

Velikonoce: čas na výměnu sportovního náčiní a krátkou inventuru národní historie

Kromě některých žen v „tradičních“ domácnostech se „silným“ mužským pojetím pomlázky se na Velikonoce většinou těšíme všichni. Je to mimo jiné období prodlouženého víkendu a dětských mini prázdnin, tudíž se nabízí čas na rozšíření běžných víkendových aktivit. Některí začínou objevovat kola, aby zahájili jejich předsezónní servis, někteří začnou uklízet zahradní domky a kolny a někteří vyrazí na výlety a zájezdy za poznáním.

V dnešní době, kdy je povědomí o významu tohoto křesťanského svátku na velmi slabé úrovni (neplatí pro duchovněji východní část naší vlasti), nakonec ani jiný program u většiny českého občanstva, nebo chcete-li příslovečně „mlčící většiny“, očekávat nelze. Analýza pojmu „mlčící většina“ je bezpochyby téma na dlouhé zimní večery, které již pominuly.

Nicméně, při sledování aktivit prezidenta lehce nadpoloviční části našeho národa, mám neodbytný pocit, že uvedené označení je bohužel stále aktuální. Je až neuvěřitelné pozorovat, jak aktivně se současný prezident hlásí k proruským postojům a jak společně s ostatními prezidenty - diktátory či vládci porobených národů dokonce plánuje návštěvu vojenské přehlídky v zemi, která svými zastydlými velmocenskými praktikami zaměstnává celý svět. Opět jsme vtahováni do té části světa, kde pod pláštíkem civilizované společnosti vládne „samoděraviv“, bezpráví a lež, místo abychom navázali na demokratické tradice, které jsou přes všechny problémy určitě lepší vstupenkou ke světovým zítřkům, než návrat k poddanským či dokonce kolaborantským obdobím v naší občas slavné historii. Nebýt poslušnými jelimany, to bych v tuto chvíli s dovolením zařadil jako náš permanentní domácí úkol. Trocha národní „dospělosti“, samostatných postojů a něco z odvahy zahraničních vojáků by nám určitě neškodilo! Ale dost již bylo historických analýz.



Občas je třeba se uvolnit a volně vydechnout do - zaplatpánbůh - v současnosti svobodného českého povětří. Blíží se zmiňované období volna, osvězme tedy ducha i tělo volnočasovými aktivitami, abychom přivítali jaro v plné duševní i tělesné kondici a bez pověstných rýmiček (platí samozřejmě pro mužskou část populace).

Promat-tým Vám bude ve Vašem snažení držet palce a vzhledem k blížícím se svátkům si Vám dovoluujeme popřát výkonné slepice, bohatou pomlázku a vydařené dny začínajícího jara. P. S. Abych nezklamal jednoho našeho kolegu, musím na tomto místě uvést, že uvedená přání platí i pro motorkáře!

Za Promat-team M. Příbyl

ProFór:

„Tak jak se máte?“ žertuje premiér na shromáždění. „Dobře!“ odpovídají žertem voliči.

