

## Čechy krásné, Čechy mé... (Moravu a Slezsko samozřejmě nevyjímaje), aneb nejkrásnější pohled na naši vlast rozhodně není přes žíhané pajduláky lemující naše silnice!

Jestli se něco stalo symbolem letošního léta (a bohužel nejen léta), pak to byl výhled na svět přes rozsáhlé aleje pruhovaných pajduláků, které se jaly lemovat naše silnice místo dřívějších stromořadí. Ta jsme museli dříve často vykácet, abychom vyhověli regulím EU. Nicméně zatímco výhled do krajiny skrze vzrostlá zelená stromořadí je inspirující, pohled přes pajduláky duši rozhodně neposílí. Pozoruhodným argumentem je například proklamovaná výhodnost délky úseků novodobých „alejí“. Ta je odůvodňována údajně vyšší efektivitou. Nicméně, nikdo už není schopen vysvětlit, kdo, kromě vyšší efektivitativy půjčoven zmiňovaných pajduláků, by mohl být skrze delší zúžení efektivnější. Kolik pak asi daňového poplatníka stojí „pajdulákový pronájem“? Kolik stovek tisíc denně takto asi teče, kam nemá? Scénář hry s naší motoristickou trpělivostí je stále notoricky stejný. V praxi se tzv. opravovaný úsek zkraje trochu rozvrtá, občas někde naaranžujete bagr nebo nějakou hromadu. Rozmístíte pár reflexních statistů, kteří kouří, „mobilují“ nebo takzvaně zevlují a máte to údajně efektivní stavení! Tento obrázek bohužel potkáte na našich zúženích rozhodně častěji než obraz hemžících se lidí a strojů, kteří ve dne v noci „šturmuji“, aby nám motoristům usnadnili nelehký a letos i téměř nadlidský úkol: používat silnice. Přitom máme některých z nás zkušenost, např. z Rakouska, s jasnými reflektory, osvětlujících noční směně silničních stavení. Takže pryč s výmluvami a zlodějinou a nedělat z českého daňového poplatníka opět blbce, pánové zodpovědní!

Ale abychom jenom nekritizovali, jak se praví v jednom známém českém filmu, vyměňme brýle, zhluboka se nadechněme a zahleďme do volné podzimní krajiny! Je to nádhera! Podzim má to kouzlo, že nás zahrnuje nejen bohatými barvami, ale hlavně bohatou úrodou. Je čas vinobraní, trnkobraní, zkrátka sklizní, takže si to užijme a připravme se na příjezd Svatého Martina, který od jisté doby předznamenává čas adventní a vánoční. A nezapomeňme, ještě je čas upravit či změnit naše vlastní scénáře neb předvánoční „šturmování“ není ten nejlepší způsob, jak strávit vzácné chvíle, příp. dny volna.

Promat vám kromě přání krásných podzimních dnů přeje dostatek energie a tvořivosti při plánování pracovních i osobních aktivit všeho druhu! A před cestou po našich silnicích se vybavte kvalitními doplňky pro přežití, čokoládami, kávami, hodnotným čtivem, apod. Alternativou nám budí např. dráha či Zemanova megalomanská vodní díla, ale to už zabíháme k jinému tématu.

za Promat-tým M. Příbyl

### ProFór:

Manželka povídá manželovi: „Já jsem ti tak roztržitá. Chtěla jsem ti koupit kravatu a koupila jsem si kabelku!“

