

PROČAS

**Návrat z dovolených: zpět do tempa s novou energií**

Léto se pomalu chýlí ke konci a s ním i období dovolených. Po týdnech odpočinku, cestování a zážitků se většina z nás postupně vrací do pracovního režimu. Návrat do kanceláře nebo k běžným pracovním povinnostem nemusí být vždy jednoduchý, ale může být příležitostí navázat na získanou energii, inspiraci a nové podněty.



Každý z nás tráví dovolenou jinak. Někdo dává přednost bezstarostnému odpočinku u moře s „All-inclusive“ servisem, kde hlavním cílem je načerpat síly a na chvíli prostě vypnout od každodenních starostí. Jiní využívají volné dny k objevování nových měst, poznávání historie, architektury či místní kultury. Setkávání s jinými národy a tradicemi často přináší nové pohledy, stejně jako zajímavou inspiraci do osobního i profesního života.

Stále více obliby si získává také tzv. aktivní dovolená. Horské túry, cyklistika, ferraty nebo vícedenní přechody hor nabízejí nejen fyzickou aktivitu, ale i možnost překonávat vlastní limity a užívat si krásy přírody.

Ať už jsme letošní dovolenou strávili jakkoli, společným cílem bylo alespoň na chvíli zpomalit a načerpat energii. Přejme si, aby nám letní zážitky a odpočinek vydržely co nejdéle a pomohly nám vstoupit do další části roku s chutí, motivací a dobrou náladou.

za Promat-tým J. Ohanka

ProFór, dnes aktuálně s ohledem na probíhající období vinobraní a burčáků, aneb sezónní tip pro starostlivé hospodyně: „Měla jsem pocit, že bych měla uklidit... tak jsem si nalila 2 decinky vína a pocity zmizely.“

za Promat-tým M. Příbily

**Letní radovánky s Létajícím Holanděm**

První počín byla Velká cena ČR, která se konala na Lipně v pohostinném prostředí Jacht klubu Kovářov, kde se jely závody společně s lodními třídami Finn a Tornádo na konci června. Při účasti šesti lodí z Čech a Polska se nejlépe umístila posádka CZE11 Milan Grill/Tomáš Palkovský, před POL133 Pavel Swiderski/Wojciech Zarow a na třetím místě CZE 78 Karel Novotný/Michal Novotný.

Obě české posádky odjžděly přímo z Lipna na Mistrovství světa do německého Kielu, které se jelo v rámci největších světových závodů Kiele Woche 2026 za účasti cca 5 000 závodníků na 2 500 lodích. Tento závod je opravdu velká regata a jachtařským svátkem s pověstí spíše Kiler woche díky silnému větru a těžkým podmínkám na vodě. Obě České lodě odjžděly s očekáváním drsných závodů na Baltu v konkurenci naprosté světové špičky. O to větší bylo překvapení, když letošní baltské moře nabídl téměř bezvětří a teploty nad 30 °C po celý týden a závody plánované na 10 rozjžděk se odjely pouze se čtyřmi s téměř neregulérními podmínkami. Bohužel hned první rozjžděka zhatila šance CZE11 i CZE78... Pokračování na [ProČas83](#).

pro Promat-tým T. Palkovský



4. 10. 2026 bude v Bio-gradu odstartována **30. Česká Námořní Rallye!** Promat bude u toho! Závod můžete sledovat na [SAP Sailing](#)



13. - 14. 10. 2026 se koná v brněnském hotelu Santon tradiční seminář **Požární ochrana staveb** pořádaný firmou Seidl spol. s r.o. Více na [www.seidl.cz](#)

14. 10. 2026 v hotelu Globus v Praze 4 se bude konat školení „Kontrolní technik požární bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex“. Více naleznete na [www.kontrolnitechnik.cz](#)

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

19. - 20. 11. 2026 15. ročník o žárovzdorných a tepelně izolačních materiálech **Hutní keramika** se bude konat ve Wellness resortu hotelu Energetic**** v Rožnově pod Radhoštěm. [www.hutnikeramika.cz](#)

**Promat pozitivně**

Někdy člověk potřebuje na pár dní úplně změnit prostředí. Neřešit každodenní povinnosti – pracovní ani soukromé. Prostě vypnout a dělat něco jen sám pro sebe. Možná to v krátkodobém horizontu působí trochu sobecky vůči ostatním, ale v tom dlouhodobém je to přesně naopak... Přesně proto jsem se vydal na týdenní kurz windsurfingu do Chorvatska.

