

Stručný kaleidoskop letošních pozoruhodných událostí z českých luhů a hájů (Moravu a Slezsko samozřejmě nevyjímaje)



Svatý Martin zmizel v dáli, Mikuláš uložil rekvizity do krabic, metu adventu jsme rovněž minuli a do předávky štafetového kolíku 2015/2016 již nezbyvá mnoho času. Co nás tedy čeká na novém úseku? Pokud se rozhodneme pro odlehčený pohled ekonomického typu (minulost načrtnu do přijatelných křivek a po čínském vzoru doufám ve světlé zítřky), můžeme si dopřát optimistický výhled do budoucnosti bez aktuálně přemnožených dramatických kulís. Čím tedy vylepšit letošní závěrečnou bilanci zážitků, abychom se naladili optimisticky? V tomto směru se nabízí několik pozoruhodných „sólókaprů“. Rudé trenýrky nad hradem a následná hysterická reakce známé „potrefené husy“ z rybníka u Veselíčka, potíže proslulého českého zločince a uprchlíka z vily se žralokem, kterého zvládla až jihoafrická policie, návštěva kontroverzního TV komentátora světových událostí a našeho neslavného evropského zastupitele ve švýcarské bance, která skončila naprostou blamáží. Podobných základů pro humorné legendy se i letos vyrojilo vrchovatě. To vše svědčí o dostatečné zásobě kandidátů na průšvihy, kteří se derou úspěšně vpřed, surfující po kulatých paragrafech, takže

nezbývá, než věřit ve vyšší princip a hlavně zachovat klid a smysl pro poněkud hořký obranný humor. Bez obranného humoru, který trefně a vtipně glosuje absurdity všech těchto příběhů, by naše společnost upadla do nezdravé letargie a neuměla by se bránit proti jedincům s vysoce deviantními sociálními zvyky a metodami. Tuto přirozenou korekci krizových společenských jevů potřebujeme, pokud máme označit správné odpovědi na naléhavé otázky doby, jako jsou boje s rozvětvenou a všudypřítomnou korupcí a byrokracií, přílivům afrických a východních národů, pochybného kapitálu a ostatních pohrom, kterým čelíme a čelit nepochybně i nadále budeme. Při tom všem si navíc musíme neustále udržovat zdravý nadhled. Jinak nás čeká vysoký krevní tlak, krabaté čelo, záchvaty zuřivosti a podobné intenzivní efekty, které se dostávají vždy, když se emocionálně příliš angažujeme při poslechu zpráv, kontroverzních televizních debatách nebo plamenných diskuzích se zarputilými příznivci překonaných společenských systémů.

Do výbavy na příští rok bych tedy opět doporučil zařadit klidnou hlavu, sadu pokud možno přirozených úsměvů, pár společensky přijatelných vtipů, několik moudrých citátů, abychom byli ve společnosti oblíbeni. Oblíbení lidé mají totiž zpravidla život o něco lehčí, než negativisté a rejpalové. Je totiž známo, že ve zmiňované alpské zemi je ten, kdo se neusmívá podezřelý a má velkou šanci důvěrně se seznámit s mimořádně důkladnými strážci zákona, kteří neúnavně bdí nad dodržováním pravidel, na což u nás nejsme moc zvyklí. Vezměme si tedy z tohoto roku to nejlepší, přidejme odhodlání a trpělivost a zabalme si zavazadlo, se kterým úspěšně projdeme příštím rokem. Firma Promat by vám k tomu ráda přidala nejen poděkování za výbornou spolupráci, ale i štěstí, zdraví a úspěšné překonání zákrut ke „strašidlům“, která občas na své cestě životem míváme. **Za Promat-team M. Příbyl**

ProFór:

Upozorňuje doktora před Vánoce manželka: „A né, že zase jako minulej rok projdeš den předem všechny dárky pod rentgenem!“

Sdělení o „vánočním“ provozu na přelomu roku 2015/16

Vážení zákazníci, s blížícím se koncem kalendářního roku Vám sdělujeme, že provoz v kancelářích, výrobě a skladu našich firem bude v době od poloviny prosince 2015 do začátku nové „prodejní sezóny“ 2016 řešen následovně:

