

Pestrý a vyvážený kaleidoskop událostí v našich krajích - „letecká edice“.

Při volbě témat aktuálního úvodníku jsme byli nuceni konstatovat, že provést, byť jen dramaticky zkrácený, přehled klíčových událostí je zřehla nemožné. Vše a všichni se zdají být natolik v pohybu, že z proudu událostí lze vypíchnout pouze několik málo střípků. „Lumpenkavárna“ nám roste, teze o placených demonstrantech už asi nikoho nepřesvědčí a návazné komentáře svědčí o stále větším zděšení a bezradnosti „hnízdnic politiků“. Vzhledem k tomu, že tato politická garnitura s „komunistickou podsadou“ nepoužívá dialog, ale pouze sociální úplatky, úskoky a lži, uklidnění situace asi jen tak nenastane. Není divu, výročí sametové revoluce je před námi a naše politická ne-elita je na hony vzdálena jejím ideálům. Co tedy v nejbližší budoucnosti čekat je otázkou pro opravdu moudré a vizionářské hlavy.

Pohyb je ale i v ekonomice, všichni, kteří chtějí pracovat již pracují, rezervy jsou téměř na nule a vyhlídky jsou tedy spíše umírněné. Nicméně, kde se tlačí „rozkladné síly“, jsou mobilizovány i síly pokroku. Máme tu tedy i „pozitivní proudy“. 15.7. na svátek svatého Víta, by naši národní katedrálu měly ozvučet nové varhany, pořízené z celonárodní sbírky, během které se podařilo potřebné finance shromáždit již za 30 měsíců. Jsme tedy kulturně vyspělí, což snad trochu vyvažuje nevyspělou politickou scénou! Náš národní svatostánek tedy „chytne druhý dech“ a třeba se tento jev rozšíří i do podhradí!

Ale dost střípků a komentářů. Obráťme pozornost na dny budoucí. Většina dětí již chladí „rychlé špunty“. Přejeme tedy všem rodičům, aby posloužily především na oslavu, a nikoliv na zchlazení jejich rozpálených hlav v případech, že měli o vysvědčení svých ratolestí jinou představu. Firma Promat vám přeje nejenom brzké překonání posledních předprázdninových dní, ale především intenzivní odpočinek, který si zasloužíme všichni. Poděkování za výbornou spolupráci v předchozím období samozřejmě s díky připojujeme.

za Promat-tým M. Příbyl

ProFór, dnes s podtitulkem: „Na houby na houby...?“:

Vyhlášená vdova vejde do knihkupectví a hned se otočí k regálu s atlasy hub. Prodávač se jí okamžitě ujme a praví. Máme tu ve slevě pár kousků s tiskovými chybami, jestli máte zájem... Tak pozor na osamělé houbačky!

Od volské krve k sofistikovanému nátěrovému systému PROMADUR® - s dlouhou životností



Dřevo je výborný stavební materiál a má neocenitelné vlastnosti. Jen se nesmí „potkat“ s dřevokaznými houbami, vlhkostí či, jako v nedávné době v Paříži, s ohněm. Jinak vydrží věky. Již v dávné minulosti zvyšovali naši předkové odolnost dřevěných staveb proti ohni máčením dřeva v mořské vodě či roztoku soli, vápennými nátěry, hlinkou nebo hliněnou mazaninou. Poměrně oblíbená byla impregnace volskou krví, která měla mít při hoření schopnost uvolňovat dusík. Účinné to příliš nebylo, stejně jako pozdější nátěry dřeva vodním sklem. To se aplikovalo ještě ve 20. století jako růžově obarvený roztok s názvem Betogen.

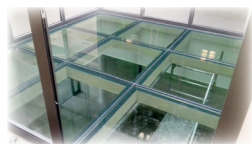
U protipožárních nátěrů není důležité pouze zajištění zvýšené požární odolnosti dřevěných prvků, či index snížení šíření plamene po povrchu dřeva „i_s“. Jedním z kritérií je také požadovaná a následně deklarovaná životnost nátěrového systému ve vztahu k prostředí, ve kterém je požární nátěr aplikován...

