

Budovatelé a iluzionisté v naší historii, aneb kudy se ubíraly naše dějinné kroky



Mottem letošního roku je Karel IV. – 700 let od jeho narození. Když tak vzhlížíme k pomníkům a sochám tohoto velikána našich národních dějin, člověka leccos napadne. S ohledem na to, co po něm zůstalo, je nepochybné, že jeho přínos našim dějinám byl opravdu „dějinný“. Založil a vybudoval několik veledůležitých státních institucí, které povznesly našeho národního ducha, přidal řadu staveb, které ještě po mnoha staletích slouží nám i našemu turistickému ruchu. A v neposlední řadě zkulturnil náš tehdejší život, aby se alespoň trochu přiblížil k tomu, vládnoucímu ve vyspělejších zemích. Rozhodně tedy nebyl pouhým iluzionistou, který omráčí ideově silným projevem a vybranou zbrojí, obral bohaté a chudé a zmizel kdesi v nenávratnu. Nutno říci, že podobných vykuků, lupičů i hochštaplerů by se v našich dějinách našlo bohužel dost. Takže pověstným jazyčkem na vahách, který rozhodl o naší, dle mého názoru mírně pozitivní bilanci, byli sice méně významní, zato relativně kladní vládcí, kteří se v nastíněném spektru ocitli někde mezi. Něco málo vybudovali, něco vyvezli do svých zahraničních paláců,

ale v zásadě alespoň neškodili. Otázkou zůstává, jak moudře se nám naše „panovníky“ daří vybírat dnes. Nabídka je většinou dost žalostná. Nejsou to sice na rozdíl od dřívějších dob cizinci bez vztahu k našim krajům, i když někteří se jimi účelově stávají, aby mohli své naloupené statky ochránit před spravedlností, ale jejich přínos je zpravidla pramalý. Zkusme tedy uchopit své těžce nabitě dějinné zkušenosti a vybrat vládce budovatele a nikoliv iluzionisty či vykuky, kteří za uloupené peníze nakoupí v tuzemsku i zahraničí atraktivní sídla, aby z nich mohli slížet na poněkud skromnější příbytky svých poddaných, které v záchvatu předvolební kampaně nazývají občany, voliči, nebo dokonce přáteli. Pro české luhy a háje zkrátka stále platí: „Nebudme poslušnými jelimany, nepřátel se nebojme a na množství nehleďme!“. „Nebát se a nekrást“ kázal již jiný slavný muž našich dějin.

Promat - tým Vám jako vždy bude ve vašem snažení držet palce a vzhledem k blížícím se vakacím si vám dovoluujeme popřát šťastnou ruku při volbě správné destinace, bohatý odpočinek a vydařené dny začínajícího léta.

P. S. Abych nezklamal jednoho našeho kolegu, musím na tomto místě uvést, že uvedená přání platí i pro ty, kteří dovolenou absolvovali již v předtermínu a nyní budou usilovně a do roztrhání pracovat za 2 - 3 dovolenkáře!

P. S. 2 Jeden malý tip, než budete pročítat vysvědčení, doporučujeme zařadit náš Profór. Možná se vám bude hodit! **za Promat-tým M. Příbyl**

ProFór:

„Tak co, synu, jak dopadlo vysvědčení?“, chce vědět maminka.
„To je přece vedlejší, mami, ne? Hlavně, že jsme zdraví.“

ČSN 73 0810 Požární bezpečnost staveb - Společná ustanovení

Tato základní projektová norma je aktuálně platná ve znění vydaném v roce 2009 (s jednou změnou v roce 2012 a dvěma v roce 2013). Jistě se k Vám dostala informace, že se pracuje na revizi této normy. Zpracovatelem je Centrum technické normalizace, řešitelem Ing. Petr Boháč a vůbec to nebylo jednoduché. Návrhů a připomínek přišlo v několika kolech několik stovek a Ing. Boháč poctivě veškeré prošel, některé přijal zcela podle návrhu předkladatele, některé trochu pozměnil a některé neakceptoval (občas byly návrhy ke stejnému článku zcela protichůdné). Všechna rozhodnutí však okomentoval (zápisem do tabulky s přehledem připomínek) a CTN je pak rozeslalo připomínkujícím. Projednání a vysvětlení připomínek pak taky proběhlo v několika kolech.

