

## Jaro za námi, léto před námi, Čechy, Morava a Slezsko na prahu vodních a slunečních radovánek

Nástup léta je poslední dobou neklamná známka toho, že jsme přes všechny strasti a obtíže přeskákali novou sadu „parkurových překážek“, které nám rozbujelá státní a evropská byrokracie neúnavně přidává na trať pokroku. Úředníci přibývají, státní servis se navzdory tomu nezlepšuje, zato tuny zbytečně popsaného papíru, příp. obří dávky dat, se toulají evropským prostorem tam i zpět! Nové a rozsáhlejší formuláře, vyhlášky, nařízení, kontrolní hlášení, nesmyslné limity, všudypřítomná regulace, neefektivní a neúčinná EET cvičení, apod. Zásobárna zbytečných adrenalinových disciplín a byrokratických nesmyslů se zdá někdy až bezedná. Státní správa si čím dál tím více usnadňuje práci tím, že místo, aby stíhala skutečné zločince, což je pracné a namáhavé, stíhá občasnou jistotu všechny, protože všichni jsou potenciálně podezřelí, nikoliv naopak. Aktuálně jsou na paškálu oni „příznační OSVČ“, ale že nám dírů do kapsy historicky dělají např. tradičně nepracující příživníci, kteří s nataženou rukou a často s celými rodinami obcházejí „dávkovací stanice“, se nikomu jaksí řešit nechce. A pak tu máme další pozoruhodné exempláře, vyznávající onen pověstný „klid rukou“: nepracující senátory, neviditelné poradce, nadbytečné úředníky, rozbujelé partajní aparáty, apod. I tato zásobárna „dojčů eráru“ se zdá bezedná. Ale dost analýzy „temné strany síly“! Otočme minci a zahleďme se do dalších dnů s optimismem a nadějí! Dny se prodlužují a projasňují. Voda ve venkovních koupalištích, nádržích a bazénech se prohřívá. V neposlední řadě se dají pěstovat i sezónní doplňkové sporty: např. nanejvýš voňavé přírodní úpravy živočišných i vegetariánských pochoutek, apod. Vyrazme tedy ven, a když zrovna nebude na padnutí, užijme si teplo plnými doušky. Letní život má nepochybně mnoho světlých stránek, které nám pomohou regenerovat síly duševní i fyzické. Letní „upgrade“ si zkrátka zasloužíme všichni!

Firma Promat vám přeje nejenom příjemné letní radovánky, ale především hodně zdraví a štěstí, co nejméně nervů při balení proviantu a samozřejmě úspěšný návrat ze všech dovolenkových cest. Poděkování za výbornou spolupráci v předchozím období samozřejmě připojujeme.

P. S. I my jsme se těsně před uzávěrkou dozvěděli, jak se na Hradě slaví „padesátiny“, ale nejsme bulvár.

za Promat-tým M. Příbyl

**ProFór, dnes s podtitulkem: „Místo vtípku glosa, kterou jsme zaslechli na Hitrádiu“:**

Někteří lidé jsou jako mraky. Když zmizí, je krásný den...

## PFF 2017

Letošní ročník Prague food festivalu proběhl na konci května na Vyšehradě.

Počasí akci přálo, prostor byl otevřenější a atmosféra tudíž daleko lepší! Prague food festival navštívilo přes 13 tisíc hostů, více než 80 % z nich bylo z České republiky, 45 % byly ženy!



Více informací a fotografií najdete na [www.praguefoodfestival.cz](http://www.praguefoodfestival.cz).

za Promat-tým L. Zajíc

## Z Promatího kalendáře

• **5. - 6. 10. 2015** se uskuteční oblíbená **Konference: Hutní Keramika**, hotel RELAX, Rožnov pod Radhoštěm. Konference pořádaná společností Tanger s.r.o. je zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru žárovzdorníků a tepelně izolačních materiálů. Informace je možno získat na [www.hutnikeramika.cz](http://www.hutnikeramika.cz).

• **5. 10. a 25. 10.** v hotelu ALWYN v Praze 8 se budou opět 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). Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT. V druhé polovině prázdnin se budete moci přihlásit přes naše webové stránky [www.kontrolnitechnik.cz](http://www.kontrolnitechnik.cz).

