

Česká republika - země pohádek, pověstí a legend aneb hra na veřejné dobroděje, vylepšování demokracie a budování světlých zítřků pokračuje!

Nedávno jsem si vědomě a dokonce dobrovolně dopřál nedlouhou debatu o aktuálních tuzemských kauzách (EET versus naše kapsy, čínské měsíce kroužící jako supi nad našimi hlavami, ministerské rošády, apod.) a musel jsem konstatovat, že jsem v jistém smyslu nabyt klidu na duši. S úlevou jsem totiž zjistil, že se stále ještě nacházíme v té části světa, kde se můžeme volně scházet po hospodách i prostranstvích a s přáteli zapáleně debatovat o aktuálních bouřích ve sklenici české vody. Když člověk zhodnotí, co se děje ve „vzdálenějším vesmíru“, znějí naše témata téměř jako z jiného světa. Faktem je, že se člověk neubrání posměškům, když jsou nám líčeny domnělé vládní úspěchy. Mezi jinými jmenujeme ty aktuálně „nejpopulárnější“ jako např. jmenovaná EET, která se z proklamovaného narovnání podmínek na trhu nenápadně transformuje na zesílený převod našich několikrát zdaněných peněz přes dražší, zato ale registrované a dlouhé EET účty do státní kasy. Mezi dalšími domnělými úspěchy je třeba jmenovat ještě údajně významné čínské investice, které ale zatím nikdo neviděl nebo byly vloženy tam, kde nepotřebujeme a v neposlední řadě i údajná prospěšnost intervencí do naší měny, které jsou tak drahé, že je budeme ještě drahnou dobu splácet.

Všechny tyto pohádky jsou nicméně bez raněných, pokud nepočítáme raněná srdce a peněženky, přičemž lze časem nepochybně očekávat ještě větší vynalézavost v metodách vytěžování daňových poplatníků. Ono již totiž není moc možností, koho jiného ještě „vytěžovat“. Většinu našich světoznámých značek jsme již prodali a zisky plynu přes jiné kanály a jinam. Bez zajímavosti není v tomto směru např. skutečnost, že nedávna prodejní cena skupiny pivovarů Prazdroj japonskému investorovi byla okolo 200 mld. CZK. Bohužel jsme neprodávali my (čeští daňoví poplatníci), neb my jsme prostřednictvím předchozích dobrodějů za podstatně nižší cenu již prodali, ale jihoafrický vlastník, který již vydělal a za utržené peníze se posouvá někam dál. Z prodeje našeho národního bohatství toho po proběhlých privatizacích, kde jsme většinou splakali nad výdělkem, moc nekápně. Nezbývá tedy, než se udržovat v kondici, a pečovat o své zdraví, abychom ustáli stále rostoucí požadavky na současně i budoucí splátky všeho druhu. Nicméně, nekažme si nadcházející svátky, veselme se, pomějme se, odpočívejme a zároveň doufejme, že naše část světa zůstane tou klidnější. A že budeme i nadále poslouchat pohádky, pověsti a legendy od našich volených i nevolených dobrodějních zástupců, berme jako folklór, který můžeme korigovat vždy v určený čas při svobodných volbách, které jsou prozatím, zdá se, stále ještě v plánu. I když první hlasy toužící po změnách, zejména z úst předlistopadových mláďátek, a jiných exponentů minulých pořádků, občas zahrozí!