Datum	Promat Praha	Promat servis Lovčice	
	kancelář + prodej	sklad	výroba
14. 12. 2015	běžný provoz	běžný provoz	běžný provoz
15. - 18. 12. 2015			údržba strojů, inventury
21. 12. 2015		zavřeno	
22. 12. 2015			
23. 12. 2015 až 3. 1. 2016	zavřeno		
4. 1. 2016	běžný provoz		

Děkujeme Vám za pochopení a přejeme Vám úspěšný a klidný závěr roku 2015. **Za Promat-team J. Ohanka**

Z Promatího kalendáře

• **19. 1. - 3. 2. 2016** bude České sdružení pro technická zařízení a Agentura ČSTZ, s.r.o. pořádát semináře s názvem: „**Rozvody plynu v budovách - dopady a zhodnocení aplikace nových požadavků na jejich realizaci a provoz**“.

Na těchto seminářích bude mít příspěvek také Promat.

- 19. 1. Brno, Hotel Žebětínský dvůr, Křivánkovo nám. 33a
 - 20. 1. Zlín, Hotel Garni, nám. T.G. Masaryka 1335
 - 21. 1. Ostrava, Best Western Hotel Vista, Kpt. Vajdy 3046/2
 - 26. 1. Hradec Králové, Hotel Černigov, Riegerovo nám. 1494
 - 27. 1. Plzeň, Primavera Hotel a Congress centre, Nepomucká 128
 - 28. 1. Praha, Masarykova kolej ČVUT, Thákurova 1
 - 2. 2. Humpolec, Penzion Sedlácký dvůr, Jiříce 26
 - 3. 2. Liberec, Clarion Grandhotel Zlatý Lev, Gutenbergova 3
- Další informace a možnost přihlášení: Agentura ČSTZ s.r.o., www.cstz.cz, email: cstz@cstz.cz. **Za Promat-team P. Kejkliček**

Promat pozitivně

„Všechno, co opravdu potřebuju znát, jsem se naučil v mateřské školce“ – titul knihy a zároveň motto od Roberta Fulghuma. Kniha povídek, která mi vrátila vzpomínky na mé dětství, rozesmála, ale i zahřála na srdci. S odstupem času si uvědomuji, kolik moudrých se vměstnalo do několika málo řádků. Nedávno mně vytanulo na mysl třiadvacet „Když vyrazíš do světa, dávej pozor na auta, chytň někoho za ruku a drž se s ostatními pohromadě.“ To mám rád. Vždyť co je krásnějšího, v dnešní uspěchané době, než trávit náš život ve společnosti milující rodiny, přátel, kamarádů a kolegů ...? A nezapomeň, že: „Teplé koláčky a studené mléko ti udělají dobře“ :-)
Za Promat-team P. Dvořák

Doporučujeme

Rulandské modré (Pinot Noir), jakostní víno odrůdové, suché červené s přívlastkem výběr z hroznů, ročník 2012, vinařská oblast Morava, podoblast slovácká, vinařská obec Průšánky, Milan Vašíček, www.vinovasicek.cz

Charakteristika: Burgundská odrůda Pinot Noir je starobylá odrůda, údajně pocházející již z římských dob. V Německu je v současnosti známá jako Spätburgunder, v Rakousku Blauer Burgunder, Cni Burgundac na Balkáně a Kisburgundi v Maďarsku. U nás se odrůda dlouho nazývala Roucí Modré. Francouzský název Pinot je odvozen od slova Pin, což v překladu znamená šiška, protože uskupení relativně malých bobulí v hroznu připomínalo šišky jehličnanů. Odrůda pravděpodobně pochází ze samovolného křížení „Mlynářky“ (Pinot Meunier) s Traminem červeným.

Barva: červená, karmínová.

Vůně: převládají ovocné tóny, především lesní ovoce (maliny, ostružiny, případně jahody), po delším stání se objevují sušené švestky a čokoláda.

Chuť: méně komplexní než vůně, s výraznými višňemi a povidly, při delším zkoumání jsou patrné náznaky pepře a koření.

Stolování: toto víno je vhodné především k lehčím červeným masům, hutnějším úpravám drůbeže, či poctivým paštikám. Kombinaci s vyzrálými, či plísňovými sýry, lze rovněž doporučit.