Z Promatího kalendáře

- **16. 4. 2015** v budově Krajské knihovny v Karlových Varech a **21. 4. 2015** ve školícím středisku Promatservis, s.r.o v Lovčicích (u Chlumce nad Cidl.) se bude konat odborný seminář „Tepelná izolace a požární odolnost konstrukcí“, který jsme pro Vás připravili ve spolupráci s firmou CIUR, a.s. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT. Více informací na http://web.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/skoleni/seminar_promat_ciur.
- **22. - 24. 4. 2015** pořádá společnost T.E.P. tradiční seminář Nové trendy v BOZP a PO. Více informací na webových stránkách pořadatele <http://www.tep-kubickova.cz/>.
- **28. 4. 2015** se koná v Praze v hotelu Svornost valné shromáždění Profesní Komory Požární Ochrany. Po třech letech opět proběhnou volby do prezidia sdružení. První informace najdete na <http://www.komora-po.cz/article.php?id=1836>. Blíže informace dostanou členové PKPO přímo na své kontaktní e-mailové adresy.
- **29. 4. 2015** v hotelu HESPERIA v Olomouci a **20. 5. 2015** v hotelu ALWYN v Praze 8 se budou opět konat speciální školení s názvem „Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat“ podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů (vyhl. 221/2014 Sb.). Tyto termíny jsou již téměř obsazené, ale v případě Vašeho zájmu nás můžete kontaktovat na e-mail: skoleni.pbz@promatpraha.cz. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT.
- **29. - 31. 5. 2015** proběhne v Královské zahradě Pražského hradu další ročník největšího festivalu jídla více na www.praguefoodfestival.cz.
- **9. - 10. 6. 2015** pořádá Profesní Komora Požární Ochrany konferenci s mezinárodní účastí. Konferenci PKPO poprvé v historii pořádá na Moravě, konkrétně v hotelu Sladovna v Černé Hoře. Více informací, které budou průběžně doplňovány získáte na <http://komora-po.cz/article.php?id=1878>.
- **V listopadu 2015** se bude konat již tradiční Svatomartinská konference, kterou pro Vás Promat začíná postupně připravovat. Za Promat-team P. Kejkliček, V. Stanke a L. Zajíc



Promat pozitivně

Rozhodli jsme se otevřít novou rubriku Promat pozitivně, abychom se s Vámi podělili o něco, co nás poslední dobou inspirovalo nebo alespoň na chvíli pozitivně naladilo. Špatných zpráv máme kolem sebe všichni dost. Stačí si zapnout televizi, přečíst noviny nebo si na ulici všimnout obličejů unavených a smutných lidí.

Mě nedávno hodně inspirovalo **shlédnutí filmu Summerhill** na youtube. Je to film (částečně dokumentární) o první svobodné škole, která existuje už od roku 1921 v Anglii. Ukazuje, jak neuvěřitelně mohou fungovat děti, když je jim dána svoboda, ale svoboda se zodpovědností. Je v něm krásně vidět, jak funguje dětská demokracie a jak se jí tam děti postupně učí.

Po shlédnutí filmu jsem si hned uvědomila, že u nás by taková škola asi neuspěla. Chápu, že je to určitě extrém.

Kdyby se to však dalo propojit s druhým extrémem, kterým je naše základní školství, vzniklo by něco, co by mohlo uspět a co by podle mého stálo za to. Možná by konečně děti chodily do školy rády a možná by konečně ze škol odcházeli mladí lidé, se zdravým sebevědomím, touhou tvořit a vnímat potřeby nejen své, ale i druhých.

za Promat-team M. Skotnicka

Doporučujeme

MUSCÁT (česky Muškát), bílé jakostní víno, suché, ročník 2010, GERARD WOHLEBER, Andlau, Alsace, Francie

Barva: světle žlutá.

Vůně: výrazná, jemné aroma žlutých melounů a bezového květu.

Chuť: minerální, zemitá se svěží jemnou kyselinkou a výrazným příspěvkem limetky a merunek, v dochuti příjemná hořčinka.

Stolování: Výborné se snoubí především s paštikami ze světlých mas. Netřeba se obávat ani kombinace s přírodními úpravami králičího či drůbežního masa. Dále je možno doporučit k mořským plodům, nebo máslové rybě. Zkuste k pokrmům s kozím sýrem!

Osobní dojem: Zkuste něco z doporučeného snoubení. Dozajista nebudete zklamáni.

