k tomu jako vždy nutnou porci zdraví a štěstí, protože s těmito dvěma základními atributy v zádech se účinek našich sil zúročí nejlépe. Poděkování za úspěšnou spolupráci v těchto nelehkých časech a za vaši neutuchající přízeň samozřejmě připojujeme.

za Promat-tým M. Příbýl a L. Zajíc

**Změna adresy**

Dámy a pánové, na vědomost se dává, že naše firma změnila své sídlo, jakožto i umístění kanceláře. Nově nás od dubna najdete na adrese Evropská 11, Praha 6. Vše ostatní zůstává nezměněno.

Evropská 2758/11 (Address) • Mapy.cz.

za Promat-tým L. Zajíc



6. 4. (Praha 8 - hotel Alwyn) a 19. 5. 2022 (Olomouc - hotel Hesperia) se bude konat školení Kontrolní technik požární bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex: skoleni.pbz@promatpraha.cz

27. - 29. 4. 2022 se koná 56. seminář Nové trendy v oblasti PO, BOZP a OŽP www.tep-kubickova.cz

5. - 6. 5. 2022 proběhne ve Wellness & Spa hotel Horal, Rožnov pod Radhoštěm, Hutní konference: Oceláři (teorie a praxe výroby a zpracování oceli) www.ocelari.cz

10. 5. 2022 se v Dělnické 12, Praha 7, bude konat seminář Prosklené konstrukce a požární bezpečnost www.studioaxis.cz

11. 5. 2022 proběhne v Hotelu Svornost, Praha 9, Valné shromáždění PKPO www.komora-po.cz

18. - 20. 5. 2022 se na Novotného lávce 5, Praha 1, uskuteční Mezinárodní žárotechnická konference: REFRA PRAGUE 2022 www.silikaty.cz

29. - 30. 6. 2022 se koná veletrh Feuer Trutz. Členové PKPO mohou využít společnou expozici www.komora-po.cz

**Promat pozitivně**

V noci sice ještě mrzne a na horách je ještě sníh, ale jaro je tady. Před zahájením zahrádkářských prací a turistickou sezónou doporučuji zabojovat s jarní únavou krátkým pobytem v lázních. Pro intenzivní odpočinek jsou nejlepší termální koupele, když se do teplé minerální vody můžete naložit na celý den. Dva dny stačí. Uplynulý víkend jsme strávili v lázních Rajčské Teplice poblíž Žiliny. Rada antických a empírových prvků v lázních a přilehlém hotelu je poněkud bizarní a připomíná mi Lednicko-valtický areál. Lázně ale především nabízejí široký výběr z venkovních a vnitřních bazénů s různou teplotou minerální vodou a z několika saun.

Pokračování na [ProČas65](#)

za Promat-tým P. Škarabela

**Doporučujeme**

Manieri, Nero di Troia Puglia, IGT, víno červené suché, ročník 2019, Itálie, Puglia.

Barva: světlejší rubínová.

Vůně: příjemná, ovocná s nenápadnými tóny lesního ovoce, zejména ostružin a borůvek, cítit je i exotické koření (kardamom).

Chuť: ovocná, lehce pikantní (pepř), stopy zralých malin, višní, borůvek a klikvy, s příjemně nasládlou kořeněnou dochutí (vanilka) a tóny hořké čokolády.

Stolování: Degustované víno má díky své mnohoznačnosti široké gastronomické využití. S vínem můžeme odstartovat masité předkrmy (klobásky, sušená šunka, salámy). Nicméně, hodí se i k široké škále hlavních masitých pokrmů (telecí, jehněčí, krutů a zvěřina). Obzvláště dobře se bude párovat s kořeněnými omáčkami (kančí se šípkovou). Vhodná je i kombinace s vybranými moučníky, zvýrazněnými např. skořicí (švestkový cheesecake).

