

This is the voice of America

Onehdá jsem si na YouTube vyhledal znělku Hlasu Ameriky. Její přehrání mně zahrnulo emocemi a vzpomínkami. Emoce byly veskrze pozitivní: žijeme již 30 let ve svobodě! Skvělá zpráva. Jen na to trochu zapomínáme při přehrání zpráv z toho našeho „zaprděného“ českého rybníčku. V Hospodářských novinách vyšla statistika, která udávala, kolik % obyvatel v závislosti na věku, vzdělání a postavení, hodnotí naši situaci: „Bylo „tehdy“ lépe než nyní?“ Myslím, že bez ohledu na statistiku je odpověď nasnadě: „Nyní je lépe“. Jsme svobodní. A za tím slovem se neskrývá jen luxus svobodného pohybu přes hranice...

A teď ty vzpomínky. Ále... ty si nechám pro sebe. Každý je má trochu jiné. Zkuste si tu znělku takhle navečer pustit a on se Vám ten „pás“ rozeběhne... <https://youtu.be/8-5x5p3VrDA>

Přeji Vám za celý tým Promat krásný zbytek roku, pokud jsme se navzájem potkali, děkujeme za vzájemné obohacení. Veselé Vánoce a krásný nový rok 2020 s jeho 366 dny naplněnými láskou, pravdou a svobodou!

za Promat-tým L. Zajíc



ProFór, dnes s podtitulkem: „Předvánoční úklidový, zesílený...“:

„Moje žena vždycky ví, kde všechno je, protože to tam přendala z místa, kam jsem to pod jejím vedením uložil loni!“ „A pokud to už není ani tam, tak to bude nejspíše v patře, pod postelí, pod taškou z TESCO!“

Kdo je nejlepší?

Netradičně na konci listopadu provedl Pavel Maurer vyhodnocení TOP 10 restaurací. Pořadí bylo velice těsné:

1. **Bellevue** / Praha
2. **Four Seasons hotel, CottoCrudo** / Praha
3. **Levitate Restaurant** / Praha
4. **Portfolio** / Praha
5. **Chateau Mcelly, Piano Nobile** / Mcelly
6. **InterContinental hotel, Zlatá Praha** / Praha
7. **Yamato** / Praha
8. - 9. **Le Marché** / Karlovy Vary
8. - 9. **Taro** / Praha
10. **Entrée** / Olomouc

<https://maureruv-vyber.cz/zebricek/top-100-absolutne>

Zároveň byl i pokřtěn nový Maurerův průvodce po restauracích. Publikaci Maurerův výběr GRAND RESTAURANT 2020 získáte již nyní u vašich knihkupců.

A aby těch křtů nebylo málo, Pavel Maurer vydal i svůj sumář reportáží, kterými již několik let glosuje naši stravovací sféru. Knihu si můžete objednat na: https://www.albatrosmedia.cz/tituly/55200067/glosy-pavla-maurera/?utm_source=73589-NEWS&utm_medium=email&utm_term=4071737807&utm_content=nakladatelstvi%20Albatros&utm_campaign=Kniha-A-20191124

A začal prodej Maurerova zimního FoodFestivalu: https://maureruv-vyber.cz/grand-restaurant-festival/nabidka/menu?utm_source=73589-NEWS&utm_medium=email&utm_term=4128416456&utm_content=FESTIVALOVE%20MENU&utm_campaign=Maureruv+vyber-A-20191205

Jak říká Pavel: „Nejezte, nepijte a když to půže, ani neříkejte blbě!“
za Promat-tým L. Zajíc



Vánoční provoz Promat s.r.o. 2019/20

Datum	Promat Praha	Promat (servis) Lovčice	
	kancelář + prodej	sklad	výroba
16. - 20. 12. 2019	běžný provoz	běžný provoz	údržba strojů, inventury
23. 12. 2019 - 3. 1. 2020	ZAVŘENO		
6. 1. 2020	běžný provoz	běžný provoz	běžný provoz