## Z Promatího kalendáře

- **19. 9. 2016** uplynul jeden rok od otevření tunelového komplexu Blanka a tím i zahájení jejího zkušebního provozu. Přes nárůst dopravy v několika lokalitách, je její kladný dopad v rámci zajištění plynulého průjezdu pod Prahou, pro hlavní město zásadní...
- **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](http://www.dashofer.cz).
- **13. 10. 2016** v hotelu ALWYN v Praze 8 se bude konat speciální školení s názvem „**Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat**“ podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů (vyhl. 221/2014 Sb.). V případě Vašeho zájmu nás můžete kontaktovat na e-mail: [skoleni.pbz@promatpraha.cz](mailto:skoleni.pbz@promatpraha.cz). Nově pro Vás vznikly stránky [www.kontrolnitechnik.cz](http://www.kontrolnitechnik.cz), kde je možné získat kompletní informace o pořádaném školení. 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 poskytne organizátor - <http://www.tep-kubickova.cz/index.php>.
- **1. - 2. 11. 2016** pořádá v tradičním období Společnost J. Seidl a spol. na tradičním místě (v Brně) tradiční seminář Požární ochrana staveb - <http://www.seidl.cz/cz/technicky-zpravodaj/seminar-2016-881.html>
- **11. 11. 2016** bude firma Promat s.r.o. pořádat již **VIII. ročník Svatomartinské konference**. Tentokrát se bude konat v Brně a bude se týkat administrativní budovy Sono Centrum.

Za Promat-tým P. Kejkliček, M. Příbyl a V. Stanke



## Promat pozitivně

Prázdniny skončily a dovolenkování ve vzdálených zemích také končí. Život se vrací do běžných kolejí. Klasik by řekl: ...do Podolí, do lékárny.. Člověk by měl využít tento čas, aby se podíval na své blízké okolí novými očima. Ať je to v Praze, Brně, Plzni, Bruntále, nebo v Bubovicích. Nemusíte hledat známé okoukané památky, ale najít si čas na obyčejné věci a třeba se svými nejbližšími projít ulicí za rohem, a dál parkem nebo lesíkem, kam jste se chystali již tolikrát a vždycky z toho sešlo. Nenechte se odradit počasím nebo nastávajícím večerním šerem.

A určitě se vám podaří najít pěkný výhled, zajímavý strom, malebné zákoutí se starou stavbou, pěkně upravenou část něčí zahrady. Možná tam potkáte i někoho z těch sympaticky vypadajících sousedů, kterého jindy sotva pozdravíte. Zkuste s ním prohodit pár vstřícných slov. Může se stát, že když to neuděláte teď, už taková příležitost hned tak nenastane.

za Promat-tým J. Frühauf

## Doporučujeme

Sylvánské zelené, bílé víno, suché, ročník 2015, VOC (Vino originální certifikace), MORAVÍNO Valtice, vinařská oblast Morava, ČR  
**Barva:** zelenožlutá, zlatavá.

**Vůně:** jemná, ovocná, v čerstvě nalité sklenici možno zachytit aroma černého bezu, hluchavky a limetky a zcela na začátku i tropického ovoce (maracuja a mango). Vůně je ovšem velmi extraktivní, takže při delším stání je nutno počítat s jejím pozvolným vytráčením, přičemž nám na jazyku zůstanou především lehké sentimentální dozvuky zmiňovaného tropického ovoce.

**Chut:** velmi příjemná, s jemnou kyselinkou a lehkými kouřovými tóny, v dochuti možno cítit i chlebovinku a pikantní kořeněné podtóny.

**Stolování:** vzhledem k jemné až „éterické“ vůni a komplexnosti vína lze obecně doporučit k bezmasým italským předkrmům (např. salát caprese). Víno lze rovněž párovat s čerstvými kravskými sýry. Další možností je kombinace se sladkovodními rybami nebo neutrálními úpravami krevet (např. v úpravě „crudo“).

**Osobní dojem:** degustace tohoto vína klade vysoké nároky na naši schopnost zachytit „výjimečnost okamžiku“! Aroma vína je opravdu jemné a nemá tedy cenu otvírat lahev ani v případě slabé rýmy. Pokud zařadíte toto víno do ochutnávky, pak určitě na začátek, protože na správné vychutnání doušek potřebujeme mít naše chuťové pohárky opravdu čerstvé.

**Důležité upozornění ke konzumaci:** po zkušenosti s pitím čerstvě otevřené lahve doporučujeme lahev nejprve otevřít, ochutnat pro porovnání první doušek, opět uzavřít a nechat do druhého dne pod korkem dýchat. Možná budete, podobně jako my, překvapeni, jakou proměnu víno do druhého dne prodělá.

za Promat-degustační-tým M. Příbyl



## Gastronomický slovník

**Entrecôte [átrekot]** - jedná se o velice dobrý hovězí steak s tenkou vrstvou tuku. Doslovný překlad je „mezi žebry“. Podle způsobu použití mívá 350 až 550 gramů a výšku až 6 centimetrů.

