

Léto budiž pochváleno

Dnes nechci psát o tom, jak nemám rád plané řeči politiků (které jsme si sami zvolili, aneb každý má takovou vládu, jakou si zaslouží), ani nechci psát o kvótách uprchlíků z afrického kontinentu (to za nás udělají jiní – to psaní; tento problém byl vždy – jen se o něm média tolik nezmiňovala), ani o tom, jakou máme v Dejvicích vodu (vodárny to věděly již ve čtvrté a média s tím přišla až v neděli). Mé téma je jiné – nízké a prozaické. Vyrazíme s kolegou po ránu, před prací na kolo, a tak máme možnost na vlastní kůži pocítit, jak se nám pomalu zvedají noční – ranní teploty. Minulý týden byl vzduch konečně takový krásně vlahý, šťavnatý a nádherně voňavý. Jako za našeho mládí, jak to mám uložené v čichové paměti. A když se pohybujete v přírodě, vidíte, že se začínají červenat třešně a padat malinkaté hrušičky. Náš čas je určován chytrými telefony, diář, outlooky, asistentkami, schůzkami. A občas ani nevíme, co se děje okolo nás a jaké je datum. Ty třešně jsou v obchodech celoročně, jakož i jiné, dřve neznáme plodiny. Rozhlédněte se okolo sebe a radujte se, jak je na světě hezky. Nadýchnete se a potěšte všechny smysly. Přichází léto, pastva pro oči, když si jdete zabruslit na in-linových bruslích a vidíte ta děvčata okolo sebe, čas dovolených, čas odpočinku. LÉTO BUDIŽ POCHVÁLENO! Hezký dovolenkový čas!

ProFór:

Karle, půjdeš dnes odpoledne na pivo? Asi ne, manželka si myslí, že se mi nebude chtít!

Za Promat-team L. Zajíc



Nový web Promatu

V rámci marketingových změn u naší firemní matky Promatu International dochází ke změnám na webech všech Promatů ve světě, nevýmáje toho našeho. Jelikož se aktivity Promatu ve stavebnictví rozrůstají, začal se i Promat na trhu více diversifikovat. Na tento stav se snažilo zareagovat i marketingové oddělení PI a výsledkem je nejen nový kabátek promatích webů, ale i jasnější zviditelnění jednotlivých divizí Promatu. Pro úplnou přehlednost je zde výpis divizí a jejich webové stránky:

- Požární bezpečnost staveb (PBS) <http://www.promatpraha.cz/cs-cz/homepage>
- Vysokoteplotní a izolační materiály (HPI) <http://www.promat-hpi.com/>
- Průmyslový odběratel (OEM) <http://www.promatpraha.cz/cs-cz/homepage>
- Tunely <http://www.promat-tunnel.com/>
- Lodě <http://www.promat-marine.com/>
- Petrochemie <http://www.promat-oilandgas.com/>

Pro vytvoření určité kompaktnosti těchto webových stránek je celý rozdělovník přístupný z adresy www.promatpraha.cz a odtud pak můžete vstupovat na weby jednotlivých divizí pohodlněji jedním kliknutím. V současné době se pyšní češtinou pouze web PBS, ostatní weby poskytují své informace zatím v angličtině, na překladech do naší mateřštiny se pracuje, ale vzhledem k rozsáhlosti jednotlivých webů je to otázka týdnů až měsíců, než budou tyto stránky dostupné v češtině. Předpokládáme, že do konce roku bude pro vás vše připraveno. Věříme, že zmiňované změny na webech Promatu budou pro Vás přínosem a najdete zde pohodlně vše, co hledáte.

