

Proč je důležité mít Filipa aneb NATO

Máme to štěstí, že na našem území se od roku 1945 oficiálně neválčí. Ale není to samozřejmostí. Když k nám v březnu 1939 přišli němečtí vojáci, cpali se rakvičkami se šlehačkou (dle mé babičky), protože šlehačka byla v Hitlerově Německu úzkým profilem. Když nás v pětáctýřicátém osvobodili Američané a Rusové, ti druzí jmenovaní zkoušeli osvobodit i naše kola, hodinky („Davaj časy“) a jiné věci, které byly úzkým profilem ve Stalinově Rusku (dle mého dědečka). Další osvoboditelé s dovolením vynechám. Šlehačka ani hodinky nebyly to nejhorší; války a okupace berou především životy, svobodu a demokracii. Podíváte-li se na mapu světa, je náš evropský poloostrov velice malíčkový. Tento malíčkový kousek kontinentu patří mezi 3 nejrozvinutější ekonomiky; býval první, ale Amerika s Čínou už jsou dnes dál.

Máme tu ohromnou výhodu, že ležíme v samém srdci Evropy, a tím jsme vlastně nepostradatelní. Dřív přes nás vedly obchodní stezky, „tekla“ přes nás sůl či jantar. I dnes jsme geograficky nezanedbatelní – spojujeme Východ a Západ, a tudíž máme to privilegium, že jsme se v roce 2004 stali členy Evropské unie (naštěstí) a před dvaceti lety i členy Severoatlantické aliance (naštěstí).

Jsou s tím spojená i práva a povinnosti, máme možnost účastnit se mezinárodních misí (přesněji naši vojáci, ti byli již ve 14 misích pod vedením NATO) a zároveň platit i daň nejvyšší (od roku 1989 zemřelo při těchto operacích 21 vojáků české armády).

Stigma, které nám zůstalo od r. 1938, kdy jsme oficiálně proti Hitlerovi nebojovali, tak setřel odboj západní i východní za druhé světové války, a i nyní, v rámci NATO, máme možnost osvědčit naše morální kvality (jakožto národ).

A tak jsem rád, že jsem Čechem, který žije v Evropě bez válek, v republice, která je členem NATO a EU, a raduji se z demokracie, byť křehké a specificky české. A že mi žádný cizí voják neříká šlehačku a nebere kolo či hodinky.
P.S. Sarajevo, Donbas a Krym zas tak daleko nejsou. **za Promat-tým L. Zajíc**

ProFór, dnes aktuálně s podtitulkem: „Jaro se blíží, organismy a systémy se probouzejí k životu!“

„Mozek je úžasná věc..... Přál bych nám všem, aby ho měli všichni!“

Rytíř českého zkušebnictví opustil se ctí kolbiště

Zakladatel PAVÚSu již není mezi námi. Uprostřed února zemřel v 85-ti letech Ing. Roman Zoufal. Mnozí z Vás ho znali, přesto dovolte pár řádků.

Ing. Zoufal byl stavební inženýr, absolvent VUT Brno. Pracoval v řadě projekčních organizací a vrcholem jeho odborné činnosti byla vědecká činnost spojená se specializací v oboru požární bezpečnosti staveb. Jednoznačně byl ikonou požární bezpečnosti staveb v České republice, osobností spojenou zvláště se zkušebnou a autorizovanou osobou PAVÚS, jehož byl od roku 1990 ředitelem. Byl však aktivní i v normotvorné a publikační činnosti - je zpracovatelem desítek norem v oboru požární bezpečnosti, spoluautorem třech autorských osvědčení, autorem desítek publikací v prestižních odborných časopisech, absolvoval na 60 přednášek doma i v zahraničí. Byl jedním z prvních členů profesní komory ČKAIT a předsedal zde zkušební komisi pro požární bezpečnost. Byl velmi aktivním v oboru až do svých osmdesáti let, kdy se rozhodl ukončit pracovní aktivity.

