

## Jdi za svou svobodu



Letos si připomínáme 25 let nové éry. Já vím, že je to téma lehce zprofanované, ale zároveň velice těžké. Vše řečeno, napsáno – uzavřená kapitola. Je to opravdu tak?

Pamatuji si, jak jsem chodil chrastit klíči na Václavák, poslouchal Zemana, Havla, Kubišovou, Komárka a další. Bylo to krásné, šel mi mráz po zádech. Hlavou mi běžely chvíle u zakázaného Hlasu Ameriky, nucení ke vstupu do KSČ, pionýrské šátkování, žebření rodičů o výjezdní doložku do Jugoslávie. Věděl jsem, že tohle nechci ani pro sebe ani své blízké.

Teď čas pokročil o 25 let dále. Opomíne-li, že současný prezident je vulgární alkoholik, premiér nositel přezdívkou Ozubené vajíčko, že poslanci nemají mnoho společného s normálními lidmi, že každou chvíli řešíme jinou českou či světovou aféru, máme se dobře.

Někteří hůř, někteří lépe, ale dobře všichni. Jsme totiž svobodní. Se svobodou je však nelehké žít. Nese s sebou všechny možné vedlejší produkty a je jen na nás, jak moc o ni budeme pečovat a zůstaneme sami sebou, tedy opravdu svobodní.

A pokud nechceme žít zde, můžeme svobodně jít téměř kamkoli jinam, pokud k tomu máme odvahu, jazykovou a morální predispozici. Važme si toho, je nenahraditelná, krásná a opojná.

Krásné Vánoce a zdravý, silný a opět svobodný rok 2015!  
**Za Promat-team L. Zajíc**

### ProFór:

Česko má technický stav silnic na jedničku! Problém nastává, když zařadíte dvojku nebo vyšší rychlostní stupeň.

## Nejezte blbě!



Letos 4. 12. se v Míčovně na Pražském hradě konalo vyhlášení deseti nejlepších restaurací v ČR. Výběr nejlepších a nejzajímavějších restaurantů je vytvořen na základě nezávislých názorů dobrovolných hodnotitelů, kteří tajně a za svoje peníze letos navštívili a označkovali 762 gastronomických podniků v naší zemi. Těchto 588 prověřených „komisařů“ z řad veřejnosti utratilo za konzumaci v hodnocených restauracích celkem 6 480 010 Kč.

Pořadí restaurací:

1. **Terasa U Zlaté studně**, šéfkuchař Pavel Sapík, Praha
2. **Radisson Blu hotel, Alcron**, šéfkuchař Roman Paulus, Praha
3. **Farma Košík**, šéfkuchař Václav Košnář a Vladimír Plaček, Tuchom
4. **Koishi fish & sushi**, šéfkuchař Petr Fučík, Brno
5. **Le Terroir**, šéfkuchař Jan Punčochář a Pavol Pavlík, Praha
6. **Bellevue**, šéfkuchař Petr Bureš, Praha
7. **Mandarin Oriental hotel, Prague, Essensia**, šéfkuchař Jiří Štíft, Praha
8. **La Degustation Bohême Bourgeoise**, šéfkuchař Oldřich Sahajdák, Praha
9. **Promenáda**, šéfkuchař Milan Kladívko, Karlovy Vary
10. **Chateau Mcely, Piano Nobile**, šéfkuchař Jan Štěrba, Mcely

Mottem večera byla svíčková – kromě ostatních receptů, jimiž se oceněné podniky chlubily – a nápad to byl znamenitý.

Promat předal své tradiční ocenění – VAŘEČKU – karlovarské restauraci Kolonáda, na níž si ceníme především skvělý servis (kromě výtečné kuchyně šéfkuchaře).

