Promat

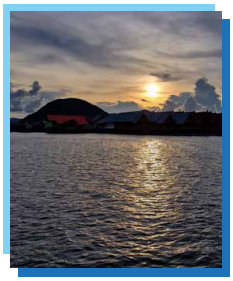
PROČAS

74

červen 2024
redakce@promatpraha.cz

náš úvodník

Letošní léto přichází rychle a občas i na vlnách pohody



Že je letošní nástup léta v Evropě a celkově na naší planetě bouřlivý, asi vnímáme všichni. Není dne, abychom nezaslechli o vyplavení domů, bytů, letišť apod. Hromadné sdělovací prostředky nás v tomto směru v žádném případě nenechávají v nevědomosti. Ještě, že letos existují i obzvláště nadupané sportovní zprávy, kde můžeme naopak vidět davy rozjařených fanoušků, slavících nebo zkrátka popíjejících v ulicích a na stadionech, kde zrovna probíhají příslušná sportovní klání, což jazýček vah mezi zprávami příznivými a nepříznivými nakloní mírně k pozitivu. Je to zkrátka fičák a lepší to nebude. Trend se jen tak nezlomí, protože sledovanost je klíčem k tomu, zda příslušné mediální těleso přežije či ne. Svojí dychtivostí po novinkách a aktuálních zprávách nicméně k tomuto „fičák-trendu" vědomě nebo nevědomě přispíváme, takže se pak nemůžeme divit, že jsou kulisy, před kterými provozujeme svoje životní příběhy takové, jaké jsou. Pokračování na ProČas74. za Promat-tým M. Přibyl

ProFór, dnes na aktuální téma:
Milióny mladých lidí chtějí čistější planetu. Milióny rodičů si přejí, aby začali ve svých pokojích. za Promat-tým M. Přibyl

jachta

Sezóna 2024 začíná - Německý dvojboj

Po zimní přestávce se letošní jachtařská sezóna rozběhla pro Letající holanďany ve svižném tempu. Nejdříve po trénování na domácích vodách vyrazila posádka s CZE11 Milan Grill a Tomáš Palkovský na první velký závod u Německého Hannoveru. Jezero Steinhuder meer nás přivítalo 13. a 14. dubna čerstvým větrem a početně obsazeným závodem (24 závodících posádek). Celé závody se nesly v duchu prvního jarního jachtění po zimní sezóně a proměnlivý silný vítr značně zamíchal pořadím. CZE11 po ne zrovna podařené první rozjížďce postupně vyladila formu, a i samotné závodníky překvapilo konečné šesté místo s cennými skalpy včetně úřadujících mistrů světa. Pokračování na ProČas74. pro Promat-tým T. Palkovský

technické okénko

Žárovzdorné materiály

Žárovzdorný výrobek/materiál je definován jako nekovový materiál, jehož chemické i fyzikální vlastnosti umožňují použití při vysokých teplotách. Většinovou část žárovzdorných materiálů tvoří zejména oxidy a jejich kombinace (oxid křemičitý SiO_2, oxid hlinitý Al_2O_3, oxid vápenatý CaO, oxid hořečnatý MgO, oxid chromitý Cr_2O_3 a oxid zirkoničitý ZrO_2). Předpokladem pro splnění definovaných požadavků žárovzdorného výrobku/materiálu je vysoký bod tání a termodynamická stálost při vysokých teplotách. Žárovzdorné materiály se rozdělují podle obsahu hlavních složek, tedy podle chemického složení. Hovoříme zejména o hlinitokřemičitých žáromateriálech na bázi SiO_2 – Al_2O_3 (někdy označovaných jako tzv. kyselé), dále o zásaditých žáromateriálech na bázi MgO, CaO a Cr_2O_3 (s menším podílem zbytkového uhlíku C než 7 %) a zásaditých žáromateriálech na bázi MgO, CaO a Cr_2O_3 (s podílem zbytkového uhlíku C od 7 % do 30 %).