Měl však i svůj osobní život. Jeho koníčkem bylo chalupaření, ale také heraldika, sběratelství, filatelie a cestování. O své široké znalosti historie, matematiky i jazyků se dokázal podílet se svými blízkými, hlavně vnoučaty. Svou ženu Helenku velice miloval a prožil s ní velmi hezkou část života. Je vždycky velmi bolestné, když nás opouští člověk, jehož jsme znali. Mnohým z nás bude chybět. Je velmi smutné, že příběh jeho života končí a nemá pokračování. Slavný normotvůrce dopsal poslední list. Čest jeho památce!
za Promat-tým V. Stanke



Z Promatího kalendáře

- **24. - 26. 4. 2019** se v hotelu Panorama v Teplicích konají **Nové TRENDY v oblasti PO, BOZP a OŽP** pořádané vzdělávacím střediskem Ivana Kubičková - T.E.P. Více na <http://www.tep-kubiczkova.cz/>.
- **25. 4. 2019** v hotelu ALWYN v Praze 8 a
- **16. 5. 2019** v hotelu HESPERIA v Olomouci se budou 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 nás můžete kontaktovat na e-mail: skoleni.pbz@promatpraha.cz. Účast je hodnocena jedním bodem ČKAIT. Více informací na www.kontrolnitechnik.cz.
- **21. 5. 2019** spolupřátají Studio AXIA a PKPO seminář **Vliv novodobých materiálů na šíření požáru**. Podrobné informace najdete na webových stránkách: <https://www.studioaxis.cz/index.asp?menu=730&record=32491>.
- **3. - 4. 10. 2019** se v hotelu Energetic (Rožnov pod Radhoštěm), uskuteční již 12. ročník oblíbené **konference Hutní Keramika** pořádané společností Tanger s.r.o. Konference je tradičně zaměřena na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru zárovdzorných a tepelně izolačních materiálů. Potřebné informace je možno získat na www.hutnikeramika.cz. **za Promat-tým P. Kejkliček, M. Příbyl a V. Stanke**



Promat pozitivně

Máme tady jaro! Jistě pozitivní zpráva pro každého.

Pro mne jsou to ranní vycházky s pejskem už téměř za světla, v MHD dokážu přečíst více než jednu stránku v knížce, aniž bych usnula, více usmívajících se kolemjdoucích cestou do práce a ještě více cestou z práce :-), obchody plnicí se nabídkou květin pro naše zahrádky, terasy, balkony. A vůbec - tak nějak větší chuť do života. Má jaro vůbec nějaká negativa? Bohužel, o jednom vím. A to je budiček kolem 4. hodiny ráni v podobě vriskajícího ptactva snad všeho druhu, intonace, zabarvení hlasu... Pokud máte nějaký tip, jak je „sundat“ a přitom jim neublížit, sem s ním :-). Přesto si však v dobrém připomenu 1. duben. To je totiž Mezinárodní ptactva den. A to pro nás není žádná novina ani ptákovina :-). Přeji vám krásné jaro.
za Promat-tým H. Kučerová

Doporučujeme

ÜRZIGER WÜRZGARTEN RIESLING KABINET - WEINGUT & GÄSTEHAUS SCHMITZ - BERGWELER, MOSEL, Ryzlink Rýnský, bílé jakostní víno s přívlastkem kabinet, suché, ročník 2016.

Barva: citronově žlutá se zlatavými odlesky.

Vůně: citrusová, s tóny žlutého jablka, později s jemným aroma lipových květů.

Chuť: svěží, minerální, s výrazným příspěvkem citrusů (pomelo) a charakteristickou kyselinkou.

Stolování: Tento typ Ryzlinku je vhodný zejména k předkrmům, salátům a rybám (hlavně mořským). Lze rovněž doporučit k rozmanitým těstovinám s rybou nebo i větším a tučnějším rybím chodům (losos, úhoř nebo sumec). Nezklame ani jako doprovod např. k tradičnímu italskému předkrmu: „Vitello Tonnato“. Jinak lze klasicky párovat především s neutrálními bílými a měkkými sýry, např. fetou.

Osobní dojem: Na Ryzlink má toto víno relativně „jednoznačnou“ a stálou chuť. Víno je na začátku jemnější. Postupně se zvýrazní kyselinka a těžší ovocná chuť (cukrový meloun). Pokud budete víno podávat lehce podchlazené, jeho chuť vyzní spíše ve prospěch typické limetky a máslového přezrálého letního jablka. Zcela harmonickou dochutí, nicméně nečekejte. Dominanci „silné“ ovocné chuti a kyselinky si víno udrží i při delším stání.

