

Volte voly, volte krávy, jen nevolte... aneb volba třikrát jinak



Na vytečkované místo nadpisu lze dosadit leccjaké slovo a čtenáři ProČasu jsou bystří. Těch voleb okolo nás poslední dobou probíhá hodně. Máme za sebou dvě kola přímé volby prezidenta, kde zvítězil poražený. Nadstraničný prezident se obklopil těmi, jimiž se obklopil. A rázem je po nadstranickosti. A tak máme místo mezinárodně uznávaného, nepodplatitelného a nepolapitelného knížete s akcentem, důchodce se slinou na rtu holdujícího becherovce – nyní prý slivovici – útočícího na úspěšné a cílicího na masy. Jeho kancléř chce své funkce využít ke zviditelnění strany, kterou vede. Inu nadstranickost. Zase jsme hlasovali nohama a ejhle, tady to máme.

To Vatikán se k tomu postavil čelem. Páté kolo v druhém dni přineslo argentinského Františka I. Papež vládne silnému „vojsku“ věřících, ale nevelí jim, on je kultivuje duševně. Na rozdíl od rozpočtu ČR, ten jeho je téměř bezedný. Inu chytrý vládne chytře.

A něco z Promatí kuchyně: v domě, kde máme sídlo firmy, nám předělávají stoupačky. Naprosto neznámá firma, ale slušní chlapi. V jednom bytě našli pod kobercem peníze, které nikomu nechyběly. Poctivě je odevzdali majiteli bytu, a ejhle, dočkali se nálezného. Proč to piší? Doposud bylo slovo volba jasné. Ale tady je jasné rovněž. Ti chlapi si zvolili „čistou“ a správnou cestu. Peníze odevzdali tam, kam si zvolili, že patří. A to je náš denní chléb. Osobní volba. Každý den volíme, kam se zařadíme. K těm slušným, co se řídí Masarykovým „Nebát se a nekrást!“, k těm, co chtějí mít krásný a naplněný den. A to je naše volba!

Za Promat-team L. Zajíc

Fór: Soudní proces v Grónsku: „Řekněte nám, kde jste byl v noci ze 14. listopadu na 20. března?“

Tunelový komplex Blanka



V současné době je pražský tunelový komplex Blanka největší podzemní silniční dopravní stavbou, která je realizována v České republice. Celková délka nové dopravní trasy bude 6,4 km, z níž délka samotné tunelové části dosahuje délky 5,5 km. Celý tento nově budovaný komplex v budoucnu naváže na již zprovozněnou část Městského okruhu. Podle postupů prací na stavbě a plánů investora bude tunelový komplex Blanka dokončen a zprovozněn v polovině roku 2014. Více na www.promatpraha.cz/tunelblanka.

za Promat-team P. Kejkliček

Jirka zvolen paralympionikem roku 2012



Ve středu 13. 3. 2013 byla v Praze představena desítka nejúspěšnějších hendikepovaných sportovců za rok 2012. V hlasování padesáti odborníků se samozřejmě nejvíc odrazily výsledky sportovců na Letních paralympijských hrách v Londýně. Nebylo tak velkým překvapením, že vítězství v anketě získal cyklista Jiří Ježek. Sezóna 2012 byla pro Jiřího Ježka jednou z nejúspěšnějších v jeho kariéře. Vedle zlaté a stříbrné medaile z Her v Londýně obhájil celkové vítězství v seriálu Světového poháru ParaCycling a na dráhovém mistrovství světa vybojoval stříbro ve stíhacím závodě. GRATULUJEME!!!