Tentokrát jsem ale nejel s partou přátel ani s rodinou. Jel jsem sám. Nechtěl jsem do hotelu ani do apartmánu. Chtěl jsem si znovu vyzkoušet způsob „bydlení“, který byl v mém dětství úplně běžný – spát ve stanu. Bydlení v krásném a tichém kempu na kopci, pod starými olivovníky a s výhledem na moře, bylo úžasným začátkem. Před sebou jsem měl sedm dní na vodě, v předpovědi stálý vítr i slunce a k tomu jasný cíl: posunout se ve windsurfingu zase o kus dál. Pokračování na [ProČas83](#).

za Promat-tým P. Kejklíček

**Promat a BIM**

Digitalizace stavebnictví a BIM od základů proměňují stavebnictví a staly se každodenní realitou. Aby dnešní projekty běžely hladce, musí výrobci materiálů a systémů držet s tímto trendem krok. V Promatu víme, že kvalitní výstavba vyžaduje špičkovou digitální podobu, a proto chceme být architekty i projektantům pevnou a spolehlivou oporou.

A nezůstáváme jen u slov – abychom vám každodenní práci co nejvíce usnadnili, usilovně pracujeme na zbrusu nové knihovně vlastních BIM rodin. Nečekejte žádná neúplná či roztržitá data; naším cílem je přinést jednotné, ucelené a maximálně uživatelsky přívětivé řešení. Chceme, aby pro vás bylo navrhování pasivní požární ochrany intuitivní, přesné a šetřilo váš čas v každé fázi projektu. Už se zkrátka nemůžeme dočkat, až naše systémy naplno vyšleme do digitálního prostoru. Brzy vám prozradíme více v našem katalogu!

za Promat-tým V. Vodička

**Doporučujeme**

Kadaň – město vína.

Dnešní vinařský blog bych si dovolil pojmenovat poněkud netradičně. Nebudu totiž dnes prezentovat konkrétní odrůdu s obvyklými gastro tipy, hodnocením a osobními dojmy. Rád bych se s vámi podělil o zážitek z návštěvy vinařské oblasti, která, troufám si říct, zůstává přes dlouhou tradici pěstování vinné révy z velké části neobjevena. Na sklonku prázdnin jsem společně s kolegou ze Silikátové společnosti zavítal do Kadaně, jejíž vinařská tradice sahá hluboko do historie a je spjata především s cisterciáckým klášterem v německém Waldsassenu. Pokračování na [ProČas83](#).

za Promat-degustační-tým M. Příbily



PROČAS



Když bezpečnost pracuje potichu

PROMASPRAY® P300 chrání medovou saunu v Maximus Resortu. Většina návštěvníků přijíždí do Maximus Resortu na břehu Brněnské přehrady za odpočinkem, saunovými ceremoniály a chvílemi klidu. Jen málokdo si ale uvědomí, že nad jejich hlavami pracuje jeden „tichý strážce“ – kvalitní protipožární ochrana. Jednou z důležitých etap byla ochrana ocelových nosníků a trapézového stropu R30 nad medovou saunou pomocí protipožárního nástřiku PROMASPRAY® P300. Pokračování na ProČas83.

za Promat-tým M. Dočekal



Vodík, vodík a zase vodík

O tom, že transformace těžkého průmyslu, a především ocelářské výroby ve smyslu nejnovějších trendů známých jako udržitelná ocel, zodpovědná ocel, zelená ocel apod., je nutností, už ví asi každý, kdo se v průmyslu dlouhodobě pohybuje. To, že roste tlak na celé odvětví výroby a zpracování oceli především v EU, je všeobecně známým faktem, který rovněž není nutné na tomto místě více komentovat.

Pokračování na ProČas83.

za Promat-tým M. Příbly



OYBIN

Poklidné lázeňské městečko Oybin hned za českými hranicemi ukrývá jednu z nejkrásnějších památek Žitavských hor. Na vysoké pískovcové skále se tyčí romantické ruiny hradu a kláštera, jejichž největší rozkvět je spojen se jménem císaře Karla IV.

Spojení majestátních ruin, vysokých pískovcových skal, hlubokých lesů a nádherných výhledů vytváří téměř pohádkovou atmosféru a člověk má pocit, že se na chvíli vrátil o několik století zpět. Doporučit můžeme i procházky mezi pískovcové skály, lesní stezky a vyhlídky s výhledy, které by klidně mohly být na titulní stránce turistického průvodce.