Důležité upozornění ke konzumaci: Jak již bylo řečeno, víno má dlouhodobě stálou a výraznou chuť. Tento charakter je výhodou, pokud stolování nehodláte nijak uspěchat a vína příliš často střídát. Příliš dlouho otálet ve skleničce jej však nenechte. Mohlo by se vám pomstít v podobě zvýrazňující se kyselinky, což by zvláště dámy mohlo od další konzumace odrazovat. Nezapomeňte, že bílé víno vždy nejlépe voní bezprostředně po nalití. V tom se tato odrůda od jiných bílých vín neliší.
za Promat-degustační-tým M. Příbyl



Kompatibilita starého nátěru DICO-H s nátěrem PROMASTOP®-CC

V rámci novostaveb, či rekonstrukcí průmyslových provozů, se velice často setkáváme s požadavkem zajištění šíření indexu plamene po povrchu kabelů s hodnotou $i_s=0,00$ mm/min.

Pro nové provozy máme již delší čas odzkoušené řešení pomocí stěrkové hmoty PROMASTOP®-CC, která tento parametr zajistí v tloušťce 1 mm na povrchu kabelů (dle k.l. 600.11).

Jak, ale postupovat, když kabely již v minulosti byly opatřeny starým a nevyhovujícím nátěrem?

Z provozních důvodů odstranění stávajícího nátěru z povrchu kabelů není možné. Tedy jediné přijatelné řešení je aplikace nového nátěru, v našem případě stěrkové hmoty PROMASTOP®-CC na stávající nátěr DICO-H (nejčastěji používaný, již nedostupný nátěr). Tato kombinace, ale musí být také řádně certifikována.

Z těchto důvodů jsme provedli několik normových testů v akreditované zkušebně.

Pro účely testu byly použity nejen nově připravené vzorky, ale i „zestárlé“ vzorky ošetřených kabelů, odebrané z reálného prostředí kabelového kanálu.

Výsledky testů prokázaly vzájemnou kompatibilitu původního a nového nátěrů PROMASTOP®-CC, včetně deklarace parametru $i_s=0,00$ mm/min.
za Promat-tým P. Kejkliček



Káva Saccaria



Trh s kávou je neuvěřitelně široký a nabídka produktů mnoha pražírén bohatá. Je skvělé, že můžeme vybírat a ochutnávat z velkého množství kávových značek. Je to jako s vínem, co producent, to osobitá chuť a vůně. Je proto dobré, neupnout se na jednu značku, a vybírat z bohaté nabídky a hledat to pravé pro potěšení.

Dnes se zastavíme ve střední Itálii, kde od roku 1882 praží svoji kávu pražírna Saccaria Caffé. Byla to vůbec

první pražírna, která začala zpracovávat kávu v oblasti Marche, což je část střední Itálie nedaleko státu San Marino. Pražírnu založily dvě rodiny Calef a Terni. V roce 1662 se pražírna přestěhovala do Marina di Montemarciano, kde se káva praží do dnes. V rodinné tradici pokračuje již 4. generace, která drží vysokou laťku kvality značky Saccaria a stejně jako celá řada italských pražírén dodává na trh velmi kvalitní kávové produkty.

Saccaria Prestige - vlajková loď v nabídce pražírny. Směs složená ze 100 % Arabiky, pražená více do tmava, s převládající příchutí hořké čokolády a smetanovým aroma.

Saccaria Do Sul Bar - další výborná směs složená z 90 % Arabiky a 10 % Robusty. Káva má zlatavou krémou, vůně obsahuje tóny čokolády, mandlí a lískových oříšků. Ideální pro pravé italské espresso.

Saccaria Cremacaffé - příjemná směs Arabiky a Robusty v poměru 70:30. Má jemnou krémovou chuť s nasládlými odstíny. Kromě klasického espressa se hodí výborně pro cappuccino nebo latte macchiato.

Saccaria 1882 Deciso - směs 70 % Arabiky a 30 % Robusty, s jemnou krémovou chutí a čokoládovým aroma. Hodí se skvěle na přípravu espressa a cappuccina.

Osobní doporučení - určitě stojí za to ochutnat směs Saccaria Do Sul Bar, která uspokojí jak vyznavače 100 % Arabiky, tak také všechny ty, kteří nevyhledávají kyselejší tóny, které jsou zde potlačeny příměsí Robusty.