**Galantina** - jídlo u nás takřka vymírající. Jde o pokrm z rolovaného vykostěného masa, naplněného různými ingrediencemi (houby, zelenina, játra...), zvolna vařené a podávané za studena. **za Promat-tým L. Zajíc**



## Do zahraničí bezpečně

Pomalu nám odeznívají letní cesty za teplem a milovníkům zimních sportů se začínají vybavovat zasněžené kopce a pláně. Je tedy nejvyšší čas plánovat zimní pobyt na horách. Naše hory jsou bezesporu krásné. Kdo ale jednou ochutnal alpské svahy, podlehne většinou jejich kouzlu. Za skvělou lyžovačkou k našim sousedům nejčastěji míříme autem. Je to nejrychlejší a nejpohodlnější. Myslím, že jsme již všichni zkušení cestovatelé. Každopádně opakování je matka moudrosti a je dobré mít na paměti několik základních pravidel:

1. Informujte se o cílovém místě Vaší cesty, místních zvyklostech, základních společenských pravidlech. Uložte si do telefonu všechna důležitá čísla pro případnou pomoc v nouzi.
2. Zkontrolujte doklady, jejich platnost a kompletnost.
3. Pojistěte se - kromě úrazu myslte také na škody, které nechtíc můžete způsobit ostatním. Ostrá hrana Vaší lyže, hoblující lak drahého vedle stojícího vozidla.
4. Buďte ve spojení s kontaktní osobou doma - je dobré udržovat spojení s domovem. V případě mimořádné události bývá takový kontakt důležitý. Pomoc z řad rodiny a přátel se může hodit. Pokud cestujete do rizikovějších oblastí, je možné se zaregistrovat ve webové aplikaci „Dobrovolná registrace občanů při cestách do zahraničí“ (DROZD). Získané informace slouží konzulární službě k poskytování operativní pomoci občanům ČR při událostech mimořádného charakteru, jako jsou přírodní katastrofy, sociální nepokoje a ozbrojené konflikty.
5. Chraňte své doklady a cennosti.
6. Dodržujte místní zákony, předpisy a respektujte místní zvyklosti.
7. Chraňte životní prostředí.
8. Dodržujte celní předpisy.
9. V nouzi se obraťte na zastupitelský úřad ČR.

Pro cesty v zimním období je dobré si připomenout, že ve všech alpských zemích jsou zimní pneumatiky v zimním období povinné. Každá země má sice svá drobná specifika, ale na letních nebo opotřebovaných zimních pneumatikách by se do hor vydat jen blázen. V některých úsecích jsou v horách povinné sněhové řetězy. Nezapomeňte je hodit do kufru společně s lopatkou a pořádným lanem. A nasazování řetězů si několikrát vyzkoušejte doma. Ono experimentovat třeba už po tmě ve vánici v -15 °C není žádná slast. V Rakousku, Německu a Itálii můžete mít 0,5 % alkoholu v krvi, což platí pro soukromé řidiče s praxí v řízení delší než 2 nebo 3 roky, podle konkrétní země. Doporučuji nespolehat na tuto úlevu. V případě i nezaviněné dopravní nehody je alkohol podstatně přítěžující okolnost. Nezapomeňte také na výstražné vesty pro celou posádku vozidla. V Rakousku a Německu není povinné denní svícení, v Itálii ano. Rychlostní limity na komunikacích si každý může připomenout při průjezdu přes hranice. Kromě srdečného přivítání bývají informační tabule o rychlostech a dálničních známkách prvním kontaktem s novou zemí. Ať už bude zima jakákoliv (kéž by zase byla po dlouhé době pořádná, sněhová :-)), je dobré být připraven a ne překvapen. **za Promat-tým L. Fleischer**

## Jak u nás s parkováním

Radnice Prahy 6 po mnoha letech opovrhla našimi penězi, jimiž jsme pro Vás zajišťovali jedno volné parkovací místo před naší kancelář. Někteří mohou oponovat, že bylo stejně obsazené, nicméně toto přičítáme nevychovanosti ostatních spoluobčanů, kterým se naše „předplacené“ místo líbilo a tak Vám tam zabírali místo. Radnice jedněmi penězi opovrhla a na druhé - větší - se divoce vrhla. Zavedla u nás parkovací zónu a my již nemáme možnost pro Vás ono parkovací místo předplatit.