Osobní dojem: Toto víno pochází ze známé oblasti „italského podpatku“. Není sice tak legendární jako např. Primitivo, ale i tak patří mezi velmi známé lokální odrůdy s nezaměnitelným charakterem. Nicméně, není třeba se obávat těžkého jižního charakteru. Víno je velmi pitelné, plné a zároveň vyvážené. Taniny jsou nevýrazné a při převalování vína v ústech si hravě představíte odraz krásné slunečné a teplé krajiny jižní Itálie.

Důležité upozornění ke konzumaci: Víno má na zadní etiketě praktickou legendu, která Vám usnadní rozhodnutí, jak s vínem nejlépe nakládat. Pije se výborně zejména v kombinaci s lehčím masitým jídlem, takže při koupi zvažte, zda Vám jedna láhev bude opravdu stačit! Víno je sice relativně mladé, takže striktní podávání v karafě není nutné. Na druhou stranu, pokud jej ponecháte před konzumací vydýchat, určitě neuděláte chybu. V každém případě se dobře nalaďte a pohodlně usadte, protože jediné tak splynete s poklidným a přátelským charakterem tohoto pohodového středomořského vína.

martin.vosmera@wineclub.cz

za Promat-degustační-tým M. Příbýl



PROČAS



Strípky z PKPO

Oborová koordináční rada HK ČR schválila vytvoření Pravidel praxe v požární bezpečnosti staveb, jejichž autorem bude PKPO. Dokument bude určen pro podnikatele v oboru požární ochrany a má sloužit jako návod, jak postupovat při podnikání v souladu s předpisy.

[Pravidla praxe v požární ochraně - Profesní Komora Požární Ochrany](#)

[Pravidla praxe - Hospodářská komora ČR](#)

[Plán tvorby pravidel praxe - Hospodářská komora ČR](#)

Uzávěrka přihlášek do soutěže Zlatý plamen PKPO za rok 2021 v kategoriích Výrobek roku a Akce roku je 15.4.2022. Soutěž je otevřena pro odbornou veřejnost v oboru požární ochrany a mohou se jí zúčastnit i nečlenové PKPO.

[Zlatý plamen za rok 2021](#)

PKPO pomáhá uprchlíkům z Ukrajiny zprostředkováním informací v rámci evropské ECEU Fire a ubytováním na cestě do dalších zemí.

[PKPO jednoznačně odsuzuje ruskou invazi na Ukrajinu](#)

za Promat-tým V. Stanke



Business Park Brno III. etapa

Brno Business Park je moderní administrativní komplex budov na Londýnském náměstí v Brně. Ve třetí fázi výstavby byla postavena pátá, dvanáctipodlažní budova E. Na této stavbě jsme řešili požadavky na vzduchotechnické potrubí. Z požárně ochranných desek PROMATECT®-L500 lze tato ventilační potrubí ideálním způsobem vyrábět.

Ventilační potrubí bývá požadováno v hodnotách požární odolnosti EI 30 až EI 120. Úspornějším a rychlejším řešením může být výroba samonosných ventilačních potrubí PROMATECT®, kde nízký odpor tření a povrchové vlastnosti odpovídají hodnotám platným pro potrubí z pozinkovaného ocelového plechu.

Díky jednoduchému způsobu zpracování desek PROMATECT® je možné vyrábět ventilační potrubí přímá či různě tvarovaná dle konkrétních konstrukčních požadavků.

<https://ww3.promatpraha.cz/konstrukce/vzduchotechnicka-zarizeni/>

za Promat-tým M. Dočekal



Káva APE

Jak bylo avizováno v předešlém vydání ProČasu, budeme se v několika následujících vydáních věnovat českým a slovenským pražírám. Dnes začínáme se zajímavou pražírnou ze severu Čech - APE pražírna a balírna s.r.o. sídlící v Křižanech v Podještědí. Letos bude slavit 20 let od svého založení.

