

Ohleduplnost, respekt a apatie versus hrubost, síla a vztek

Někteří si ještě pamatujete listopad 1989. Nemyslím zvonění klíči a debatní seance v divadlech. Ale to, jak se na sebe lidé usmívali, pouštěli automaticky starší v tramvaji sednout, ženy do dveří první a nebyl to sexismus. A když měl někdo úplně cizí jakýkoli problém či zaškolbrtl na ulici, už u něj byl chumel lidí a pomáhali mu. Větu, že: „To dnes není“ si asi mohu odpustit. Slušnost a cit mizí pod nánosem ostrých loktů a síly. Abychom nebyli v minulém tisíciletí: včera jsem se vracel autem ze zkušebny ve Veselí nad Lužnicí a díval se do aut, cože tam ti lidé tropí, že jedou jak ponocní. Jeden pán držel jednou rukou mobil a druhou rukou zoomoval objekt na dispeji, čím držel volat nevím. Slečna v jiném voze se zase za volantem líčila a na styly jízdy to také bylo poznat. A pak jsem předjížděl kamion, který stále osciloval zleva doprava. Řidič měl na volantu noviny, a jak obracel stránky, vozidlo šněrovalo silnici. O držení telefonu u ucha ani nemluvě. Dnes to tedy není o tom, zda umím bezpečně a defenzivně řídit a předvídat reakce ostatních účastníků. Ale o tom, jak eliminovat chyby, opominutí a bezohlednost ostatních, abych se dostal ve zdraví domů.

A poslední postesknutí: všimli jste si, jak okolo nás přibýlo příkazových a zákazových značek? A v zákonech také? Stáváme se státem, který občany nevychová a k nám se nechová jako partner, nýbrž jako rodič. Zákazy a příkazy, zkrátka represivní silový stát. A to jsme tehdy chtěli? Vrátil-li se na začátek prvního odstavce... Preji nám i našim čtenářům, ať jsme k sobě ohleduplní, respektujeme se a snažíme se žít podle morálních principů a zásad. A já se již nyní těším, co zase uvidím za zvěrstva řidičů za volantem příště :-). Hezký podzim!

za Promat-tým L. Zajíc

ProFór, dnes s podtitulkem: „Než udeří zima, jeden od vody“:

Vykoukne podnikavý krokodýl z vody na rybáře a ptá se: „Berou, berou?“ „Kdepak, ani ťuk...“ „Tak se na ně vykašli a pojď se vykoupat.“

Obchodní Centrum Chodov - další společná realizace Promat & Siniat systémů

V polovině října se pražské nákupní Centrum Chodov chystá otevřít svoji nově postavenou obchodní a zábavně-relaxační část.

Při této stavbě byl částečně rekonstruován i původní objekt Centrum Chodov, který byl otevřen již v r. 2005. Po celkovém zprovoznění se následně stane svou plochou největším nákupním centrem v České republice.

Stávající prodejní plocha se zvýší o přibližně 300 obchodních jednotek a bude zahájen provoz multiplexu Cinema City čítající 18 sálů s nejmodernější technologií projekce.

Právě na této části Centra se realizovaly sádkartonové samonosné podhledy a pohledové konstrukce Siniat, které tvoří vlastní design sálů. Převážná část rozvodů instalací a kabelového vedení, prostupující přes jednotlivé požární úseky, byly dotěsněny certifikovanými systémy Promat. Součástí řešení bylo například i provedení obložení části VZT potrubí u požárních klapek deskovými materiály PROMATECT® a realizace dalších systémových konstrukcí...

S požárním zabezpečením od Promatu Vám při návštěvě kinosálů přejeme nezapomenutelný filmový zážitek.

za Promat-tým P. Kejkliček

Z Promatiho kalendáře

- **5. 10. a 25. 10.** 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.). V případě Vašeho zájmu se můžete přihlásit na www.kontrolnitech.cz. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT.
- **18. 10.** bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář s názvem „**Požární bezpečnost historických staveb**“. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na www.studioaxis.cz.
- **25. - 27. 10.** se v Teplicích konají **Nové TRENDY v oblasti PO, BOZP a OŽP** pořádané vzdělávacím střediskem Ivana Kubičková - T.E.P. - www.tep-kubickova.cz.
- **7. - 8. 11.** se v hotelu AVANTI, Brno uskuteční **54. konference: Slévárenské dny** spojená s doprovodnou výstavou, zaměřenou na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru slévárenství. Pořadatel: Česká slévárenská společnost, z.s.
- **7. - 8. 11.** pořádá společnost J. Seidl & spol., s.r.o. na tradičním místě (hotel SANTON Brno) tradiční seminář **Požární ochrana staveb**.
- **9. 11.** bude firma Promat s.r.o. pořádat již **VIII. ročník Svatomartinské konference** zaměřenou na objekt ČVUT - ČIIRC (Český institut informatiky, robotiky a kybernetiky) v Praze 6.