Nyní jen stručně - jeden parkovací automat stojí na ulici Čs.armády u prodejny potravin U Cedru a druhý za školou v ulici Charlese de Gaulla. Pro zaplacení je nutné znát registrační značku vozu, jímž jste přijeli, a číslo úseku, v němž jste vozidlo zanechali. Automat přijímá mince a platební karty. Ale jako vždy v případě styku s byrokracií je třeba se obrnit trpělivostí. Za námi nezpůsobené komplikace se přesto omlouváme... zachovejte nám přízeň, prosím, my si to nevymysleli. **za Promat-tým L. Zajíc**



## Milí přátelé z Promatu!

Každý velký zážitek potřebuje trochu času, aby si člověk utřídil všechny vzpomínky a emoce. Rio pro mě bylo už pátou účastí na Paralympijských hrách. Každé Hry byly jiné a každé jinak krásné. Stejně jako moje první nominace do Sydney v roce 2000, byly samotné letenky do letošního Ria pro mě obrovskou odměnou a malým vítězstvím. Vždyť před dvěma lety se to ještě zdálo nemožné...

Právě po mém úrazu jsem se chtěl, jako poděkování všem, kteří mi drželi palce, ještě jednou postavit na start velkého závodu. Díky úžasné podpoře všech lidí okolo mě se to podařilo hned za sedm měsíců a já, díky senzačnímu šestému místu na dráhovém šampionátu, mohl začít brát vážně myšlenku o nominaci do Ria. Byl to poslední velký sen, který se nám společně nakonec podařilo splnit.

Během těch dvou let jsem se dokázal smířit s faktem, že mi následky zranění už nikdy neumožní bojovat o stupně vítězů na velkých závodech, ale přesto jsem znovu dokázal najít motivaci a chuť k maximálnímu tréninku.

Díky němu a díky skvělému zázemí jsem nakonec i v Riu mohl předvést výkony, které mi udělaly velkou radost. Šesté místo ve stíhacím závodě na dráze, deváté místo v časovce na 30 km a bojovně pojatý silniční závod byly nejlepší odměnou za ty dva roky bolesti a dřiny. A snad i nejlepší poděkováním vám všem, kteří jste mi věřili a říkali, že to má smysl. Byla to krásná tečka za tou nejvyšší cyklistikou a pro mě i nádherné rozloučení s paralympijskými hrami.

Je to tak, příští sezóna bude mojí poslední. Ještě jednou chci dát cyklistice maximum, ještě jednu zimu se chci co nejlépe připravit na jarní a letní závody. Budu si vybírat. Závody, které jsem měl rád, kde se mi dařilo, kde mám své fanoušky. Doma i ve světě. Ten program bude pestrý a já se na to strašně moc těším. A na podzim uchystáme rozlučku, kterou se uzavře nádherná kapitola mého života. Ale to je ještě strašně daleko... Teď přijde chvilka odpočinku a pak opět hurá do tréninku! Protože ten poslední rok si chci užít naplno!

