

## Letní civilizace II, aneb život mezi C\* - uzávěrami

Již loni jsme prorokovali, že léto přinese jistý oddychový čas mezi dvěma obdobími, kdy vše funguje víceméně v provizorním režimu a ve značně omezených podmínkách pro běžné životní aktivity. Jestli nás letos na podzim čeká podobný sešup do nové uzávěry, samozřejmě nevíme a věříme v pozitivní zvrat.

Nicméně, „Člověk věří a příroda/vesmír/Bůh mění!“, praví poněkud pozměněná lidová moudrost. Probírat „nuance“ a porovnávat, co bude stejně a co jinak asi nemá smysl. K tomu se budou v nastávajícím období jistě vyjadřovat mnozí zainteresovaní odborníci, zapálená média, politici či laici. Otázka budoucnosti však jistě je a bude velmi skloňovaným tématem, kterému se určitě nevyhneme. Jak se tedy připravit? Především je potřeba se odpíchnout od podobných příběhů v minulosti. Absolutní hledisko je ve většině případů ošemetné. Že je něco takové či onaké je otázka úhlu pohledu. Ti z nás, kteří si říkají technici, jsou spíše zvyklí porovnávat něco s něčím. Když tedy zapojíme mozek a zkusíme se opřít od emocionálních náletů špatných zpráv, možná nám náš život nebude připadat tak obtížný. Nejedná se samozřejmě o lehký proces! Nicméně, v zájmu pevného duševního zdraví je třeba se v tomto směru přenastavit, udělat od emocí krok stranou a podívat se do nějakého pevného relaxačního bodu. Zastavit se, nabrat dech, a hlavně užívat léta, protože jestli se dá v tomto období něco prosvihnout, tak je to drahocenný čas. Jenom bych se přimlouval, abyste si těchto pevných bodů našli víc. Koukat vždy na jinou láhev v domácnosti či jiném baru je sice možné, ale mohlo by nás to přivést zase na jiné scesti.

Firma Promat vám přeje co nejlepší prožití letošního léta, všem rodinám vydařeně a odpočinkové prázdniny, a k tomu, kromě dostatku diskutovaných relaxačních bodů, jako vždy dobrou náladu a rychlé překonání případných překážek, které nám občas blokují cestu ke štěstí.

Poděkování za spolupráci a vaši laskavou přízeň v aktuálním období samozřejmě připojujeme!

za Promat-tým M. Příbyl

## „Požár“ v České televizi

*Je bezpečnostní sklo požárně odolné? Vydrží pouze kovová dvířka tepelné namáhání při zkoušce ve zkušební peci? Je potřeba provádět požární těsnění relativně drobných prostupů instalací? Jak funguje požárně bezpečnostní sklo v případě požáru?*

Toto byly příklady některých otázek, na které jsme chtěli odpovědět jiným způsobem než dle předpisů norem, vyhlášek a dalších technických informací...

Z těchto důvodů jsme se rozhodli, že nejlepší odpovědí na tato „žhavá“ témata bude prokázání vlastností materiálů a výrobků pomocí požární zkoušky ve zkušební peci, a to v zásadě tak, jak se prokazuje certifikovanou zkouškou požární odolnosti u testovaných konstrukcí.

Ve spolupráci s firmou AVAPS, s.r.o., Hasičským záchranným sborem zastoupeným Ing. Václavem Kratochvílem PhD., MBA, a firmou Sapeli a.s., jsme dne 3. 6. 2021 provedli zkoušku vybraných a certifikovaných požárně bezpečnostních zařízení, ale také i výrobků, které jsou, věřme často omylem, zaměňovány za konstrukce, které také odolávají vůči požáru a mají splňovat požadované hodnoty požární odolnosti.

