

PROČAS

**Letošní léto přichází opět kvapem a občas i na vlnách nespoutané vody**

Po mrazivých ránech, která nám vydržela do relativně nedávných dnů a udržovala v bdělém stavu tradičně především zemědělce, se opět ohlásilo léto. Probíhající Medardův příděl vody sice netěší každého, ale pokud zrovna nečerpáte dovolenou či vodu ze sklepa nebo zahrady, tak předpokládám, že vláhu spíše vítáte. Po „rosničkovém“ úvodu by se nabízel nástup některých intelektuálně náročnějších témat. Nicméně, při pohledu na svodku žlutě blikajících domácích i světových titulků, navrhuji nepouštět se do žádných větších akcí a zaměřit tím jinak docela hezkou červenovou oblohu. Od toho tu máme hromadné sdělovací prostředky a jiná populární média. Nechávám tedy na Vás, čím se případně chcete vyděsit či jinak duševně oslabit. Mohu pouze doporučit jako „offset“ plánování vysněné dovolené nebo některé startující sportovní či kulturní podniky, jako například fotbalové MS, festival „Rock for People“ či Smetanovu Litomyšl.

A jaká je další nabídka? Mohli bychom například probrat praktická a sledovaná témata dopravních staveb či mobility, která občas bohatě přispívají k rozšíření našeho slovníku vulgarit a barevným změnám ve tváři. Nicméně v rámci proklamovaného nešíření stresu rovněž navrhuji dále nerozebírat. Čím tedy uvést aktuální číslo? Pokud jste našimi pravidelnými čtenáři, v což doufáme, tak již naši filozofii znáte. Klidnit atmosféru a navodit pozitivní duševní stav. Pokračování na [ProČas82](#).

za Promat-tým M. Příbýl

ProFór, ProFór, dnes aktuálně s ohledem na nadcházející období dovolených:

Chlap v letadle k letušce: „Já letím poprvé a hrozně se bojím!“
„Ach vy chlapi, všichni jste stejní, teď mi v kokpitu brečel pilot!“

za Promat-tým M. Příbýl

**Začátek sezóny 2026
Létajících holand'anů**

Letošní jaro je ve znamení příprav na Mistrovství světa, které se tento rok koná v německém Kielu poslední týden v červnu. Účast na akci formátu Kielského týdne s účastí přes 5000 lodí z celého světa je vždy výjimečná o to víc, když je spojena i se světovým mistrovstvím královské třídy Flying dutchmann.

V rámci příprav se posádka CZE11 Milan Grill / Tomáš Palkovský vydala na několik velkých mezinárodních regat a vše co mohla podřídila tréninku. První letošní klání FDěček se konalo už z kraje dubna v severoněmeckém Hannoveru na jezeře Steinhude, kde se sešlo 28 posádek ze tří zemí, a naše loď si dojela pro celkové deváté místo v ledové vodě a středním jarním větříku. Svou druhou prověrku v rámci přípravy jsme složili ze závodů na Rakouském Neusiedlersee, kde se na začátku května jela regata za slunného teplého počasí ve slabém větru, a CZE 11 si dojela pro čtvrté místo s nepatrným odstupem jednoho bodu na místo druhé.

Pokračování na [ProČas82](#).

pro Promat-tým T. Palkovský



22. 9. 2026 se v prostorách pražského Výstaviště bude konat konference **MOSTY 2026**, kde firma Promat s.r.o. bude partnerem a také přednášejícím [konferencemosty2026](#).

13. - 14. 10. 2026 v OREA HOTEL SANTON v Brně pořádá firma Seidl spol. s r.o. tradiční seminář Požární ochrana staveb. Více na www.seidl.cz

14. 10. 2026 připravujeme v hotelu Globus v Praze 4 školení „Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex“. Přihlašování bude možné začátkem září na www.kontrolnitechnik.cz

20. - 21. 10. 2026 v hotelu Autoklub ČR, Praha 1 **XVIII. Symposium GREEN WAY 2026**, kde Promat s.r.o. bude přednášet na téma „Progresivní materiály a technologie pro zajištění požární bezpečnosti instalací“. www.stpcr.cz

19. - 20. 11. 2026 ve Wellness resortu hotelu Energetic**** v Rožnově pod Radhoštěm se bude konat **15. ročník konference Hutní keramika**. www.hutnikeramika.cz

**Promat pozitivně**

Jestli hledáš tip na super výlet, určitě doporučuji navštívit ZOO Zlín Lešná. Je to jedna z nejhezčích ZOO v Česku, areál je krásně upravený a zvířata mají opravdu pěkné výběhy. Bez problémů tam strávíš celý den.

Po procházce si můžeš zajít na dobrý oběd do Restaurace Tyrol přímo u zámku v areálu ZOO. Pokud máš chuť na pizzu, dobrou volbou je také Pizzerie Kookaburra.