Promat-tým Vám jako vždy přeje ten nejlepší průběh Vánoc, úspěšně vykročení do Nového Roku a šťastné pořízení ve všem, do čeho se příští rok pustíte!

za Promat-tým M. Příblyl

ProFór, dnes s podtitulkem: „Pozor na neočekávané nehody“:

Pes je pod vánočním stromčkem a říká si: „Tedy, pániček se letos na Vánoce vytáh! Který pes se může pochlubit, že mu na záchod zavedli elektrické osvětlení!“

Z Promatího kalendáře

- **22. a 23. 2. 2017** se na výstavišti v Norimberku uskuteční již 7. ročník odborného veletrhu pod záštitou i Profesní komory požární ochrany **FeuerTRUTZ**. <https://www.feuertrutz-messe.de/en/visitors/reasons-for-visiting>.
- **28. 3. 2017** proběhne v Praze konference pořádaná nakladatelstvím Verlag Dashöfer na téma „**Požární bezpečnost občanských a bytových staveb včetně závad**“ ve spolupráci s Profesní komorou požární ochrany, z.s.. Konference je zaměřena na požární riziko a jeho právní důsledky, instalační rozvody, kontaktní zateplení, požární únikové cesty včetně uzávěrů, garáže a jejich větrání a aplikace plastů a skla, to vše z požárního hlediska. Podrobnější informace naleznete na webových stránkách <https://www.kursy.cz/pozarni-bezpecnost-obcanskych-a-bytovych-staveb-vcetne-zavad-productskpbs/>.
- **30. 3. - 31. 3. 2017** se bude konat **33. ročník konference o teorii a praxi výroby a zpracování oceli** ve Wellness Hotelu Energetic, Rožnov pod Radhoštěm, pod krásnými beskydskými horami. Více informací naleznete na www.ocelari.cz.
- **20. 4. 2017** v hotelu HESPERIA v Olomouci a
- **18. 5. 2017** v hotelu ALWYN v Praze 8 se budou konat speciální školení s názvem „**Kontrolní technik požární 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. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT. Více informací na www.kontrolniktechnik.cz.
- **26. 4. 2017** bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář s názvem „**Požární řešení - instalační šachty, vertikální komunikace, komíny**“. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na www.studioaxis.cz.
- **26. - 28. 4. 2017** se konají jubilejní **50. Nové TRENDY v oblasti PO, BOZP a OŽP** pořádané vzdělávacím střediskem Ivana Kubičková - T.E.P. Více na <http://www.tep-kubickova.cz/>.

za Promat-tým P. Kejkliček, M. Příblyl a V. Stanke



Promat pozitivně

Je to asi tak týden, kdy se mi v obchodě, ve frontě u pokladny, stala zajímavá příhoda, o které si myslím stojí za to napsat. Ve frontě přede mnou postávala starší paní, která očividně nebyla v dobré kondici. Stěží vyndala nákup z vozíku na pás, trochu zápasila s vozíkem a nákupní taškou. Pokladní vše namarkovala. Byla největší odpolední špička a fronta se prodlužovala. Stařenka pomalíčku nakládala nákup do nákupní tašky, ale asi nebyla dostatečně rychlá, jelikož nějaký mladoch ve frontě pronesl nemístnou poznámku. Pokladní nelenila, oběhla pultik a pomohla stařence nákup do tašky naskládat a opět se vrátila za pokladnu. Stařenka se usmála a povídá: „Paní prodavačko, Vy jste anděl ;-).“ A prodavačka se naklonila přes pás a potichu povídá: „Já vím. A vy to taky vidíte? Myslela jsem, že jsem si křídla pečlivě schovala.“ A usmála se. Tak snad bychom se, nejen v této předvánoční hektické době, mohli kolem sebe více dívat a chovat se k sobě hezky, určitě těch andělů máme kolem sebe víc. Příjemné vánoční svátky.

za Promat-tým G. Gruntová

Doporučujeme

Côtes du Roussillon Villages, zemské červené víno (AOC), suché, ročník 2013, oblast Roussillon, Francie

Barva: tmavá, rubínová s lehce fialovými odlesky.

Vůně: velmi extraktivní, na začátku až opulentní s výraznými tóny lesního a peckového ovoce (ostružiny, maliny, plané višně, černý rybíz, apod.), po krátkém stání se zvolna objevuje i vůně perníku, kávy či povidel.