Reportáž z této zkoušky, kterou do Událostí natáče Česká televize, můžete shlédnout na: <https://www.youtube.com/watch?v=2V8A49e-yUU>.

za Promat-tým L. Zajíc a P. Kejklíček

## Z Promatího kalendáře

• **5. - 6. 10. 2021** je netradiční termín tradičního semináře **Požární ochrana staveb** společnosti J. Seidl a spol. Seminář se koná v brněnském hotelu Santon. Více se dozvíte na webu pořadatele - <http://www.seidl.cz/cz/technicky-zpravodaj/seminar-2021-je-jiz-v-rjnu-1065.html>

• **6. 10. 2021** - pro vás připravujeme školení „**Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex**“ podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů (vyhl. 221/2014 Sb.). Školení bude probíhat v hotelu ALWYN v Praze 8.

V současné době školení plánujeme pořádat především prezenčně, ale nejspíše i s možností vzdáleného připojení přes MS Teams. Účast bude hodnocena jedním bodem ČKAIT. V případě Vašeho zájmu nás můžete kontaktovat na e-mail: [skoleni.pbz@promatpraha.cz](mailto:skoleni.pbz@promatpraha.cz). Bližší informace Vám podá p. Martina Stanková. Aktuální informace a možnost přihlášení sledujte na [www.kontrolnitechnik.cz](http://www.kontrolnitechnik.cz).  
za Promat-tým P. Kejklíček a V. Stanke



## Kdo je kdo?



Jana Hlaváčová

+420 607 142 749

[jana.hlavacova@etexgroup.com](mailto:jana.hlavacova@etexgroup.com)

Obchodní oddělení Lovčice

### Oblíbené jídlo?

Řízek a bramborový salát.

### Večerní nápoj?

V létě jedno pivo, v zimě sklenka vína (samozřejmě ne každý den).

### Hobby?

Cyklistika, badminton, procházky, zahrádka, poznávání zajímavých míst...



Petr Vild

+420 724 926 926

[petr.vild@etexgroup.com](mailto:petr.vild@etexgroup.com)

Technicko obchodní zástupce PBS

### Oblíbené jídlo?

Pečená žebra.

### Večerní nápoj?

Dobře vychlazená Plzeň.

### Hobby?

Včelaření.

## Doporučujeme

Prosecco spumante Rosé D.O.C., „Extra Dry“, růžové šumivé víno, hrozny Glera a Pinot Nero, oblast VENETO, Vinařství VOGA (ITÁLIE), ročník 2020.

**Barva:** světle lososová.

**Vůně:** mladistvá, svěží, se silným aroma jahod, malin a tropického ovoce.

**Chuť:** plná, harmonická s výraznými tóny čerstvého peckového ovoce a jahod.

**Stolování:** Hodí se především k italským předkrmům, mořským plodům, salátům, včetně ovocných apod. Milovníci perlení se mohou během posezení kochat linkami z unikajících bublinek, takže je tímto způsobem zaručeně zabavíte i v období mezi jednotlivými chody.

**Osobní dojem:** Jak již bylo řečeno, hlavní devizou tohoto šumivého vína je jemné perlení. Nečekejte ani typicky „šampaňské rysy“ s výraznými „jablečnými tóny“ a šokující škálou silných dochutí. Ve srovnání se svými francouzskými bratry je toto šumivé víno podstatně lehčí a více se hodí k pohodovému letnímu popíjení. Nižší obsah alkoholu zaručuje, že se z posezení vrátíte v „použitelném stavu“.

**Důležité upozornění ke konzumaci:** Klíčem k řádnému vychutnání sklenky je servírování při správné teplotě. Doporučený interval 9 - 11 °C je pro toto „spumante“ dost přísný. Nicméně, pokud se dostanete někam k 15 °C, hrozí lehce sirupová chuť, což určitě ke správnému chutivému vjemu nepřispěje. Víno se konzumuje opravdu výborně. V tomto směru rovněž počítejte s povzbuzujícím aspektem krásného designu láhve. Nezapomeňte se tedy zaopatřit jejich dostatkem. Na druhou stranu, cenová hladina se ve srovnání se šampaňskými víny pohybuje daleko rozumněji. Poslední aspekt nepochybně zvýrazní prvek pohody a dobré nálady nejen u hostů, ale i u hostitelů.