Za mě je to ideální kombinace pohodového výletu, krásného prostředí a dobrého jídla. [za Promat-tým R. Jelínková](#)

**Sjednocený sortiment
izolačních materiálů Promat
a Skamol v novém katalogovém listu**

V současné době probíhají závěrečné práce na novém kompletním produktovém katalogu, sjednocujícím sortiment lehčených kalciumpilátových a vermikulitových izolačních materiálů. V kapitole o žárovzdorných lehčených cihlách PROMATON se nově objeví i několik doplňkových kvalit izolačních cihel známých pod souborným označením MOLER Bricks. Tyto unikátní izolační cihly jsme našim zákazníkům i odborné veřejnosti představili i na nedávné konferenci REFRA Prague 2026. Jak již bylo řečeno dříve, pro naši divizi znamená spojení produktových portfolií významné rozšíření palety projektových řešení pro systémy lehčených žárovzdorných vyzdívek a dalších vysokoteplotních izolačních aplikací.

Významným rozhodnutím mateřské skupiny je v tomto směru i zachování paralelní výroby obou typů lehčených kalciumpilátových desek PROMASIL a SkamoCeramic (S-ISOL a S-1100E), což zákazníkům obou značek určitě zjednoduší život a umožní i nadále pracovat s typem desek, na který jsou zvyklí. Pokračování na [ProČas82](#).

za Promat-tým M. Příbýl

**Doporučujeme**

Dnes speciální doporučení na lehce raritní víno pro nadcházející letní „ODPOLEDNE S KÁVOU“ aneb občas je třeba zařadit ke kávovému dýchánku něco opravdu netradičního... **Welschriesling Auslese, Vinařství Helmut Maglock, Kamptal, Rakousko**. Bílé jakostní víno odrůdové, výběr z hroznů, ročník 2021.

Barva: slámově žlutá se zlatavými odlesky.

Vůně: neodolatelně svěží, ovocná, s dominancí černých broskví a meruněk, doprovázená jemným aroma muškátu a květů.

Chut: výrazná, podmanivě hroznová, s nápadnými tóny tropického ovoce, v dochuti na patře příjemně medová. Pokračování na [ProČas82](#).

za Promat-degustační-tým M. Příbýl

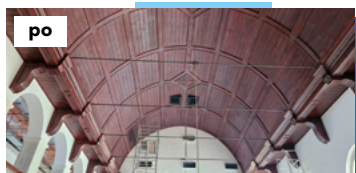


PROČAS

**Protipožární nátěr na dřevo
PROMADUR® jako ochrana
stropu historického objektu Lidové sady**

Nejenom Liberečáci, ale i návštěvníci Liberecké ZOO, která bezprostředně sousedí s tímto kulturně společenským centrem, byli během dlouhé rekonstrukce této historické budovy ochuzeni o možnost, jak by řekl doktor Skružný z filmové komedie Vesničko má středisková, kochat se krásou této historické budovy. Její prvotní otevření se datuje k roku 1901 a byla symbolem libereckého kulturního života. Pokračování na [ProČas82](#).

za Promat-tým E. Janek

**Unikátnost každého projektu
nás posouvá dál ...**

Požární bezpečnost staveb už dávno není jen o jednotlivých materiálech, ale o promyšlených systémech, které musí fungovat jako celek. Ing. Petr Kejklíček, manažer divize Promat TC a Siniat (Etex Building Performance) ve společnosti Promat s.r.o., vysvětluje, jakým způsobem se mění požadavky na požární bezpečnost a jaké faktory do toho promlouvají. Pokračování na [ProČas82](#).

za Promat-tým P. Kejklíček

**Garmin quatix 8 Pro - jedna
z věcných cen pro 30. ročník ČNR**

Hodinky Garmin quatix 8 Pro byly představeny v Praze na akci „Jachtařské pivo“ a to nejen jako nejnovější model hodinek pro jachtaře s technologií inReach, která umožňuje komunikovat i v oblastech bez telefonního signálu, ale také jako jedna z věcných cen, kterou si letos odveze některý z účastníků 30. České námořní rallye. Kdo to bude???

za Promat-tým L. Zajíc

**Café Montaña**

Café Montaña je mladá rodinná pražírna, kterou založili tři bratři v Hradci Králové. Důvodem vzniku pražírny je láska ke kávě a snaha dělat věci po svém. Surovou kávu si dováží z kávových farem, kam si jezdí kávu vybírat a kontrolovat. Nejčastěji jsou to plantáže v Brazílii, Kolumbii a Keni. Většinu káv praží na střední stupeň pražení, což je univerzální způsob pro přípravu většiny kávových nápojů. Upraženou kávu balí ručně a v maximální míře se vyhýbají používání plastů. Pokračování na [ProČas82](#). Zdroj: www.cafemontana.cz.