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



Promat pozitivně

Předpokládám, že většina čtenářů ProČasu jsou zákazníci a odběratelé a při kontaktu s Promatem se dostávají do stejné pozice jako já, když pro Promat něco nakupuji. Věřím, že pro nás co něco sháníme ať už je to služba nebo zboží, je nejpozitivnějším denním zážitkem setkání se během obchodu s člověkem (prodejcem), který ví, že po uzavření obchodu musí být spokojeni oba, jak ten kdo prodal, tak i ten co nakoupil. Mám to štěstí, že se většinou s takovými lidmi setkávám, ti mne pak svojí ochotou nabijí pozitivní energií do další části dne a tím společně šetříme náklady našemu zdravotnictví za užívání antidepresiv. Doufám, že i Vy při jednání s naší firmou zažíváte to samé!

za Promat-tým P. Jahoda

Doporučujeme

Savignon Blanc, bílé víno, moravské zemské víno, suché, ročník 2016, Chvalovice, vinařská oblast Morava, ČR

Barva: světlá, zelenožlutá.

Vůně: od počátku svěží a velmi harmonická, v čerstvě nalité sklenici je cítit příjemné bylinkové aroma (bezový květ, hluchavka) a vanilka. Postupně vůně přechází do muškátu a broskví.

Chuť: velmi příjemná, s jemnou stopou angreštu a černého rybízu, v dochuťi možno cítit i zavadlou pokosenou louku a mírně nasládlé ovocné podtóny.

Stolování: vzhledem k jemné vůni a chuťové komplexnosti vína lze obecně doporučit k mladým a měkkým sýrům. Nabízí se i kombinace s mořskými plody a rybami (mořský vlk, pražma a mořský jazyk) nebo neutrálními úpravami krevet (bez omáček).

Osobní dojem: při degustaci tohoto vína je třeba vzít na vědomí, že se víno obecně liší od poněkud známější odrůdy Savignon. Savignon Blanc je křížencem odrůdy Chenin Blanc s Traminem. Je tudíž po stránce vůně i chuti podstatně vyváženější. Z Traminu nepochybně pochází kořenitější charakter i muškátová vůně, kterou bychom u původního Savignonu hledali jen těžko. Plnost vína určitě ocení i dámy, které mají s některými méně vyzrálými ročníky klasické odrůdy Savignon potíže. Pokud zařadíte toto víno do ochutnávky, pak určitě doporučuji párovat se sýry, protože krásně zvýrazní a prodlouží celkový dojem z vína.

Důležité upozornění ke konzumaci: po zkušenosti s pitím čerstvě otevřené lahve doporučujeme lahev nejprve otevřít, nechat chvíli temperovat a první doušek pak ochutnat hned po nalití. Vyplatí se vždy dbát na to, aby víno nebylo přechlazené ani moc teplé (nejlépe 12 - 14 °C). Pokud se budeme pohybovat mimo tento interval, vždy se o část vůně nebo chuti připravíme.

Degustovaná láhev byla zakoupena ve vinotéce: www.wineworld.cz za Promat-degustační-tým M. Příbly



Jirka Ježek se loučí

V letošním roce se uzavírá jeden velký sportovní příběh. Ano, je to opravdu tak, jeden z nejúspěšnějších hendikepovaných sportovců světa, šestinásobný paralympijský vítěz a mistr světa v cyklistice Jiří Ježek se loučí se svou profesionální kariérou. A loučí se ve velkém stylu.