• **18. 10.** bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář s názvem „**Požární bezpečnost historických staveb**“. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na [www.studioaxis.cz](http://www.studioaxis.cz).

za Promat-tým P. Kejkliček a M. Příbyl



## Promat pozitivně s volejbalem

Každý z nás dobíjí baterky jiným způsobem, do mé dětské kolébky si sudičky vymyslely odbíjenou jako zábavu, která mi uvolňuje „Hormon štěstí“. Těmi sudičkami byli do jisté míry moji rodiče. Nepřímo, přes chvíle strávené na sportovištích, jsem si sám, po vzoru svého otce, našel cestu na antukové hřiště za vysokou síť. Juniorské sny o reprezentaci v Českém vrcholovém volejbale jsem překonal, ambice se proměnily na praktičtější potřeby „udělat si řízeň“ a moudře pohovořit do nočních hodin o nekonečnosti vesmíru. Moc rád vidím, jak i malé a mladé hráče tento sport přitahuje a dokážou se zapálit pro hru a i výhru. Poslední příjemný pocit jsem zažil na TJ Meteor v Českých Budějovicích, kdy na antukových hřištích pobíhalo téměř 900 dětí s cílem překonat štrikovanou síť a vyhrát zápas. Moc rád vidím, že naše mladší generace pouze nesedí u počítače a nežije virtuální život. Život je krásný a příjemný i bez monitoru. Bavme se, sportujme - je to super!!!

za Promat-tým J. Chmelář

## Doporučujeme

Sylvánské zelené (Sylvaner), suché bílé víno, Domaine G. METZ, alsaská vinařská oblast, Francie

**Barva:** žlutá, zlatavá.

**Vůně:** jemná, lehce kořenitá, v čerstvě nalité sklenici možno zachytit aroma lučních květů, vanilky a zralého angréstu, při delším stání se ovocné tóny téměř vytratí a vůně je spíše nevýrazná.

**Chuť:** velmi příjemná, vláčná, s jemnou kyselinkou, špetkou tropického ovoce (např. ananas), lučních květů a černého bezu. Po chvíli se chuť vždy mění, hladší ovocný charakter ustupuje a zvýrazní se aroma koření.

**Stolování:** vzhledem k jemné až prchavé vůni a zároveň komplexnosti vína lze obecně doporučit k bezmasým pokrmům (např. italská bruschetta nebo salátu caprese), čerstvým kořeněným sýrům či tataráku z lososa. Víno může rovněž díky svému svěžím a nasládlému charakteru doprovázet i pokrmy z drůbeže či mořských plodů.

**Osobní dojem:** říká se, že Sylvánské je velmi jemné a zároveň proměnlivé. Mohu potvrdit, že dobrá schopnost rozeznávat jednotlivé vůně a chutě je zde opravdu potřeba. V každém případě je lépe volit toto víno jako „startovní“. Pokud neservírujeme přímo jako tichý aperitiv, určitě bych zařadil k prvnímu bezmasému předkrmu. Při pozdějším zařazení do degustace by víno mnohé z našich hostů nejspíše příliš nezaujalo. K dobru lze hodnocenému vínu přičíst i to, že při správném uložení lze servírovat i po 3 - 5 letech. Vinařství nicméně uvádí 2 roky jako ideální čas pro správné zrání. Pokud si budete přát hodnocené víno ochutnat, navštivte restauraci pana Kuchaře (Diana Hotel U Kuchařů, [www.hoteldiana.cz](http://www.hoteldiana.cz)), která kromě výborné kontinentální kuchyně nabízí i širokou škálu ostatních vín z této oblasti.

za Promat-degustační-tým M. Příbyl

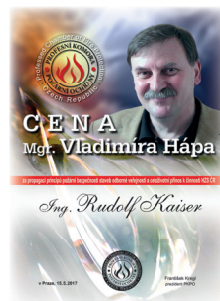




## Profesní komora požární ochrany

15. května se v hotelu Svornost v Dolních Počernicích konalo valné shromáždění PKPO. Valné shromáždění nebylo volební, proto byly na programu body povinné (zpráva o činnosti za minulé období, zpráva o hospodaření, návrh rozpočtu, ...) a body obvyklé, tak trochu slavnostní. Delší tradici má Zlatý plamen PKPO, který byl vyhlášen již po šestnácté. Oceněnou společností se stala firma AVAPS s.r.o., za roletový požární uzávěr FIBEROLL Q.

Cena Mgr. Vladimíra Hápa je o něco mladší a jedenáctým držitelem skleněné slzy, kterou vždy věnuje Promat, se stal za svou dlouholetou činnost Ing. Rudolf Kaiser. GRATULUJEME!!!  
za Promat-tým V. Stanke



## Káva Carraro



Méně známé a přitom skvělé kávy Carraro. Jedná se o jednu z nejstarších značek. Její historie se začala psát roku 1896, kdy Gaetano Carraro začal pražit svoji první kávu v malém krámku v městečku Schio, nedaleko známého Vicenza. V započaté práci pak pokračoval jeho syn, který v roce 1927 založil skutečnou pražírnu a zahájil distribuci kávy po celé Itálii. V dnešní době firma vyváží svoje produkty do celé Evropy a roční produkce dosahuje 4 500 t kávy.

