

Vrtěti drakem



Dnes si opět dovolím začít citátem. Tentokrát bude od mého oblíbeného vysokoškolského pedagoga, který i v dnešní době působí optimisticky a když se potkáme, dokáže potěšit roztěkanou mysl trefnou anekdotou. Citát zní: „Ať šlápneš, kam šlápneš, vždycky do měkkého!“. Byť se podobnost přímo nabízí, nejedná se o citát z oblasti chodníkové kynologie, ale naopak v mém chápání vystihuje v jistém smyslu povahu dnešní doby. Ať čtete, co čtete, tedy s výjimkou děl klasické, odborné, či růžové literatury, vždycky se dozvíte, že v nejbližší době svět padne do hlubin. Podobných komentářů je dnes přehřel a všichni je dobře známe, nicméně mají jedno společné. Vždy za okolní svět mlčky považují ten náš, tedy evropský, případně severoamerický. Je však potřeba si připustit, že už opravdu nejsme tahounem civilizace. Tedy hlavně ti, kteří se ve svém vývoji propadli téměř k bankrotu. Máme nejvyšší čas vyjít ze skořápky a rozšířit obzory. Zatímco totiž my, Evropané, jsme optimističtí a veselí

zejména před a po Silvestru, někteří naši pozemští spolubydlíci jsou veselí déle, někteří i celý rok, a věci nevidí tak černě. Můžete namítnout, že veselí jsou hlavně ti, kteří běhají nazí v pralese, případně jim roste kvalitní kuřivo hned za chatrčí, nicméně dnešní optimisté se nerekrutují pouze z těchto řad. Mimo to, že v Evropě existují celé státy, kde se tolik nekrade z erárů, a kde nemají tak velké parlamenty plné dobře placených zvanilů, jsou tu především zdravé firmy a lidé, které lze bez okolků zařadit mezi „kladasy“ a tudíž motory pozitivního vývoje.

Naředme tedy náš euro-americký pesimismus zdravou mízou těchto úspěšných hnacích jednotek a zkusme chytit nový svěží vítr. Letošní rok je rokem draka, který je ve východní Asii považován za tvora užitečného, tvořivého a čestného, tak snad přinese i nám novou energii, nadšení a hlavu plnou nápadů! A protože bychom rádi k lepší náladě v tomto roce taky trochu přispěli, rozhodli jsme se, počínaje tímto číslem, zařadit novou rubriku zvanou „ProFór“.

Za Promat-team M. Příbyl

ProFór: „Vegetarián“ je starý indický výraz pro „špatný lovec“.



Jiří Ježek se stal Nejlepším handicapovaným sportovcem roku 2011

Paralympijský vítěz a mistr světa v cyklistice Jiří Ježek podruhé v kariéře zvítězil v anketě Nejúspěšnější handicapovaný sportovec České republiky. Při slavnostním vyhlášení 6. 3. 2012 v pražském Top Hotelu přiznal, že si tohoto ocenění velice váží a bere ho jako dodatečnou odměnu a příjemné ohlédnutí za velice úspěšným rokem 2011.

V loňské sezóně se mu nejprve podařilo obhájit titul mistra světa v dráhové cyklistice, když na velodromu v italském Montechiari vyhrál stíhací závod na 4 km. V průběhu letních měsíců pak stabilními výkony v silničních závodech zvítězil v celkovém pořadí premiérového ročníku seriálu Světového poháru. V září poté ještě přivezl stříbrnou medaili z časovky jednotlivců na mistrovství světa v dánském Roskilde. Celkově v sezóně 2011 zaznamenal osm vítězství. Jeho neuvěřitelná vůle a vytrvalost nás nepřestává udivovat. Kdykoliv se mu stane nějaký úraz, nevzdá to a znovu se pouští do dalších závodů. Je pro nás zdrojem energie a velkým vzorem. Proto ho i letos budeme podporovat a držet mu palce nejen na závodech, ale hlavně na Paralympijských hrách v Londýně.