Zároveň byl zahájen i zimní Grand Restaurant Festival, tudíž i Vy můžete ochutnat skvělé pokrmů za rozumné ceny. Více na [www.grandrestaurantfestival.cz/uvodni-strana](http://www.grandrestaurantfestival.cz/uvodni-strana)

**za Promat-team L. Zajíc**

## Z Promatího kalendáře

- **12. 2. 2015** bude pořádat společnost AXIS, ve spolupráci s Profesní Komorou Požární Ochrany (PKPO), seminář s názvem „**Výplňové otvory z požárního hlediska**“. Tato akce se uskuteční v Praze a je zařazena do celoživotního vzdělávání ČKAIT. Více informací a také i možnost přihlášení na [www.studioaxis.cz](http://www.studioaxis.cz).

**Za Promat-team P. Kejkliček**

## Vánoční provoz Promat s.r.o. a Promat servis

Vážení zákazníci, s příchodem měsíce prosince Vám sdělujeme, že provoz v kancelářích, výrobě a skladu našich firem bude v době od poloviny prosince 2014 do začátku nové „prodejní sezóny“ 2015 řešen následovně:

Datum	Promat Praha	Promat servis Lovčice	
	Kancelář + prodej	Sklad	Výroba
17. – 18. 12. 2014	Běžný provoz	Běžný provoz	Údržba strojů, inventury
19. 12. 2014	<b>do 14:00</b>	<b>do 12:00</b>	
22. – 31. 12. 2014	<b>Zavřeno</b>		
2. 1. 2015	<b>Zavřeno</b>		
5. 1. 2015	Běžný provoz	Běžný provoz	Běžný provoz

**Za Promat-team J. Ohanka**

## Promat private



### Radana Strnadová

☎ 495 498 202

✉ [strnadova@promatservis.cz](mailto:strnadova@promatservis.cz)

Zástupce jednatele

Promat servis s.r.o.

### Oblíbená kniha nebo autor?

*V současné době čtu vše, co se týká bydlení a designu, takže na klasické knihy nezbývá moc času.*

### Můj oblíbený film?

*Stará dobrá klasika - z českých je to Na samotě u lesa, Pelíšky a z pohádek miluji Šerty nejsou žerty. Ze zahraničních Pretty Woman, Hříšný tanec, Top Gun. Nemám ráda současné filmy plné nadpozemských jevů a efektů.*

### Jakou hudbu rád/a poslouchám?

*Poslouchám od každého žánru něco, mám ráda Bryana Adamse.*

## Doporučujeme - speciální tip ke štědrovečerní rybě

**Ryzlink Rýnský**, zkratka RR, bílé jakostní víno, suché, ročník 2013, Žernosecké vinařství s.r.o.

**Barva:** světle žlutá.

**Vůně:** citrusová, jemné aroma čerstvého angreštu.

**Chuť:** svěží, minerální, s výrazným příspěvkem limetky a citrusů, s typickou jemnou kyselinkou, nasládlá v dochuti.

**Stolování:** Dnešní vinařský kus byl speciálně vybrán coby doprovod ke sváteční štědrovečerní rybě, zvláště pokud je sladkovodní, tedy např. k tradičnímu kapru. Jinak se hodí především k nemasitým předkrmům, bílým a měkkým sýrům, případně k zeleninovým salátům. Speciální tip: zkuste k hráškové polévce s máslovými krutony!

**Osobní dojem:** Svěží víno, které se výborně hodí ke štědrovečernímu rybímu menu. V každém případě doporučuji často zapíjet, abyste si patřičně vychutnali doporučené snoubení.

**Důležité upozornění ke konzumaci:** Jak již bylo řečeno, chce to často zapíjet, takže po malých doušcích a nenechávat dlouho ve sklenice. Proto doporučuji mít připraven dostatečný počet lahví. Je vhodné nepodávat víno podchlazené nebo naopak vlažné (ideál v intervalu 12 - 14 °C), aby chuť vína neztratila velmi příjemný buket. Jinak bude příliš cítit kyselinka a zážitek nebude zdařilý.

**za Promat-degustační-team M. Příbyl**

## Vettori – tajný typ pro milovníky kávy

Dnešním číslem otevíráme novou rubriku, která se bude zabývat značkami kávy, které jsou rozšířené v naší zemi a můžete se s nimi setkat jak v kavárnách, restauracích, tak si je můžete koupit pro svoji spotřebu ve firmách nebo domácnostech. Úkolem rubriky je přinést Vám informace a osobní zkušenosti o všech zajímavých značkách a zejména o těch, které nevidáte na vývěsních štítech restaurací a kaváren.