Pražírna je zajímavá tím, že se specializuje převážně na jednodruhové kávy typu Arabika, kterých má v nabídce už přes dvacet. V sortimentu najdeme také několik espresso směsí a také kávy čistě z Robusty, což se zase tak často nevidí. V následujícím přehledu jsou uvedeni zástupci z každé výše zmíněné skupiny káv.

Pokračování na [ProČas65](#).

Promat-tým L. Fleischer



Slosování soutěže z ProČas 64!

Děkujeme za zaslání odpovědí. Všichni uhodli, že se jedná o stadion Sparta Praha, ale výherce mohl být jen jeden. Gratulujeme panu Ing. Arch. Františkovi Prajerovi. Se jmenovaným jsme se setkali a předali cenu. Ještě jednou patří poděkování všem zúčastněným, jsme rádi, že náš občasník čtete a aktivně se i tímto podílíte na jeho tvorbě.

za Promat-tým P. Januš



Jaro = čas na přezutí pneumatik

Začátkem jara vždy startuje hlavní motoristická sezona a začíná přezouváním automobilů do letních pneumatik. Dnes bych vás chtěl upozornit na několik novinek.

Pokračování na [ProČas65](#).

za Promat-tým L. Fleischer



Akvizice s URSA

S příchodem nového roku společnost Etex rozšiřuje své obchodní portfolio akvizicí se společností URSA, evropského lídra v oblasti izolačních řešení. Společnost Etex si tímto obchodem zajistila novou platformu pro obchodní růst a zároveň příležitost nadále hrát klíčovou roli při řešení problémů udržitelnosti. Tím, že společnost Etex doplní svou nabídku sádrokartonových desek, vláknocementu, pasivní protipožární ochrany a modulárních systémů o odborné znalosti v oblasti izolací, rozšíří také svou schopnost poskytovat systémy a řešení. www.etexgroup.com

za Promat-tým J. Ohanka



Jednoduchý zelný salát

Pokud budete chtít udělat nějaký rychlý salát, na tenhle najdete suroviny v lednici vždy.

Bude Vám stačit zelí, mrkev a jablko, takže vše, co nám roste tady v Čechách. Lze ho dělat během celého roku, ale nejlepší je z jarního křupavého a šťavnatého zelí.

Zhruba 200 - 300 g zelí nakrájejte na tenoučké proužky, posolte a zakapejte půlkou citronu. K tomu přidejte jednu větší nahuřou nastrohanou mrkev a jedno oloupané jablko nakrájené na tenké proužky. Pokud v lednici najdete jarní cibulku, nakrájejte ji na kolečka, přidejte pár lžic dobrého oleje a vše promíchejte. Dochutěte ještě případně solí a pepřem a můžete podávat.

A ještě jedna chutná obměna, pokud dáte místo jablka nakrájenou cibuli, přidejte majonézu s trochou sladké smetany a lehce osladíte, máte hnedle výborný salát typu coleslaw.

Přeji dobrou chuť a užijte si jaro!

za Promat-tým M. Skotnicka



Výtečné stařené maso

Po dlouhé době jsem se zatoulal do Bistra Kostelní 16, které jsem náhodou objevil před pár lety, když jsme s kolegy dělali Tour de bistrot. Můj kamarád jim dodává víno a celkem o nich básnil. Skutečnost předčila očekávání. Majitelé (česko-brazilský pár věnující se gastronomii již řadu let) jsou v podniku přítomni, kuchyně je senzační a ochutnat některý jejich steak je svatá povinnost každého gastronauta (oblíbený výraz Pavla Maurera). A ještě je tam skvělá obsluha čtoucí Vaše myšlenky... [story\(kostelni16.cz\)](http://story.kostelni16.cz)

Prostě jděte tam a dejte si „do nosu“!

za Promat-tým L. Zajíc



Novinky

NEWS - Realizované projekty

[NEWS-realizovaneprojekty](#)



za Promat-tým J. Ohanka