

Dožínky & dočasná a dosahování vrcholu

„Tak tu máme podzim, paní Müllerová“, řekl by možná jeden z našich národních hrdinů Švejk. Někdo by mohl namítnout, že září s denními teplotami nad 25 °C nás posouvá spíše do suché a subtropické jižní Evropy, ale všechno má své. Burčákové veselí už je letos v plném proudu, ovoce je pomalu sklizeno a vinaři, kteří se snaží udržet hrozny na vinici co nejdéle, si stěžují, že špačci místo kukuřice (již taky předčasně sklizené) berou jejich vinohrady útokem. Od minulého čísla nás jako obvykle zaujalo mnoho roztočivých kauz a jiných překvapení, ale „sólokaprem“ se v tomto směru zdají být především nadcházející komunální volby. Jako vždy při této příležitosti se z obludů „politického pravěku“ vynořují groteskní karikatury, které opět zacitily šanci obloudit ty, co se obloudit nechají a následně za peníze nás všech svými politickými „prapšouky“ otrávit veřejný prostor. Nutno poznamenat, že tento neblahý jev k české demokracii bohužel stále patří. Současná vláda se také rozšoupla, nakupuje mnohdy liknavé voliče ve velkém, rozhazuje na všechny strany jako „středověký velmož“, ale o tom, kde na všechna ta přidání a „přehršle prebend“ v budoucnu vezme, již raději nehovoří. Všází tedy opět na populismus. Model fungujícího a ekonomicky udržitelného státu s přebytkovým rozpočtem ve volební nabídce vládních stran chybí a to určitě není dobře. Nicméně, „co lid dovolí, to se také stane“!

Ale abychom „jenom nekritizovali“, jak se praví ve známém filmu Báječná léta pod psa, máme jednu dobrou zprávu. Jeden z našich nejlepších horolezců a přítel Promatu Tomáš Petreček se nám ve zdraví vrátil z další osmitisícovky (Nanga Parbat). Tentokrát sice hora i přes nadlidské úsilí expedice odolala, ale kdo z nás zvládl vše napoprvé? Přejme mu tedy mnoho zdarů do dalších odvážných podniků a úspěšné zotavení během našeho teplého středomořského podzimu.

Firma Promat vám přeje krásné dny babího léta, houbařům potřebný déšť a k tomu jako vždy nutnou porci zdraví a štěstí, protože čas na zvolnění tempa ještě nepřišel. Poděkování za úspěšnou letní spolupráci a vaši laskavou přízeň samozřejmě připojujeme.

za Promat-tým M. Příbyl

ProFór, aktuálně s podtitulkem: „Už to zase vypuklo, aneb škola volá“:

Povídá žena manželovi: „Co si náš syn nechal dát ten kroužek do nosu, je ráno mnohem jednodušší dostat ho z postele.“

Bytový dům Kladno

Bytový dům v Kladně splňuje požadavky na moderní bydlení. Stranou však nezůstala ani požární bezpečnost (dodávali jsme revizní dvířka Promat®, typ SP) a zasklení schodišť konceptem PROMALINE® LINIT. Výsledkem je esteticky čisté řešení, které vhodně doplňuje celkový příjemný vzhled domu. Realizace firma Sklomont Praha.