Díky za vaši podporu!!

pro Promat-tým Váš Jirka Ježek



## Vzpomínáme

Letos v červenci (9. 7. 2016) uplynulo již deset let od tragického úmrtí našeho kamaráda a kolegy Mgr. Vladimíra Hápa. V našich myslích je stále s námi; stavby, které on kdysi rozjížděl, se v nedávné době dostavěly, některé jeho „hlášky“ znějí dodnes na chodbách Promatu. Byl a stále je jedním z nás.

za Promat-tým L. Zajíc

## Promat na Mezinárodním mistrovství Polska

Ve dnech 26. - 28. srpna 2016 se na Polských Otmuchwských jezerech konalo letošní otevřené mistrovství Polska v lodní třídě Flying Dutchman a posádka Promatu Storch/Palkovský byla u toho. Po loňském úspěchu přijela posádka lodi CZE 11 obhajovat první místo v závodě obsazeném 22 loděmi ze tří států. V horkých dnech na konci prázdnin bylo vypsáno 10 rozjížděk na krásné vodě v Nisském regionu hned v sousedství Jeseníku. Celkově závody provázely nedostatek větru a všechny jízdy se jely v podvečerních hodinách díky stálému večernímu termickému větru, takže o dojezdy na břeh až po setmění nebyla nouze.

Celkově se odjelo 7 rozjížděk a posádka Promatu CZE 11 Petr Storch/Tomáš Palkovský v nich suverénně zamířila pro další titul mezinárodního mistra Polska a dojezdy 7 x 1 místo před lodí POL 7 Rokosz Maciej/Tyszkiewicz Piotr a POL 1 Tyszkiewicz Jacek/Sobieraj Katarzyna. Díky prvotřídní práci pořadatelů se podařilo odjet krásný závod s bohatým kulturním programem a všichni účastníci si užili příjemný letní jachting.

pro Promat-tým Tomáš Palkovský



## Mondi Caffé



Na cestě po italských pražárnách se zastavujeme v Římě. Tady byla v roce 1959 založena pražárna kávy Mondì Caffé. Jejím vývoj je podobný, jako u dalších italských značek. Nejdříve malá rodinná firma, která se postupně rozrostla a stala se světoznámou značkou. Firma je držitelem certifikátu CSC. Caffé Speciali Certificati je asociace založena v roce 1996 s cílem podporovat kulturu kvalitní kávy.

U nás méně známá značka Mondì určitě stojí za pozornost. Pokud je název Mondì někomu povědomý, tak v Horních Počernicích existuje Mondì Café Restaurant. Ovšem shoda jmen je čistě náhodná a žádná spojitost tu neexistuje. I kávu zde používají jiné značky.

Varianty směsí pro espresso, které jsou u nás v nabídce:

**Mondì Caffé Full Body** - příjemná a vyvážená směs 70% Arabiky a 30 % Robusty. Kávu charakterizuje nízká kyselost, příjemná vůně a chuť hořké čokolády.

**Mondì Caffé Extra Mild** - vynikající směs 80% Arabiky a 20% Robusty. Má intenzivní čokoládovou vůni, bohatou pěnu oříškové barvy. Nepatrný náznak kyselosti, temněji pražená,

**Mondì Caffé Extra Strong** - 100% Arabika s nízkým obsahem kofeinu. Velmi intenzivní květinová vůně. Pěna s oříškovou barvou s narudlými proužky, chuť jemná, nasládlá, ovocná, kyselost skoro nezatelná.

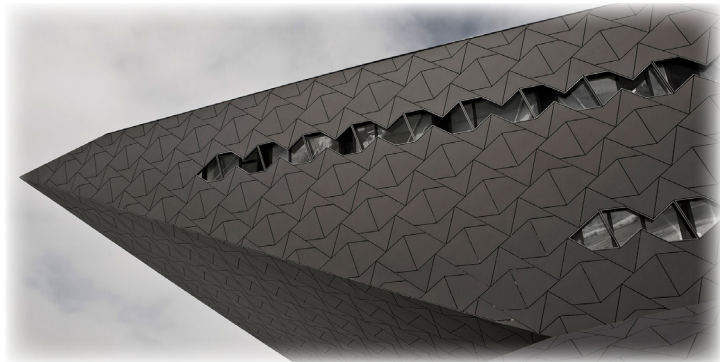
Přejeme všem příjemné chvíle se šálkem dobrého espressa, nejlépe v slunečních paprscích posledních teplých podzimních dnů.

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

za Promat-tým L. Fleischer

## EQUITONE - vláknocementové fasádní materiály

Etex Group, jehož součástí je také Promat, vlastní spoustu dalších firem. Jednou z nich je například firma EQUITONE. Tato společnost má ve své nabídce kompletní sortiment probarvených vláknocementových materiálů navržených architekty pro architekty.