Za Promat-team H. Apolinová

Z Promatího kalendáře

- Požární těsnění elektroinstalací bude přednášet firma Promat s.r.o. na odborných seminářích firmy KOPOS s názvem: „**Elektroinstalace v občanské a průmyslové výstavbě z hlediska požární bezpečnosti**“. **3. 4. 2012** hotel Černigov, Hradec Králové, **17. 4. 2012** hotel Vladimír, Ústí nad Labem, **17. 5. 2012** hotel Harmony, Ostrava. V případě zájmu prosím kontaktujte pí. Marii Horskou na e-mail: kopos@kopos.cz. Účast bude hodnocena jedním bodem ČKAIT.
- 4. - 5. 4. 2012** se v hotelu Relax, Rožnov pod Radhoštěm, uskuteční Hutní konference: **Teorie a praxe výroby a zpracování oceli**, pořádaná společností Tanger s.r.o., zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oborů metalurgie oceli a slévárenství. Více informací je k dispozici na www.ocelari.cz.
- 17. - 19. 4. 2012** se na zdravém vysokohorském vzduchu v Hotelu Palace, Nový Smokovec, Vysoké Tatry, uskuteční Mezinárodní vědecká konference: **Žiaromateriály, pece a tepelné izolácie**, pořádaná Hutníckou fakultou Technickej univerzity Košice a společností LJUMA CAF, zaměřená především na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru aplikace žárovzdorných materiálů, především v hutnictví železných a neželezných kovů. Uzávěrka přihlášek je do 31. 3. Více informací je k dispozici na stránkách www.konferencie.net.
- Promat s.r.o. pořádá ve spolupráci s firmou CIUR, a.s., speciální seminář s názvem **Tepelná izolace a požární odolnost konstrukcí**, včetně praktických ukázek. **17. 4. 2012** v budově Hospodářské komory ČR, Freyova 27, Praha 9, **19. 4. 2012** v areálu BVM, Presscentrum, Výstaviště 1, Brno V případě zájmu se prosím registrujte na e-mail: prezentace@psmcz.cz
- 16. 5. 2012** se v hotelu FLORA v Olomouci a **23. 5. 2012** v hotelu ALWYN v Praze 8, bude opět konat speciální školení „**Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat**“ podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru. V případě zájmu nás kontaktujte e-mailem: skoleni.pbz@promatpraha.cz. Nově bude účast hodnocena jedním bodem ČKAIT.
- České sdružení pro technická zařízení a Agentura ČSTZ s.r.o. bude ve spolupráci s Promatem pořádat zpoplatněné semináře s názvem: „**Požární těsnění instalací – příklady z praxe**“. **18. - 19. 5. 2012** Vápenky (pro Zlínský a Jihomoravský kraj), **26. - 27. 5. 2012** Kopřivnice (pro Moravskoslezský kraj). Další informace: Agentura ČSTZ s.r.o., Modřanská 96a, Praha 4, Ing. Antonín Novák, Tel./fax: 224 941 338, e-mail: agentura@cstz.cz.
- 25. - 27. 5. 2012** proběhne další ročník **Prague Food Festivalu** v Královské zahradě v Praze

Za Promat-team P. Kejkliček, M. Příbyl, V. Stanke a L. Zajíc

Promat private



Jitka Landová

☎ 224 390 826

✉ landova@promatpraha.cz
asistentka jednatele

Oblíbená kniha nebo autor?

Série knih o Lanny Buddovi/Upton Sinclair.

Můj oblíbený film?

Všechny historické filmy a detektivky.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Rock.



Jaroslav Machač

☎ 602 210 217

✉ machač@promatpraha.cz
Technik divize Požární bezpečnost staveb

Oblíbená kniha nebo autor?

Frederick Forsyth, Erich Maria Remarque.

Můj oblíbený film?

Na samotě u lesa, Kolja, Vratné lahve, Tanec s vlky, Četa.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Faith No More, David Koller.

Doporučujeme

ENOTRION CUVÉE, (Chardonnay, Pinot gris, Pinot blanc), polosuché bílé víno, ročník 2010, Mělnické vinařství KRAUS, Česká vinařská oblast, www.vinarstvi-kraus.cz

Barva: světle žlutá, jemně zlatavé odstíny.

Vůně: příjemná, ovocná, svěží, lákající k napití, později zřetelně aroma vanilky, citrusů a ryngle.