Jsou to tři roky, kdy dlouhou řadu jeho vítězných sezón násilně přerušilo vážné zranění na mistrovství světa v USA. Jirka se přes těžké následky úrazu ještě dokázal vrátit do závodní cyklistiky a další tři sezóny rozdával radost všem svým fanouškům po celém světě. Loni se dokonce dokázal nominovat na Paralympijské hry v Riu, kde vybojoval šesté místo v dráhové cyklistice. Jasně, nebylo to vítězství ani medaile, ale vzhledem k tomu, čím si prošel, to byl fantastický výsledek. Letošní sezónu už od počátku označoval jako svoji rozlučkovou. Přál si, aby odcházal na vrcholu, což se mu podařilo. Na jarním mistrovství světa na dráze v Los Angeles zaznamenal čtvrté a páté místo, v letních světových pohárech na silnici jezdil stabilně v první pětce. Na začátku září uzavřel svou úspěšnou reprezentační kariéru na světovém šampionátu v Jihoafrické republice dvěma šestými místy. Potvrdil tak, že stále patří k nejlepším závodníkům ve své kategorii. Rozloučil se tak v tom nejlepším světle. *„Byla to nádherná sezóna! Nečekal jsem tolik úspěchů, chtěl jsem si tenhle rok spíš užít se svými fanoušky a sponzory. Takhle sezóna měla být jen takový bonus... Ale připravoval jsem se na ni stejně poctivě, jako dřív. Dlouholeté zkušenosti, stovky hodin tréninku i čistá radost ze sportu se svými fanoušky, to všechno mi asi dalo ještě naposled nečekanou sílu. Víím, že další rok už by moje tělo nevládlo, ale ničeho nelituji! Odcházím se vztyčenou hlavou a s úsměvem. Chci poděkovat firmě Promat, která stála za mojí kariérou od počátku mojí profesionální dráhy! Prožívali jsme nádherná společná vítězství a náš vztah, naše přátelství určitě nekončí. Stejně jako nemůžu úplně opustit cyklistiku. Samozřejmě, že se kolem mého milovaného sportu budu pohybovat dál... Něco končí, něco nového začíná. A já se těším na nové výzvy! Váš Jirka.“*

Jiří Ježek a za Promat-tým H. Apolinová



Srpnové přípravy

Letošní srpen byl pro lodní třídu CZE 11 PROMAT ve znamení příprav na pořádání prvního Eurocapu této lodní třídy v Čechách. Mimo příprav závodů se posádka účastnila i dvou významných závodů v zahraničí. Nejdříve závod Eurocapu na rakouském Achenzee a následně Mezinárodního mistrovství Polska třídy Létající Holanďan které se konalo na Otmuchovských jezerech.

Závod na Achenzee se konal v tradičním termínu 18. - 20. srpna za účasti předních evropských posádek z pěti zemí (celkově 27 startujících). Jezero ležící 1000 m nad mořem nás přivítalo slunným



letním počasím ve kterém se odjely první rozjíždky při větru do 6 m/s. Pět českých posádek soupeřilo s ostatními v celém závodním poli a po prvním dni si nejlépe vedla posádka CZE 11 Storch/Palkovský na 7 místě následovaný CZE 21 Hrubý/Houdek na 9. Sobotní rozjíždky se pak jeli už za typického počasí deště a zima při větru 6 - 8 m/s a pořadí čelních českých

posádek se prohodilo. Závěrečný den se odjela už jen jedna rozjíždka ve větru 6 - 8 m/s kde celkové prvenství jednoznačně zjela loď GER 113 König/Schafers následovaná domácími AUT 38 Aichholzer/Zingerle a další Německou loď GER 87 Schwarz/Kirst... pokračování na <http://web.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-47/jachting>.

T. Palkovský a za Promat-tým V. Stanke

Káva Gimoka

Další z široké nabídky italských pražírén je mladá firma Gimoka. Její historie začala v roce 1982 kdy ji v malebném italském městě Lecco, které leží mezi jezery Lago di Carlate a Lago di Como, založil Ivan Padelli. V roce 1987 byla výroba přemístěna do provincie Andalo Valtellino. Za krátkou dobu se společnost Gimoka dostala mezi největší nejen italské, ale i světové producenty kávových směsí typu espresso.



Gimoka Gran Festa - je vhodná pro ranní espresso. Je složená z Arabiky (70 %) a Robusty (30 %). Kávu charakterizuje oříšková příchutí a střední hořkost s minimem kyselosti.

Gimoka Gran Gala - je hodnocena jako nejlepší z nabídky značky. Je silnější a je složená z Arabiky (60 %) a Robusty (40 %). Má zajímavou hořkou sladkou chuť a bohatou cremu.