Za Promat-team J. Ohanka

Koloběžkou Českým rájem

Pohyb je základní potřebou člověka a udržuje nejen fyzický, ale psychický stav. Proč si nevyrazit na výlet? Ideální je dobré počasí, nejlepší, když sleze sníh a teploty jsou nad 10 °C. Teple se obléct, pít na cestu a můžeme vyrazit. Pro turisty, kteří se rádi „kochají“ a jejich děti, doporučuji pro začátek trasu Turnov-Dolánky u Turnova-Malá skála. Zaparkujete u Autobusového nádraží v Turnově a vydáte se po cyklostezce směr Dolánky. Trasa vede podél Jizery. Měří 9 km, stoupání 116 m, klesání 100 m. Po cestě můžete navštívit známá místa, jako Dláskův statek (Dolánky), či Boučkův statek (Malá Skála). Aniž bych chtěl upřednostňovat jakoukoliv restauraci, či občerstvení na trase, pak tedy vězte, že vaše žaludky nezůstanou ošizeny (pro tento případ je však nutné vyrazit v plné sezóně). A pokud nemáte koloběžku, nezoufejte, na internetu najdete možnost zapůjčení stroje (Dolánky, Malá Skála, Zrcadlová Koza). Je ovšem nutné mít na sobě oblečení a vybavení, jako byste jeli na kole. Určitě cestou potkáte nešťastníky, kteří si vyrazí na koloběžku v jeansch, zimních botách a bundách, či sandálech a nevyhovujícím letním oblečení. Takovíto se příznivci koloběžky nestanou nikdy, protože první zážitek na trase (i při tak mírném stoupání) je odradí. Zajímavostí po trase je víc než dost, pilnější turisté si připraví unikové trasy do okolí, ale protože doporučená trasa vede údolím, je nutno počítat s tím, že takřka všechny vedou do kopce. A víte, jaký je koloběžkářský pozdrav? „Trhni si nohou“. Tak si trhněte nohou a pěkné zážitky po cestě.

Za Promat-team P. Januš



Z Promatího kalendáře

- **1. - 2. 10. 2015** se ve Wellness Hotelu Energetic (Rožnov pod Radhoštěm) uskuteční oblíbená konference Hutní keramika, pořádaná společností Tanger s.r.o., zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru žárovzdorných a tepelně izolačních materiálů. Informace je možno získat na www.hutnikeramika.cz.
- **6. - 7. 10. 2015** se na Novotného lávce uskuteční pravidelná Žárotechnická konference: SUROVINY 2015, pořádaná Silikátovou Společností ČR, zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru těžby, úpravy a zkoušení silikátových surovin. Více informací je k dispozici na www.silikaty.cz.
- **21. - 23. 10. 2015** pořádá vzdělávací společnost T.E.P. tradiční Nové trendy v požární ochraně a BOZP. Bližší informace včas najdete na webových stránkách pořadatele <http://www.tep-kubickova.cz/>.

Za Promat-team M. Příbyl a V. Stanke

Promat pozitivně

Když pospícháš, tak si sedni...

Popravdě jsem babičce moc nerozuměla, když mi tohle říkala. Brala jsem to moc doslovně – sezením se přece ještě víc zdržím, to nedává smysl. Časem jsem pochopila, že ve spěchu se udělá spousta chyb a jejich napravování stojí další čas.

S přibývajícím věkem si přidávám další vysvětlení – pořád někam spěcháme, nestíháme... Před rokem se narodila moje první vnoučka a před sedmi týdny první vnouček. Kdybych si ve spěchu občas nesedla, neuzila bych si prchavé okamžiky jejich prvních úsměvů, rozzářených očí, když objeví něco nového. Ta malá stvoření mi tak nesutečně dodávají energii a klid, stačí je chvíli pozorovat. Tyto chvíle se již nikdy nebudou opakovat a nechci o ně přijít. Proto občas něco hodím za hlavu a jdu se radši potěšit s mými vnoučaty. A věřte mi, stojí to za to.

Za Promat-team H. Apolínová

Doporučujeme

SALENTO PRIMITIVO, jakostní víno, IGT (Indicazione Geografica Tipica), zemské víno červené suché, ročník 2014, Messo in Bottiglia, Verona, Itálie

Barva: tmavě červená až granátová s fialovými odlesky.

Vůně: plná, komplexní, velmi extraktivní s nenápadnými tóny kakaových bobů.

Chuť: ovocně kořenitá velmi připomínající zralé třešně s náznakem divoké ptáčnice a příjemnou kávovou dochutí.

Stolování: V tomto ohledu je víno velmi univerzální. Hodí se k široké škále mas (např. tatarský biftek, hovězí líčka, krutí maso i jehněčí) i vybraných ryb (tmavá treska, tuňák, uzenny losos, apod.). Kromě toho se víno hodí i k plísňovým sýrům, italskému parmezánu, apod.

Osobní dojem: Je nepochybné, že u takto mladého vína je extraktivní a výrazná vůně očekávaným zážitkem. Nutno dodat, že PRIMITIVO nemá nic společného se slovem primitivní, nebo jednoduchý, nýbrž s předponou „PRIMI“, neboli první, což značí ranou sklizeň hroznů. Proto tedy ta extraktivnost a plnost chuti bez taniinů a těžších kořeněných, nebo čokoládových chutí. S degustovanou odrůdou je nejvíce příbuzná odrůda Zinfandel, nebo Plavac Mali.