[www.bourgognewines.cz](http://www.bourgognewines.cz) za Promat-degustační-tým M. Příbyl

**ProFór, speciál, dnes s podtitulkem: „Stylově ze zdravotnictví“...**  
Když pijeme na zdraví... Neměla by to hradit zdravotní pojišťovna?!



## Myslíme na odkaz předků

Pan doc. Ing. Arch. Karel Hubáček Dr. h. c. byl mimořádnou osobností české architektury 20. století. Bylo by nošením dříví do lesa připomínat snad jeho nejslavnější realizaci - dominantu Liberce - televizní vysílač Ještěd. Není náhodou, že i Praha má podobnou dominantu, ač o ní málokdo ví, a přitom se na ni obyvatelé Prahy, či její návštěvníci, dívají. Řeč je o přečerpávací Vodárenské věži Děvín v Praze 5, která vznikala v letech 1976 - 77. Rekonstrukce objektu byla nevyhnutelná. Hlavní tubusy věže byly opatřeny antikoroziními nátěry, proběhla kompletní výměna rámu a zasklení profilovým sklem PROMALINE® LINIT. A tak pokaždé, když věž vidím, zamávám v duchu panu architektovi, určitě by měl radost.

<https://ww3.promatpraha.cz/produkty/promaline-linit/>

za Promat-tým P. Januš



## Valné shromáždění PKPO

8. června proběhlo v pražském hotelu Svornost valné shromáždění Profesní Komory Požární Ochrany. Jako na každém vrcholném shromáždění podobných společenství byly projednány povinné body, například zpráva o činnosti za minulé období a plán činnosti na období další.

Nastaly i chvíle slavnostnější - byly vyhlášeny výsledky soutěže Zlatý plamen PKPO. Tentokrát byla udělena cena jediná - společnosti TUSAN s.r.o. - za digitální průtokoměr a tlakoměr pro hydranty FLOWMETER 190 D.

Letošní valné shromáždění bylo volební. Po schválení změny stanov, snížení počtu členů prezidia na sedm, bylo zvoleno nové prezidium ve složení Bc. František Kregl, Ing. František Chuděj, Ivana Nohová, doc. Ing. Václav Kupilík, CSc., Rostislav Pokluda, Ing. Martin Pospíšil, Ph.D. a Ing. Vít Dobiáš. Dále byli zvoleni tři členové volební komise - Ing. Michal Stejskal, Václav Turek a Petr Jadrniček. Nově zvoleným členům přejeme hodně inspirace do následujících let.

za Promat-tým Ing. V. Stanke



## Promat pomáhá Centru Paraple



Díky týmu našich skvělých borců jsme ve výzvě ETEX vybojovali krásný příspěvek pro Centrum Paraple.

Šek v hodnotě 2.500 EUR bude cennou pomocí pro pacienty s poraněnou míchou.

Gratulujeme a jsme na Vás hrdí!

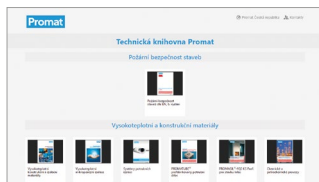
za Promat-tým P. Jahoda a M. Stejskal



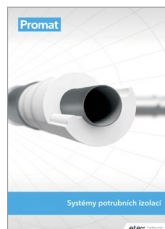
## Novinky



Manžeta PROMASTOP® -FC15  
<https://promat.tech/obs2020/#386>  
<https://promat.tech/obs2020/#350>



Web Technická knihovna Promat  
<https://www.promat.tech/>



Systémy potrubních izolací HPI  
[https://promat.tech/kl\\_hpi\\_spi/](https://promat.tech/kl_hpi_spi/)



Petr Kejklířek, manažer divize požární bezpečnosti staveb, Promat

Požární zkouška Promat na YouTube kanále Promat Czech  
[https://www.youtube.com/channel/UCJ1WYD10I\\_Py1DBd4SS6Gw](https://www.youtube.com/channel/UCJ1WYD10I_Py1DBd4SS6Gw)

za Promat-tým J. Ohanka

## Promat pozitivně

Lidé by si měli plnit sny! Mým snem bylo naučit se tančit. Neměla jsem na to věk, fyzickou, talent, ale chuť a odhodlání ano.