Zdroj: www.mojekafe.cz za Promat-tým L. Fleischer

PROMATECT®-XS

Pro obklad ocelové nosné konstrukce přicházíme na trh s novým materiálem PROMATECT®-XS. Již dobře známé požární ochranné desky PROMATECT®-H a PROMATECT®-200 doplňujeme o desku PROMATECT®-XS. Tento materiál na bázi sádky, splňuje třídu reakce na oheň A1 dle ČSN EN 13501-1. Obkladem deskou PROMATECT®-XS dosáhneme požární odolnosti až R 180.

Montáž se provádí bez další pomocné konstrukce, je velmi rychlá, jednoduchá a tím dokáže šetřit Váš čas.

První aplikace tohoto obkladu proběhla ve spolupráci se společností GOLDBEC Bau s.r.o. ve skladové hale v Dobřanech, kde jsme ošetřovali nosné prvky požární dělicích příček.



za Promat-tým P. Babor

Požáry vánočních stromků

Už uběhla nějaká doba od svátečního veselí a sezení u vánočního stromku. Tento čas je každoročně spojen mimo jiné se zdobením stromku a s používáním spousty ozdob, svíček, světýlek a prskavek...

Bohužel někdy tato kombinace může být zdrojem požáru, který ve velice krátké době promění tyto svátky na velmi nepříjemnou událost ohrožující lidský život.

Z těchto důvodů se Hasičský záchranný sbor rozhodl udělat test simulovaných požárů několika různých druhů vánočních stromků v kombinaci s rozdílnou vlhkostí dřeva. Výsledky jsou alarmující...

Promat se na tomto testu podílel poskytnutím požárních desek PROMATECT®-H, které tvořily ochranu zadní části zkušební pece. Více o vlastní zkoušce a reportáži ČT na:

<https://ct24.ceskatelevize.cz/2715356-hasici-merili-horici-stromky-za-50-verterin-plapolaly-az-do-stropu>.

za Promat-tým P. Kejkliček



MS Lodní třídy Létající Holanďan u protinožců - ohlédnutí

Rok 2019 začal pro lodní třídu Flying Dutchman trochu naruby, neboť hned prvním závodem sezony bylo mistrovství světa. Konalo se v Nelsonu na Novém Zélandu v termínu od 13. do 21. února 2019. Letošní vrcholný závod sezony se



jel ve vodách Cookova průlivu, kde se potkává Jižní tichý oceán s Tasmánským mořem, v místě vyhlášeném svou divokostí a často rozvlněným mořem. O tom jsme se mohli přesvědčit na vlastní kůži. Ale popořádku, jak se to celé přihodilo, že český Létající Holanďan dorazil i pod Jižní kříž a mohl soutěžit mezi 41 posádkami ze tří kontinentů.

Po posledním závodě loňské sezony jsme začali řešit, co s mistrovstvím světa na Novém Zélandu. Ze dvou neúspěšnějších lodí sezony 2018 jedna odpadla pro časové zaneprázdnění. Proto se k protinožcům vydal jediný zástupce lodní třídy Létající Holanďan - posádka lodí CZE11 Petr Storch/Tomáš Palkovský. Místo podzimního klidu přišla na řadu důkladná příprava lodě, opravy a balení, aby byla loď i příslušenství připravena na naložení do kontejneru v holandském městě Oss do 24. listopadu. Po úspěšném zabalení pak přišla na pořad dne nekonečná řada příprav dokladů a zařizování. Od letenek, bydlení až po zajištění pojistky lodě na jižní polokouli. A pak, 7. února 2019, konečně odlet - směr Čína a Nový Zéland.