Důležité upozornění ke konzumaci: Doporučuji neprotahovat dobu pobytu vína ve skleničce. Zvláště, pokud si chcete vychutnat celou škálu vůní a chutí. Ze stejného důvodu je vhodné podávat víno ve vhodném teplotním intervalu (ideál 9 - 11°C). Skladovat nedoporučujeme. Lepší je vždy koupit nový karton. Na zdraví a dobrou chuť!

za Promat-degustační-team M. Příbyl



Hausbrandt - legendární italská značka

Torrefazione Hausbrandt je uznávanou a ceněnou značkou ve světě kávy. Patří mezi nejstarší pražírny Itálie. Byla založena v roce 1892 v přístavním městě Terst rakouským námořníkem, kapitánem Hermannem Hausbrandtem - odtud neitalsky znějící název firmy. Nabídka pražírny je poměrně bohatá, za čímž se skrývá snaha vyhovět všem možným chutím milovníků kávy. Najdeme zde kávové směsi ze 100% Arabicy a směsi Arabicy s Robustou v různých poměrech.

Hausbrandt Espresso Nonetti - je nejstarší směs značky. Skládá se z Arabicy 80% a Robusty 20%. Má příjemnou ořechovou chuť a minimální náznak kyselosti se středním obsahem kofeinu. Je vhodná pro celodenní konzumaci.

Hausbrandt Gourmet Columbus - pro tuto kávu jsou vybírána ta nejlepší zrna Arabicy, která pochází výhradně z Kolumbie. Jedná se o 100% Arabicy, směs složenou z devíti druhů. Patří k prestižní nabídce firmy a je všeobecně považována za jednu z nejlepších káv této kategorie. Má vyváženou chuť s nádechem citrusových plodů, hořké čokolády s náznakem chuti lékořice. Má jemnou kyselost.

Hausbrandt Trieste - vynikající směs 70% Arabicy a 30% Robusty. Jedná se o klasické silné italské espresso, ideální jak do profesionálních tak domácích kávovarů. Má výrazné čokoládovou chuť s nádechem sladu s potlačnou kyselostí. Káva je opravdu silná a proto se doporučuje pro dopolední konzumaci jako povzbuzovací prostředek.

Hausbrandt Qualita Rossa - směs velmi vhodná pro domácí a kancelářské kávovary. Směs 60% Arabicy a 40% Robusty. Větší podíl Robusty zajišťuje této kávě její sílu. Káva má minimální kyselost a bohatou pěnu.

Osobní doporučení - pro všechny, kdo mají rádi silné espresso je nejlepší volbou Hausbrandt Trieste. Přítomnost Robusty snižuje přirozenou kyselost Arabicy, která ne každému milovníku kávy vyhovuje. Výše uvedení zástupci představují jen část sortimentu značky Hausbrandt. Milovníkům kávy doporučuji tuto značku nepřehlédnout a věřím, že si každý vybere takovou směs kávy, jaká vyhovuje jeho chuti.

Zdroj: www.kavishop.cz

za Promat-team L. Fleischer

Dřevěné zimní zahrady z pohledu požární odolnosti

S jarním sluníčkem stoupá naše aktivita a zvyšuje se touha té sluneční pohodové energie co nejlépe - pro sebe - využít. Majitelům nemovitostí se naskýtá možnost rozšířit užité plochy o prosklené pergoly či zimní zahrady, a tam se nechat laskat paprsky slunce a relaxovat.

Rozhodneme-li se např. pro zimní zahradu s dřevěnou nosnou konstrukcí, jistě nesáhneme vedle. Dřevo se nám odmění svou kresbou, vůní, konstrukčními vlastnostmi. Z hlediska požární ochrany můžeme nastat např. následující situace:

- prostup kouřovodu
- nedostatečné odstupové vzdálenosti
- zásahy do jiných požárních úseků
- okna, dveře s požadovanou požární odolností

Dodávka kvalitní zimní zahrady však rozhodně není smontování okeních a dveřních dílů do požadovaného tvaru, jak se stále mnozí - málo zkušené dodavatelé domnívají. Doporučujeme vždy volbu osvědčeného a renomovaného výrobce, jehož konstrukce již prošly ohněm zkušebny. Související informace najdete na: <http://www.azeko.cz/1379/zimni-zahrady/> a <http://web.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/konstrukce>.

za Promat-team L. Zajíc

Nová možnost objednání skel



Pro zjednodušení a zefektivnění zpracování vašich objednávek požárních i nepožárních skel od firmy Promat můžete využívat nově zřízenou mailovou adresu sklo@promatpraha.cz.