Chuť: ovocná, lehce kořenitá, připomínající zralé lesní plody s příjemnou dochutí kaka a vyváženými taniny.

Stolování: degustované víno je relativně univerzální.

Hodí se k široké škále lehčích masitých pokrmů (např. jehněčí, krutí, srnčí či pernatá zvěřina), ovšem v lehčích úpravách bez výrazných kořeněných nebo smetanových omáček, s jejichž chutí by příliš neladilo. Vhodná je i kombinace s tučnými rybami (např. uzený losos, uzený úhoř, apod.) či tvrdými vyzrálými sýry. V neposlední řadě lze víno doporučit k poctivým čokoládovým dezertům (čokoládový fondán, brownies, apod.) Speciálním tipem je doprovod k burgundskému hlemýždi s petrželkou.

Důležité upozornění ke konzumaci: Cílem ochutnávky bylo vybrat pitelné a nekomplikované víno pro „denní použití“. V tomto směru jsme nebyli zklamáni. Vzhledem k přírodnímu charakteru vína jsme před vlastním podáváním zvolili pouze krátkou dekantaci v karafě. Jak jsme totiž postupně zjistili, nemá cenu nechat víno příliš dlouho čekat. Zpočátku se totiž chová poněkud divoce. Po počátečním mohutném nástupu se, nicméně, vůně i chuti postupně vyrovnávají a nastupuje příjemně nasládlý a plný buket. Pokud tedy necháme tento skvostný před serviováním přilíši dlouho otálet, nezažijeme vše, co nám toto víno velkoryse nabízí. K dostání je na <http://www.dobravina.cz/catalog/1228--cotes-du-roussillon-aoc-passe-temps-domaine-singla/> za Promat-degustační-tým M. Příblyl



Káva Bazzara



Další skvělá italská káva se zpracovává ve městě Terst a nese jméno Bazzara. Jedná se o rodinnou pražírnu, která byla založena v roce 1966. Její zakladatel Dionisio Bazzara si splnil svůj tajný sen a začal podle svých receptů v tomto roce svoji kávovou kariéru. Otevřel si svoji vlastní pražírnu a obchod s kávou pod názvem „La Brasiliana, the Triestine coffe company. Dnes nabízí například luxusní jednodruhové kávy, směsi 100% Arabiky ale i směsi Arabiky a Robusty v různém poměru. Značka Bazzara patří podle nezávislého hodnocení mezi

10 nejlepších pražírů v celé Itálii. Další ocenění obdržela značka na World of coffee show ve Vídni v roce 2012.

A jakou kávu najdeme nejčastěji v nabídce?

Bazzara Dodicigrancru - směs 12 druhů Arabik, uchvátí vás květnatě aroma, které se rozplyne do likérové vůně plně pražených mandlí, aby se následně smísilo s alkoholovými tóny karibského rumu.

Bazzara Piacerepuro - směs 100 % Arabiky je sladká, s měkkou chutí a omámí vás intenzivním aroma čistého kakaa s náznaky vůně sušeného ovoce - rozinek, švestek i fíkové zavařeniny.

Bazzara Aromamore - směs 100 % Arabiky s dlouhotrvající a výraznou chutí - ovocnou a nakyslou, která této kávě dodává jarní svěžest a přelévá se do lahodné vůně karamelu a lískového oříšku.

Bazzara Dolcevivace - směs 50 % Arabiky a 50 % Robusty s hustou pěnou a velmi výraznou chutí. Příjemná kombinace peckového ovoce, sucharů a pražených arašídů. V aromatické chuti se projevují tóny nezpracovaného pomerančového medu a kandovaného ovoce.

Bazzara Guatemala Antigua Pastores - jednodruhová 100 % guatemalská Arabika s jemnou aciditou, která připomíná tropické ovoce. Voní po květech pomerančovníku.