za Promat-team H. Apolínová

Z Promatího kalendáře

- **11. 4. 2013** pořádá Profesionální Komora Požární Ochrany spolu se studiem AXIS seminář **Nové materiály a aplikace v požární ochraně**. Proběhne v prostorách STUDIA AXIS na adrese Lisabonská 7, Praha 9. Podrobnosti o konání najdete na <http://www.komora-po.cz/article.php?id=946>.
- **17. 4. 2013** v hotelu ALWYN v Praze 8 a dne **22. 5. 2013** v hotelu FLORA v Olomouci se budou konat opět speciální školení s názvem „**Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat**“ podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT. V případě Vašeho zájmu nás můžete kontaktovat na e-mail: skoleni.pbz@promatpraha.cz.
- **17. 4. 2013** hotel Voroněž II, Brno a **15. 5. 2013** hotel Benedikt, Most: Požární těsnění elektroinstalací bude prezentovat firma Promat s.r.o. na odborných seminářích firmy KOPOS s názvem: „**Elektroinstalace v občanské a průmyslové výstavbě z hlediska požární bezpečnosti**“. V případě Vašeho zájmu se prosím hlašte na e-mail: kopos@kopos.cz. Účast bude hodnocena jedním bodem ČKAIT.
- **24. – 26. 4. 2013** pořádá společnost T.E.P. v Poděbradech seminář **Nové trendy v BOZP, PO a OŽP**; zájemci najdou více informací na <http://www.tep-kubickova.cz>.
- **15. 5. 2013** v Olomouci, **16. 5. 2013** v Brně a **21. 5. 2013** v Praze: České sdružení pro technické zařízení (ČSTZ) ve spolupráci s Promatem bude pořádát školení s názvem: „**Požární ochrana staveb**“. Školení bude zaměřeno na požární ochranu u plynovodních zařízení. Více na www.cstz.cz.
- **24. – 26. 5. 2013** se koná v Královské zahradě Pražského hradu 7. ročník slavnosti dobrého jídla a pití **Prague food festival**. Bližší informace získáte na www.praguefoodfestival.cz.
- **19. – 20. 6. 2013** se můžete zúčastnit konference **Jak vrátit vážnost požární ochraně aneb náš každodenní kontakt s požárně bezpečnostními zařízeními** pořádané PKPO. Bližší informace budou uvedeny na www.komora-po.cz.
- **25. – 26. 6. 2013** se uskuteční **Žárotechnická konference: HITHERM PRAGUE 2013** na Novotného lávce 5, pořádaná Silikátovou společností ČR, zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oborů vysokoteplotních a hořákových technologií, materiálů pro vysokoteplotní technologie, energetických přeměn, apod. Více informací je k dispozici na www.silikaweb.cz.

Za Promat-team P. Kejkliček, M. Příbly a V. Stanke

Promat private



Martina Stanková

☎ 224 390 811

✉ stankova@promatpraha.cz
Administrativa

Oblíbená kniha nebo autor?

*Ken Follett, Zdena Frybová,
Vlastimil Vondruška.*

Můj oblíbený film?

Zelená míle, Mé jméno je nikdo.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Country.



Anna Stodůlková

☎ 606 181 141

✉ stodulkova@promatpraha.cz
Obchodnice divize Požární bezpečnost staveb

Oblíbená kniha nebo autor?

John Irving, historická a životopisná romány a ani časopisy s módou nelze opomíjet.

Můj oblíbený film?

Amadeus.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Dle nálady - době se mi žehlí u techna :o)).

Doporučujeme

Pinot Noir, jakostní víno odrůdové, suché červené víno, ročník 2007, Lobkowiczské Zámecké Vinařství, Roudnice nad Labem

Barva: červená, rubínová, s cihlovým až nazlátlým okrajem.

Vůně: převládá lesní ovoce, případně jahody, po delším stání se objevují i povidla, či sušené švestky, mírně je cítit i tlející listí.

Chuť: velmi komplexní a vyrovnaná s výraznými višňovými a povidly, při delším zkoumání jsou patrné náznaky pepře a koření.

Stolování: Vzhledem k tomu, že víno neobsahuje příliš mnoho tříslovin a má neobyčejně vyrovnanou a výraznou chuť, je výborné k lehčím červeným masům, hutnějším úpravám drůbeže, či poctivým paštikám. Kombinace s kořeněnými, vyzrálými, či plišňovými sýry je rovněž velmi zdařilá.

Osobní dojem: Víno je výrazné, jiskrné a lahodné. Pije se tedy nadmíru dobře, a přestože má relativně nízký obsah alkoholu, je třeba se mít na pozoru. Pokud tedy víno nedoprovází večerní menu, doporučuji podávat malé obcerstvení, aby Vás lákavá chuť společensky nepřemohla.