Objednávky zasílané na tuto adresu se rychleji nasměrují k příslušným kolegyním v obchodním oddělení, které se objednávkami tohoto sortimentu u nás v Promatu zabývají. Neváhejte, prosím,

za Promat-team J. Ohanka

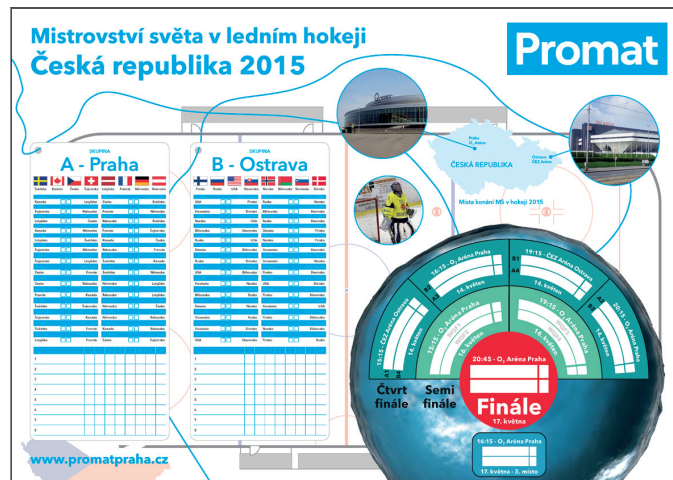
této adresy pro tyto účely využívat!

Mistrovství světa v ledním hokeji ČR 2015

Po jedenácti letech se mistrovství světa v ledním hokeji vrací zpět na území České republiky. Stejně jako v roce 2004 je bude i letos hostit pražská O₂ aréna a ostravská ČEZ aréna.

Pro Ty z vás, kteří nemůžete sledovat cestu našeho národního týmu na vlastní oči, nebo jste neměli štěstí při koupi vstupenek, máme připravený herní plán celého mistrovství.

Herní plán si můžete stáhnout z našich webových stránek na odkazu: http://web.promatpraha.cz/download.php?file=6400.pdf&name=Plakat_MS_hokej_bily.pdf.



Poslední dobou se v médiích rozběhla debata, kdo a kdy přijede nebo nepřijede posílit český národní tým. Věřte, že členové Promat týmu za Vámi přijedou s technickou podporou v průběhu mistrovství i v průběhu celého roku.

za Promat-team P. Vild

Zimní příprava Flying Dutchman CZE 11

Na přelomu roku 2014 a 2015 došlo k podstatným změnám v posádce a v lodi připravované na závodní sezónu 2015.

Nejdůležitější změnou bylo pořízení nové lodi schopné konkurovat evropské a světové špičce a s tím spojená změna čísel na plachtách. V sezóně 2015 bude naše posádka působit na evropských vodách pod označením CZE 11.

Další důležitou změnou bylo složení závodního týmu kdy do posádky přibyl zkušený kormidelník a několikanásobný mistr republiky z lodní třídy Flying Dutchman 420, Petr Štorch, který nahradil Jiřího Hrubého. Suma sumárum do sezóny 2015 půjde nová loď s novými čísly na plachtách a zbrusu nová posádka: CZE 11 - Petr Štorch, Tomáš Palkovský na lodi Promat.