Bazzara Costa Rica SHG Marcala - jednodruhová 100 % Arabika s chutí čokolády a také chuť koření, dochuť pražených mandlí a příjemná květinová vůně.

Je těžké najít favorita. Z výše uvedených káv jsou výborné všechny. A nejjednodušší doporučení je ochutnat postupně všechny :-)

Zdroj: www.kava.cz

za Promat-tým L. Fleischer

TOP 10

V Mičovně Pražského hradu proběhlo 1. 12. 2016 vyhlášení TOP 10 restaurací podle XXI. ročníku celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant. Tento večer byl zároveň premiérou ručně stáčené minerální vody Krondorf, kterou veřejnost doposud neměla možnost ochutnat.

Nezávislá celorepubliková anketa představuje každoročně kolem 900 vybraných podniků. Průvodce vzniká na základě doporučení a hlasování veřejnosti. Každý, kdo se registruje, má možnost osobně dávat tipy na nové zajímavé restaurace a současně může podle své vůle posílat známky od 1 do 5 (jako ve škole), kterými hodnotí kvalitu jídla, obsluhy a interiérů prezentovaných podniků.

Žebříček TOP 10 publikuje deset nejlepších restaurací podle jednotlivých kategorií: jídlo, obsluha, interiér. Z těchto kategorií pak vzniká absolutní vítěz tak, že je sečtena 2x známka za jídlo (protože o to nejvíce jde) 1x za obsluhu a 1x za interiér a to vyděleno čtyřmi. To je přehled deseti absolutně nejlepších restaurací roku.

Hodnocení restaurací vzniklo na základě těchto údajů:

Počet hlasů hodnotitelů: 7 151

Počet hodnotitelů: 415

Počet návštěv na osobu: 17,23

Počet restaurací: 936

Projedeno celkem: 4 817 116 Kč

Průměrná cena: 670 Kč

Útrata na osobu: 11 610 Kč



Žebříček - TOP 10 absolutně

1. Radisson Blu Alcron Hotel, Alcron
2. Terasa U Zlaté studně
3. Bellevue
4. Chateau Mcely, Piano Nobile (Mcely)
5. Aria Hotel, CODA Restaurant
6. Pavillon (Brno)
7. Promenáda (Karlovy Vary)
8. La Degustation Bohême Bourgeoise
9. InterContinental hotel, Zlatá Praha
10. Nautilus hotel, Goldie (Tábor)

Za Promat-tým L. Zajíc

Promat **PF 2017**

M Ě J T E P O R U C E V Ž D Y

S P R Á V N Ě H O P A R T N E R A

Martina Stanková Vilém Stanke Monika Skotnicka Daniela Schusterová Petra Sasinová Vladimír Raušer Michal Příbyl Jana Pančochářová Jan Ohanka Vlastimil Nevyhoštěný Jaroslav Machač
Ladislav Zajíc Petr Vidl Miroslav Viktorin Petr Šarabala Petr Šima Michal Štejskal
Helena Apolínová Petr Babor Martin Beneš Pavel Dvořák Kristýna Dvořáková Libor Fleischer Jiljí Frühauf Lucie Gabrielová Gabriela Gruntová Petr Huml Jan Chmelář Pavel Jahoda Emil Janek
Radka Jelínková Petra Kojlíček Jitka Landová Lubomír Lípák

Sezóna 2016 s Promatem pod plachtami s Flying Dutchmen

Letošní sezóna byla dlouhá a náročná, posádka CZE11 ji začínala 4. dubna v Hannoveru a poslední závod se jel 28. října na jezerech u Lipska. V průběhu roku byly dva výkonnostní vrcholy. Ten první bylo mistrovství světa, které se konalo na jezeře Steinhude, a ten podzimní Mistrovství České republiky na Nechanické přehradě. V obou závodech si posádka Petr Storch - Tomáš Palkovský vedla



výborně, stejně tak jako v průběhu celé sezóny 2016, a v závěrečném hodnocení se umístila v první desítce absolutního pořadí Českého svazu jachtingu - dospěli mezi prvotřídními jachtaři jako jediná dvouposádková loď. K dalšímu velkému úspěchu je potřeba přiřadit i obhajobu titulu mistr Polska na mezinárodním mistrovství Polska a vítězství v celoroční soutěži Pohár České republiky lodní třídy Létající Holanďan. Těchto výsledků by nebylo možné dosáhnout bez trvalé podpory společnosti Promat která dlouhodobě fandí jachtingu v Čechách.