Naší první značkou je Vettori, což je malá italská rodinná pražírna, která se nachází v Toskánsku v provincii města Lucca, její historie se začala v roce 1925. V nabídce pražírny jsou kávové směsi od 100% Arabicy až po nezvykle 100% Robustu.

**Vettori Aromatica** – je špičková směs 100% Arabicy a jedná se o vrchol značky. Pro kávu je charakteristická kvalita zrn. Má příjemnou nasládlou chuť, výrazné a příjemné aroma. Na 100% Arabicu nemá výraznější kyselou příchutí.

**Vettori Effe** – je směs 80 % Arabicy a 20 % Robusty. Zrna jsou pražena na střední stupeň, a káva tak má lehké a svěží aroma. Chuť má lehce kořeněnou s takřka nepostřehnutelnou kyselostí. Ideální volba pro ty, kdo se nechtějí vzdát kvalitní arabicy a nevyhovuje jim vyšší kyselost.

**Vettori Italiana** – příjemná směs 50 % Arabicy a 50 % Robusty. Silná káva s velmi intenzivní chutí a lehkou kyselostí. Chuť se vykazuje lehkou hořkostí s čokoládovým nádechem. Je to ideální káva vhodná do mléčných kávových variant, kde zůstane zachována její chuť.

**Vettori Tradizionale** – pokud někdo tvrdí, že Robusta je obyčejná káva s nízkou kvalitou, měl by ochutnat tuto směs ze 100% Robusty. Vettori Tradizionale je silná, výstřední, divoká a nečekaně výtečná, s dlouho trvající chutí. Kvalita zrn je na vysoké úrovni a jejich velikost a barva je srovnatelná s Arabicou. Je velmi oblíbená na jihu Itálie. Má vyšší obsah kofeinu, proto ji lze doporučit zejména pro ranní a dopolední kávové nápoje.

Osobní doporučení – všechny uvedené směsi jsou výtečné. Jednoznačnou volbou je Vettori Effe, která je vyvážená a velmi velmi příjemná. Tajným tipem je Vettori Tradizionale, neuvěřitelná, hravá, silná káva pro všechny, kdo očekávají od kávy povzbuzující efekt a nevyhovuje jim kyselejší příchutí typická pro Arabicu.

Holdně příjemných zážitků při ochutnávání kávy a hledání Vaší oblíbené značky. U kávy je to jako u vína. Ke spokojenosti je potřeba se propít a najít tu značku, která vám nejvíce chutná a vyhovuje.

Zdroj: [www.mokacafe.cz](http://www.mokacafe.cz)

za Promat-team L. Fleischer

## Mistrovství ČR lodní třídy Flying Dutchman

V září (12. - 14.) se konalo na Nechanické přehradě Mistrovství ČR lodní třídy Létařící Holanďan. Celý článek o tom, jak si vedla posádka lodi CZE 21 si můžete přečíst na [www.iregata.cz/news/flying-dutchman-mistrovstvi-cr](http://www.iregata.cz/news/flying-dutchman-mistrovstvi-cr)

za Promat-team V. Stanke

## Vyhláška č. 221/2014 Sb.

S účinností k 1. 11. 2014 byla novelizována původní vyhláška č. 246/2001 Sb. o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru (vyhláška o požární prevenci). Pro provádění pravidelných kontrol požárně bezpečnostních zařízení našich systémů se i po tomto novém vydání vyhlášky č. 221/2014 Sb. nic nemění.