Více informací je uvedeno např. v publikaci Žárovzdorné materiály, díl I (autor doc. Ing. Jaroslav Kutzendorfer, CSc.). za Promat-tým P. Šíma

kalendář

12. - 13. 7. pořádá ift Rosenheim webinář na téma požární odolnost, kouřotěsnost, chování při požáru. Feuerschutz, Rauchschutz, Brandverhalten

Předběžně informujeme, že dne 16. 10. připravujeme školení „Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex"v hotelu Globus na Praze 4. Více naleznete v brzké době na www.kontrolnitechnik.cz

promat pozitivně

Promat pozitivně

Zahrada - ať už mám jakékoliv starosti, stres v práci, nebo potřebuji mentální očistu, čas strávený na zahradě je v tomto období přesně to, co mi pomůže. Stačí hodinka, během které své myšlenky vytrhnu z každodenních strastí. Nemusíte mít velkou zahradu, stačí balkon nebo truhlíky na okně. Práce na zahradě je přirozený pohyb. Kolik sladkostí mohu bez lítosti sníst po pár hodinách strávených mezi záhonky vám nepovím, ale každý pohyb se počítá. Nezáleží, jestli jsem zrovna vyplela několik záhonů, nebo jen ostříhala odkvetlé květiny, pro mé tělo je dobrá jakákoliv aktivita.

Zahradničení není jen o pěstování zeleniny a zalévání květin. Je to také o kultivaci prostoru, ve kterém trávím svůj čas. Vytvořím si pro sebe takové místo, kam se budu chtít vracet a které bude pastvou nejen pro oči, ale i pro duši. Krásná zahrádka je pak pro mě zdrojem radosti, klidu, dobré nálady a inspirace. Nechť je to inspirací i pro vás. za Promat-tým K. Dvořáková

info

Aktualizace Katalogu Promat

Katalog, a tím i odzkoušené konstrukce, jsou živý organismus a v čase se průběžně mění a vyvíjí. V zásadě v období vydání poslední verze katalogu začínáme pracovat na jeho další verzi... Proto bychom Vás rádi informovali, že jsme v nedávné době aktualizovali kompletně všechny kapitoly na www.promat.tech. Na tomto odkazu naleznete vždy poslední verzi našeho katalogu.

Současně připravujeme další novinky týkající se např. požárního těsnění instalací, ale to až v dalším čísle ProČasu. za Promat-tým P. Kejklíček

víno

Doporučujeme

Côtes Du Rhône, Pierre Amadieu, Roulepierre Rosé, AOC Côtes Du Rhône, tiché růžové víno suché, cuvee, odrůdy Grenache, Cinsault, Francie, ročník 2021

Barva: sytě růžová

Vůně: svěží, s intenzivním aroma jahod, malin, rybízu a středomořských květů

Chuť: plná, harmonická, s výraznými tóny lesních plodů, zejména malin a ostružin, doprovázená květinovým aroma v dochuti

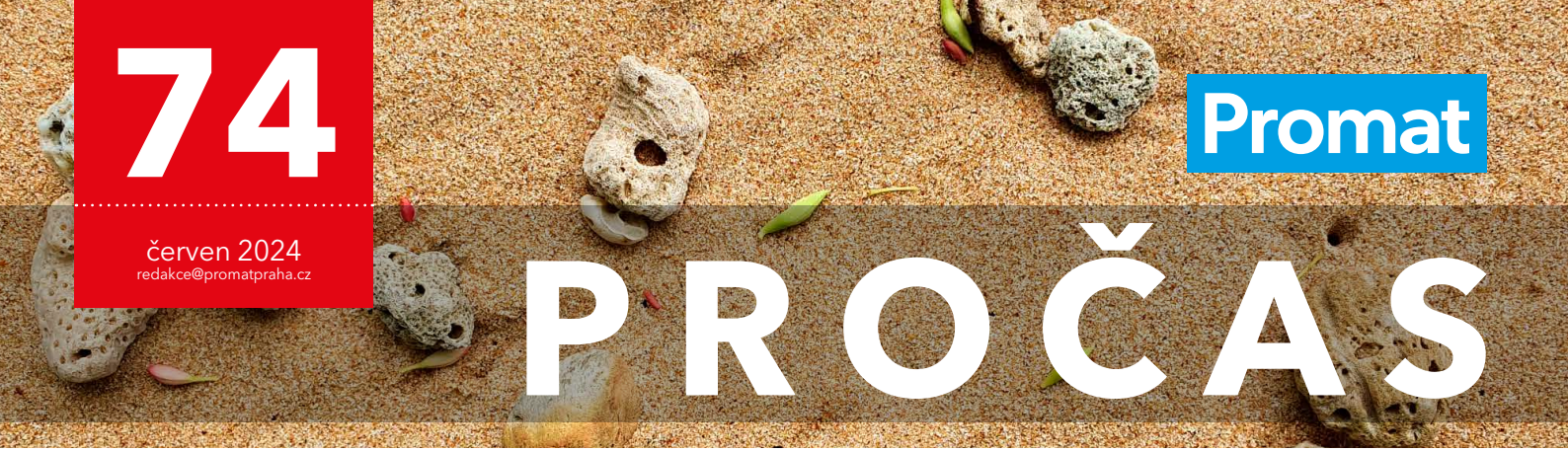
Stolování: Hodí se především k lehčím masitým předkrmům (např. vepřové a drůbeží klobásky), k mořským plodům, míchaným salátům, těstovinám, asijské kuchyni a chuťově méně výrazným sýrům.