Takže tančím, tančím s manželem, tančím s učitelem, tančím sama, zdaleka netančím dobře, ale tančím s úsměvem.

Plňte si své sny - proleťte se balonem, skočte padákem, vylezte na komín, jeďte na safari, začněte malovat, pořídte si rybičky... na nic nečekejte... budete se usmívat.

za Promat-tým M. Stanková

## Paranà Caffè

Historie pražírny Paranà Caffè se započala v roce 1960. V tomto roce ji v Římě založil Ruggert Giannelli a odstartoval tak úspěšnou dráhu své firmy. Rodinná pražírna Paranà soustředí svou produkci především na italský trh v okolí Říma, kde působí jako prodejce a současně i koordinátor provozu některých důležitých kaváren. Jen v okolí Říma dodává Paranà Caffè kávu do více než 500 kaváren a barů. Jméno Paranà je zároveň názvem jedné ze čtyř hlavních provincií v Brazílii, kde se káva pěstuje. I to dosvědčuje, že Paranà Caffè je směsí nejlepších kávových zrn a jedním z typických představitelů římské pražené kávy.

Pokračování na <https://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-62/#promatoc62a9>.

za Promat-tým L. Fleischer



## Melounové mojito

Nevíme, jaké léto nás čeká, ale doufám, že příjemně teplé, abychom měli záminku, užívat si lahodných letních nápojů, ať už s alkoholem nebo bez :-). Klasické kubánské mojito asi všichni znají, málokdo však ochutnal jeho verzi s melounem, který jeho chuť příjemně zpestří.

Budete na něj potřebovat 4 cl bílého rumu, 1 limetu, 3 lžičky třtinového cukru, asi půl plátku melounu, čerstvou mátu, drčený led a sodovku na dolití. Na dno sklenice dejte nakrájenou limetu, třtinový cukr, cca 10 lístků máty, rozmačkejte a přidejte rozmixovaný meloun. Vše zasypte až po okraj drčeným ledem, nalijte bílý rum a dolijte sodovkou. Podávejte ozdobené snítkou máty.

Příjemné léto a na zdraví!

za Promat-tým M. Skotnicka

## Opravdu nevědění gastro-nomický zážitek v Děčíně

Vyrazili jsme s manželkou poznávat krásy Saského Švýcarska. Po večeri jsme našli restauraci ARRIGÒ v centru Děčína. Jaké bylo naše překvapení z krásné moderní restaurace v centru Děčína. A co teprve ta vůně, když jsme vstoupili. V sobotu večer byla místa již rezervována, nicméně ochotný personál pro nás řešení našel. Úžasné krkovička, úžasné mořské plody. Chování personálu by nezahabilo žádnou evropskou restauraci ověřenou různými mezinárodními trofejemi. Kdo nevěří, ať tam běží a kdo tam ještě nebyl, jakoby ani nežil. A když nestihnete ani večeri, ani oběd, vězte, že i snídaně tu mají úžasné.

za Promat-tým P. Januš



## Výborný tip kousek od Biogradu na Moru

Dnes něco příjemného, pro duši i žaludek. Při svých toulkách po Jadranském pobřeží jsem narazil na Bistro Andrija. Je situováno na pobřeží ve vesnici Sv. Filip i Jakov, je moderní, vzdušné a hlavně s výbornou kuchyní. Vlastní jej (od roku 1997) majitel Andrija Majica, má vybraný vkus na vína, výborného dodavatele ryb, mořských plodů i masa, a šťastnou ruku na výběr lidí. Vřele doporučuji!

A nebude s Vámi hrát hru, že u něj se platí jen „toliko gotovina“; má i platební terminál. Po návštěvě Bistra Andrija se budou Vaše chuťové pohárky cítit jako v nebi.

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.praha@etexgroup.com  
www.promatpraha.cz



ProČas

červen 2021  
redakce@promatpraha.cz

62