Osobní dojem: U některých degustací se nabízí otázka, zda nebyla lahev odkorkována příliš brzy. V případě tohoto vína by určitě nebylo na škodu s otevřením trochu počkat, protože vůně i chuť byla příliš „hravá“ na to, aby víno plně dostalo očekávání, které etiketa navozuje. Doporučení tedy zní, pokud tuto lahev máte ve vinotéce, ještě ji tam ponechte, případně konzultujte s vinařem vhodnou dobu archivace. Potenciál víno určitě má, neboť během degustace předvedlo širokou škálu vůní a chutí. Archivace by tedy pravděpodobně přispěla k tomu, aby víno dozrálo do finální podoby a ukázalo se v plné kráse.

Za Promat-degustační-team M. Příbyl



Svatomartinská konference Promat



Dne 12. 11. 2015 proběhl VII. ročník Svatomartinské konference. Hlavním tématem této konference byl objekt Quadrio v Praze 1.

Přednášková část proběhla v krásných prostorách nedaleké Novoměstské radnice. Vystoupily zde osoby z řad zástupce investora (Betkon, s.r.o.), architekta (Jakub Cigler architekti, s.r.o.), projektanta (Helika, a.s.) a zhotovitele (Metrostav, a.s. div.3.). Následně měl svůj příspěvek zástupce DP hl. m. Prahy, a.s. a konferenci ukončil svou částí i Promat s.r.o.

Po svatomartinském rautu se účastníci konference odebrali na prohlídku objektu. Jednou z částí prohlídky byla možnost pokochat se ze střechy Quadria krásným výhledem na Prahu.

Věříme, že konferenci můžeme hodnotit jako úspěšnou a již teď se těšíme na další ročník.

za Promat-team P. Kejkliček

Mapa skladů



Na <http://web.promatpraha.cz/kontakty/okresy> najdete podrobnější a vždy aktuální přehled míst, kde jsou materiály Promat dostupné k zakoupení.

za Promat-team J. Ohanka

Nejlepší restaurace podle Maurerova výběru Grand Restaurant 2016

1. 12. 2015 vyšlo jubilejní XX. vydání gastronomického průvodce Maurerův výběr Grand Restaurant. Tento ročník přinesl velice zajímavá „poprvé“. Nejlepším podnikem, podle celostátní veřejné ankety, se stala pražská restaurace Spices Restaurant and Bar s šéfkuchařem Jiřím Štífem, která se po minulém 7. místě vyhoupla do čela historicky poprvé. Druhé místo obsadil severočeský Kristin Hrádek, který se tak premiérově dostal do nejlepší desítky. Třetí příčku obsadil loňský vítěz, Terasa U Zlaté studně, která znovu potvrdila své postavení na naší gastronomické scéně.

Výsledné pořadí TOP 11:

1. Spices Restaurant and Bar (Praha)
2. Kristin Hrádek (Děčín)
3. Terasa U Zlaté studně (Praha)
4. Radisson Blu Alcron hotel, Alcron (Praha)
5. Chateau Mcely, Piano Nobile (Mcely)
6. V Zátíší (Praha)
7. Miura (Čeladná)
8. La Degustation Bohême Bourgeoise (Praha)
9. KOISHI fish & sushi (Brno)
10. - 11. Borgo Agnese (Brno)
10. - 11. U Dělové koule 1866 (Jičín)



Zajímavost: poměr vítězů Praha/Česká republika je 5:6. Je zřejmé, že narůstá kvalita a význam mimopražských restaurací, které jsou - podle názorů nezávislých hodnotitelů - schopny konkurovat také „michelinským“ podnikům.

15. 1. - 29. 2. 2016 si mohou návštěvníci Grand Restaurant Festivalu „ochutnat“ 93 restaurací z nového Maurerova výběru v celé naší republice (www.grandrestaurantfestival.cz).

Generálním partnerem projektu je firma Promat. za Promat-team L. Zajíc

Káva Pellini

Dalším skvělým zástupcem italských káv je značka Pellini Caffè. Pohybuje se ve světě kávy už od roku 1922, kdy byla založena stejnojmennou rodinou ve městě Verona. Od té doby je stále ve vlastnictví rodiny Pellini a patří k nejlepším značkám na trhu. Roční produkce se pohybuje kolem dvanácti tisíc tun kávy, což ji řadí mezi největší italské producenty. Káva Pellini je pověstná výtečnou chutí a skvělým aroma.