Každá deska EQUITONE je jedinečná; ukazuje surovou, neopracovanou strukturu základního vláknocementového materiálu a zároveň jeho mechanické vlastnosti umožňují bezkonkurenční flexibilitu designu. Více informací naleznete na [www.equitone.cz](http://www.equitone.cz).

za Promat-tým P. Kejkliček

## Novinky



Materiály Promat pro stavbu krbů a kachlových kamen

<http://web.promatpraha.cz/vysokoteplotni-materialy/katalogove-listy-ht/informace-pro-krbare>

za Promat-tým J. Ohanka

## Úplně jiný marketing aneb bonimibistro.cz

Před pár lety vyrostlo u nás na ulici Čs. armády nenápadné bistro se zeleným vývěsným štítem, pak přibyla venku lavička, pak markýza a nakonec zahrádka. Nastěhovali se tam chlapci, kteří vařili v Aromi, v Mirelii a asi i leckde jinde. Osádka se ustálila a obchod vzkvétá.

Kuchyně je balkánská či středomořská, vždyť ta bývalá Jugoslávie do tohoto regionu zapadá. Kluci vaří jak z partesu, sahají i do vzpomínek z mládí a vytahují recepty svých maminek a babiček.



To by všechno nebylo nic neobvyklého. Nejkrásnější je, jak dělají marketing - jako doma. S každým si podávají ruku, navazují kontakty, prostě vrůstají do Dejvic a tím se markantně odlišují. Od těch ostatních, co se bojí vyjít před svou hospodu, jít a zeptat sami zákazníka (pošlou obsluhu), jak jim to chutná, a nedej Bože jim snad dát kávu na své náklady.

Schválně tam zajděte na obědové meníčko - polévka, hlavní chod a moučníček. A malý tip: na rajčatovou polévku odebírá rajská jablílka od místních zahrádkářů, tomu se říká využití sítě lokálních bio dodavatelů. Máme se hodně co učit...

za Promat-tým L. Zajíc

## Limoncellový dort

Upřímně řečeno nevím, proč se tento dezert jmenuje limoncellový, protože italské limoncello je poslední, co je tam cítit, ale název zachovám původní. Můžeme si u toho s nostalgií vzpomenout na léto a ještě si ho chvíli prodloužit.

Dort má 3 vrstvy, spodní je těsto, uprostřed mascarpone a pomerančové želé nahoře. To nejlepší, co na něm vidím, je právě kontrast sladkého mascarpone a nakyslé, osvěžující vrchní vrstvy.

Na těsto budete potřebovat 125 g polohrubé mouky, 125 g cukru, 50 ml oleje, 50 ml vody, 2 vejčička a ¼ balení prášku do pečiva (cca 3 g). Těsto zpracujte klasicky, nakonec přidejte sníh z bílků.

Dejte péct v dortové formě na 170 °C do zlatova, cca 25 minut. Po vychladnutí na těsto naneste hustý krém z mascarpone. V misce umíchejte 600 g mascarpone, 170 g cukru moučka a 2 lžičce Limoncella. Pokud nemáte po ruce Limoncello, můžete nastrohat trochu kůry z limetky nebo citronu.

Navrch patří pomerančové želé. Na něj budete potřebovat 1 l pomerančového džusu, 2 vanilkové pudinky, 2 lžičce cukru, 1 vanilkový cukr a 1 lžičce citronové šťávy. Z těchto ingrediencí uvařte „pudink“, jen místo mléka přiveďte k varu pomerančový džus. Po uvaření ho míchejte do vychladnutí a poté nalijte na mascarpone.

Určitě je dobré dort dělat den dopředu, aby vrchní vrstva dobře zatuhla a dort se dal dobře krájet.

Přeji dobrou chuť se vzpomínkami na proslulou Itálii...

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

# Pro Čas

říjen 2016  
[redakce@promatpraha.cz](mailto:redakce@promatpraha.cz)

# 43