Chuť: velmi elegantní, plná, s výraznými tóny citrusů (Chardonnay), s jemnou chlebovinou (Pinot blanc), výrazně nasládlá v dochuti (Pinot Gris). Při delším stání se chuť mění a vyzrání se medová vláčnost vína.

Stolování: vzhledem k vyzrálosti a komplexnosti vína lze obecně doporučit ke středomořské kuchyni, např. k těstovinám s mořskými plody a salátům (např. s kozím sýrem), případně k plísňovým sýrům, či vyzrálým sýrům typu Ementál, nebo Čedar. Víno může rovněž díky svému svěžímu a nasládlému charakteru doprovodit i dezerty.

Osobní dojem: při degustaci je až neuvěřitelné, kolik tváří nám toto víno je schopno nabídnout. Chuť se nejprve jeví, jako mladá, svěží, aby nám posléze dala pocítit plné tělo, příjemnou mineralitu a medovou nasládllost v dochuti. Určitě neuděláte chybu, když víno na jazyku podržíte déle Neumím si představit jiný způsob pití vína, než z velkých uzavřených skleniček. Aroma se tak příjemně rozvine a umocní celkový požitek z degustace.

Za Promat - degustační team - M. Příbyl



Profesní komora požární ochrany

PKPO je nositelem tří akreditovaných programů profesního vzdělávání. Dva z nich, technik provádění požárně bezpečnostních zařízení a věcných prostředků požární ochrany a vedoucí technik provádění požárně bezpečnostních zařízení a věcných prostředků požární ochrany, jsou určeny pouze pro členy PKPO. Třetí z nich, kontrolní technik PBZ, je určen pro celou odbornou veřejnost. Zájemci se mohou hlásit u tajemnice PKPO: kancelar@komora-po.cz.

Za Promat-team V. Stanke

Mysli globálně, papej lokálně aneb Prague Food Festival 2012

Prague Food Festival se ve dnech 25.-27.5.2012 uskuteční opět na Pražském hradě v Královské zahradě. V areálu budou dva velkokapacitní stany, kde si gastronomi v klidu vychutnají festivalové pokrmy a v případě nepříznivé počasí se mohou schovat. Těšit se můžete na 50 gastronomických stánků a 500 míst k sezení.

V rámci tří denního svátku jídla a pití ochutnáte menu několika desítek nejlepších restaurací z Maurerova výběru Grand Restaurant 2012. Z letošní vítězné TOP 10 se účastní Radisson Blu, Alcron a La Rotonde, V Zátíší, Francouzská rest. Art Nouveau, Chateau Mcely, Piano Nobile, absolutní vítěz Terasa U Zlaté studně. Nově například Aureole, Bellevue, Žofín Garden, Chateau St.Havel, U Koně a další. Na PFF budou tři certifikované restaurace projektu Czech Specials a umělecká performance propojující výtvarné umění a gastronomii pod názvem „Umění české kuchyně“.

Okusíte několik gastronomických zvláštností: brouky a hmyz slané i sladké, poznáte, jak vzniká jídlo kosmonautů, okusíte vzácné francouzské lanyže, popí. nevidaného kraba z Ameriky.

V Míčovně si budete moci koupit delikatesy z domova i celého světa. Produkty Fair Trade, vegetariánskou Country Life, bio sušenky a kreky Hanky Zemanové, autorky BioAbecedáře, chutě Spar Premium nabídnou exkluzivní potraviny především od českých dodavatelů. Osobně se setkáte s osobnostmi jakými jsou jsou František Kšána, Riccardo Lucque, Zdeněk Pohreich, Filip Sajler, sommeliéry Tomášem Brůhou, Ivo Dvořákem a dalšími. Nebudou chybět řízené degustace vína a piva pod dohledem staršího sládky Václava Berky.