Zkrátka a dobře – celý proces trval hodně přes rok a výsledkem je nové znění ČSN 73 0810, které vejde v platnost 1. 8. 2016. **za Promat-tým V. Stanke**

Z Promatího kalendáře

- **20. - 23. 9. 2016** se na proslulém výstavišti (Messe Düsseldorf) uskuteční pravidelný sklářský veletrh **Glasstec Düsseldorf**, zaměřený na prezentaci nejnovějších poznatků z výroby, zpracování a použití skla. Více informací je k dispozici na: www.glasstec-online.com.
- **12. 10. 2016** bude společnost Verlag Dashöfer pořádat odbornou konferenci, kterou bude Profesní komora požární ochrany (PKPO) lektorsky zajišťovat. Více informací na www.dashofer.cz.
- **13. 10. 2016** v hotelu ALWYN v Praze 8 se bude konat speciální školení s názvem **„Kontrolní technik požární bezpečnostní zařízení (PBZ) konstrukcí Promat“** podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů. V případě Vašeho zájmu nás můžete kontaktovat na e-mail: skoleni.pbz@promatpraha.cz. Více na www.kontrolnitechnik.cz. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT.
- **19. - 21. 10. 2016** je termín konání tradičních **Nových Trendů v oblasti PO, BOZP a ekologie**, pořádaných společností T.E.P. Letošní podzimní TRENDY se konají v hotelu Panorama v Teplicích. Bližší informace Vám poskytnete organizátor - <http://www.tep-kubickova.cz/index.php>.
- **11. 11. 2016** bude firma Promat s.r.o. pořádat již **VIII. ročník Svatomartinské konference**. Tentokrát ji budeme pořádat v Brně a bude se týkat administrativní budovy TITANIUM.

za Promat-tým P. Kejlíček, M. Příbyl a V. Stanke

Promat pozitivně

Hola, hola, přátelé, prázdniny jsou tady a dovolování si na dovolených nabírá na obrátkách. Těšíme se na to celý rok a naše tělo a mysl volají po regeneraci a restartu. Je jedno zdali budeme se válet u moře na Seychelách, slézati kopce ve Vysokých Tatrách, prozkoumávat staré hrady a zámky v zemích českých, moravských a slezských nebo káceti bujnou vegetaci kolem chalupy na Vysočině. Každý si vždy najde to svoje. A jaká dovolená bude, záleží jen a jen na nás, jakou si jí uděláme my a s kým ji strávíme.

Dovolená nezačíná ulehnutím do horkého písku na pláži, nýbrž zamčením dveří bytu, domu. Už samotná cesta je součástí dovolené. Pokud pravidelně mýjíte cestou zajímavost a říkáte si, tady se jednou zastavíme, tak to prostě udělejte. Ne jednou. Hned. Teď. Moře se nikam neztratí, hrady a zámky nikdo nezbourá a džungle kolem chalupy za jeden den o moc víc nepovyroste. Kolem je tolik krás a je to foťr, vše stihnout. Známe to z vlastní zkušenosti a takových míst „jednou“ mám hodně v zásobě. Krásnou dovolenou!!!

za Promat-tým L. Fleischer

Doporučujeme

Kerner, zkratka Ke, bílé jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, suché, ročník 2015, Vinařství R. Baloun

Barva: zelenožlutá až slámově žlutá

Vůně: svěží, s jemným aroma čerstvého ovoce a květů

Chuť: jemná, harmonická, s výrazným příspěvkem červeného rybízu a krátkou říznou kyselinkou, nahořklá v dochuti

Zajímavostí je velmi příjemná medová vůně zůstávající v zavíněné sklenici. Doporučujeme proto před nalitím nového doušku vyzkoušet!

