

## Jaro se prozatím nenápadně klube, leden a únor nás tentokrát nenechaly vydechnout, že by nás konečně čekaly nějaké radovánky.....?!

Letošní nástup roku byl na můj vkus poněkud raketový. Přiznám se hned úvodem, že patřím ke generaci sametové revoluce a nestál jsem tehdy na Národní třídě na straně, kde se „poslouchaly rozkazy a dodržovaly zákony, legalizující mlácení lidí“. Proto jsem v půlce ledna mírně řečeno otevřel ústa a stále je jaksi nemohu údivem zavřít. Něco mi říká, že tento rok asi klidně nebude. Nebudu se raději pouštět do vyjadřování názorů, které by někdo následně zařadil do pražské „lumpenkavárny“, onálepkoval jako elitářské a následně odhodil. Jenom jsem překvapen, jak se v našem prostoru opět začalo dařit masivní ideologické propagandě. Když jsem tedy konstatoval, že letos klid asi nebude, mínil jsem tím, že se budeme muset pravděpodobně připravit na intenzivní „mediální masáže“. Je opravdu pozoruhodné, co se nám v této oblasti klube za „přírodní talenty“. Kde se vzal, tu se vzal, pitoreskně gestikulující mediální samouk, který zcela bez obalu útočí na vše nepohodlné a předem patřičně „onálepkované“, co se hýbe v okolí našeho Hradu. Opět nám ožívá myšlenka vnitřního nepřítele, který „proradně útočí“ na „hradní dobrodince a lidumily“ z veřejných médií. Obrázek vskutku neradostný až obskurní, kdyby na konci nešlo o to hlavní: naši svobodu a demokracii, resp. jejich zachování. Každý „lidový prezident“ nebo diktátor se totiž „lidu“ zeptá na jeho názor jenom jednou. Jakmile je zvolen, už se nikdy a nikoho nezeptá a pokračuje ve své vládě, dokud může. Nezbyvá tedy než věřit, že snad po letech svobody opět nevychodíme do totality, kde se žije „jednodušeji a hlavně jistěji“, což je nakonec vidět na zemích, kde „zvítězil a stále pevně vládne lid“: jako např. Kuba, Severní Korea nebo Venezuela. Dovolím si v tomto směru pro odlehčení odčitovat jeden trefný vtíp z legendárního rádia Jerevan: „Víte, jaký je rozdíl mezi demokracií a lidovou demokracií?“. Odpověď: Je to asi takový rozdíl, jako mezi křeslem a elektrickým křeslem!“. Ale dost analýz z legendární „pražské kavárny“, obraťme list a zahleďme se do jarního slunce. Treba nám silnější paprsky osvětlí dosud netušené obzory a uvidíme věci jasněji, než za temných únorových dní. Firma Promat vám přeje nejenom brzký příchod jara, ale především hodně zdraví a štěstí, které nezapomenete



na našich hezcích protějšků o Velikonocích stimulovat umírněným kontaktem s čerstvým jarním proutím. Poděkování za výbornou spolupráci v předchozím období samozřejmě s díky připojujeme.

P. S. Samozřejmě i my jsme se těsně před uzavěrkou dozvěděli, že se hledá jeden z hradních poradců a probíhá intenzivní globální detektivní pátrání. Ale pozor, o tom raději nepsat, mohla by našemu médiu přiletět patřičná nálepka. My ale chceme především odlehčit a pobavit, takže pojďme raději k dalším příspěvkům.!

za Promat-tým M. Příbyl

### ProFór, speciál, dnes s podtitulkem: „České nebe přestalo klábosit“:

.....nedá pokoj a nedá pokoj, dokud ty blanické rytíře neprobudí!  
Neměl by na ten hrad jít konečně někdo normální (morální), kdo opět netřesoucí se rukou pozdvihne prezidentskou standartu a bude ctít právo, spravedlnost a úctu k ústavě?