Po krátkém, 32 hodinovém přesunu na Zéland konečně přistáváme uprostřed léta nejprve v Aucklandu a druhý den v Nelsonu. Vše po důkladném imigračním a zejména bezinfekčním vstupním pohovoru (na Zéland se nesmí dovážet nic biologického, rostlinného a živočišného původu, včetně takových drobností jako je dřevěná střenka nože či kožený pásek). Hned první dny se rychle vyrovnáváme s místními anomáliemi, jako je jízda vlevo, putování slunce přes sever místo jih a naprostou absenci odpadků v krajině. Po pár dnech aklimatizace a zvykání si na časový posun se vydáváme do místního yacht klubu k lodi a chceme i trénovat (přeci jen jsme naposledy seděli na lodi před čtyřmi měsíci). Jaké je naše první setkání s Cookovým průlivem? Sedíme vedle sebe na zábradlí a vzájemně se ujišťujeme, že jsme srabi a že do toho určitě nejdem. A když se i ostřílení matadoři jako Enno NED26 nebo Kai s Kayem GER88 vrací hned po vyplutí zpátky s tím, že je to „fakt divoký“, tak naše rozhodnutí nevyplout sílí. Avšak jen do té doby než skončí v místní škole vyučování a dvánáctileté školačky shodí školní uniformu, oblečou neopren a vyrazí na něčem velikosti Evropy trénovat - jdeme jezdit. Úvodní svezení stálo za to. Pro začátek sezony třetí oko silnovětrné geny a vytřeštěné oči tak, že jsme vyjeli před přístav a po jedné stoupačce hezky opatrně na genu uhaněli zpátky v dvoumetrových vlnách jak šilení... Pokračování najdete na <http://www3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-53/#promatoc53a8>.

pro Promat-tým Tomáš Palkovský

Chytrá helma lyžařům

Sice nám astronomická zima již dala sbohem, ale na horách je díky letošní nadílce (místo spíše nadělení) sněhu stále dost, a tak lyžování ještě nějaký týden vydrží.

Proto neušla mé pozornosti novinka mezi chytrými chytrostmi, chytrá lyžařská přilba. Novinka od firmy Livall přináší kromě předpokládané ochrany hlavy při pádu na lyžích (ale i bez nich) také kontrolu, zda po pádu lyžař jeví známky pohybu či nikoliv a v případě, že pohyb nenastane, vyšle SOS zprávu přes SMS. To předpokládá bluetooth spárování helmy s telefonem, čímž se ale nabízí další služby chytré přilby - komfortnější telefonování nebo připomenutí o zapomenutém telefonu po poledním obědovém odpočinku v některém z alpských Almů u sjezdovek. Víme, na lyžařské pláň se vydáváme zejména lyžovat, odpočívat, nadýchat se vzduchu bez smogu (a bez elektro-smogu) a ne telefonovat, ale... Přiznejme si, stejně si každý telefon s sebou do kapsy bereme a několik hodin během lyžařského dne učiníme. Pohledat děti, zkontrolovat manželku u dalšího Aperoliho stříčku nebo jen zkontrolovat v práci, že jim opravdu nechybí.

Přeji krásné jarní rozkvětání i úspěšnou zimní dolyžovanou a já se už teď těším na chytré lyžařské hůlky... :-)

za Promat-tým J. Ohanka



80 let od zavedení jízdy vpravo v Praze

Dá se říct, že to byla první věc, co nacisté po obsazení zbytku Čech, Moravy a Slezska v březnu 1939 učinili - zavedení pravostranného provozu. Němci nařídili jízdu vpravo již 17. března, v Praze k tomu však došlo až o devět dní později, 26. března. Důvodem byla především hustá tramvajová síť, kde se okamžitá změna ukázala jako nemožná. Na hranici hlavního města tak docházelo ke změně směru provozu, což bylo poněkud matoucí.

První den pravostranného provozu se v Praze událo 26 dopravních nehod včetně jedné smrtelné. Lze jen spekulovat, zda se jednalo i o důsledek právě provedené změny. Ta však nespadla z čistého nebe. I bez německé okupace bylo zavedení pravostranného provozu již naplánováno, a to na 1. května. Došlo tak pouze k urychlení o šest týdnů.

Zajímavější je, jak došlo k tomu, že se v kontinentální Evropě i jinde prosadil pravostranný provoz, když historicky bylo obvyklejší vyhýbat se vpravo. Dokud se jezdilo pouze koňmo, pravákům, jichž je většina, se nasedalo lépe zleva. A lépe se v bitvách a soubojích tasila i zbraň.

Ne zcela podložená hypotéza praví, že pravostranný provoz se začal prosazovat při tahání velkých vozů tažených více páry koňů, kdy vozka seděl na posledním koni vlevo, aby pravou rukou mohl pohánět. Z důvodu lepšího přehledu pro něj bylo snazší vyhýbat se vlevo.