Za Promat-team M. Příbly



Italské espresso

V zemi, kde se klasický turek historicky dlouhodobě zabydlel v domácnostech a restauračních provozech, to má klasické Espresso těžké. Musí bojovat s naší mentalitou, která vyžaduje za málo peněz hodně „zboží“ a kvalita je jaksí podružná. Samozřejmě nic proti českému turkovi, jak se říká „proti gustu žádný dišputát“. Naštěstí si dnes můžeme vybrat a pro milovníky Espresso je tady dobrá zpráva, že i v českých zemích se dá narazit na výtečné italské espresso. Zatím takových míst není mnoho a kdo chce experimentovat sám, může si pořídit domácí přístroj a když nebude šetřit na kvalitní kávě, pravému espressu se hodně přiblíží. Název Espresso pochází z italského a znamená dát pod tlak nebo expresní, rychlý, což odpovídá způsobu přípravy. Rychlost v tomto případě není na závalu, neboť horká voda se pod tlakem min. 15 barů tlačí přes jemně mletou kávu. Tento proces by neměl trvat déle jak 7 s, jinak se z kávy začnou uvolňovat nežádoucí látky zhoršující vůni a chuť. Správné espresso by mělo mít hustou karamelovou pěnu, tzv. cremu. Pokud crema chybí, káva bude vodnatá a hořká - nebude dobrá. Zárukou dobrého espresa je kvalitní stroj, dobrá voda, kvalitní a jemně promletá káva.



Espresso káva se dělí na:
Ristretto: 8 – 10 g kávy + 20 ml vody – nejsilnější
Espresso: 8 – 10 g kávy + 30 ml vody
Dvojitě ristretto: 14 – 16 g kávy + 30 ml vody
Doppio: 14 – 16 g kávy + 50 ml vody

Piccolo – i když Vám budou rozumět třeba i v Německu nebo u nás, název piccolo nemá u espresa co dělat, takové espresso prostě neexistuje a v Itálii by Vám možná přinesli flétnu pikolu :o). Espresso se správně podává v nahřátých silnostěnných demitasse šálkách (půlšálkách). Náhřátí je důležité, protože malý obsah nápoje by ve studeném šálku rychle vychladnul. Ať Vám chutná!

za Promat-team L. Fleischer

„Nejezte blbě!“ a přijďte na VII. ročník Prague Food Festival 2013

Myslíte na to, co si vkládáte do úst? Ovlivňuje strava vaše zdraví a náladu? Používáte lokální a sezónní suroviny? Prague Food Festival 2013 nabídne luxusní pokrmy, nejlepší šéfkuchaře, představí špičkové podniky, producenty nápojů a delikates, ale také proměně 6ti hektarový areál v jednu velkou kuchařskou školu! Těšit se můžete na workshopy, řízené degustace či slepé ochutnávky. Gastronomická událost roku Prague Food Festival proběhne 24. - 26. 5. 2013 v Královské zahradě Pražského hradu. Předprodej startuje 1. 4. 2013 na www.praguefoodfestival.cz.

Vyhrajte Mauritius: Otěstujte si svůj životní styl a kulinární znalosti ve speciálním kvízu „Nejezte blbě!“ na www.praguefoodfestival.cz od 1. 4. do 15. 5. 2013. Můžete získat vstupenky na Prague Food Festival a pobyt pro dvě osoby na unikátním gastronomickém výletu připraveném jen pro vás na ostrově Mauritius!

Co ochutnáte? 42 dní stařený nízký roštěnec z plemene „Čestr“, jelení carpaccio s liškami, konfitovanou roládou z bio romanovské ovce s kroupami a libečkem, srilanské krevetové karí s rýží basmati a čochkovým chlebem papadum, dortík ovoněný borovicí ze svatojiřského lesa se slaným karamellem nebo palačinku s tmavou pivní marmeládou a kopřivovým pivem etc. Poprvé jsou jednotlivá menu snoubena s konkrétními nápoji! Minulý rok – cvrčci, červy. Letos další gastronomické zvláštnosti – štíři!

Vstupenky se prodávají opět na konkrétní dny, přesné časy, s označením, kterým vchodem vstoupit do areálu. Návštěvníci, kteří si zakoupí vstupenku v předprodeji jsou zvýhodněni. 400 Kč v předprodeji (zahrnuje 150 Kč vstup + 250 Kč balíček 10ti Grandů na základní ochutnávku). 450 Kč na místě (zahrnuje 200 Kč vstup + 250 Kč balíček 10ti Grandů na základní ochutnávku). Děti do 6 let vstup zdarma.