Stolování: Touto odrůdou lze doprovodit stejné pokrmy, které bychom volili u královské odrůdy: Ryzlinku rýnského. Lze tedy podávat k rybě nebo rybím paštikám i např. k tradičnímu kapru.

Jinak se hodí především k drůbeži či telecím. Samozřejmě lze snoubit s nemasíťnými předkrmy, zejména s měkkými sýry, chřestem, případně zeleninovými saláty.

Speciální tip: Zkuste k dýňové či hráškové polévce!

Osobní dojem: Svěží víno, které ocení i ti, kteří mají trochu problémy s výraznějším limetkovým aroma a svěží kyselinkou Ryzlinku rýnského. V každém případě doporučuji párovat s nějakým vhodným pokrmem. Na samotné popíjení je lepší použít jiné víno s poněkud jednodušším charakterem.

Důležité upozornění ke konzumaci: Jako u všech přírodních bílých vín, která mají příjemný ovocný buket, doporučuji pít po menších doušcích a pravidelně dolévat. Ponecháváním ve sklenice víno ztratí harmonickou ovocnou chuť a vyniknou kyselinky a hořčina. Vhodný teplotní interval pro podávání je i zde 12 - 14 °C. Na zdraví a dobrou chuť. **za Promat-degustační-tým M. Příbyl**



Gastronomický slovník

Dnes bych se rád věnoval dvěma dalším pojmům, které můžeme najít na jídelním lístku:

Grenaille [grɛnɑ̃j] - v překladu z francouzštiny broky. Najdete-li toto označení na jídelním lístku, jedná se o malé brambůrky, většinou vařené ve slupce a dochucené rozmarýnem. V poslední době jdou do módy díky zvýšenému marketingu. Ale je to z nouze ctnost: nikdo je nechce v restauraci loupat a pěstitel takto prodá i méně hodnotnou surovinu. Což nijak nesnižuje chuť těchto brambůrek :-)



Blanšírování - Označuje úpravu zeleniny, která se krátce spaří ve vroucí vodě a ihned poté se vloží do ledové vody či dokonce vody s ledem. Zelenina je pak měkká a přitom zůstane křupavá, zachová si barvu i většinu vitamínů. Špenát, brokolice...

Dobrou chuť!!

za Promat-tým L. Zajíc

Zpráva z mistrovství světa Flying Dutchman 2016

V termínu od 20. do 29.5. se konalo mistrovství světa lodní třídy Flying Dutchman. Na start regaty se postavilo 113 lodí z 15 zemí.

Z České republiky se mistrovství světa zúčastnily nominované posádky CZE 21 Hrubý/Houdek, CZE 11 Storch/Palkovský a CZE 9 Jelínek/Hackl. Po proměření lodí bylo závodní pole rozděleno do 4 skupin, ze kterých se pak po 6-ti vzájemných rozjíždkách stanovilo pořadí do finálových jízd. Posádka Promat CZE 11 vykročila do závodního klání opravdu skvěle a hned první rozjíždku zajela na čtvrtém místě. V průběhu kvalifikačních jízd pak jela z českých posádek nejlépe a díky vyrovnaným výsledkům byla po ukončení skupin na výtečném 15 místě v celkovém hodnocení a do finálových jízd vstupovala s jistotou solidních prvních jízd. Všechny tři české posádky se s přehledem probjovaly do zlaté skupiny. Z prvních 6-ti rozjížděk se škrtala jedna a z finálových 3 rozjížděk pak druhá.