Důležité upozornění ke konzumaci: Víno se v kombinaci s jídlem pije opravdu výborně. Poměrně vysoký obsah alkoholu (13,5 %) nepochybně přispívá k dobrému trávení, což činí víno ještě „pitelnější“. Z tohoto důvodu doporučuji dolévat víno postupně, abychom spolustolovníkům nemuseli chystat po dobrém obědě, či večeri lože na krátký odpočinek! Jak již bylo řečeno, odrůda je raná, podávání tohoto vína v karafě tudíž není nutné. V každém případě nemá cenu víno kupovat do zásoby, archivaci této odrůdy mnoho nezískáte.

Za Promat-degustační-team M. Příbyl

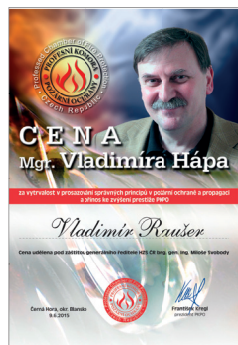


Profesní Komora Požární Ochrany

V dubnu proběhlo zasedání vrcholného orgánu PKPO - valné shromáždění. Tentokrát bylo volební. Před volbami se jednalo o změnách stanov (převážně vyvolaných změnou občanského zákoníku) a jednou z nejzásadnějších změn je snížení počtu členů prezidia na 9. Svě pozice v prezidiu obhájili všichni aktuální členové prezidia, kteří kandidovali - prezident František Kregl, vice prezidentky Helena Pekarová a Ivana Nohová a další členové prezidia pánové František Chuděj, Radoslav Kosil, Václav Kupilík, Jan Pavlík, Rostislav Pokluda a Martin Pospíšil. Výsledek voleb nasvědčuje tomu, že členové PKPO jsou s činností prezidia a celé PKPO spokojeni. Staronovému prezidiu přejeme hodně elánu do další práce. Již tradičně byla v průběhu valného shromáždění udělena cena Zlatý Plamen PKPO. Oceněny byly 3 výrobky firem Somati system s.r.o., Nevšimal, a.s. a Tyco Fire & Integrated Solutions, s.r.o. Gratulujeme.



Dalším vrcholem byla již 7. konference s mezinárodní účastí. Letos se konference konala v Černé Hoře s tématem „Aplikace právních předpisů pro požární bezpečnost staveb“. Podle reakcí účastníků přímo na místě a ihned po skončení se konference vydařila. V průběhu společenského večera seznámil pan Vasil Sylvestr Pekar účastníky konference s průřezem z patnáctileté historie PKPO. Komoře k výročí blahopřejeme a přejeme jí do dalšího působení, aby si udržela své „zdraví“. A jak se již stalo pravidlem, byla v průběhu slavnostního večera předána cena Mgr. Vladimíra Hápa, tragicky zemřelého prezidenta PKPO. Osobností roku 2014 se stal pan Vladimír Raušer.



za Promat-team V. Stanke

illy - světoznámá značka

Káva illy je myslím většině z nás známá. Logo je vidět v kavárnách celkem běžně. Tato značka představuje protipól menších pražičen. Jedná se o velkou pražičnu, kterou založil v Terstu v roce 1933 Francesco Illy, maďarský voják, který se po 1. světové válce v Terstu usadil. Málo se ví, že vynalezl a sestavil první automat na espresso na světě. Dnes řídí firmu jeho vnuk, takže rodinná tradice neustále pokračuje. Káva illy se vyváží do 147 zemí světa.

illy do svých kávových směsí používá výhradně jen arabiku. Zvláštností značky je, že vyrábí jen dva typy kávy - Monoarabiku - jedná se kávu z jedné země a z jedné plantáže - podle toho kde se kávová zrna nakoupí, a pak kávovou směs z devíti druhů arabik označenou prostě Illy. Ta tvoří drtivou většinu produkce. Směs musí mít a má stejnou chuť už 80 let, od doby jejího zakladatele, který směs vytvořil. Kávu illy si můžete koupit ve dvou verzích podle stupně pražení - středně praženou (medium roast) - poznáte ji podle červené barvy na obalech a tmavě praženou (dark roast) - na obalech je černá barva. Speciální nabídkou je káva bezkofeinová označená zelenou barvou.