za Promat-tým L. Fleischer

**Novinky**Bezpečnostní listy
k materiálům Promat<https://www.promat.tech/katalog-bl/>

ProČas

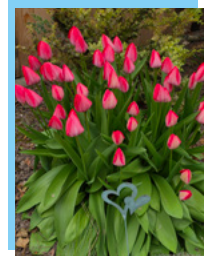
za Promat-tým J. Ohanka

**Vína s příběhem**

V dubnu jsem zavítal k jižním sousedům, do Kamptalu. Od našich hranic je to kousek, ani dálniční rakouskou známku nepotřebujete. Na rozdíl od regionu Wachau, kde je relativně tepleji a kde jedním zdrojem tepla je mohutný tok Dunaje, tudíž vína jsou opulentnější, sladší, tělnatější, řeka Kamp tolik tepla nedává, proudí sem studené větry ze Šumavy a vína jsou křupavější, minerálnější, ale ne zase o tolik tenčí. Abych tomu Wachau neubíral na zásluhách, ve Spitzském příkopu mají také poměrně silný vliv proudění studeného vzduchu ze Šumavy. Proto se tam také daří neuburskému.

Ale zpět ke Kamptalu: byli jsme v městečku Straß im Strassentale. Opomenu-li, že je zde restaurace obdařená dvěma Micheliny, je to krásný kus vinařského regionu a jsou zde i výborní vinaři. Nechci se rozepisovat o všech, které jsme přechutnali, zmíním jen dvě jména malovinářů: Helmut Maglock a Eisenbock. Krásná řemeslná čistá vína, someliér by se na nich mohl učit, jak má která réva chutnat. A ve všech vinařstvích nás vedli i do výroby, nejen do sklepa a degustační místnosti. A byli na to patřičně hrdí! Ptal se mne onehdá někdo, kde si kupuji víno. Má odpověď zněla, že u vinaře. Poznáte cvrkot na dvoře, seznámíte se s novými lidmi, slyšíte příběhy, které píše sám život, vidíte, kdo ve vinařství víno „dělá“, zda najatí lidé či sám vinař s rodinou (to má vliv na cenu), no prostě je to víno s příběhem. A kdo by ve Straßu chtěl jen ochutnávat, nekomunikovat a nakupovat, pak je na kraji městečka Vinothek & Weinbar Weinkontraste (weinkontraste.at). Ale víno s příběhem je lepší 😊

za Promat-tým L. Zajíc

**Chřestová krémová polévka**

Sezona chřestu se pomalu chýlí ke konci, tak toho ještě můžeme využít a uvařit si vynikající polévku. Budete na ni potřebovat 500 g bílého chřestu, 50 g másla, větší šalotku, litr vývaru, 200 ml smetany, 3 žlutky a na dochucení sůl, pepř a muškátový oříšek.

Nejprve si připravte chřest, omyjte ho, oloupejte škrabkou, odkrojte dřevnaté konce a nakrájejte ho na větší kousky.

V hrnci nechte rozpustit máslo a osmažte na něm nakrájenou šalotku, zalijte vývarem, přidejte chřest a vařte asi 5 min. Špičky chřestu mezitím vyjměte, nakonec je použijeme na dozdobení polévky.

Polévku rozmixujte do hladka a poté do ní vlijte žlutky, rozšlehané metličkou ve smetaně. Na závěr dochuťte solí, pepřem a přidejte muškátový oříšek.

Na talíři polévku můžete dozdobit čerstvými bylinkami a špičkami chřestu, případně přidat chlebové krutony.

Přeji dobrou chuť a pohodové léto. za Promat-tým M. Skotnicka

**Ristorante Sangre Rojo**

Byli jsme s kamarády lodí na Liparských ostrovech ([Liparské ostrovy - Wikipedie](#)) a jeden den jsme si půjčili skútry, abychom prozkoumali i ostrov Lipar. Protože ukájení hladu a žízne patří k dennodenním úkolům, cestou jsme objevili panoramatický restaurant [Sangre Rojo](#). Uprostřed ničeho, na kopci. V kuchyni majitelova maminka a manželka, on sám na place. Skvělá obsluha, která Vám takřka odezírá z úst, krátký a výbušný jídelní lístek, na talíři nádhera a v puse exploze chutí. Základem jsou čerstvé suroviny, vše lokální včetně úžasných vín. Ten den měli čerstvě uloveného mečouna.

No zkrátka, když pojedete na Sicílii nebo do Kalábrie, vřele doporučuji... Ale ne v pondělí, to mají zavřeno. Dobrý lov!

Najdete [zde](#).

dobrou chuť přeje Promat a L. Zajíc