Závěrečné rozjíždky se vyznačovaly velkou rivalitou posádek, kdy šlo opravdu o všechno. Vždyť třeba úřadující mistři světa skončili až na 6. místě. Slabší vítr plný změn pak ve finálových rozjíždkách českým posádkám svědčil a posádka Promatu si ještě polepšila. Nejlepší česká posádka CZE 11 Storch/Palkovský se umístila celkově na 14. místě, CZE 21 Hrubý/Houdek se posunula na 25. místo a posádka CZE 9 Jelínek/Hackl obsadila 38. místo z celkového počtu 113 startujících lodí. Mistři světa se po desetidenním závodu stala legendární dánská posádka DEN 21 bratři Jorgen a Jacob Bojsen-Moller, následovaná GER 88 Lüdtke/Schäfers z Německa, na třetím místě se pak umístila domácí posádka GER 113 König/Brack.

Závěrečný ceremoniál a předávání cen proběhl v sobotní podvečer. Umístění všech českých posádek do první 1/3 závodního pole dokumentuje velmi dobrou mezinárodní úroveň našich dačmenářů. Díky podpoře společnosti Promat se podařilo zajistit optimální přípravu pro českou posádku, která dokázala vybojovat umístění v elitní světové 15.



Kompletní výsledky MS jsou zde:

http://fdworlds2016.com/wp-content/uploads/2016/05/Auswertung_WM_1_201605281720.pdf
pro Promat-tým Tomáš Palkovský

10. ročník Prague food festivalu úspěšně završen

O víkendu 27. - 29. 5. 2016 proběhl již desátý ročník Prague Food Festivalu, který opět přinesl nespočet gastronomických zážitků, spoustu spokojených návštěvníků a pár cenných statistik.

Pavel Maurer o uplynulém jubilejním ročníku: „Festival letos představil kromě pražských známých i zcela nových restaurací, také mimopražské podniky, farmáře, dodavatele delikates a nápojů. Dramaturgicky jsme se zaměřili na prezentaci kulinárních specialit, ale též další propagaci filosofie Taste-Waste, neplýtvání. Menší společnosti, restaurace a neziskovky nabídlý návštěvníkům jiný pohled na rozumné využívání surovinových a potravinových zdrojů naší planety.“

Kapacita Královských zahrad byla využita efektivně a důstojně vzhledem k významu této památky. Za tři dny festival navštívilo přibližně 15 000 gastronomů. Dvě třetiny z nich si zakoupily vstupenku již v předprodeji a zbylá třetina na místě. Z bezpečnostních a kapacitních důvodů proběhl festival klidně a harmonicky. U stánků se nevytvářely zbytečně dlouhé fronty a v celém areálu vládla velmi příjemná atmosféra.

zdroj: Závěrečná tisková zpráva PFF.



Unikátní sekt B o h e m i a Sektkarel IV., který vznikl k oslavám sedmistého výročí narození Karla IV. Jedná se o limitovanou edici 700 lahví sektu z odrůdy Pinot blanc v kondici brut.



Tentokrát neuvádíme pravidelnou rubriku o restauracích, neb ta, již jsem chtěl Vaší pozornosti vypíchnouti, byla na festivalu.

Špatně by se Vám hledala, je v malé uličce kolmé na Národní v Praze. Interiér je moderní, ale umírněně moderní, kuchyně argentinská, neb mají argentinského šéfkuchaře. Ale vaří i denní meníčka, dá se tam zajít i jen tak posedět na tapas a sklenku merlotu. Káva rovněž skvělá. Zkrátka prima koncept s dobrou obsluhou a čistotou záchody.

Znalci, kteří byli účastni v Královské zahradě festivalu dobrot vědí, že pší o restauraci Gran Fierro (<http://granfierro.cz>). za Promat-tým L. Zajíc

Aby se dovolená podařila

Je tu léto a s ním realizace našich dovolenkových snů. Pokud jsme již správně zvolili destinaci a prošli úskalími jednání s cestovkami či přímo s vlastníky objektů, zbývá si vše jen rádně užít.