Osobní dojem: Víno působí velmi sebevědomě a zároveň mladě. Charakterem a celkovým výrazem je osobité, aromatické a suché, což sebou pochopitelně přináší odpovídající chuťový zážitek. Svěží ovocný buket je velmi příjemný. Vyšší obsah alkoholu (13,5 %) toto cuvee nicméně předurčuje především k párování s nastíněnými pokrmy.

Důležité upozornění ke konzumaci: Dodržet učebnicový interval teplot pro konzumaci 12 -14 °C není asi během letních dnů úplně reálné. Nicméně, vzhledem k relativně mohutnému charakteru vína to ani není nutné. Víno se konzumuje opravdu výborně a nenutí vás spěchat, což je v parných letních dnech obzvláště vítáno. Navíc je cenová hladina ve srovnání s jinými francouzskými víny rovněž velice příznivá. S přicházející sezónou letních zahradních posezení je tedy správný čas k příslušnému nákupu. martin.vosmera@wineclub.cz

za Promat-degustační-tým M. Přibyl

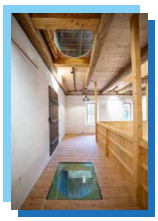
74
červen 2024
redakce@promatpraha.cz



Promat PROČAS

realizace

Technická památka „Sušárna chmele“ ve městě Dubá



Zpozorněli jste při názvu tohoto článku? Kde jenom začít? Zkusíme to v opačném gardu, názvem města. Já osobně mám rád historii. A název města Dubá u každého, kdo alespoň trochu dával pozor na hodinách dějepisu, evokuje doby dávné a slavné, doby husitské. To asi proto, že přídomek „z Dubé“ měl u svého jména jeden z nejbližších slavného vojevůdce Jana Husa, Jan Roháč. Jelikož vám chci v první řadě přiblížit informaci, čím se Promat podílel na rekonstrukci zmíněného objektu, doporučím navštívit wikipedii, kde se o životě i kruté smrti hejtmana Jana Roháče dozvíte víc. A stejně tak se můžete dozvědět víc zajímavostí i o samotném městě Dubá na stejném portálu, nebo stránkách samotného města.

Některé čtenáře jistě zaujalo slovní spojení „Sušárna chmele“. Bodejť! K lahodnému moku s touto ingrediencí má kdekdo blízko. Tuto skupinu čtenářů zklamu nejvíc – v současné době jde už jenom o technickou památku. Chmel se zde již léta nesuší a objekt po proběhlé nákladné rekonstrukci bude sloužit, a už i vlastně slouží, jako muzeum chmele a také k různým kulturním akcím. Pokračování na ProČas74.

za Promat-tým E. Janek

PKPO

Profesní komora požární ochrany

28. 5. 2024 od 10:30 hod. se v hotelu Svornost v Praze uskutečnilo volební Valné shromáždění členů PKPO. Valného shromáždění se zúčastnili hosté, mezi kterými byl i brigádní generál Ing. Daniel Miklosz, náměstek GŘ HZS pro prevenci o CNP, zástupci spolupracujících organizací a čestní členové PKPO. Na jednání byla vyhodnocena činnost a finanční plnění roku 2023 a schválen Plán práce a rozpočet na rok 2024 - 2025. Pokračování na ProČas74.

za Promat-tým V. Stanke

káva

Vilémova káva

V historických zmínkách o kávě v Čechách na Moravě a Slezsku se dočtete, že na začátku 20. století byla v kávovém byznysu nejznámější jména Julius Meinl a Arnošt Dadák, kterým se v našich zemích dařilo s kávou dobře podnikat. Avšak byly zde i malé podniky, např. pražírna, kterou založil pan **Vilém Damián Sýkora** v Pardubicích v dobách první republiky. Tradice pražení tady přecházela postupně z pokolení na pokolení.