## Blíží se svátek gastronomie

XII. ročník Prague Food Festivalu, který patří mezi největší kulinární akce v naší zemi, se letos uskuteční poslední víkend v květnu (25. - 27. 5. 2018) v areálu Národní kulturní památky Vyšehrad. Návštěvníci mohou ochutnat za festivalové ceny skvělé lokální i exotické pokrmy od věhlasných šéfkuchařů, cukrářů, zmrzlinářů a nápoje domácí i cizokrajné.



za Promat-tým L. Zajíc

## Z Promatího kalendáře

- **17. - 19. 4. 2018** se v Hotelu Grand, Jasná, Nízké Tatry uskuteční **Mezinárodní vědecká konference: Žiaromateriály, pece a tepelné izolácie** pořádaná Fakultou materiálu, metalurgie a recyklace, Technické univerzity Košice a společností Lumakon, zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru aplikace žárovzdorných materiálů především v hutnictví železných a neželezných kovů. Pokud plánujete se zúčastnit, pak jenom připomínáme, že uzávěrka přihlášek proběhla 15. 3. Více informací je k dispozici na stránkách: [www.konferencie.net](http://www.konferencie.net).
- **25. - 27. 4. 2018** v Teplicích se konají **Nové TRENDY v oblasti PO, BOZP a OŽP** pořádané vzdělávacím střediskem Ivana Kubičková - T.E.P. - <http://www.tep-kubickova.cz/>
- **14. - 15. 5. 2018** pořádá Profesní Komora Požární Ochrany konferenci - <http://www.komora-po.cz/media/konference-pkpo-2018>. Po skončení konference 15. května se bude konat valné shromáždění PKPO.
- **19. 4. 2018** hotel HESPERIA v Olomouci (volná místa k dispozici) a **17. 5. 2018** a **7. 6. 2018** hotel ALWYN v Praze 8 (termíny jsou již téměř obsazeny) se budou konat speciální školení s názvem „**Kontrolní technik požární 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 nás můžete kontaktovat na e-mail: [skoleni.pbz@promatpraha.cz](mailto:skoleni.pbz@promatpraha.cz). Více informací na [www.kontrolnitechnik.cz](http://www.kontrolnitechnik.cz).
- **31. 5. 2018** bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář s názvem „**Ochrana stavebních konstrukcí před požárem**“. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na [www.studioaxis.cz](http://www.studioaxis.cz).

za Promat-tým P. Kejkřlíček, M. Příbyl a V. Stanke

## Promat pozitivně

Co mi v poslední době udělalo radost... Budu sobecký, dovolená. Děti měly jarní prázdniny, tak jsme vyrazili na týden za teplem. Už v autobuse cestou z letadla jsem se snažil zapamatovat si tváře, které budou bydlet s námi v hotelu. Pozdravili jsme se každý den u snídaně a večere, to bylo vše. S rodinou jsme prožili týden u vody, na výletech po krásách cizokrajné země a s nikým se nebavili. Dokonce i dění olympijských her a v ČR nám zůstalo skryto, snad kromě starostí, nastartujeme-li po týdnu auto v těch mrazech, co tu panovaly. Nakonec jsme se s těmi lidmi z hotelu, kterým jsme se vyhýbali (a oni nám), setkali v dlouhé frontě na letišti. Slovo dalo slovo, nakonec mě skoro 5 hodin čekání na letadlo potěšilo, že Slovan všude bratry má. V příjemném dialogu o každém a o všem jsme nastoupili do letadla. V Praze jsme si řekli na shledanou s dobrým pocitem, že dobří lidé ještě žijí a nemusí být spolu nezbytně každý den. Ale ten POCIT, mi skutečně radost udělal.

za Promat-tým E. Janek

## Doporučujeme

RIESLING GRAUSCHIEFER - PHILIPPS ECKSTEIN - MOSEL Ryzlink  
Barva: zlatavá, bílé jakostní víno, suché, ročník 2016

**Vůně:** citrusová, s tóny letního jablka, později s jemným aroma ovocných květů nebo fialek.

**Chuť:** svěží, minerální, s výrazným příspěvkem limetky a citrusů a typickou jemnou kyselinkou, v dochuti ovocná.

**Stolování:** Tato skvělá odrůda je dnes standardem coby doprovod k rybám (zejména mořským), přičemž lze doporučit především k jejich kořenitějším úpravám. Hodí se např. k rozmanitým rybím těstovinám nebo úpravám „Thai“. Nezklahe ani jako doprovod ke krevetám, servírovaným ve sladkokyselých omáčkách, případně k drůbeži se zeleninou.