Promat pozitivně

30 let svobody, to to letí! Bylo mi tenkrát 20, byl jsem u toho, měli jsme holé ruce, dostali jsme nakládačku, pak na Václavském náměstí mluvil Václav Havel, zvonili jsme klíčkama, svítily jsme svíčkama, povedlo se to. Dnes máme svobodu slova, svobodné volby, můžeme cestovat a budujeme demokracii, je to určitě pozitivní změna. Každý rok mluvím s našimi dětmi, co se tenkrát stalo a jak to bylo, aby se nezapomnělo. Přeji vám všem klidný a nerušený adventní čas a nádherné vánoční svátky. Radujme se, veselme se.
za Promat-tým V. Nevyhoštěný

Doporučujeme

Pinot Noir „Ben's Reserve“ 2016, moravské zemské víno, červené, suché, vinařství Stapleton - Springer, Bořetice, Bratáčky.

Barva: světlejší, granátově červená s lehké cihlovými „terakotovými“ okraji.

Vůně: ovocná, výrazná, s převažujícím aroma bobulového ovoce, při delším stání možno cítit i vůni ušlechtilého dřeva a zázvoru.

Chut: plná, svěží, s tóny třešní a lesního ovoce (ostružiny, maliny či brusinky), v dochuti vystupuje skořice a džem.

Stolování: Degustované víno je poměrně univerzální. Lze párovat se širokou škálou masitých pokrmů (kromě červených mas např. s kachním, krutím či zvěřinou). Nutno podotknout, že v tomto směru se není nutno obávat ani jejich nestandardních úprav (např. kachna na pomerančích). Víno může rovněž doprovodit archivní sýry, ovčí sýry či parmezán.

Osobní dojem: Vzhledem k tomu, že Pinot z dnešní ochutnávky patří k těm chutově výraznějším, určitě se vyplatí pít z širokých sklenic. Víno se lépe provzdušní a „otevře“, takže bude možno vychutnat vše, co v sobě skrývá. Ideální je samozřejmě dekantace v karafě. Po jedné až 2 hodinách budete příjemně překvapeni, jakou proměnu víno prodělá.

Důležité upozornění ke konzumaci: Bylo sice řečeno, že víno je coby doprovod k jídlu univerzální, přesto vzhledem ke svému charakteru nejlépe vynikne v kombinaci se zvěřinou. Lze si představit jemné úpravy pernaté zvěře, nadívaného bažanta i kořeněný kančí či jelení steak. Víno vás v tomto směru nezklame a nepochybně přispěje k dobrému trávení uvedených chodů, které nepochybně patří k těm vydatnějším.

www.jaroslavspringer.cz

za Promat-degustační-tým M. Příbyl



Z Promatího kalendáře

• **12. 11. 2019** proběhl v prostorách kostela Pražská křižovatka kulatý 10. ročník technické (svatomartinské) konference Promat. Desátý ročník se zaměřil na historické a památkově chráněné objekty.

• **8. 12. 2019** pokřtil **Prague Cello Quartet** svůj další nosič, kmotrou byla Eliška Balzerová a nazvala jej Cello Divini aneb Božská cella. K zakoupení je na https://pcq.cz/product_cat/cd/. Ochutnávka zde: <https://youtu.be/5CjuoRlz0D0> a <https://youtu.be/qpbX7SbXOtU>.

• **Exetex group** pracuje na **výstavbě nového závodu** v Portbury (v Bristolu ve Velké Británii), ve kterém se budou vyrábět různé typy sádrokartonových desek značky Siniat. Výrobní provoz bude vybaven nejmodernějšími technologiemi. Tím bude zajištěno, že zařízení bude fungovat v souladu s nejvyššími požadavky i na životní prostředí, zdraví a bezpečnost. Bude například využíván systém sběru dešťové vody, recyklace sádry a sádrového odpadu, instalace a provoz energetických úsporných sušiček, apod.

