

## Zmizí antika i Atlantida v nenávratnu?



Při pohledu na dnešní Řecko si všichni jen těžko představujeme atmosféru klasické antiky. Ty chvíle, kdy v časech olympijských her končily veškeré války a konflikty, nazí sportovci běhali po stadiónech a plnými doušky dýchali svobodu a vzduch nasáklý ideály. Dnes nejenže během olympijských her války pokračují, ale co horšího, mizí samotné kořeny, ze kterých vzešly vavřínové věnce olympijských vítězů. Oheň vyhasne, lidé odjedou, „stánkaři“ se rozutečou, „očistěné“ dotace a provize z výběrových řízení doputují do daňových rájů. Barbaři opět spustí své „obrněné“ války a zůstanou pouze obrovské osiřelé stadiony, jako němá připomínka časů zápolení, vítězství a slávy. Bohužel se obávám, že to není jenom případ olympijských her. Stále více se setkáváme s „domy“, ze kterých zůstala pouze fasáda, zatímco vnitřek se změnil k nepoznání, nebo zmizel!

Náš, „lidský dům“, nevyjímáje. I my procházíme proměnami. I pro nás je těžké zachovávat nutně „dekórum“, naši vlastní identitu, v nadmíru neklidných vodách dnešní doby. Mladí absolventi dnes protěžovaných manažerských studií by tuto situaci jistě nazvali „challenge“, neboli výzvou, kterou je třeba zdolat v honbě za manažerským úspěchem. Nicméně, my ostatní, kteří nemáme tak silnou ideologickou výbavu, se s erozí „vnitřku“ stavebních konstrukcí nám známého světa budeme muset prát dál. Vítězství v tomto boji bude nutné, nemáme-li po erozi ideálů ztratit i „Atlantidu“. Byla by to škoda, protože v našem světě se nám jinak žije velmi dobře, i když za sněhem musíme občas popojet do sousední bývalé mocnosti a k moři k našim jihoslovenským přátelům. Žije se nám zkrátka hezky a to už stojí za trochu námahy, ne? Přejeme všem našim čtenářům vydařeného jaro, snad i vláhy bude letos dost a ten zbytek si holt musíme dotvořit. Tak tedy vzhůru do všech konstrukcí i rekonstrukcí, neb zub času nečeká!

**Za Promat-team M. Příbyl**

**Profér:** *Když se po dvou sychravých a deštivých dnech vzbudíte do krásného, sluncem zalitého rána, je stoprocentně pondělí!*

## Tomáš Petreček na MS v Adventure Race v Kostarice

**Kostarické info:** Na přelomu listopadu a prosince 2013 se Tomáš Petreček spolu s Jaroslavem Krajníkem, Tomášem Vaňkem a Barborou Válovou (amatérský tým OpavaNet/Salomon/Accom) zúčastnili Mistrovství světa v Adventure Race v latinskoamerické Kostarice. V náročném závodě startovalo celkem 65. týmů (vždy 3 muži a 1 žena) z celého světa. První disciplínou závodu byla plavba na mořském kajaku u pacifického pobřeží mezi plovoucími kytovci. Trasa závodu vedla dále džunglí (hadí, pavouci a pijavice) úhlopříčně od jižní hranice s Panamou směrem k severovýchodu, k pobřeží Karibiku. Týmy absolvovaly dlouhé úseky na MTB a raftech (krokodýli). V průběhu závodu týmy vystoupily také na nejvyšší horu Kostariky, Cerro Chirripo (3 820 m.n.m) v pohoří Cordillera de Talamanca. A zde český tým OpavaNet/Salomon/Accom zúročil cca 14 dní aklimatizaci na místní podmínky před vlastním závodem. Řada konkurenčních týmů měla velké problémy např. s nadmořskou



výškou, resp. s výškovou nemocí, na kterou nebyly dostatečně připraveny. V průběhu celého závodu, trvajícího 9 dní a 9 nocí, naspal český tým celkem 12 hod. Přes technické problémy (úplné zničení jednoho ze dvou nafukovacích raftů při plavbě na řece) se českému týmu podařilo umístit na celkově 14. místě. Týmu OpavaNet/Salomon/Accom gratulujeme k výbornému výsledku!! Pro zajímavost, v první desíctce umístěných týmů se prosadila kompletní světová špička, složená velmi často z profesionálních sportovců. Výjimkou nebyly ani týmy účelově složené výhradně pro Mistrovství světa, kde každý člen byl z jiné země a sportovci se setkali těsně před závodem. Více info např. zde <http://tomaspetrecek.cz/category/live-ar-costa-rica/>