Nicméně sezóna skončila a oba závodníci začínají s přípravou té následující 2017. Nejdříve zimní příprava fyzické kondice a reparace na lodi a zároveň i plánování závodů pro příští sezónu. Posádka CZE 11 by se chtěla opět účastnit všech závodů EUROCAPU (závodů s účastí světové špičky na předních vodách). Vždyť do těchto závodů je poprvé zařazena i regata v Čechách a to i na základě výsledků posádky Promat.

Mezi další závody absolutní špičky patří Mistrovství světa v italském Livornu a z jarních závodů prestižní regata Kiel Woche. Držte palce, ať nám to jezdí jako by nám za patami hořelo a díky Promatu se dařilo ve všech závodech a alespoň stopu vody pod kýlem.

Pořadí závodníků: http://www.sailing.cz/zebricek.php?action=por_zav_d.

Krásné svátky všem co mají rádi jachting a hezký rok 2017.

pro Promat-tým Tomáš Palkovský

Holding Etex v České republice

K dnešnímu dni je holding Etex zastoupen 99 sesterskými organizacemi působícími ve 42 zemích světa, s tradicí delší než 100 let. V České republice je tento holding reprezentován následujícími čtyřmi společnostmi:

Váš partner v oblasti komplexní požární bezpečnosti staveb a dodavatel vysokoteplotních a izolačních materiálů.

www.promatpraha.cz

Specialista pro produkty suché výstavby a systémová řešení v oblasti sádkartonové technologie.

www.siniat.cz

Dodavatel cementových fasádních materiálů pro specifické požadavky architektů a projektantů.

www.equitone.cz

Výhradní zástupce výrobců kvalitních střešních krytin značek Creaton, Eternit a Euronit.

www.creaton.cz

S cílem zajištění nového růstu a rozšíření portfolia materiálů a systémových konstrukcí v oblasti stavebnictví, došlo také k vytvoření nové divize „Etex Building Performance“, spojující Promat TC (technical construction) a značku Siniat.

Promat

siniat

EQUITONE
Fibre cement facade materials

CREATON
NATÜRLICH TONANGEBEND

etex building performance

za Promat-tým P. Kejkliček

Sdělení o „vánočním“ provozu na přelomu roku 2016/17

Datum	Promat Praha	Promat servis Lovčice	
	kancelář + prodej	sklad	výroba
16. 12. 2016	běžný provoz	běžný provoz	běžný provoz
19. - 22. 12. 2016			údržba strojů, inventury
23. 12. 2016 - 1. 1. 2017	zavřeno		
2. 1. 2017	zavřeno	běžný provoz	běžný provoz
3. 1. 2017	běžný provoz		

Děkujeme Vám za pochopení a přejeme Vám úspěšný a klidný závěr roku.
za Promat-tým J. Ohanka

Novinky



Rekonstrukce - Památky

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

za Promat-tým J. Ohanka

Jak nenaletět aneb Levandulový Hotel Marcinčák

Na podzim jsem vzal děti do Vídně, aby viděly hlavní město bývalé c. a k. monarchie. Stále je patrný rozdíl mezi dospělým kapitalismem a naším socdemáckým komunismem. Tak aby to děti ve svých 10 a 14 letech začaly vnímat a měly srovnání.