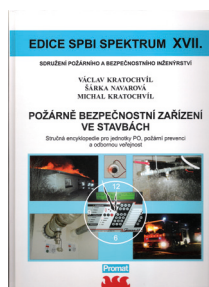
Část zahrady je věnována zdraví – ječmenné šťávy podle Evy Vančurové, bar s nabídkou ledových čajů True Tea, Fresh stánek Interspar. Oblíbený dětský koutek. Vstupenky od 1.4. na www.praguefoodfestival.cz



"Mysli globálně, papej lokálně"

Za Promat-team P. Maurer a L. Zajíc

Encyklopedie požární ochrany



Sdružení požárního a bezpečnostního inženýrství vydalo knihu autorů Václava Kratochvíla, Šárky Navarové a Michala Kratochvíla „Požárně bezpečnostní zařízení ve stavbách“.

Kniha se na svých přibližně sedmi stech stranách věnuje jednotlivým druhům budov a staveb, typům stavebních konstrukcí, pasivním i aktivním požárně bezpečnostním zařízením, jejich montáži... apod.

Knihu si můžete za 450,- Kč (+ poštovné a balné) objednat i naším prostřednictvím.

Za Promat-team V. Stanke

Přemístění skladu z Prahy – Horních Počernic

Vzhledem ke zrušení nájmu skladovacích prostor v Horních Počernicích jsme pro Vás našli nové skladovací a výdejní místo našich proma-materiálů. Toto se nachází jen o kousek dál od místa v Praze - Horních Počernicích, kam jste (zejména pražští) byli zvyklí jezdit. Nový sklad je tedy nyní pro Vás připraven na adrese:

Fruta Trading s.r.o.

Ve Žlíbku 1800, 193 00 Praha 9

(spojka mezi Běchovicemi a Horními Počernicemi)

GPS: N 50° 6' 8"

E 14° 37' 42"

Výborná dostupnost z dálnice D1, D8, D11, D5, R10, z Pražského okruhu R1 - 2 km do skladu. Věříme, že nový sklad pro Vás bude fungovat stejně dobře jako ten, jenž svou činnost pro nás-vás doposud zajišťoval.

Za Promat-team J. Ohanka

Novinky



Těsnění stavebních a dílčích spár

Požární bezpečnost v energetických stavbách



<http://www.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2012>

Za Promat-team J. Ohanka

Špagety Carbonara

Je až s podivem, kolik jídel se v Čechách vydává za špagety Carbonara. Na našich kuchařských serverech jsou desítky receptů, ale jen málo z nich je na ty pravé. Ty opravdové, do kterých se dávají pouze žloutky, a ne smetana nebo celá vejce, jsem jedla opravdu jen v Itálii. Zkuste si je uvařit doma a hned pochopíte, jak velký je to rozdíl.

Budete potřebovat 400g špaget, 200g pancetty (může být anglická slanina), 8 žloutků, 100g strouhaného parmezánu, panenský olivový olej a mletý pepř.

Slaninu nakrájejte na kostičky a osmahněte na olivovém oleji dozlatova. Mezitím špagety uvařte al dente. Syrové žloutky smíchejte s parmezánem, přidejte pepř a zalijte trochou horké vody ze špaget.

Uvařené špagety na pánvi smíchejte se slaninou a po vypnutí plynu přelijte žloutkovou směsí (nesmí se srazit, musí zůstat krémová). Ještě jednou promíchejte a na talíři je můžete ozdobit opečenou slaninou. Výborně chutnají se sklenkou bílého vína.

Za Promat-team M. Skotnicka

Botel Matylda

Preferujete italskou kuchyni? Rádi se kocháte nádherným výhledem z úrovně hladiny Vltavy na panorama staré Prahy?

Pokud jste dvakrát odpověděli „ano“, doporučujeme Vám vyzkoušet restauraci v botelu Matylda na Masarykově nábřeží, Praha 1.

Je to také místo, které Vás nejen pohladí po duši i žaludku, ale kde se díky zabudovaným systémům Promat budete cítit bezpečně.

Z menu doporučujeme:

Předkrm: tatarský biftek z lososa míchaný s kapary a citronem
Hlavní jídlo: špagety s mušlemi a rajčaty na bílém víně skloubené s chutí Chardonnay DOC 2010

Dezert: čokoládová věžička s višněmi

Více informací na www.botelmatylda.cz.

Za Promat-team P. Kejlíček



Promat

25

březen 2012
redakce@promatpraha.cz

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

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

ProČas