Pavel Maurer a za Promat-team L. Zajíc



Novinka



Vzduchotechnická zařízení
- protipožární ochrana ventilačních zařízení

<http://www.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2013>

Za Promat-team J. Ohanka

Veřejné zakázky

Od 1.9.2012 platí nové prováděcí vyhlášky k zákonu o veřejných zakázkách č.137/2006 Sb. včetně jeho novelizace zákonem č. 55/2012 Sb.. Jedná se celkem o 3 prováděcí vyhlášky:

Vyhláška 230/2012 Sb., kterou se stanoví podrobnosti vymezení předmětu veřejné zakázky na stavební práce a rozsah soupisu stavebních prací, dodávek a služeb s výkazem výměr. Podle této vyhlášky už nebude možné u veřejných stavebních zakázek poptávat stavební práce a služby bez jasných podkladů, což je běžným zvykem. Rozsah a obsah dokumentace pro zadávání veřejné zakázky na stavební práce je podle vyhlášky závazný pro všechny veřejné zakázky na stavební práce. Položky soupisu prací musí být popsány jasně a jednoznačně tak, aby byly podmínky pro ocenění pro všechny stejné. Pokud tedy někdo obdrží poptávku na veřejnou zakázku, ve které nebude výkaz výměr s jasným popisem prací, dodávek nebo služeb, jedná se o porušení této vyhlášky a má právo se výkazu výměr domáhat na poptávajícím subjektu.

Vyhláška č. 231/2012Sb. stanoví obchodní podmínky pro veřejné zakázky – zjednodušuje, unifikuje a stanovuje jasněji obchodní podmínky veřejných zakázek na stavební práce.

Vyhláška č. 232/2012 Sb. určuje podrobnosti rozsahu odůvodnění účelnosti veřejné zakázky, odůvodnění požadavků na technické kvalifikační předpoklady, vymezení obchodních podmínek, technických podmínek, hodnotících kritérií, stanovení předpokládané hodnoty veřejné zakázky.

Doporučujeme vyhlášky prostudovat zejména těm, kteří se ucházejí o veřejné zakázky. Zákony a vyhlášky jsou zdarma přístupné na různých internetových stránkách. Můžeme doporučit portál veřejné správy <http://portal.gov.cz>.

za Promat-team L. Fleischer

Citronové kuře

U nás doma se už od mého dětství vždy jedlo pečené kuře, ochucené jen solí. Všem nám moc chutnalo, tak jsme neměli potřebu to měnit. Nedávno jsem ochutnala kuře, jehož maso bylo krásně ovoněné citronem a na to „obyč“ jsem skoro zapoměla.

Pokud máte někde blízko bio prodejnu, kupte si citrony tam, pokud ne, tak samozřejmě důkladně očistit. Na pečení budete potřebovat 1 větší ks. Kůru z citronu nastrouhejte (na tenké proužky, ne kašičku jako do pečení), smíchejte s půlkou rozměkklého másla, přidejte tymián a osolte. Tímto bylinkovým máslem potřete celé kuře, ale pozor, musíte se mu dostat pod kůži, aby bylo ovoněné maso, proto si udělejte na kůži několik zářezů. Zbylý citron bez kůry rozpujte a vložte do dutiny kuřete. Celé kuře ještě lehce osolte a takto připravené vložte do pekáčku a nechte péct podle velikosti kuřete 1- 1,5 hodiny. V případě potřeby můžete podlít. Tento recept píší na jaře, kdy je venku -5 st, tak jen přeji nám všem, aby až ho budete číst, bylo alespoň o 20 st. víc...

za Promat-team M. Skotnicka

Spaghetteria Bucatini Kladno

Přiznám se, že v dobách minulých jsem při žádosti o doporučení nějaké kvalitní restaurace v Kladně musel dlouho váhat a vyzpovídat známé, abych nešlápl vedle. Dnes bych neváhal. Nekuřácká Spaghetteria Bucatini určitě stojí za návštěvu. Nejen, že se zde dobře najíte a napijete, ale budete příjemně překvapeni i zbrusu novým a čistým interiérem, velmi příjemnou atmosférou a především svižnou a vstřícnou obsluhou. Je libo těstoviny, maso, ryby, nebo snad čerstvou pizzu, připravovanou přímo před Vašima očima? Výběr je nesnadný! Nicméně, ať si už vyberete to, či ono, určitě se vyplatí zabrusit do vinného listku, protože italská vína jsou zde zajímavá a ceny příznivé. **Z menu doporučujeme:**

Předkrm: čerstvé slávky s lehké pikantní vinnou omáčkou a chlebem foccacia (pro slabší povahy bohatě stačí jako hlavní jídlo)

Hlavní chod: medailonky ze svičkové s hříbkou a italskou slaninou, mačkané brambory s orestovanou cibulkou

Víno k hlavnímu chodu: Primitivo di Puglia IGT, 2010
Dezert: čokoládový dortík s tekutým jádrem, malinovou redukcí a vanilkovou omáčkou

Více informací: www.bucatini.cz.

Za Promat-team M. Příbyl



Promat

29

duben 2013
redakce@promatpraha.cz

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

ProČas