• **12. 2. 2020** pořádá Profesionální komora požární ochrany **seminář na téma kontrol provozuschopnosti požárně bezpečnostních zařízení**. Seminář je prioritně určen pro odborné způsobilé osoby. Bližší informace budou včas k dispozici na www.komora-po.cz. Případně se obračejte na tajemníka PKPO - kancelar@komora-po.cz.

za Promat-tým P. Kejklíček, J. Ohanka, V. Stanke a L. Zajíc



Jiří Ježek stále akční

Už jsou to dva roky, co jsem opustil profesionální cyklistiku, ale v mém životě se toho vlastně moc nezměnilo. Mám radost, že můžu dál spolupracovat s většinou úspěšných českých firem, které se podílely na mojí sportovní kariéře. Dál tak můžu reprezentovat skvělé české značky a sportovní produkty, podílet se na jejich vývoji, testování a propagaci. U sportu zůstávám dál a snažím se předávat svoje zkušenosti. Spolupracuji s Českým olympijským výborem na aktivitách směrem k dětem a mládeži, často přednáším na inspirativních setkáních pro velké mezinárodní korporace i malé soukromé firmy, stihl jsem vystudovat obor Sportovní diplomacie na pražské VŠE, pracuji pro některá sportovní média, s manželkou se věnujeme několika charitativním projektům, a sami se snažíme dál aktivně sportovat, i když už ne pro výsledky a vítězství, ale spíš pro zdraví a společnou radost! A tu radost a pevné zdraví bych rád popířal v tomhle kouzelném předvánočním čase celému týmu Promatu, a také všem jejich spokojeným zákazníkům! Přátelé, krásné Vánoce a šťastný rok 2020! **H. Apolínová a pro Promat-tým J. Ježek**



Snadné ukotvení protipožárních manžet PROMASTOP®-FC v deskových přepážkách

V instalačních šachtách např. bytových domů jsou s výhodou používány kombinované protipožární deskové přepážky. Pracnější bylo ukotvení protipožárních manžet PROMASTOP®-FC v takových přepážkách. Použitím upevňovacího spirálového vrutu PROMAFIX se stalo snadným i ukotvení těchto manžet. Odpadlo složité kotvení manžet pomocí závitových tyčí, podložek a matic. Upevnění s vrutem PROMAFIX do minerální desky se provádí jen ze strany osazované manžety a přitom je rychlé i pevné.

za Promat-tým J. Frühauf

Denní světlo do našich domovů, pomocí světlovodů

Odrazu světla využívali už staří Římané. Novodobý systém využívá kopule vyčnívající nad střechem a světlo láme do potrubí. Tím prochází paprsky na místo určení. Tubus je uvnitř pokrytý extrémně reflexním materiálem, takže odrazí světlo k difuznímu sklu, které paprsky rozptýlí po celém požadovaném prostoru.

Tento tubus s difuzním sklem bohužel narušuje celistvost u podhledů s požární odolností. Co teď s tím??? Vložením protipožárního prosklení PROMAGLAS® včetně všech detailů napojení (obkladu nosných částí, zasilikonování spár atd..) je celistvost a požární odolnost opět v pořádku. „Už jsem se bál, že na něco nemáme řešení.“ Pokud uvažujete prosvětlit Vaše domy tímto způsobem, rádi Vám pomůžeme. Promat s.r.o. - technické oddělení...

za Promat-tým J. Chmelař

Nový sklad Praha 9 - Horní Počernice

Nedávno ukončenou spolupráci a nájmu skladových prostor u firmy Fruta Trading v Praze 9 jsme obratem nahradili novým poskytovatelem skladových prostor vybraných materiálů Promat, a to u firmy Baustoff + Metall BOHEMIA s.r.o.

Lukavecká 1732, 193 00 Praha 9 - Horní Počernice

T: +420 284 093 411

E: praha@baustoff-metall.com

<https://www.baustoff-metall.cz/praha>

za Promat-tým J. Ohanka

Káva Tre Forze!