Ať je to jak chce, mohutný impulz dopravním pravidlům poskytla revoluční Francie, kde se jízda vpravo uzákonila již roku 1794. Napoleonovy výboje pak po sobě zanechaly provoz vpravo ve všech zemích, které si více či méně podrobil, tedy v téměř celé západní Evropě a Rusku, avšak mimo Rakousko-Uhersko, Portugalsko a Skandinávii.

Přestože v Evropě se dnes jezdí vlevo jen v Británii, Irsku, na Kypru a na Maltě, celosvětově to tak jasné není. Vlevo se jezdí na území, na kterém žijí dvě miliardy lidí. A jsou i státy, které pravostranný provoz změnily zpět na levostranný.

Zdroj E15, deník pro ekonomiku a byznys.

za Promat-tým L. Zajíc

Novinky



PROMATECT®-XS

Požární ochrana ocelových konstrukcí
<http://ww3.promatpraha.cz/technicke-informace/>

za Promat-tým J. Ohanka

Skončil X. ročník Grand Restaurant Festivalu

Jak mnozí z Vás jistě vědí, od poloviny ledna do konce února probíhal výše uvedený Grand Restaurant Festival (dále jen GRF). Kuchaři měli za úkol nechat se inspirovat tématem „Chuť da Vinci“.

Top 10 nejnavštěvovanějších restaurací:

Francouzská restaurace Art Nouveau

Marriott hotel, Midtown Grill

U Emy Destinové

V Zátěši

U Malířů 1543

Four Seasons hotel, CottoCrudo

Savoy hotel, Restaurant Hradčany

Villa Richter

Spices Restaurant and Bar, Mandarin Oriental

Maso je maso

Restaurace, které připravily nejkreativnější pokrmy dle zadaného tématu:

Miura hotel

Black Horse

Deer Prague

Aureole Fusion Restaurant & Lounge a Four Seasons hotel.

Pavel Mauer a jeho tým připravili i další doprovodné programy ke GRF. Možná se někteří z Vás zúčastnili. Pokud ne, bude šance v roce 2020. Uvidíme, jaké bude tentokrát zadání. Více na www.grandrestaurantfestival.cz.

za Promat-tým Ladislav Zajíc



Vajíčkové pomazánky

Chutnají po celý rok, ale největší motivací je udělat, budeme mít jako vždy po Velikonocích. Každá rodina má svou oblíbenou verzi, ale co takhle ji obměnit a zkusit něco nového... Vybrala jsem 4 pomazánky, které patří mezi nejoblíbenější.

Tradiční vajíčková pomazánka:

4 - 5 vajec natvrdo, několik lžic másla, podle toho kolik pomazánky chceme, 2 lžice majonézy, 1 lžička plnotučné hořčice, 1 středně velká cibule, nakrájená pažitka, sůl.

Vajíčková pomazánka z Lučiny:

6 vajec, 2 Lučiny, 1 zakysaná smetana, špetka soli, nakrájená pažitka nebo šalotka.

Vajíčková pomazánka z pomazánkového másla:

5 vajec, 1 pomazánkové máslo, 2 lžice majonézy, 1 lžička plnotučné hořčice, sůl.

Vajíčková pomazánka z tvarohu:

4 vejce, 1 plnotučný tvaroh ve vaničce, 2 lžičky plnotučné hořčice, sůl a pepř.

Předem děkujeme všem slepičkám a Vám přeji dobrou chuť.

za Promat-tým M. Skotnicka

Jeden z nejlepších

Restaurant PAVILLON v Brně najdete na Kolišti, v příjemné funkcionalistické budově a rozhodně stojí za návštěvu. Už při písemné rezervaci přes internetové stránky jsme byli překvapeni rychlostí a vstřícností odpovědi.

A osobní návštěva jen potvrdila, co komunikace naznačovala, a sice že tady budete v dobrých rukou. Ať jdete na kávu, na polední menu či na obchodní jednání, příjemný tým se o vás profesionálně postará. Dal jsem si ceviche z halibuta s citrusy a candáta s pohankovým risottem z polední nabídky a byl jsem nadmíru spokojen. Doporučuji!

www.restaurant-pavillon.cz.

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

duben 2019
redakce@promatpraha.cz

53