Při návratu jsem chtěl dojet na oběd na území ČR, abychom podpořili i českou ekonomiku, podotýkám proti své vůli; děti chtěly jít v monarchii. Zastavil jsem hned za čárou, v hotelu Marcinčák v Mikulově (ano, tam co na ČS Shell nemají záchody a nutí tak klienty zaplatit za palivo již tak nemalou částku, platit za WC v hotelu...).

SMAŽENÝ SÝR, HRANOLKY, DOMÁCÍ TATARSKÁ OMÁČKA
/ALERGEN: OBILOVINY – PŠENICE, VEJCE, MLÉKO; ALERGENS: CEREAL-WHEAT FRIED CHEESE IN BREADCRUMBS, FRENCH FRIES, HOMEMADE TARTAR SAUCE, SER SMAŽENÝ, FRYTKY, DOMOVY SOS TATARSKI
BACKKÄSE, POMMES FRITTES, HAUSGEMACHTE TARTARSAUCE
240,-CZK

Poloha	Pokut	Číslo	NO
Smaž. sýr	2	180,00	44
Smaž. hranolky	2	50,00	44
Domácí tatarská omáčka	2	20,00	44
Domácí sýr	1	200,00	31
Domácí sýr	2	15,00	44
Domácí sýr	2	30,00	21

Dcera se synem si dali smažák za celkem významnou sumu, já sáhl po jen o 30 Kč dražším lososu. Obojí bylo dobré. K tomu kohoutkovou vodu, anoncovanou za 15 Kč bez uvedení množství, 1 pro všechny. Tudíž jsem při placení velice přesně věděl, kolik by po mně měla obsluha chtít. Nicméně kasa podniku to spočítala jinak, kupodivu v můj neprospekch.

Po trapných pokusech o vysvětlení mi sice rozdíl bez omluvy vrátili, neb jsem postupoval podle pravidla: „Zaplat a pak si stěžuj“. Ale prapodivná pachut zmařeného pokusu o okradení hosta zůstala a zůstává i teď, takřka 2 měsíce poté. Tam už fakt nejdou a na recenze.cz jsem zjistil, že nejen já. A přitom pana Marcinčáka vlnaře si vážím. Coby hoteliéra si jej ale v dobrém nezapamatuji.

Přeji všem jen dobré kulinářské zážitky bez pachuti v roce 2017!

za Promat-tým L. Zajíc

PROMASTOP®-W

PROMASTOP®-W (dříve PROMASTOP®-WRAP) je požárně ochranný pás, který se používá pro požární těsnění prostupů plastového, kovového nebo vícevrstvého potrubí v souladu s naším katalogovým listem 500.50.



PROMASTOP®-W je standardně dodáván v balení, které obsahuje pás o délce 18 m. Vzhledem k jeho širokému použití, jednoduché a rychlé aplikaci jsme pro Vás připravili i menší balení o obsahu 9 a 4,5 m. Můžete tak zvážit použití požárně ochranného pásu i u menších zakázek.

Více informací sdělíme na vyžádání. za Promat-tým J. Machač

Aperol hot

Pro ty, kdo mají v oblíbené alkoholický nápoj sytě oranžové barvy Aperol Spritz a s chutí ho v létě popijejí, máme dobrou zprávu. Můžete si s ním zpříjemnit i chladné zimní dny, protože existuje i jeho teplá varianta. Na jeden nápoj budete potřebovat 30 ml Aperolu, 100 ml bílého vína (v původním receptu Sauvignon), 50 ml jablečné šťávy a 10 ml mangového sirupu (není nutno) a vše zahřejete. Na dekoraci použijte plátek pomeranče.

Je to příjemné zpestření zimy, protože jeho sytě oranžová barva vás krásně naladí i v šedých zimních dnech a zahřeje Vás ve chvílích stravených venku.

Přeji klidné vánoční svátky, plné radosti a pohody.

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

prosinec 2016
redakce@promatpraha.cz

44