V průběhu zimy celá posádka absolvovala pernou fyzickou přípravu skládající se z pravidelného dvoufázového tréninku zaměřeného na optimalizaci váhových poměrů v posádce a fyzické připravenosti. Zároveň s posádkou jsme věnovali maximální péči i přípravě lodi aby na začátek sezóny byla seřízená pro nejlepší výkonnost. Ladění plachet, úpravy na trupu, výměna opotřebovaných částí a upgrade starších to vše ještě před prvním spuštěním na vodu. Od poloviny března pak začínají první tréninky a obnovení návyků na vodě, testování všeho před prvním závodem.

Tyto změny nastaly pro celkové zvýšení výkonnosti a ambicí posádky. Program a seriál závodů pro rok 2015 je opravdu bohatý a posádka Promat by chtěla zjet co nejlépe na českých i zahraničních závodech.

V jarní části sezóny je kromě tradičních závodů i přirozeným vrcholem účast na regatách EUROPOHÁRU v Trapezregatt Steinhude, Wannsee Pokal - Berliner Meisterschaft a FD-Cup Ammersee. Po letní přestávce by pak měla následovat podzimní část tvořená vrcholem České soutěže - MČR na Náchranicích a hned následujícím ME v Chorvatském Umagu, kde by chtěla posádka Lodi CZE 11 usilovat o první desítku. Držte nám palce v sezóně 2015 ať Promat všem ukazuje cestu.

T. Palkovský a za Promat-team V. Stanke



Jak se kde říkalo švestce?

Slovo švestka má zajímavou historii. Pochází patrně z latinského slova sebestica „arabská“, to vzniklo z arabského slova sebesten označujícího plody švestky a to zase přišlo z perštiny (německé jméno Zwetschke je z češtiny). Podoba švestka, shodná se spisovným jazykem, však byla zachycena jen vzácně, na většině území Čech se užívá zjednodušená varianta šveska.



Původní, starý název pro švestku na našem území je slíva, slovo zachované už jen v západní polovině Slezska (od něho je slivovice), ve východní polovině byla zapasána zdrobnělina slivka. Na většině Moravy jsou také názvy novější. Větší, západní část zaujímá slovo kadalátka, původně karlátka, vyskytující se už jen ojediněle západně od Brna. Je to jméno podle Karla IV., který podporoval sázení ovocných stromů, zvláště slív. A východní Morava má trnku, slovo vzniklé přenesením názvu příbuzné peckovice s trny.

Zdroj Lidové noviny, 5.3.2015.

za Promat-team J. Ohanka

OOOO aneb Obecně oblíbený opravník omylů

Je tu zase naše oblíbená, i když někdy opomíjená, rubrika. Tentokrát ne o PO, ale o víně. Svět vína je plný tajemných názvů, ale i chimér či mýtů. Tyto jsou mnohdy nezdravé či kvalitě konzumovaného moku takřka ubližující.

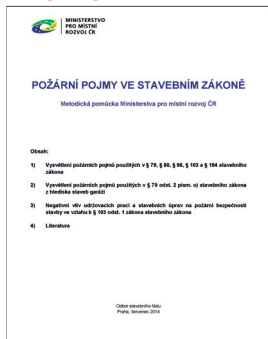
Mýtus č. 1 POKOJOVÁ TEPLOTA

Byli jste určitě někdy na hradě nebo zámku. Teplota nedosahuje nikdy teplot v našich obyčejných pokojích. Dnešní standard je 20 °C plus, správe 22 °C. Dříve to bývalo 14 - 18 °C a konzument v hradní věži zezadu omrzal a zepředu se připaloval sálavým teplem krbu.