Gimoka Gran Ricco - skvělá směs Arabiky (90 %) a Robusty (10 %). Svěží chuť s náznakem kyselosti, který je typický pro Arabiku.

Gimoka Gran Bar - výborná směs s jemnou vůní po čokoládě a střední hořkostí. Složená z Arabiky (70 %) a Robusty (30 %).

Svět kávy je opravdu široký a bohatý. Stále jsme pouze v italských pražírénách, což jsou místa espresso zaslíbená, a ještě nám k seznámení několik skvělých značek zbývá, než se podíváme za kávou do jiných destinací. Dnešní kávové doporučení zní - nezůstávejte u jedné značky kávy. Ochutnávejte, hledejte. Je opravdu z čeho.

Zdroj: www.kava-praha.cz.

za Promat-tým L. Fleischer

Daniel Havel - rychlostní kanoista-kajakář

Sezónu jsem zahájil dvěma Světovými poháry na kterých jsem získal tři bronzové medaile, vše v olympijských disciplínách 1x K2 1000 m a 2x K4 500 m. Dále jsem na mistrovství Evropy obsadil 2x 4. místo na olympijské K4 500 m a neolympijské K4 1000 m. Sezónu jsem zakončil tento víkend, kdy se konalo Mistrovství Světa v domácích Račicích. Z těchto závodů jsem si odvezl výborné výsledky v podobě dvou bronzů, nejprve z K2 1000 m s Jakubem Špicarem a následně z K4 500 m s Jakubem Špicarem, Radkem Šloufem a Janem Štěrbou. Rád bych jen upozornil že obě medaile z MS jsou na olympijských tratích a jsme s Jakubem Špicarem jediní dva závodníci z české reprezentace, kteří dokázali získat dvě medaile právě v olympijských disciplínách.

Daniel Havel a za Promat-tým L. Zajíc

Bramboračka

Odjakživa mám ráda polévky. Ne jako první chod před hlavním jídlem, ale jako večerí nebo prostě jídlo, které krásně zahřeje. Ve Skandinávii je dokonce často jedl na snídani, právě kvůli schopnostem organismus zahřát.

Při vaření polévek většinou improvizuju, málokdy se držím nějakého receptu, ten mám spíš jen pro orientaci a inspiraci. Nedávno jsem však jedla klasickou bramboračku, kterou uvařila dcera přesně podle receptu, když jsme se vrátili z neúspěšného houbaření s asi 5 houbami a nevěděli kam s nimi... Recept vám přináším, protože byla vynikající a díky mým improvizacím bych asi takovou sama neuvařila.

Malou cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na 2 lžících oleje, přidáme 2 lžice hladké mouky a smažíme dozlatova. Zalijeme 1,5 l vody, rozšleháme a přivedeme k varu. Mezitím si nakrájíme 2 mrkve, 1 menší petržel, kousek celeru, 3 větší brambory a pár hub. Vše přidáme do vroucího základu a vaříme, dokud není měkké. Bramboračku dochutíme prolisovaným česnekem (2 stroužky), osolíme a na závěr přidáme sušenou majoránku, která je pro chuť pravé bramboračky to nejdůležitější.

Dobrou chuť a hojnou houbařskou sezónu, prý už konečně rostou!

za Promat-tým M. Skotnicka

Pension Veltinerkeller

Tak famózní dršťky po florentinsku jsem ještě nejedl!

Až pojedete někdy okolo St. Moritzu, na lyže, na kolo či jen tak služebně, vynechte dříve jmenované středisko a navštivte jen o pár kilometrů dál ležící Celerinu. Naproti hotelu Alte Brauerei najdete Pension Veltínský sklep (Veltlinerkeller).

Nemá nikde reklamu na internetu, webové stránky rovněž ne. Ale kdo zavítá na Via Maistra 55, 7505 Celerina/Schlarigna, Švýcarsko, neprohlopí. Já tam byl s dětmi a jak je našim dobrým zvykem, každý měl něco jiného. Všichni spokojeni. Nicméně mé Trippa ala Fiorentina byly opravdu skvělé. Nelenil jsem a s kuchařem se seznámil a pár tipů z něj vytáhl. Zkuste to také! Dobrou chuť!

za Promat-tým 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

Pro Čas

září 2017
redakce@promatpraha.cz

47