Z bohaté nabídky vybírám kávy typu espresso:

**Dolci Arabica** - Směs se skládá z 8 vybraných kvalitních Arabik ze Střední a Jižní Ameriky, Afrického rohu a Indie. Voňavé a květinové vůně s tóny jasmínu a růží. Plná chuť a silně sladké akcenty. Velmi příjemná s jemnou kyselostí

**Tazza D'oro** - Směs z 8 pečlivě vybraných odrůd Arabiky (90 %) a Robusty (10 %). Tato směs byla oblíbená v kavárnách po celá desetiletí, pro její vynikající vlastnosti, hustou a trvalou cremu, voňavou ovocnou vůni, bohatou a sametovou chuť.

**Crema Espresso** - speciální směs sladkých středoamerických odrůd Arabiky. Směs obsahuje vysoce ceněné indické a středoamerické druhy promývané robusty.

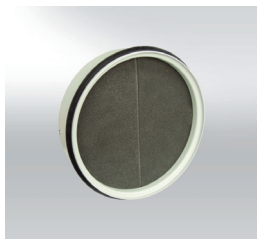
**Super Bar** - Směs se skládá ze špičkové kvalitní vymývané a přírodní Arabiky z Afrického rohu, Brazílie a pečlivě vybrané africké a asijské robusty. Plná chuť, hustá crema, nízká kyselost.

Tolik z dnešní nabídky další italské pražírny.

Začíná doba dovolených, doba cestování a objevování. Věřím, že na svých cestách také objevíte novou kávu, kterou neznáte a kterou si s chutí vychutnáte ve stínu slunečníků a markýz malebných kaváren. Krásné léto!

Zdroj: [www.kava-carraro.cz](http://www.kava-carraro.cz) za Promat-tým L. Fleischer

## CFDM - nová generace kruhové požární klapky od firmy MANDÍK, a. s.



Klapce za účelem její pravidelné kontroly. Klapka funguje tím způsobem, že uzavírá samočinně průchod vzduchu a zplodin hoření pomocí uzavírací pružiny, která je uvedena v činnost inicializací tepelné pojistky (spouštěcí teplota tepelné pojistky je 72 °C). Po uzavření listu je klapka utěsněna proti průchodu kouře molitanovým těsněním, současně je list klapky uložen do hmoty, která působením zvyšující se teploty zvětšuje svůj objem a vzduchovod neprodyšně uzavře.

Klapka CFDM se vyrábí a dodává v rozměrech pro kruhové potrubí průměrů 100, 125, 160 a 200 mm. Klapka je certifikována dle EN 15650, testována dle EN 1366-2 a klasifikována dle EN 13501-3+A1. Vyráběna je v klasifikacích požární odolnosti EIS 60, EIS 90, EIS 120 v závislosti na konstrukčním provedení uzavíracího listu. Maximální rychlost proudění vzduchu přes klapku je 12 m/s a maximální tlakový rozdíl na klapce je 1500 Pa.

Klapku je možné zabudovat do tuhé stěnové nebo betonové stropní konstrukce. Požární klapku je možné také zabudovat do sádkokartonové stěnové konstrukce s dolností EI 90 nebo EI 120. Schválenou ucpávkou pro usazení klapky včetně potrubí do stěnové konstrukce je například měkká ucpávka PROMASTOP®.

Těleso klapky je v provedení z pozinkovaného ocelového plechu, na styčné ploše s vnitřní plochou potrubí je montováno břitové gumové těsnění. Listy klapek jsou vyrobeny z osvědčených požárně odolných desek PROMATECT®-H. Pružiny a ovládací zařízení klapky pro uzavření listu jsou nerezové. Tavná pojistky je vyrobena z mosazného plechu, patent Mandík. Ostatní spojovací materiál je galvanicky pozinkován. Bližší informace o tomto typu požární klapky získáte na našich stránkách [www.mandik.cz](http://www.mandik.cz) v sekci „Požární technika“.