Červené tedy nejlépe vychutnáte nachlazené na 14 - 18 °C, bílé 9 - 14 °C - podle ročníku, obsahu alkoholu, vyzrlosti nebo skolení v dřevěném sudu. Na zdraví!

za Promat-team L. Zajíc

Pojmy ve stavebním zákoně



Vážení zákazníci, prostudovali jsme za vás metodickou pomůcku Ministerstva pro místní rozvoj ČR vydanou v červenci 2014. Konkrétně „Požární pojmy ve stavebním zákoně“. Více informací naleznete na:

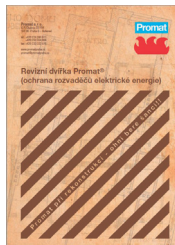
<http://web.promatpraha.cz/download.php?file=6401.pdf&name=Pozarni-pojmy-ve-stavebnim-zakone+-+komplet.pdf>

nebo na:

<http://web.promatpraha.cz/download.php?file=6402.pdf&name=Pozarni-pojmy-ve-stavebnim-zakone+-+prezentace.pdf>

za Promat-team P. Vild

Novinky



Revizní dvířka Promat®
(ochrana rozvaděčů elektrické energie)

Dřevěné konstrukce



<http://promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2015>

Za Promat-team J. Ohanka

Gastronomický slovník

Crème brûlée (krém brylé) - volně by se dal název přeložit jako přepálený krém. Jedná se o výbornou sladkou tečku, sestávající z vaječných žloutků, smetany a cukru. Najdeme jej ve španělské, portugalské a francouzské kuchyni. Bývá ochucen ještě vanilkou, skořicí, pomerančovou kůrou či mandlovým mlékem. Zvláštností je právě karamelová krusta, kterou chef vytváří plamenem přímo na moučníku, odtud ono jméno. A ve Francii ještě zůstaneme.



Crêpe (krép) - velice tenká palačinka. Francouzi je milují a požírají je na slano i sladko. Původ této dobroty má kořeny v Bretani a je pečená na sucho, bez oleje. Tajný tip ProČasu: zkuste si ji jen s troškou medu, citrónem a slzou másla. Mňam!

za Promat-team L. Zajíc



Z promatí kuchyně: Jarní očista

Na jaro se každý rok všichni těšíme, ale někdy nás zaskočí, že místo toho, abychom sršeli energií a radostí, cítíme se jako pod poklicí. Není divu, po zimě, kdy jsme si hromadili tukové zásoby, méně se hýbali a na sluníčku trávili méně času, si tělo říká o své.

Jaro je proto nejvhodnějším časem pro očistu našeho organismu a na toto období se doporučuje zařadit očistné kúry a půsty. Jestli se na tyto radikální metody necítíte, stačí jen využít toho, co nabízí jarní příroda. Obvyčejné luční bylinky jsou napěchované prospěšnými látkami a stačí si jimi posypat chléb, namazaný máslem. Použijte mladé květy a lístky sedmikrásky, mladé listy a květy pampelišky, lístky ptačince a přidávejte je pravidelně do salátů, které jste zvyklí dělat.

Za největší zázrak jarní přírody je považována kopřiva. Je to výborný čistič krve a o jejím složení a účincích jste už jistě slyšeli mnohé. Z mladých listů si můžete připravit nejen čaj (vhodný pro očistu krve, ale i doplnění železa a fosforu, ale i nálev za studena. Tři hrsti mladých listů kopřiv zalijte litrem studené vody, nechte přes noc louhovat a nálev můžete popíjet celý den.

Na kopřivu nezapomeňte ani při přípravě velikonoční nádivky. Přejí krásné Velikonoce a radost z probouzející se přírody.

za Promat-team M. Skotnicka

Restaurace na horách

Plno Čechů, Moravanů a Slezanů jezdí lyžovat do Severní Itálie, chcete-li Jižního Tyrolska. Na svazích je samoobslužných „obrázkových“ restaurací hafo. Ale, co s gourmetským jazyčkem?



Pro Čas

se obětoval a prozkoumal bílé svahy okolí Sella Rondy. Jednu Malga Sella (www.sellaalmt.it) našel kousek pod Passo Sella, druhou v Passo Pordoi, Ristorante Maria.

Poměr cena/výkon úžasný, scenérie fascinující, obsluha rychlá a ceny mírné. Zkuste. Dobrou chuť!

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

ProČas

březen 2015
redakce@promatpraha.cz

37