Zdálo by se, že nabídka druhů kávy je malá a že tato politika nebude mít úspěch. Naopak. Firma illy rází filozofii, že méně je více. A jak dokazuje celosvětový úspěch značky, něco na tom bude. Z vlastní zkušenosti mohou potvrdit, že když si dáte kávu illy u nás v dobré kavárně a třeba v Itálii v Benátkách, káva chutná výborně a stejně na obou místech. Co se týká chuti, jedná se o kávu s výraznou chutí a bohatým aroma. Obsah kofeinu je nižší. Má přirozenou kyselost arabiky.

Osobní doporučení se bude tentokrát týkat kavárny, kde vaří výborné kávové nápoje značky illy. Až pojedete z Hradce Králové směrem na Brno, zastavte se v Litomyšli na náměstí v kavárně Café 59. Nebudete litovat.

A pokud by někdo chtěl vidět, jak se praží káva illy, mrkněte na www.stream.cz/jidlo-s-r-o/10005649-kava-1-jak-se-vyrabi-ve-velkem

za Promat-team L. Fleischer

CZE 11 na Dutch Open 2015

V termínu 5. - 7. června se posádka Létajícího holanďana CZE 11 vydala již na druhý velký evropský závod. Tentokrát na Holandské mistrovství zařazené do seriálu závodů Eurocapu, které se jelo na Holandském Ajsselmeeru. Už samotný příjezd do Medembliku byl impozantní - 40 km jízdy po uměle nasypané hrázi oddělující severní moře od sladkovodního vnitřního moře je nezapomenutelný zážitek. Vřelé přijetí české posádky v prostředí regatta centra, velké základny holandského jachtingu, slibovalo krásný závod. Během následujících tří dnů se pak mělo odjet dlouhých devět rozjížděk ve všech větrech.



První den moc nefoukalo, vítr něco kolem 5 m/s a po jedné OSC (start přes čáru) jsme se už jen snažili najít správný rytmus ve vlnách. Po prvních třech rozjíždkách následoval pro změnu bouřlivější den ve větru 10 m/s, kdy nám ukázal Ajsselmeer trochu své divokosti. Silný vítr prověřil fyzické i technické možnosti posádek a večer jsme padali únavou, ale s pocitem, že to přeci jen půjde. Poslední den foukal vítr něco mezi, zato se spoustou změn a nedělní tři rozjíždky vydaly co do počtu obrátů za předešlé dva dny.

Celkový vítěz závodu, úřadující vicemistr světa Eno Kramer na lodi NED 26, dokonce po závodech přislíbil účast na mistrovství ČR. Celkové deváté místo v parádním závodu na úžasné vodě trochu napovídá, jak jiný jachting se jezdí ve vlnách s prázdným horizontem. K naší radosti jde závodní forma stále nahoru a díky těmto závodům se nám daří ladit loď i posádku na nejvyšší úroveň tak, aby byla připravená na vrchol sezóny - Mistrovství Evropy v chorvatském Umagu.

T. Palkovský a za Promat-team V. Stanke

Z promatí kuchyně: Ovocné sorbety

Doufejme, že nás čeká příjemné teplé léto a budeme mít možnost chladit se zmrzlínami a sorbety, na které si přes zimu ani nevzpomeneme. Sorbety jsou lehčí a dietnější než klasické smetanové zmrzliny a lépe osvěží.

Je sezóna jahod, tak nemůže chybět recept na sorbet jahodový. Ten si připravíte z půl kila jahod. Nejprve svařte 150 ml vody se 150 g cukru krupice. Když cukrová voda vychladne, přidejte šťávu z půlky limety, rozmixované jahody a do tuha ušlehaný sníh ze 2 bílků. Směs dejte do nerezové mísy do mrazáku a každou půl hodinu promíchejte. Směs nemá být řídká, ani úplně zmrazená.

A ještě pro milovníky exotických chutí, sorbet mangovo-ananasový. Postup je stejný, jen na začátku svařte 200 ml vody se 150 g cukru krupice a šťávu ze 4 limetek. Vařte asi 5 minut a po vychladnutí přidejte na kostičky nakrájený ananas a 2 manga. Rozmixujte a opět dejte na pár hodin do mrazáku a směs každou půl hodinu promíchejte. Přejí dobrou chuť, teplé léto a příjemnou dovolenou.

za Promat-team M. Skotnicka

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

Pro Čas

červen 2015
redakce@promatpraha.cz

38