za Promat-tým P. Januš

Z Promatího kalendáře

- **3. 10. 2018** v hotelu ALWYN v Praze 8 se bude konat speciální školení s názvem „**Kontrolní technik požární bezpečnostních zařízení (PBZ) konstruktiv 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. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT. Více informací na www.kontrolnitechnik.cz.
- **31. 10. - 2. 11. 2018** se ve Starých Splavech u Máchova jezera konají **Nové TRENDY v oblasti PO, BOZP a OŽP** pořádané vzdělávacím střediskem Ivana Kubičková - T.E.P. - <http://www.tep-kubickova.cz/>.
- **6. - 7. 11. 2018** pořádá společnost J. Seidl a spol. s r.o. na tradičním místě (hotel SANTON Brno) tradiční seminář **Požární ochrana staveb**. Více na stránkách organizátora - www.seidl.cz.
- **28. 11. 2018** bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář s názvem „**Nedostatky v projektování, realizaci a kontrolách staveb z hlediska požární bezpečnosti**“. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na www.studioaxis.cz.
- **24. - 26. 4. 2019** se v centru Prahy uskuteční v pořadí již 20. jubilejní **Mezinárodní vědecká konference: REFRA PRAGUE 2019**, (budova ČSVTS, Novotného lávka 5, Praha 1) o moderních žárovzdorných materiálech pořádaná Silikátovou společností ČR. Vědecký program bude již tradičně zaměřen na prezentaci nejnovějších poznatků z oborů výzkumu, vývoje, je aplikací žárovzdorných a izolačních materiálů ve všech vysokoteplotních oborech. Pokud plánujete se zúčastnit, pak jenom připomínáme, že uzávěrka přihlášek abstraktů je 30.11. Více informací je k dispozici na stránkách: www.silikaty.cz.

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



Promat pozitivně

Léto a jeho horké dny jsou již pro tento rok nenávratně pryč, ale nesmutněte... před námi je krásný pestrobarevný podzim. Čas vinobraní, houbaření, dýní a jiných radovánek.

Zajděte si zaběhat, nebo na procházku do přírody, nebo nejlépe do lesa. V tomto období je les nejkrásnější. Stromy hrají všemi barvami a najdete zde i spoustu darů lesa. Po náročném pracovním týdnu naberete nové síly a při pohledu na tu krásu kolem z Vás odpadnou i poslední zbytky únavy.

Večer před sestavováním zvířátek z kaštanů, žaludů a sirek se zahřejte dýňovou polévkou nebo dobrým vínkem a uvidíte, že i ten podzim je opravdu moc krásné roční období.

za Promat-tým R. Jelínková

Doporučujeme

RIESLING HOCHGEWÄCHS - WEINGUT FAMILIE ERBELDINGER - RHEINHESSEN (NĚMECKO)

Ryzlink Rýnský, zkratka RR, bílé jakostní víno, polosuché, ročník 2016

Barva: zlatavá se zelenými odlesky.

Vůně: lehce petrolejová s výraznými tóny zralého ovoce (angrešt a letní jablko), podtržená špetkou pepře.

Chuť: harmonická, ovocitá, s výrazným příspěvkem květů a typickou jemnou kyselinkou, v dochuti lehce minerální.

Stolování: Tato univerzální odrůda je dnes standardním doprovodem k rybím pokrmům, např. ke klasickému sushi, salátům s mořskými plody nebo zeleninovým úpravám těstovin a rizot. Nezklamte ani jako doprovod ke krevetám, případně k drůbeží se zeleninou.

Mimo doprovodů ke klasickému menu, lze párovat především s vyzrálými sýry, případně se sýry s modrou plísní, ovčím sýrem typu Pecorino, apod.

Osobní dojem: Když hovoříte s někým v Čechách o Ryzlinku Rýnském, zpravidla od této odrůdy očekává kyselejší a sušší chuť. V tomto směru tedy můžete dotyčného degustovaným vínem překvapit, protože víno nejen, že není „kyselé“, ale jak nám napovídá označení „feinherb“, není ani suché. Velkou výhodou je rovněž optimální obsah alkoholu: 11 %. Nemusíte si jej tedy odříci ani k lehkému letnímu obědu, po kterém plánujete aktivitu a nikoliv spánek, do kterého byste byli příliš vysokým obsahem alkoholu spolehlivě uvrženi.