Dále budeme pro Vás připravovat, i v roce 2015, speciální školení s názvem „Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení“ protipožárních systémů Promat. Na tomto školení obdržíte základní informace k této nové vyhlášce a představíme Vám ten správný postup, jak provádět kontroly těchto daných zařízení.

za Promat-team P. Kejklíček

## Novinky



Prosliněná konstrukce



Vysokoteplotní konstrukční a izolační materiály



Vysokoteplotní mikroporézní izolace

<http://promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2014>

<http://web.promatpraha.cz/vysokoteplotni-materialy/katalog-hpi>

za Promat-team J. Ohanka

## Trojský most

Součástí výstavby městského okruhu Špejchar-Pelc-Tyrolka je kromě hlavní tunelové stavby Blanka, na které se naše firma podílí, i nově otevřený Trojský most v Praze. Tato konstrukčně ojedinělá stavba spojuje holešovický břeh Vltavy s trojským a působí velice vzdušným dojmem.

Na spodní mostovce obloukového mostu leží uprostřed tramvajové těleso, obousměrné jízdní pruhy, chodníky a také pruhy pro cyklistickou dopravu. Vlastní těleso mostovky a příčníků, které je tvořeno nerezovým betonem, je zavěšeno přes důmyslně navržený systém nerezových táhel do obloukových nosníků mostu. Celková délka mostu je 250 m a výška nosné konstrukce nad maximální plavební hladinou je 34 m.

Stavba vyniká nejen ve dne, ale také v noci, kdy je celý most osvětlen a s odrazem jeho konstrukce na hladině působí velice zajímavě.

Je pravdou, že cena této stavby přesáhla původně uvažovanou hranici, ale dle mého názoru je tato stavba dalším architektonickým prvkem zdobícím Prahu. Nyní se už Pražané mohou těšit na otevření vlastního tunelového komplexu Blanka, kdy se tyto stavby funkčně spojí.

za Promat-team P. Kejklíček



## Z promatí kuchyně: Kroupové rizoto čili krupoto

Pro ty z Vás, kteří budou mít na Vánoce pocit, že by potřebovali sníst něco lehčího než je smažený kapr se salátem nebo pečená kachna, nabízíme recept na rizoto z ječných krup, nebo jak se mu česky říká – krupoto. V dřívějších dobách se ječné krupy jedly poměrně často, dokonce byly zařazovány jako postní jídlo na štědrovečerní tabuli.

Na seznam vánočních nákupů si tedy dopište ještě ječné krupy celé (nelámané) a máslovou dýni. Zbytek surovin budete mít určitě doma. Na oleji osmahněte nadrobno nakrájenou cibuli, přidejte na kostky nakrájenou menší dýni, osolte, opepřete a opečte asi 5 minut. Připravte asi 0,6 l vývaru, kterým budete krupy podlévat. Potom přidejte 300 g krup a opečte spolu s cibulí a dýní ještě pár minut. Poté podlijte sklenkou suchého bílého vína a nechte ho vyvařit.

A nyní přišel čas na vývar. Vlijte ho 1 naběračku, zamíchejte, a když se vsákne do krup, celý postup opakujte. Celý proces bude trvat 30 - 40 minut, dokud nespoteřebujete připravený vývar. Nelijte ho tam najednou, ale opravdu pouze po naběračkách, dokud tekutinu nenasáknou krupy. Hotový pokrm bude na skus a krémové konzistence. Na talíři ho posypte strouhaným parmazánem a nasekanou zelenou petrželkou.

Přejí dobrou chuť, nejen u štědrovečerní tabule.

za Promat-team M. Skotnicka

## Restaurace Na Koupališti

Dobré podniky najdete všude – nejen v krajských městech. Už několik let sledují výkony restaurace „Na koupališti“ v Nezamyslicích (GPS N 49.3286914, E 17.1681131).

Leží mimo hlavní tahy, žádná reklama. Ale vaří tam prima, jednoduše a za rozumné ceny. Interiér evokuje selskou jízbu, asi mi tam vadí jen kouření. Ale vzduchu je tam vždycky dost. Ostatně posuďte sami. Více na [www.koupalistenamazlice.cz](http://www.koupalistenamazlice.cz).



za Promat-team L. Zajíc

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@promatpraha.cz  
[www.promatpraha.cz](http://www.promatpraha.cz)

36

prosinec 2014  
redakce@promatpraha.cz

ProČas