**Osobní dojem:** Kdo čeká „jednoznačnou“ a „německy stálou“ odrudovou chuť vína bude nejspíše trochu překvapen. Víno je překvapivě vrstevnaté a „živé“. Zatímco první doušky vyzní spíše ve prospěch typické limetky, po chvíli se chuť poněkud zakulacuje a přechází do velmi svěžího letního jablka. Ani to však není konec. Ti trpěliví, kteří volí menší doušky, a vydrží je chvíli převalovat v ústech, mohou zažít odměnu v podobě závěrečné nanejvyšší harmonické dochuti, která velmi příjemně snoubí květové (např. lipové) a ovocné tóny (máslová hruška).

**Důležité upozornění ke konzumaci:** Jak již bylo řečeno, víno je krásně vrstevnaté. Celý cyklus však netrvá příliš dlouho, a kdo nechá víno stát „opodál“, popisované proměny charakteru a buketu pravděpodobně promešká. Víno s námi krátce „zalaškuje“, ukáže, co všechno umí a po chvíli se poslušně vrátí do příslušné encyklopedické kolonky jako pověstný džin do láhve.

za Promat-degustační-tým M. Příbyl



## Výškové budovy na Pankráci

V loňském roce vyrostlo na Pankráci několik nových budov. Mezi ně patří obytný komplex V-Tower a administrativní budova Main Point Pankrác. Oba objekty představují nejmodernější architektonické a technické inovace. Není proto náhodou, že aspirují na certifikaci LEED Platinum. Když jsem zmínil nejmodernější technologie, v rezidenci V-Tower byly instalovány i speciální kovové podhledy Promat® s požární odolností. Tyto podhledy požárně oddělují technologické instalace od přilehlých prostorů. V budově Main Point Pankrác byly zhotoveny z desek PROMAXON® a PROMATECT® instalační šachty a šachtové stěny. Součástí budovy jsou i revizní dvířka Promat®, přes která je aplikována jako finální vrstva speciální stěrka. Oba objekty se budou otvírat v roce 2018, tak ať Všem dobře slouží.



za Promat-tým P. Vild

## Skončil IX. ročník Grand Restaurant Festivalu

89 restaurací z 34 měst, ze všech 14 krajů, které byly vybrány z celostátní nezávislé ankety Maurerův výběr Grand Restaurant, připravilo od poloviny ledna do konce února 2018 speciální degustační menu za zvýhodněnou cenu. Kuchaři z celé republiky se nechali inspirovat tématem letošního ročníku „Superfood za super ceny“. Počet festivalových degustací letos přesáhl 35 000. Tím se stal GRF nejúspěšnějším ročníkem. Nejnavštěvovanější byla Francouzská restaurace Art Nouveau, Obecní dům (3 667). Na druhém místě je restaurace Midtown Grill, Prague Marriott Hotel (1 450), na místě třetím Spices Restaurant and Bar, Mandarin Oriental (1 370). Mezi nejnavštěvovanější mimopražské restaurace patří Prominent, Holiday Inn Brno (911), Chateau Mcely, Piano Nobile (841), Valoria, Brno (672).



za Promat-tým L. Zajíc

## Káva Passalacqua

Pod tímto zajímavým názvem - Passalacqua - se ukrývá kultovní a žádaná neapolská káva. Malá rodinná firma byla založena v roce 1948, kdy se drobný krámk v Neapoli se strojem na pražení malých dávek kávy postupně rozrůstal... více na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-49>



za Promat-tým L. Fleischer

## Zimní příprava 2018 Flying Dutchman CZE 11

<http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-49> pro Promat-tým T. Palkovský

## SAP již zavítal i do českého Promatu

Pro většinu našich čtenářů není tajemstvím, že Promat s.r.o. patří do velké rodiny Etex group, působící zejména na stavebním trhu. A jelikož se matka rozhodla mít ke svému dítěti blíže i po stránce datové, počalo se již v loňském roce v českém Promatu s implementací systému SAP, coby standardním ERP řešením. V současné době finišujeme s nastavováním systému a s počátkem příštího měsíce, tj. měsíce dubna, by se mělo začít již s ostrým provozem SAPu v našem-vašem českém Promatu. Snaha celého našeho (nejen implementačního) týmu je, aby přechod na nový systém proběhl bez negativních dopadů a naopak přinesl postupně i ovoce pro naše odběratele, nejen pro naše interní - firemní - potřeby.