Důležité upozornění ke konzumaci: Jak již bylo řečeno, víno opravdu není suché, takže nejen, že se lehce pije, ale navíc je až opojně příjemné pro dámy. Dávejte si tedy při dolévání sklenky pozor, abyste svůj protějšek nedostali do nálady příliš rychle.

za Promat-degustační-tým M. Příbyl



Léto plné závodů s Létajícím Holanďanem

Letošní letní část jachtařské sezóny opravdu nebyla klidná. Do kalendáře závodů posádky CZE 11 se v letních měsících dostaly hned čtyři velké závody.

První se konal na začátku prázdnin na Lipně a byl to vlastně dvojzávod. První O krále Šumavy a po třech dnech následoval závod Vítr a slunce. Na obou závodech se sešly v lodní třídě přední posádky české flotily. Za krásného počasí se na Lipenské přehradě odjely snad největší závody v Čechách a posádka CZE 11 v nich obsadila 3. a 2. místo. Tato regata byla zároveň poslední ostrou přípravou na následující Mistrovství světa v holandském Medenbliku a tak se celé závodění odehrávalo mezi dvěma předními českými posádkami s cílem co nejlépe vyladit manévry a trim lodí.

Mistrovství světa lodní třídy Flying Dutchman - Holandsko - Medenblik. Nejtěžší závod letošní sezóny, 10 dní v zajetí plachet, nejsilnější soupeři, holandský Aise-meer pověsný silnými větry... to vše čekalo na české posádky. Na tomto závodě se sešlo 77 lodí z 15 států a tří kontinentů včetně posádek CZE 11 a CZE 21 z Čech.



Po prvních dnech se obě posádky pohybovaly v první třetině závodního pole se střídavými úspěchy a pohromami díky slabšímu větru. Druhá polovina závodu se pak nesla v duchu dohánění a vylepšování výsledků tak, jak se dařilo dostat loď do optimálního nastavení. Výsledné umístění CZE 11 na 26. místě sice nevypadá nijak oslnivé, ale jen do okamžiku, kdy jsme si přečetli výsledkovou listinu a před českou posádkou neskončila žádná loď z takových jachtařských velmocí jako Anglie, Nový Zéland, Španělsko nebo Polsko. Budeme se muset více snažit a ono to půjde a to i v takové konkurenci.

Mistrovství Rakouska na vysokohorském Achensee je tradičně velmi silně obsazená regata v půlce srpna a i letošní ročník sliboval tuhé boje za účasti evropské špičky (37 lodí ze sedmi států). Tento závod je specifický svým termickým větrem, kdy podél strmých alpských břehů vítr zesiluje a celý závodní peloton křížuje v pásu širokém 50 - 100 m. Letos by se závod mohl jmenovat „udělej obrátů, co dokážeš a ten kdo jich udělá nejvíce, vyhrává“. Po slibném začátku se už dařilo střídavě a celkové 14. místo pro posádku CZE 11 nás trochu zklamalo a do příštího závodu budeme muset nastoupit lépe připravení.

Poslední závod letní části se jel v polském Otmuchově za účasti 25 lodí ze čtyř států. Tentokrát se příprava posádky projevila a hned od začátku jsme se drali dopředu. Silný vítr střídáný skoro bezvětřím na Nyských jezerech nám jako obvykle svědčil a když se k tomu přičte polská pohostinnost spojená s naší radostí ze čtvrtého místa, zdá se, že už zase jedeme jako by nám za patami hořelo. Díky přípravě a soustředění v závěru léta, které se nese v duchu příprav na druhý vrchol sezóny, si posádka CZE 11 podporovaná Promatem dělá velké ambice na Mistrovství ČR na Nechanické přehradě, které už teď slibuje, že bude druhou největší regatou v Evropě... Držte nám palce.

pro Promat-tým Tomáš Palkovský

Novinky



Požární VZT zařízení bez minerální vaty
<http://ww3.promatpraha.cz/technicke-informace/>