**Pakistánské info:** Tomáš Petreček a Marek Holeček se v současné době připravují na další horolezeckou expedici do Karakoramů, která se uskuteční v červenci a srpnu 2014. Cílem expedice bude opět vrchol Gasherbrum I (8 080 m.n.m.), dále v textu označen jako G1. Oba horolezci se pokusí dokončit náročný provovýstup Jihozápadní stěnou G1, která se tyčí nad Abruzziho ledovcem. Více info např. zde <http://tomaspetrecek.cz/new-route-gasherbrum-i-2014/>

Marek Holeček na G1 a zejména v Jihozápadní stěně již působil v roce 2007, 2009 (Japonským kuloárem vystoupil na vrchol G1) a 2013. Více info o Holečkově působení na G1 je uvedeno zde <http://marekholecek.cz/zezeka-historie-marek-holecek>

**Promat s.r.o.** - generální partner Tomáše Petrečka na této expedici - „drží palce“ k úspěšnému prvovýstupu na G1 a bezpečnému sestupu a návratu zpět. **za Promat-team P. Šíma**

## Z Promatího kalendáře

• **22. 5. 2014** - se v Praze koná seminář **Rizikové stavební konstrukce z požárního hlediska**. Pořadatelem je Studio AXIS ve spolupráci s Profesní komorou požární ochrany. Více informací na <http://www.studioaxis.cz/index.asp?menu=691&record=9684>.

• **9. 4. 2014** - nově v hotelu HESPERIA v Olomouci a **22. 5. 2014** v hotelu ALWYN v Praze se budou opět konat 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](mailto:skoleni.pbz@promatpraha.cz)

• **16. 4. 2014** v Ostravě - Mariánské Hory (hotel Harmony Club), **30. 4. 2014** v Kosmonosích - Mladá Boleslav (hotel Galatea), **14. 5. 2014** v Plzni (hotel Parkhotel), **4. 6. 2014** v Olomouci (hotel Hesperia) a **18. 6. 2014** v Českých Budějovicích (hotel Clarion Congress) bude firma Promat s.r.o. prezentovat Požární těsnění elektroinstalací na odborných seminářích firmy KOPOS s názvem: **„Elektroinstalace v občanské a průmyslové výstavbě z hlediska požární bezpečnosti“**. V případě Vašeho zájmu se prosím hláste na e-mail: [kopos@kopos.cz](mailto:kopos@kopos.cz). Účast bude hodnocena jedním bodem ČKAIT. **Za Promat-team P. Kejkliček a V. Stanek**

## Promat private



**Radka Jelínková**

☎ 224 390 836

✉ [jelinkova@promatpraha.cz](mailto:jelinkova@promatpraha.cz)

Obchodní oddělení divize

Požární bezpečnost staveb

**Oblíbená kniha nebo autor?**

*Momentálně čtu pouze dětem. Ale jinak mám ráda detektivky nebo romány.*

**Můj oblíbený film?**

*Ženy v pokušení a Deník Bridget Jones.*

**Jakou hudbu rád/a poslouchám?**

*Kromě dechovky a metalu asi vše.*



**Lubomír Lipták**

☎ 224 390 859

✉ [liptak@promatpraha.cz](mailto:liptak@promatpraha.cz)

Technik divize Vysokoteplotní

a konstrukční materiály

**Oblíbená kniha nebo autor?**

*J. K. Rowling.*

**Můj oblíbený film?**

*Star Wars.*

**Jakou hudbu rád/a poslouchám?**

*Takřka vše od POPU po taneční.*

## Doporučujeme

**Rulandské Bílé**, zkratka RB, víno s přívlastkem pozdní sběr, suché bílé víno, ročník 2011, Znovín Znojmo a.s.

**Barva:** slámově žlutá se zlatavými odlesky.

**Vůně:** čerstvé grepy, seno, květový med, po chvíli se objevuje i chlebová kůrka.

**Chuť:** Chuť: jemná, kulatá, s vyváženou kyselinkou, v dochuti výrazně minerální, později se objevuje i typická chlebovina a lískové oříšky.

**Stolování:** Hodí se především k předkrmům z bílého masa a dále např. k bílým měkkým zralým sýrům typu Gorgonzola, nebo Rokfór. Dobrou volbou je nepochybně i konzumace k zeleninovým salátům s kozím sýrem, případně těstovinovým salátům. V případě snoubení s hlavními chody lze určitě doporučit k rybám, např. uzenému úhoři, lososu, apod.

**Osobní dojem:** jemné vínko s tradiční chutí, které se výborně hodí nejen k předkrmům a rybám, ale rovněž jako doprovod pro přátelská posezení se sklenkou a sýrem. V každém případě od tohoto pozdního sběru nečekejte „cukernatost“, protože víno obsahuje 13 % alkoholu a vlastní cukr v něm tedy není cítit.