Pokračování na ProČas83.

za Promat-tým D. Schusterová



Kmen Coffee Roasters

Kmen Coffee Roasters je mladá česká pražírna výběrové kávy z Českých Budějovic, která byla založena v roce 2021. Název Kmen symbolizuje kořeny, růst a nové větve, které se postupně rozvíjejí. Pražírna se zaměřuje na výběrovou kávu z různých částí světa, například Kolumbie, Etiopie, Rwanda, Peru, Brazílie a Panamy. Filozofie pražírny vychází z myšlenky, že káva je ovoce a její chuť může připomínat ovoce, čokoládu, ořechy nebo jiné tóny.

Pokračování na ProČas83. Zdroj: <https://kmen.coffee>.

za Promat-tým L. Fleischer



Novinky

ProČas na
www.promat.tech<https://www.promat.tech/procas/>

ProČas

za Promat-tým J. Ohanka



Už jste se ocitli v cyklistickém ráji?

Letos jsme si naplánovali cestu autem přes Německo, Holandsko a Belgii, spojenou jako tradičně s našim oblíbeným koloběhem.

Zážitků hodně, vrátím se jenom k tomu holandskému. Věděli jsme, že svou misi začneme v oblasti Kinderdijk, známou svými větrnými mlýny kolem kanálu. A stálo to za to. Namísto hledání parkování pro auto a zdoluhavé pěší túry kolem kanálu, jsme si prohlédli celý areál krásnou projíždkou. Jenom si musí člověk dávat pozor na to, kde zastaví, protože Vás „převálcují“ cyklisté, jedoucí za Vámi. Za zmínku stojí i plavba z Kinderdijku waterbussem až do samého srdce Rotterdamu. A znovu šup na koloběžku, žádné hledání parkování. Velkou odměnou zde byla návštěva místní Markthal, kde najdete všechny světové kuchyně a hlavně - vyhlášené holandské HERINKY. Cesta z Rotterdamu zpátky do hotelu vedla kolem stadionu Feyenoord, a to zrovna v neděli, kdy byl zde fotbalový zápas. Naskakovala mi husí kůže, jenom z toho, co jsem slyšel, když jsem kolem projížděl.

A proč říkám ráj? To se musí prostě zažít, všude trasy, někde i skoro dálnice, jenom pro cyklisty. Koloběhu zdar.

za Promat-tým P. Januš



Kulajda

Tato výborná houbová polévka má své kořeny na jihu naší země, především na Šumavě. Rychle si získala oblibu v celých Čechách a můžete si na ní pochutnat v různých obměnách v mnoha restauracích. Každý má rád trochu jinou kulajdu, proto je v receptu dobré malinko improvizovat. Základ je zhruba následující: v menším hrnci nechte rozpustit máslo s trochou oleje, na něm orestujte jednu menší, na drobno nakrájenou cibuli. Až cibule zesklaví, přidejte trochu drceného kmínu, 3 hrsti nakrájených hub a pár minut za stálého míchání restujte. Přidejte ještě trochu másla a jakmile se rozpustí, rozprašte na houby 2 zarovnané lžíce hladké mouky. Chvilku míchejte a potom opatrně zašlehavejte metličkou cca půl litru vývaru. Přidejte bobkový list, nové koření, 3 nakrájené brambory a na malém plameni vařte asi 15 min. Občas zamíchejte, aby se mouka na dně nepřisáhla.

Mezitím budete mít čas na uvaření vajíček, nejlepší jsou zastřená vejce, vařená cca 4 min.

Na závěr do kulajdy přidejte 200 ml šlehačky, ocet podle chuti a nakrájený kopr. Opepřete, případně dosolte a můžete servírovat. Předem připravená zastřená vejce dejte do polévky až na talíři.

Místo šlehačky lze použít zakysanou smetanu a přidat méně octa. Dobrou chuť a ať rostou.

za Promat-tým M. Skotnicka

Moře na talíři aneb
Chorvatsko pod Jenerálkou

Prázdniny a dovolené nám již – takřka nenávratně – mávají, nicméně chuť dále na jazyku přetrvávají. A tu středomořskou můžeme již najít na mnoha místech naší krásné republiky, dnes si řekneme o jedné chorvatské. V Horoměřicích, skryt před zraky zvědavců, stojí Chorvatský mlýn, který v roce 1999 otevřel pan Dražen Horvat.

Ze své domoviny přivezl know-how jadranské kuchyně, jeden čas se říkalo, že si majitel nechá vozit čerstvé ryby přímo od Jadranu. Jak to je nevím, ale ústřice, ryby i mořské plody jsou zde výtečné. A kdo má rád vína ze Slavonie, Dalmácie, Korčuly, ten si zde přijde také na své. A podle mne mají nejlepší černé risotto v Praze. Zkuste ochutnat se sklenkou Graševiny od Kruthaker. Najdete [zde](#).

dobrou chuť přeje Promat a L. Zajíc