Promat materiály ve „vlacích na baterky“

www.etexgroup.com/en/what-we-do/references/promat-bombardier-france
<https://techbox.dennikn.sk/bombardier-predstavil-elektricky-vlak-na-baterie-vytlaci-diesel/>
www.youtube.com/watch?time_continue=105&v=OX7GhCgU3eA

za Promat-tým J. Ohanka

Káva Barbera

Barbera v Messině na Sicílii se řadí mezi nejstarší zpracovatele kávy v Itálii. Historie pražírny se píše od roku 1870. Jedná se o rodinnou firmu, která si z generace na generaci předává a střeží postup výroby své kávy. Jejím základem je pečlivě vyvážená kombinace zrn s převahou Arabiky. Barbera sází na pomalejší čas pražení zrn.



Stala se nositelem italského rytířského řádu za dobrou práci, kterou pražírně udělil italský král Viktor Emanuel II. Ocenil tak umění dokonale pražit kávu. Pražírna nakupuje nejvyšší kvalitu zrn v Brazílii, střední Americe a Indonésii. Dodávané kávy se hodí jak pro přípravu espressa, tak cappuccina nebo latté macchiato. Mají střední obsah kofeinu.

Barbera Hesperia - standardní směs složená ze čtyř druhů kávových zrn. Hodí se pro každodenní konzumaci ve všech nápojích typu espresso. S oříškovou příchutí a mírnou kyselostí. Středně silná, výborná jako ranní káva, vhodná pro automaty.

Barbera Classica - směs složená z pěti druhů světových kávových zrn. Jedná se o výbornou kávu s mírnou kyselostí a s chutí skořice vhodnou pro espresso neapolského stylu.

Barbera Mago - sladká a silná směs, neuvěřitelně jemná a vyvážená s jemnými tóny aroma hořké čokolády, ořechů a ovoce. Bohatá crema, plné tělo a vždy překvapující dochuť. Poměr arabiky a robusty 70:30. Osobní doporučení - všechny tři zmíněné kávy jsou skvělé. Vybral bych směs Barbera Mago pro nasládlou a chuť hořké čokolády.

Zdroj: www.skvela-kava.cz

za Promat-tým L. Fleischer

Podzimní pečený salát

Troufám si říct, že tenhle salát je tak výborný, že si ho zamiluje každý. Je z podzimních surovin a zahřeje nejen tělo, ale pohladí i na duši...

Hlavními ingrediencemi jsou řepa a dýně Hokkaido. Připravte si 4 středně velké uvařené řepy (vařte ½ hodiny ve slupce a potom oloupejte), 1 dýni Hokkaido a vše nakrájejte na měsíčky.

Připravte si do větší misky nálev ze 3 lžic octa Balsamico, 2 lžic olivového oleje, 1 lžice medu a 2-3 stroužků česneku. Osolte, opepřete a nakrájené měsíčky opatrně promíchejte s nálevem.

Položte vše na plech na pečicí papír, rovnoměrně rozprostřete a pokapejte zbytkem nálevu. Pečte cca 20 min při teplotě 180 °C. Na posledních 5 minut pečení přidejte kousky vlašských ořechů a posypte rozdrobeným sýrem Feta. Podávejte teplé a na talíři můžete ještě posypat rukolou.

Přeji všem krásné barevný podzim, i na talíři....?

za Promat-tým M. Skotnicka

Kam na Burger? Do Liberce!!!

V Moskevské ulici v Liberci je bistro se zaměřením na americkou kuchyni. Avšak nenajdete zde pouze burgery, v nabídce jsou také tortily a hot dogy. Pro ty, co nejedí maso, existuje možnost vegetariánské varianty. Pro milovníky sladkého se nabízí lívance a francouzské tousty. V nabídce jsou i zvýhodněná polední menu, ke kterým se podává příloha zdarma. Novinky lze sledovat buď na Facebooku Coyote bistro, nebo na Instagramu Coyote bistro.



za Promat-tým P. Januš

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 2018
redakce@promatpraha.cz

51