**Upozornění ke konzumaci:** Víno je poměrně zralé s vyšším obsahem alkoholu, což mu dává jistou chuťovou stabilitu a velmi vyváženou kyselinku. Z tohoto důvodu je vhodné podávat víno při správné teplotě (10 až 14 °C), abychom udrželi velmi příjemnou a vyváženou chuť. Určitě se nevyplatí schovávat již otevřenou láhev. Příští den by kyselinka mohla zazlobit!

**Za Promat-team M. Příbyl**

## Promat jachtí i v zimě

Na konci minulé sezóny 2013 se posádka Promatu účastnila v rámci EUROCAPU Otevřeného Mistrovství Německa na jezeře Ammersee u Mnichova. V silné konkurenci a za téměř úplného bezvětří bojovala loď CZE 21 PROMAT s Evropskou – Světovou špičkou.



Závodů se zúčastnilo 66 posádek z 16 zemí včetně úřadujících mistrů světa. Celé čtyřdenní závody se nesly v duchu čekání na vítr a snažení se dojet jednotlivé rozjíždky. Mnoho závodníků neudrželo nervy na uzdě a o předčasné starty či penalizace v průběhu jednotlivých rozjížděk nebyla nouze. I přes veškerou nepřízeň počasí se posádce Hrubý – Palkovský podařilo dojet na 23. místě. Výsledek nijak oslnivý, ale zavazující, a jako příslib pro příští sezónu je možné vnímat i vítězství nad silnějšími posádkami v průběhu závodů. Po klidnějších konci podzimu se posádka pustila do zimní přípravy na sezónu 2014. Proběhly nutné opravy na lodi. Několik úprav pro lepší trim (seřízení) plachet, každoroční vyhlazení a vyleštění trupu k dokonalosti a nutné zazimování. Posádka ale neusnula zimním spánkem. V průběhu zimy začaly nekonečné maratóny rozborů videí, hledání kde se dá co zlepšit, analyzování výstupů z taktického počítače. Hledání chyb a viníků. Každý detail je důležitý a i kdyby měl zrychlit jen o desetinu uzle, bude to v cíli rozjíždky na 16 mil znamenat skoro 3 km - jak kde upravit postavení posádky, který pohyb vynechat který sladit, kde se tahá za lano v nesprávný okamžik a kde zase málo. Jestli kosatník co vyvažuje, je ideálně napnutý, se přeci jen dostavily první úspěchy a příprava zaměřená na výdrž, stabilitu, a zpevnění těla začala přinášet první ovoce. V průběhu ledna se pak pomalu začal upravovat tréninkový plán a začalo přibývat cviků na sílu a pružnost celého těla. Celé tohle snažení si klade jediný cíl - začít v březnu s tréninkovými jízdami a přípravou na vodě v co nejlepší kondici. S příchodem jara začaly i pravidelné tréninkové dny a konečně jsme se mohli přesunout z mučičen zase k vodě. I když nám zatím počasí přeje, voda je přeci jen na začátku jara dost studená a případné koupání je i přes všechny možné oblečky přeci jen studené a mokré. Loď i posádka se postupně dostává do varu a směřuje k prvnímu závodu EUROCAPU 2014 Trapezregatta Steinhude na severu Německa u Hannoveru, který se jede 12. - 13. dubna a kde je již dnes přihlášeno 30 lodí. Držte nám palce a alespoň stopu vody pod kýlem (ono je tam dost málo vody).

T. Palkovský a za Promat-team V. Stanke

## Znáte web Promat?

Webové firemní stránky dnes patří neodmyslitelně k firemní kultuře a důležitěmu komunikačnímu kanálu mezi firmou a jejím okolím, trhem. Jelikož informace neustále přibývá, rozrůstají se postupně i firemní weby, aby tyto informace nějakým způsobem udržovaly „pohromadě“. S narůstajícím množstvím, a tudíž šíří webu, se tento může stávat nepřehledným. Proto bychom Vás touto cestou rádi informovali o některých částech promatího webu, o kterých možná ani netušíte, neb jste se k nim již nesatčili „doklikat“.

Jednou z takových sekcí může být „Promat publikuje“, v níž shrnujeme to, co jsme napsali do odborných časopisů a novin. Najdete ji také přímo na adrese <http://www.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/promat-publikuje>.

Pokud vám na promatím webu něco chybí a rádi byste v něm dohledali, zejména informace z oboru, se kterým má Promat co do činění, rádi na vaše podněty budeme reagovat a vynasnažíme se vám náš web o tyto obohatit. Využijte pro tyto účely prosím mailovou adresu [webpromat@promatpraha.cz](mailto:webpromat@promatpraha.cz).