Zavedenou a úspěšnou firmu zastavilo až znárodnění v roce 1948. Naštěstí tradice pražení kávy v rodině přečkala i pro kávu temné časy a v roce 1989 potomci pana Sýkory pražírnu oživili a začali podle rodinného receptu opět kávu pražit. Na kávu z této pražírny narazíte hlavně ve východních Čechách, například v útulné kavárně u Muzea starých strojů v Žamberku. Ochutnaná a doporučená káva z nabídky:

Vilémova káva (100% arabika) směs 4 druhů, středně pražená káva, chutná po hořké čokoládě a lískovém oříšku. Skvělá na espresso s nízkou kyselostí. Milovníkům kávy lze tuto kávu rozhodně doporučit, stejně jako návštěvu Muzea starých strojů a technologií v Žamberku.

za Promat-tým L. Fleischer

novinky

Novinky

Nida Multi task - hotová spárovací hmota

Požární ochrana fotovoltaických systémů

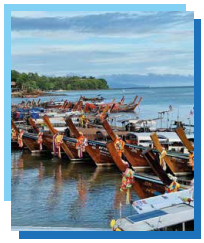
www.promatpraha.cz/technicke-informace/

za Promat-tým J. Ohanka

info

Flotilová plavba PHUKET

Promat dostal letos nabídku zúčastnit se akce spojené s filmováním v Thajsku. Přišla v únoru, tak nebylo o čem přemýšlet. Čím blíže bylo datum odletu, tím méně se mi chtělo, ale nakonec jsme si to opravdu užili. Nebudu zveřejňovat itinerář, snad jen shrnutí, jak to vidí charterový jachtař:



- Není zde tak rozvinutá infrastruktura jako v Chorvatsku (voda, mariny, mooringy, boje).
- Mapy ani navigace nejsou tak precizní. Nutno kombinovat se satelitní mapou Google a Navionicsem)
- Je zde velmi mělko (mnohdy jsme měli pod kýlem 2 metry vody, jednou i 0 m).
- Loď byla vybavena odsolovacím zařízením, generátorem; tudíž zvýšená spotřeba PHM.
- Teplé moře. Občas jedovatí či žahací mořští živočichové. Příroda je tam krásná, voda je teplá... Ale Evropa je Evropa! 😊

za Promat sailing tým L. Zajíc

info

Vinice na jiných polohách

Když jsme vstupovali do EU, vzpomínám, že všichni vinaři divoce sázeli vinnou révu anebo nakupovali staré vinohrady, neb hektary vinic měly být vstupem do EU konečné a nebylo možné je již rozšiřovat. Nevím, co říká o tomto legislativa dnes, co se vína týče, jsem jeho obdivovatelem a konzumentem.

Mou pozornost upoutal článek ve Wine & Degustation, kde se psalo o tom, že na nově projektované střeše letiště Americo Vespecci ve Florencii bude vinice (2026). Pokračování na ProČas74.

za Promat-tým L. Zajíc

recept

Pečená zelenina s Haloumi

Blíží se čas úrody na našich zahradách a proto možná oceníte recept, ve kterém spotřebujete přebytek rajčat, cuket a další zeleniny.

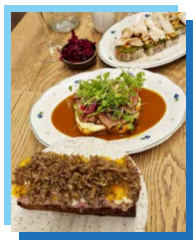
Do zapékací misky nebo menšího pekáčku nakrájejte na větší kousky cibuli, rajčata, papriky a cukety. Vše hojně zalijte olivovým olejem, osolte, opepřete a přidejte oblíbené bylinky (oregano, tymián...). Zeleninou nešetřete, po upečení se její objem trochu zmenší. Navrch položte sýr Haloumi, nakrájený na plátky.

Pečte odkryté při teplotě asi 170 °C. Až bude mít Haloumi zlatavou barvu, máte hotovo. Vypeče se hodně šťávy, proto jídlo podávejte nejlépe s bagetou nebo jakýmkoli pečivem italského typu. Výborně se hodí na večeři nebo lehký letní oběd. Přeji dobrou chuť a užívejte léto.

za Promat-tým M. Skotnicka

Promat doporučuje

Výčep Korunní



Byl jsem onehdá pozván do výše uvedené restaurace. Pivo moc nepiji, ale jednu Dalešickou jsem si dal a pak už se příjemně nechal překvapit nabídkou vína a znalostmi obsluhy o něm. Restaurace se prezentuje jako valašská, což úplně k poznání není, a že vaří moderní kuchyni, což k poznání je.

Byli jsme ten večer ve třech a doporučuji naobjednat více jídel a prochutnávat se večerem. Nebudu prozrazovat, co jsem měl a co bych doporučil, každý máme jiné chutě. Ale přístup šéfkuchaře je jiný než ve většině restaurací, neotřelý, zajímavý a inspirativní. Jídla jsou skvěle prezentována, výborně řemeslně zpracována a z úžasných lokálních surovin. Na www.vycepkorunni.cz najdete daleko více!

za Promat-tým L. Zajíc