Já našel minulý rok v Hospodářských novinách článek, jehož některé oddíly mne skutečně šokovaly. A chci se o něj podělit i s Vámi:

<http://archiv.ihned.cz/c1-64149100-dovolenkove-podfuky>.

Ať se Vám to nestane!

Hezkou dovolenou za Promat-tým
přeje L. Zajíc



Káva PASCUCCI

Další značka výborné kávy - PASCUCCI a stále jsme v Itálii :-). V dalších vydáních se určitě podívám i jinak, třeba po českých pražírkách.

Káva PASCUCCI patří rozhodně mezi top italské značky v oblasti kávy. Má dlouholetou tradici a založil ji v roce 1883 pan Antonio Pascucci v městečku Monte Cerigone, kousek od Rimini. Rozvoj firmy se podobal mnoha jiným. Z malé rodinné pražírny vyrostla světově známá značka. Ve svých kávových směsích používá 11 druhů Arabiky a 3 druhy Robusty z nejkvalitnějších plantáží světa.

Golden Sack Degustazione - směs Arabik, perfektně vyvážená s lehkou sladkokyselou chutí. Ve vůni a chuti najdeme kakao, sušené ovoce a begónie, skořici a kardamon.

Extra Bar Mild - směs 70% Arabiky a 30% Robusty. V kávě můžeme cítit hořkou čokoládu, melasu a chuť indického rumu. Má krémovou hutnou pěnu. Osobně mohu doporučit.

CAFFE Bio - směs 90% Arabiky a 10% Robusty. Výborná a velmi kvalitní káva s příchutí broskví a citrusů. Označení bio znamená kávu pěstovanou bez použití chemických hnojiv.

A kde kávu PASCUCCI můžete ochutnat? Třeba v Café Pascucci Růžová slepička v Brně.

Zdroj: <http://pascucci.cz/>



Bezpečný průjezd silničními tunely

Letní dovolenková sezóna nabírá na obrátkách. Řada z nás osedlává v této době svého motorového oře a vydává se na cesty. Většinou směrem na jih, k moři. Cestou potká nejen silniční/dálniční tunel, kterých postupně přibývá a to i u nás. Jak se chovat při průjezdu tunelem?

Obecně platí a doporučuje se: sundat sluneční brýle před vjezdem do tunelu, sledovat pozorně dopravní značení, dodržovat rychlostní limit a bezpečnou vzdálenost mezi vozidly, v tunelu se neotáčet a necouvat. Je dobré sledovat i označení vzdálenosti ke konci tunelu nebo únikovým cestám, abychom neztratili orientaci a věděli kam případně běžet. Nezapomeňte ve dne v tunelu rozsvítit světla a připomínám, že denní osvětlení v tunelu opravdu nestačí a ten kdo nemá automatické přepínání mezi denními a potkávacími světly podle intenzity světla okolí, na tuto skutečnost často zapomíná. V tubusech s obousměrným provozem nepředjíždět. Doporučuje se také naladit rozhlasovou stanici uvedenou na dopravní značce před tunelem.

Kolona v tunelu: sledovat dopravní značení, při zastavení a stání vypnout motor, poslouchat pokyny z rádia a pokyny obsluhy tunelu, při zpomalování a dojíždění stojících vozidel zapnout výstražná světla.

Nehoda v tunelu: zapnout výstražná světla, vypnout motor, pokud je to možné, odstavit vozidlo ke kraji vozovky nebo na bezpečnostní závil. Zavolat pomoc mobilem nebo nouzovým telefonem v SOS výklenku, poskytnout první pomoc v případě poranění, nekouřit, nepoužívat otevřený oheň.