**MANDÍK®**

Ing. Jan Kontra (MANDÍK, a.s.) a za Promat-tým L. Zajíc

## Promat & Siniat v MINIPIVOVARU



CENTRUM NOVA, s.r.o. a celé dílo majitelé vložily do rukou místní realizační firmě I. Kamenická stavební a obchodní firma, s.r.o. Je to zatím rekonstrukce menší části neobyčejného prostoru starého pivovaru, ale už teď je jistě dalším důvodem k návštěvě Vysočiny (nebo přímo Kamenice nad Lipou?).

za Promat-tým J. Chmelař

Pivovar Kamenice sídlí v objektu bývalého panského pivovaru v centru Kamenice nad Lipou. Kromě vaření výtečného piva je cílem majitelů Pivovar Kamenice s.r.o. právě i záchrana nedoceněné, roky chátrající stavby v centru města.

1. března 2017 byla uvažena první várka Kamenické 12 v minipivovaru zprovozněném v prostorách bývalé lednice. Ve zbytku rozlehlé budovy stále probíhá rekonstrukce. Po jejím dokončení, plánovaném na konec letošního roku, převezme výrobu „velký pivovar“, umístěný v důstojných prostorách původní varny a minipivovar bude sloužit k výrobě speciálů, experimentům sládků, ale i široké veřejnosti s možností workshopů a kurzů.

Minipivovar je třeba protipožárně zabezpečit - je to veřejný prostor, kde každý z návštěvníků „po důkladné ochutnávce“ musí bezpečně dorazit k domovu. V rámci systému Promat je použito nástříkové hmoty PROMASPRAY® P300 na požární ochranu ocelových nosníků v technické místnosti, protipožárního nátěru PROMADUR® na dřevěné nosné prvky v půdních prostorách a požárního zaklení PROMAGLAS® v požárních uzávěrech dodaných firmu Kolinek, s.r.o.

Siniat svojí část protipožárních sádkokartonových konstrukcí realizoval v podkrovní části, kde jsou uloženy páteřní technologie VZT.

Všechny detaily a prostory navrhli architekti z OTA Atelier s.r.o. Jejich citlivý architektonický přístup podpořil tým projektantů z PROJEKT

## Bezpečně za volantem i v cizině

Tak je to zase tady. Léto, prázdniny, doba letních dovolených. Zase začne stěhování národů křížem krázem Evropou, světem. Podle údajů zveřejňovaných cestovními kancelářemi bude letošní sezona hodně intenzivní. Množství prodaných zájezdů je výrazně vyšší, než v loňském roce. Převládají kratší týdenní dovolené. Což možná vede klienty cestovky k tomu, že volí co možná nejrychlejší způsob dopravy - letadlo. Avšak stále je tu většina cestujících lidíček, co vyráží po zemích českých a evropských. Pokud se pohybujeme v naší malé krásné zemičce, tak jsme pány situace, jelikož své silniční a dálniční prostředí velmi dobře známe. Při cestě autem do zahraničí se již také cítíme zkušeně, protože již mnoho let můžeme volně kam chceme a jsme zkušenými cestovateli.

Ovšem pozor, jiný kraj, jiný mrav a na silnicích po blízké i vzdálenější Evropě nás může leccos překvapit!

**Pozor na technický stav vašeho vozidla** - v Rakousku, pokud policista posoudí, že vaše vozidlo je technicky nezpůsobilé, byť máte platnou STK, nedovolí vám pokračovat v cestě, dokud závadu neodstraníte a v krajním případě vám odebere registrační značku a vystaví pokutu až do výše 5000,- €. Jinak v Rakousku zmírnili požadavek na výstražné vesty. Musí je mít povinně jen řidiči a u spolujezdců jsou pouze doporučeny.

**Vozidlo nepřetěžujte** - pokud si vašeho napakovaného a nízko příkrčeného vozidla všimnou v Rakousku, mohou vám převážít vaše vozidlo a pokud překročíte maximální hmotnost, zaplatíte nemalou pokutu.

**Spěchejte pomalu** - evropské silnice a dálnice jsou posety radary, které měří a zaznamenávají vaši rychlost. V loňském roce jsme se zapojili do systému Eucaris, který umožňuje výměnu informací o přestupcích. A od té doby k našim řidičům začaly chodit obálky s pokutami za překročení rychlostních limitů, zejména z Rakouska, Německa, Francie a Belgie. A nezaplatit se nevyplatí. Pokud příště pojedete do země, odkud pokuta přišla, mohou vás odchytnout hned na hranicích při vstupu a pokutu vymáhat. Velký bratr vás vidí a bude vidět stále častěji.