Za Promat-team J. Ohanka

## Novinky



Konstrukce z trapezových plechů (protipožární obklady stropů a stěh)

Zpracování desek PROMATECT®

<http://promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2014>



Za Promat-team J. Ohanka

## Stavba roku 2013

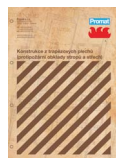
Jako již každoročně byla i nyní ke konci roku 2013 vyhlášena „Stavba roku“. Tato prestižní cena je udělována z velké šíře nominovaných a zajímavých staveb realizovaných v České republice. Vítězskou stavbou, která se může právem pyšnit oceněním „Stavba roku 2013“ a také „Cenou veřejnosti 2013“ se stala Multifunkční aula GONG – rekonverze plynojemu v NKP v Dolních Vítkovicích. Pro příklad také uvádíme několik přihlášených staveb do této soutěže, kde můžete najít systémové a certifikované řešení Promat.



Příklady z přihlášených staveb Systém Promat	
AZ Tower, Brno	Odlehčovače tahu na kabelových trasách, požární těsnění průstupů instalací
Rekonstrukce obchodního domu PRIOR, Olomouc	Vzduchotechnické potrubí PROMATECT s požární odolností
Technologické centrum SOMA, Lanškroun	Požární prosklení, požární těsnění průstupů instalací
Nová Karolína Park, Ostrava	Pochozí požární prosklení
Spolkový dům, Kutná Hora	Revizní dvířka Promat, protipožární nátěr na dřevo PROMADUR
City Green Court, Praha	Revizní dvířka Promat
Tunel Dobrovského, Brno	Revizní dvířka a poklopy Promat, obklady železobetonové konstrukce deskami PROMATECT, protipožární příčky Promat, požární těsnění průstupů instalací

za Promat-team P. Kejkliček

## Promat při rekonstrukci – ohni bere šanci!!



Letošní rok jsme se rozhodli trochu změnit image našich tiskovin. Chceme se více věnovat nejen novostavbám, ale i rekonstrukcím a sanacím objektů. Stále ovšem se zaměřením na požární ochranu. Malá ochutnávka titulní strany a pak už jen očekávejte první výtisk ....

za Promat-team L. Zajíc

## Z promatí kuchyně

Už několik let jsme svědky trendu návratu k domácím surovinám, pěstování vlastních plodů na zahrádkách, ba i balkonech, vaření z domácích surovin. Pečlivěji studujeme složení potravin, prostě chceme vědět, co jíme, protože to má zajisté vliv na naše zdraví. Je to jedna z mála pozitivních věcí, na kterých mají zásluhu i média. Dnes proto nebudu psát žádný složitý recept, ale pokusíme se udělat **domácí těstoviny**. Budeme na ně potřebovat pouze 100 g hladké mouky a 100 g semolinové mouky, 2 vejce, špetku soli a 3 lžičce olivového oleje. Vše zpracujeme, těsto musí být tuhé, ale hladké. Ve výhodě budou ti, kteří mají doma pekárny na chléb, které těsto uhnětou. Necháme asi hodinu uležet a potom už zpracujeme do podoby, kterou potřebujeme. Vaří se asi 4 - 5 min podle tloušťky. Kromě nudlí různých typů, podle šířky a délky různě nazvaných, můžu doporučit, udělat si z těsta pláty na lasagne. Lépe se s nimi pracuje a můžeme si vytvořit velikost plátu, jakou potřebujeme, podle velikosti vlastní zapékačky misky. Přejí dobrou chuť.

za Promat-team M. Skotnicka

## Restaurace KOISHI, Brno

Dnes bych chtěl napsat něco o podniku, který je již delší dobu na trhu a má již své renomé. Jde o restauraci KOISHI, která si udržuje vysoké hodnocení.

Již ve svém celém názvu mají napsanou svou specializaci – sushi a rybí restaurant. Patří k těm několika málo místům na mapě osvěžoven, kde máte již při vstupu pocit, že Vás tam opravdu rádi vidí. Usměvavá číšnice se chovala tak příjemně, že jsem jí chtěl - jako „staré známé“ - podat ruku.

Sushi dělají skvělé, ryby a seafood rovněž. Hned vedle je možnost zakoupit skvělá vína, pochutiny či ingredience na sushi. Lze jen doporučit! Více na [www.koishi.cz](http://www.koishi.cz).



Za Promat-team 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

33

březen 2014  
redakce@promatpraha.cz

ProČas