Pellini TOP - 100% Arabika, výborná káva s hladkou chutí a s čokoládovým aroma. Obsah kofeinu je nižší.

Pellini Espresso Bar n°82 Vivace - je ideální pro přípravu italského espresso. Káva má bohatou pěnu, je středně silná. Má kořeněné aroma s minimální kyselostí.

Pellini Oro - směs kávy 90% Arabika a 10% kávy Robusta. Díky tomuto složení je káva chuťově velmi silná, s velmi pěknou pěnou a středním obsahem kofeinu. Má kořeněné aroma a je bez kyselinek.

Pellini Aroma Oro Gusto Intenso - směs Arabiky 80% a kvalitní Robusty 20%. Káva je díky obsahu Robusty silnější, má krásnou pěnu, čokoládovou příchutí a nulovou kyselost. Jedná se současně o osobní doporučení této kávy z nabídky Pellini.

Zdroj: www.cooperstore.cz

za Promat-team L. Fleischer



Z promatí kuchyně: Mandlové krajky

Do Vánoc zbývá už jen týden času, proto jsem tentokrát vybrala cukroví, které budete mít hotové za chvíli. Je ale dost dobře možné, že se první várka nedožije Vánoc a budete muset dělat další...

Jmenuje se Mandlové krajky a budete na ně potřebovat následující suroviny:

70 g másla, 80 g najemno nasekaných oloupaných mandlí (můžete použít mandlové lupínky a ještě je nasekat), 50 g polohrubé mouky, 100 g cukru krupice a 2 lžíce smetany na šlehání.

V kastrůlku rozpustíte máslo a vmíchejte do něj ostatní přísady. Lžičkou kladte menší hromádky na plech s pečicím papírem ve velkých rozestupech a pečte 5 - 10 minut, dokud nejsou okraje zbarvené lehce do hněda. Nechte vychladnout na plechu. Velké rozestupy je opravdu důležité dodržet, cukroví se rozteče do placiček a mohlo by se slít v jeden celek. Přeji krásné, zdravé a klidné Vánoce.

za Promat-team M. Skotnicka

ME ve třídě FLYING DUTCHMAN 2015

Na začátku září, v termínu od 12. do 19. se v Chorvatském Umagu konalo Mistrovství Evropy lodní třídy Létající Holanďan. V letošním roce se na start postavilo 70 lodí ze 14 zemí. Účastníky přivítalo v krásném prostředí starobylého města příjemně teplé počasí a perfektně připravení organizátoři z ACI mariny. Z ČR se na ME vydaly posádky, které se umístily na prvních třech místech Mistrovství ČR: CZE 21 Hrubý/Houdek, CZE 17 Zanker/Čáp a CZE 11 Storch/Palkovský. Po prvním závodním dnu figurovala nejlepší česká posádka CZE 21 na výborném 4. místě. Posádka CZE 17 byla 16. a posádka CZE 11 byla 26. V dalším průběhu se českým posádkám již tak nedařilo. Minipořadí našich posádek se sice nezměnilo, ale v celkovém klesly na 11., 14. a 38. místo.

Celkovými vítězi se stala maďarská loď HUN 70 Majthenyi/Domokos, následováni posádkami NED 26 Kramer/Geelkerken a ITA 4 Vespasiani/Vespasiani. Díky perfektní organizaci a ideálním podmínkám pro jachting na špičkové úrovni se letošní Evropský šampionát určitě zapíše do paměti závodníků jako krásný a těžký závod. Už se těšíme na nadcházející Mistrovství světa lodní třídy Létající Holanďan, které se pojede na německém Steinhude u Hannoveru již příští rok v květnu. Chcete-li se o problémech ME dovědět více, navštivte <http://fd.carbomedia.hr/>. Pokud chcete potěšit oko krásnými fotografiemi, klikněte http://fd.carbomedia.hr/?page_id=294.

T. Palkovský a za Promat-team V. Stanke



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

Pro Čas

prosinec 2015
redakce@promatpraha.cz

40