Požár v tunelu: zastavit hořící vozidlo u kraje vozovky, pokud rozsah požáru a ohrožení posádky neumožňuje vyjet z tunelu ven, zachránit z vozidla všechny osoby a zvířata, stisknout nejbližší hlásič požáru, pokusit se uhasit požár vlastními silami, zavolat pomoc z mobilu nebo z nouzového telefonu, poskytnout první pomoc, co nejrychleji běžet do nouzového východu nebo ven z tunelu - nikdy se neschovávat do SOS kabiněk a výklenků!!

Šťastnou a bezpečnou cestu do Vašich cílových destinací, ať vedou po zemi, po vodě, vzduchem nebo pod zemí.

Za Promat-tým L. Fleischer

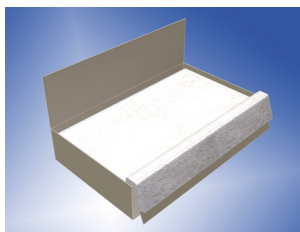


Aktuální sortiment

Abychom podpořili vaše tradiční letní práce na komínech, krbech a podobných užitečných stavbách, budeme od chvíle vydání tohoto čísla až do konce září poskytovat mimořádnou sezónní slevu -10 % na PROMAGLAF®-HTI Hobby Box.

Uvedené rohože z vysokoteplotního skleněného vlákna se dají použít např. na izolaci kouřovodů. Vysoká klasifikační teplota 1200°C zaručuje např. odolnost vůči komínovému požáru. Proto je v této aplikaci vhodnější než minerální vlna, která degraduje při mnohem nižších teplotách. Standardní balení rohože je 25 x 610 x 1000 mm, takže obsahuje přiměřené množství pro izolaci jednoho kouřovodu.

za Promat-tým M. Příbyl



Promat doporučuje DeWALT



Na stavbách se jistě setkáváte s každodenní potřebou kotvit stavební konstrukce a technologické prvky do betonových a železobetonových konstrukcí. Pro snadné vrtání otvorů pro kotevní techniku je neocenitelné mít po ruce skvělý vrták. Na základě zkušeností montážních firem Vám můžeme doporučit vrtáky SDS Extreme 2 od výrobce

DeWALT. Podrobné informace najdete na www.stanleyblackanddecker.cz a www.dewalt.cz

za Promat-tým L. Fleischer

Novinky



Kazetové podhledy
Technická informace

<http://web.promatpraha.cz/poznani-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2016>

Za Promat-tým J. Ohanka

Sendviče

V létě bychom měli trávit co nejvíc času venku, v přírodě a těšit se z dlouhých teplých dní.

Proto mám tak ráda italskou kuchyni, která právě tomu rozumí a vždy se můžu spolehnout na spoustu rychlých receptů. V létě tedy těstoviny a saláty jednoznačně vyhrávají.

Když v létě cestujeme, máme často problém, co s sebou do přírody k jídlu, pokud víme, že restaurace bude v nedohlednu a nechceme si neustále mazat chleba s máslem a šunkou nebo sýrem.

Chutnou a nápaditou alternativou jsou sendviče z toastového chleba. Dají se připravit v nespočetných alternativách a ocení je i děti.

Na toastový chléb si namažte jakýkoliv dressing podle chuti. Může to být majonéza s hořčicí, bazalkové pesto nebo bylinkové máslo. Dále už vrstvěte podle chuti.

Nechte se inspirovat následujícími kombinacemi - salát, tuňák, nakrájené vajíčko a jarní cibulka. Mozzarella, rajčata a bazalka. Kuřecí prsa, sušená rajčata v oleji, mozzarella a salát. Pro náročného roastbeef, modrý sýr, jablka a salát nebo kuřecí maso s opečenou slaninou, cheddar, avokádo, dijonnská omáčka, rajčata a salát.

Připravený sendvič úhlopříčně překrojíme, aby vznikly trojúhelníky, zabalíme a hurá na výlet. Přeji krásné léto a dobrou chuť i na cestách.

za Promat-tým M. Skotnicka

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

červen 2016
redakce@promatpraha.cz

42