za Promat-tým J. Ohanka

## Novinky



Rekonstrukce - Bytové domy



PROMAGLAS® F1  
a Promat®-SYSTEMGLAS® F1

<http://web.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2018>

za Promat-tým J. Ohanka

## Lávka přes řeku Sázavu ve Hvězdonicích

Dne 2. prosince 2017 se okolo 13 hodiny zřítila do Vltavy lávka pro pěší v Troji. Z hlediska mostní kvalifikace konstrukce lávky se jedná o předpjatý betonový pás. U tohoto typu mostu je jediným nosným prvkem systém předpínaných kabelů. Na jejich stavu a systému jejich ochrany závisí životnost této jednoduché a elegantní mostní konstrukce. Kabely jsou zakotveny do opěr, které jsou buď velmi masivní nebo subtilnější, kotvené aby udržely velkou vodorovnou sílu, kterou jsou předpínací kabely napnuty. Tento typ lávek se poprvé objevil ve Švýcarsku, kde bylo realizováno několik staveb, které zde slouží dodnes. V Československu byla tato konstrukce použita poprvé ve Hvězdonicích přes řeku Sázavu. Postavili ji pracovníci SŠaŽ, závodu 2 - mosty, pro místní občany, po dokončení dálničního mostu tamtéž. Lávka byla slavnostně otevřena v listopadu 1977 a slouží dodnes. Na rozdíl od lávky v Troji byla postavena...



Pokračování na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-49>

Ing. Vladimír Břejcha, FEng, předseda stavební sekce IAČR

## Skořicový věnec

Pokud nepatříte mezi příznivce velikonočních mazanců, můžete vyzkoušet následující recept. Symboliku Velikonoc v něm určitě najdete, protože se jedná o skořicový věnec. Z následujících surovin si klasickým způsobem připravte kynuté těsto: 250 ml vlažného mléka, 2 lžičky cukru a 1 kostka kvasnic (kvásek), 600 g hladké mouky, 1 lžička soli, 2 žloutky a 100 g rozpuštěného másla. Těsto nechte asi hodinu kynout, zdvojnásobí svůj objem. Během kynutí těsta si připravte mazlavou pastu ze 125 g změkčlého másla, 2 lžic skořice a 10 lžic cukru krystal. Těsto rozdělte na 2 poloviny (je na 2 věnce). Z každého vyválejte placku o rozměrech asi 30 x 40 cm, potřete ji polovinou náplně a posypte jemně nasekanými ořechy.

Potřenou placku srolujte po delší straně. Vzniklý váleček rozřízněte podélně na 2 poloviny tak, aby na jednom konci zůstal okraj nerozříznutý a otočte je rozříznutou stranou nahoru. Z rozříznutého těsta smotejte cop a ten jen zatočte do věnce.

Na plechu nechte ještě 10 minut kynout. Pečte asi 30 minut na 180 °C a nechte vychladnout na plechu.

Tento recept pochází z konce 19. století. Přeji všem krásné teplé jaro a radostné Velikonoce.

za Promat-tým M. Skotnicka

## Restaurant James Dean

Pravé retro do posledního detailu a ještě kulinářský zážitek v jednom.

Máte rádi film Pomáda? A líbí se vám staré americké filmy se záběry ze stylových kaváren a restaurací? Tak pro vás máme tip, kde se do posledního detailu podařilo stylově a vkusně tuhle dobu vrátit zpět. Navíc s výbornou kuchyní. Za zmínku v neposlední řadě stojí i zaměstnanci, kteří přesto, že pracují v neuvěřitelně lukrativní lokalitě plné cizinců, pracují v této restauraci zpravidla roky a jsou milí, vstřícní a poctiví a tím oporou celého konceptu.

Přestože naše požadavky byly nad rámec normálního běhu restaurace, dostalo se nám velmi vstřícného přístupu, splněna byla všechna zvláštní přání k naší plné spokojenosti. Jídlo jsme objednali předem formou rautového stolu, protože nás bylo skoro 30 a všichni chtěli ochutnat všechno. Vše klapalo báječně, jídlo vynikající, žebírka i křídýlka bezkonkurenční, burgry výborné.

A finále? Druhý den po naší návštěvě nám zavolali, že jsme zkonsumovali jen 10 ks výborného jablečného koláče, takže nám ještě z původně objednaných třiceti kusů 20 kusů pošlou do firmy. Neuvěřitelné v dnešní době? No vždyť právě všechno, i dobré mravy, jsou dnes již „retro“. Doporučujeme [www.jamesdean.cz](http://www.jamesdean.cz).

Za Promat-tým D. Schusterová



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

březen 2018  
redakce@promatpraha.cz

49