**Hasicí přístroj** - je povinný například v Polsku, Řecku, Belgii, Bulharsku a Pobaltí.

**Kouření za volantem** - je v některých zemích tvrdě postihováno. V Itálii hrozí pokuta od 500,- do 5000,- €.

**Jednotné značení pohonných hmot** - od července se v evropské unii zavádí jednotné značení, nafta - B, benzin - E, zemní plyn - CNG. Číslo u symbolů B a E uvádějí podíl biosložek v palivu

### Pár národních specialit:

V Rakousku je zakázáno za volantem při jízdě používat mobilní telefon jakýmkoliv způsobem, tedy i se sadou handsfree.

Ve Španělsku a Švýcarsku musí mít řidič náhradní dioptrické brýle, pokud je má předepsané k řízení.

Ve Francii je povinnou výbavou motorového vozidla alkoholtester.

Ve Švýcarsku je zakázáno stavět stopařům.

V Německu nesmíte v žádném případě zastavit na dálnici, pouze v případě poruchy.

V Rakousku v zónách s rychlostí 30 km/h nemusí mít policie k měření rychlosti radar a může vycházet ze svého úsudku.

Ve Švýcarsku mohou chodci vstoupit do vozovky kdekoliv a řidiči je nesmí ohrozit.

Zkrátka na řidiče je připravena spousta překvapení. Podmínek a zvláštností je spousta a vydají na několik stránek, na což zde nemáme prostor. Každopádně se doporučuje před cestou řádně připravit a věnovat chvíli času a pročíst pár informací. Skvělým zdrojem informací jsou stránky [www.uamk.cz](http://www.uamk.cz). Jsou zde všechny potřebné informace pro turisty včetně dopravních předpisů platných v jednotlivých zemích. Přejeme vám hodně šťastných kilometrů a nezapomínejme, že i cesta je součástí naší dovolené a měla by proběhnout klidně, příjemně a bez finančních ztrát za zbytečné pokuty.

Zdroj: Svět motorů, [www.uamk.cz](http://www.uamk.cz).



Zdroj: internet

za Promat-tým L. Fleischer

## Zapečený lilek

S cuketou jsme se tady v Čechách už docela spřátelili a naučili se ji v kuchyni zpracovávat. Horší už to bývá s lilkem, jeho tmavě fialovou barvu a lesklou slupku jsem dlouho v obchodech jen obdivovala a kladla si otázku - co s ním? Svého odstupu jsem se zbavila teprve nedávno, když jsem zjistila, jak rychle a chutně se dá připravit například zapečený s mletým masem.

Podle počtu strávníků si kupte množství lilků. Dámám většinou stačí půlka, pánům to určitě stačit nebude.

Lilky podélně rozkrojíte, vydlabejte dužinu se semeny, nasolte a odložte stranou. Vydlabanou dužinu nakrájejte najemno.

Poté si na cibulce osmahněte mleté maso a dochuťte solí, pepřem, popř. bylinkami. K mletému masu ještě na páni přidejte nasekanou dužinu z lilku, několik nakrájených sušených rajčat a ještě spolu krátce osmahněte. Na závěr do této směsi ještě nadrobte balkánský sýr, který ji nejen dosolí, ale také při pečení spojí dohromady.

Vzniklou směsí vyplňte vydlabané lilky, vložte do pekáčku a zapékejte otevřené při 180 °C asi 30 minut.

Přeji krásné rozmarňé léto a spoustu inspirací nejen v kuchyni.

za Promat-tým M. Skotnicka

## Fúze společností Promat s.r.o. a Promat servis s.r.o.

[http://www.promatpraha.cz/cs-cz/news%20lister%20page/novinky\\_sloucení](http://www.promatpraha.cz/cs-cz/news%20lister%20page/novinky_sloucení) nebo <http://web.promatpraha.cz/novinky?nid=136>.

za Promat-tým J. Ohanka

## Locanda Horoměřice

Kdo se trochu vyzná v Praze, ví, že v Horoměřicích se dá docela dobře najíst. Jednak je tu Chorvatský mlýn, o němž jsme již psali, jednak výše uvedený podnik.

Navštívil jsem jej několikrát (jezdí tam i MHD i PID) v různých ročních i denních dobách. Potěšilo mne, když jsem tam viděl maminky s kočárky, rodiny na cyklovýletě, byznymeny i páry.

Interiér je vzdušný, jde o kombinaci bistra, cukrárny, prodejny a restaurace. Kuchyně středomořská, vína primová, především italská. Vše doporučuji. Více na [www.locandaemanuele.cz](http://www.locandaemanuele.cz).

za Promat-tým L. Zajíc



## Novinky

TI Rekonstrukce - Školky

<http://web.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2017>

za Promat-tým J. Ohanka



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)

Pro Čas

červen 2017  
redakce@promatpraha.cz

46