Značka Tre Forze! je poměrně mladá, vznikla až v roce 1990, každopádně ve světě kávy je ojedinělá díky způsobu pražení kávy. Praží se v malé sicilské pražírně na úpatí sopky Etna. Technologie pražení je stará 120 let a probíhá po malých dávkách na otevřeném ohni. Jako palivo se používá dřevo místních olivovníků, které musí schnout před použitím minimálně 12 měsíců. Jedná se o poslední a jedinou pražírnu na světě, která komerčně tento princip používá.



Díky osobitě technologii je káva Tre Forze! hustá, krémová, jemná. Do své vůně absorbuje aroma páleného olivového dříví, což ji nenahraditelně obohacuje. Směs se skládá z 95 % výběrové arabiky a z 5 % nejlepších odrůd robusty. Zrna pochází z Brazílie, Kostariky, Toga, Kamerunu a Peru. Vzhledem k různé velikosti kávových zrn se každá odrůda praží odděleně a proto v kávě nenajdete přepražená nebo málo vypražená zrna. Díky těmto ojedinělým praktikám se jedná o výjimečnou směs, která se vyznačuje oříškově-čokoládovou hustou krémou s potlačenou kyselostí. Obsahuje také méně kofeinu. Pražírna produkuje pouze jednu směs - Tre Forze! Zde se potvrzuje zlaté pravidlo, že méně znamená více. Řada milovníků této kávy podlehne a neustále se k ní vrací. Asi něco na té kávě opravdu bude, protože získala v roce 2009 cenu „Superior Taste Award“. Osobní doporučení? Prostě si ji kupte a uvidíte, ochutnáte!

Zdroj: www.prodejkaavy.cz

za Promat-tým L. Fleischer

Krémová rybí polévka

Abychom vánočním tradicím učinili zadosť, budeme tentokrát vařit rybí polévku. Rybí polévky u nás obecně nepatří mezi jídla oblíbená všemi, ale třeba Vás osloví zrovna tato krémová polévka.

Budete na ni potřebovat asi 0,5 kg rybích odřezků a vnitřnosti nebo pokud je libo, i rybí maso, 1 větší cibuli, 200 g kořenové zeleniny, 120 g vařených brambor, sůl, pepř, muškátový oříšek a 150 ml smetany ke šlehání.

Odřezky a vnitřnosti uvařte v menším množství osolené vody, scedte, maso oberte a nakrájejte na menší kousky. Cibuli a zeleninu nakrájejte a orestujte na másle, přidejte nastrohaný muškátový oříšek, aby se pěkně rozvoněl. Přidejte rybí vývar a maso a vařte ještě 15 minut, dokud zelenina nezměkne. Na závěr přidejte uvařené, nastrohané brambory, rozmixujte tyčovým mixérem a zjemněte smetanou. Polévku posypte sekanou petrželkou a podávejte s krutony. Krásné Vánoce s rybou i bez ní.

za Promat-tým M. Skotnicka

... ozonová díra je nejmenší v historii



Dobrá zpráva přišla z polární stanice Amundsen-Scott umístěné zhruba 100 metrů od jižního pólu. Ozonová díra se podle posledních měření tamních klimatologů smrškla na své historické minimum od začátku oficiálního měření v roce 1982... Celý článek na

<https://www.e15.cz/magazin/vedci-zjistili-ze-ozonova-dira-je-nejmensi-v-historii-1363521>

za Promat-tým J. Ohanka

Z cest...

V naší rubrice o restauracích jsme se již ocitli v Chorvatsku či jinde na Balkáně. Dnes mám tip pro ty, kteří rádi italskou kuchyni a vyrazí do okolí Bergama či Milána. U prvně jmenovaného města se nachází Osteria da Mualdo: <https://www.osteriadamualdo.com/>



A druhá je kousek odtud, v industriální budově na malém náměstíčku. Al Dopolavoro, sice nemají webové stránky, ale adresa je: Piazza Cleopatra Bagnarelli, 24042 Crespi d'Adda, Capriate San Gervasio BG, Itálie. Rozhodně nikoho nenutím, aby tam jel, ale když už tam budete, stojí to za to. Určitě nepochybíte. za Promat-tým L. Zajíc

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 2019
redakce@promatpraha.cz

56