Pro stanovení životnosti požárně ochranných nátěrů s reaktivní složkou není vydána žádná evropská norma (v technické komisi CN/TC127), ani žádný dokument EAG/ETAG (EOTA). Po konzultaci s akreditovanou zkušební firmou Promat s.r.o. provedla zkoušku dle EAD 350402-00-1106. Na základě této zkoušky umělého stárnutí nátěrového systému PROMADUR® byla prokázána životnost v „běžném prostředí typu Z2“ min. 33 let.

za Promat-tým L. Zajíc a P. Kejkliček

Chodit po skle?

To už v dnešní době není problém. Ale chodit po skle, které je hodinu vystaveno působení účinkům požáru? I to firma Promat se svou vodorovnou konstrukcí prosklení PROMAGLAS® umí hravě navrhnout a zrealizovat! Více na <http://www3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-54>.



za Promat-tým E. Janek

Z Promatího kalendáře

• **26. 9. 2019** v hotelu ALWYN v Praze 8 se bude 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.

• **3. - 4. 10. 2019** se v oblíbeném hotelu Energetic (Rožnov pod Radhoštěm), skutečně 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.

za Promat-tým P. Kejkliček a M. Příbyl



Promat pozitivně

Včera jsem šla do nákupního centra pro potraviny. Když jsem vše zdárně nakoupila, zjistila jsem, že je funkční pouze jedna pokladna. Pokorně jsem si stoupla do dlouhé fronty a vyčkávala, až na mě přijde řada. V tom slyším dětský smích. O pár míst přede mnou stál tatínek a měl malého syna v nákupním vozíku. Aby ho zabavil, tak s ním hrál hru na „zvedání kšiltovky“. Chlapec vždy s velkou radostí upustil svoji modrou kšiltovku a tatínek mu ji se smíchem nasadil, a ještě ho rozesmíval dalšími posunků.

Tatínek tuto hru hrál tak důkladně, že jsem se smála i já. Nakonec to vlastně ani nevadilo, že jsme si chvíli postáli... Vždyť radost se dá najít kdekoli...

za Promat-tým J. Pančochářová

Doporučujeme

Tramín červený, jakostní suché bílé víno s přívlastkem kabinet, ročník 2015, ČZU Praha 6 - Suchdol, Vinařské středisko Mělník - Chloumek.

Barva: světle žlutá až zelenožlutá.

Vůně: velmi jemná kořenitá s náznaky svěžího ovoce, zejména citrusů a melounu.

Chut: lehčí, svěží, s jemnou kyselinkou, medovými tóny a minerální dochutí.

Stolování: hodí se především k nemasitým předkrmům, salátům, bílým měkkým sýrům a rybám. Výtečná je i kombinace s mořskými plody (zejména krevetami).

Kořeněný charakter vína bude rovněž výborně rezonovat i s dalšími chody odlehčené letní kuchyně: např. Parmská šunka s melounem, telecí saltimbocca nebo králik na zelenině.

Osobní dojem: lehké vínko, příjemné až nesmělé chuti se pro následující teplé dny hodí opravdu znamenitě. Lehké letní pokrmy je třeba obzvláště správně zapít, abychom pomohli našemu v horku těžce zkoušenému žaludku.

Důležité upozornění ke konzumaci: vhodné je kontrolovat teplotu vína a podávat spíše podchlazené. Vůně i chuť jsou totiž v parném letním počasí značně proměnlivé. Při delším stání začnou převažovat citrusové tóny a zbytečně nám zvýrazní jinak příjemná kyselinka. Pokud si tedy chcete toto víno užít, platí, že menší doušky jsou rozhodně vhodnější než po okraj naplněné sklenice.

Speciální poznámka: Byli jsme zvědaví, jak víno obstojí v porovnání s typickými těžšími Tramíny. Nicméně, víno nás překvapilo svým osobitým projevem, ze kterého výrazně vystupovala příjemná melounová vůně a chuť. Kdo tedy máte kromě vína rádi i meloun, rozhodně neváhejte. <https://melnik.czu.cz/cs/>

za Promat-degustační-tým M. Příbyl



Profesní Promat Program

Minulý rok uplynulo 60 let od založení firmy Promat GmbH v Německu (v roce 1958, pánové Dr. Beckers a von Weedel, firma Promat - společnost pro moderní materiály, pozn.red.) a 25 let od založení Promat s.r.o. v České republice... Od samého začátku fungování naší společnosti nám byla od německých kolegů doporučována myšlenka, že je nejen důležité držet profesní úroveň svých zaměstnanců v daném oboru, ale také se aktivně podílet v šíření inovací a myšlenek týkajících se požární bezpečnosti staveb. Rozhodl jsem se proto nad tímto tématem zamyslet a shrnout to, co děláme:

- pravidelné školení pro aplikační firmy s praktickými ukázkami aplikace,
- speciální školení zaměřené na inovace,
- školení/prezentace/ pro projektanty a architektky,
- školení „Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení Promat“, dle vyhlášky 246/2001Sb. ve znění pozdějších předpisů,
- konference zaměřené na zajímavé objekty i ve vztahu PBR,
- odborné prezentace na středních průmyslových a vysokých školách,
- různé typy školení konkrétně připravené podle požadavků,
- pro odbornou veřejnost pravidelné specializované přednášky ve spolupráci s externími agenturami a komorami,
- vydáváme technické informace Promat, nejen o zajímavých materiálech a konstrukcích, ale také o požadavcích (event. změnách) v technických normách a vyhláškách,
- uveřejňujeme CAD detaily na našich webových stránkách atd.

Když to sepisuji, tak si sám říkám, že je to spousta práce a aktivit, které nás baví, profesně rozvíjí a posouvají dále. A co především? Umožňují nám tak kontakt s Vámi, co máte k požární bezpečnosti staveb ten „pravý plamenný postoj“ :-).
za Promat-tým P. Kejlíček

Nová jachtařská sezóna s Flying Dutchman

<http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-54>

pro Promat-tým T. Palkovský

Elektromobilita - vstup do nové éry

Je-li elektromobilita tou spásnou cestou, ponechme k posouzení jiným, jistě hlavám pomazanějším. Cena vozů, dojezd, dostupnost dobíjecích stanic, kapacita elektrické sítě, zásoby surovin pro výrobu baterií, jejich skladování, likvidace atd... Před třemi lety v Amsterdamu havaroval elektromobil s fatálním následkem pro jeho řidiče. Auto sjelo ze silnice a začalo hořet. Problémem nehody však nebyl náraz, ale oheň. Hasiči jsou sice zvyklí hasit auta s klasickými spalovacími jednotkami, ale na elektromobily a hybridy je potřeba k hašení použít zcela jiné postupy, a hlavně mnohem více vody. Dále musí při zásahu bezpodmínečně použít dýchací techniku. Zplodiny, které produkují hořící baterie, jsou totiž vysoce toxické. Ideální je co možná nejrychleji přestřihnout hlavní napájecí kabely a následně auto hasit neuvěřitelným množstvím vody. Mluví se o tom, že na uhašení jednoho elektromobilu, a to ani nemusí hořet úplně celý, je potřeba minimálně 12 000 litrů vody, která má být namířena hlavně k bateriím. I poté, co je hlavní požár uhašen, mělo by být auto buď ponořeno do vodní lázně nebo zasypáno ideálně pískem, aby se zamezilo přístupu vzduchu. Poté je nutné auto ještě alespoň 24 hodin nechat takto „uklizené“ a až následně je možné jej zkoumat a zjišťovat, co se vlastně stalo. I tak je ale lepší, aby takové auto, nebo to, co z něj zbylo, parkovalo spíše venku než v uzavřených prostorech. Zdroj: garáž.cz
za Promat-tým P. Januš

Novinky



Výtahové šachty - Sklo PROMAGLAS® a desky PROMATECT®



Flamtex A1 - deska pro požární ochranu ocelových konstrukcí

Srovnávací měření tlakové ztráty VZT potrubí Promat a potrubí z ocelového pozinkovaného plechu

<http://ww3.promatpraha.cz/technicke-informace/>

za Promat-tým J. Ohanka

Káva Attibassi

Stále v Itálii. Zdá se, že kam oko dohlédne, narazí v Itálii na zajímavou pražírnu. Tak například Attibassi Caffé. Jedná se o tradiční model rodinné italské firmy. Historie firmy se píše od roku 1918, kdy spolupráce dvou cukrářů, pana Agostina Attiho a Marca Bassiho, dala základ vzniku společného jména Attibassi. V Bologně, vyhlášeného místa špičkové gastronomie, se produkty pražírny Attibassi velmi rychle rozšiřovaly a přitahovaly pozornost citlivých jazyčků. Attibassi je na italské poměry specializovanou pražírnu s velmi omezenou produkcí. Přísná kontrola celého procesu výroby začíná v okamžiku pěstování v zemích původu, kde komisaři ze společnosti Attibassi pečlivě vybírají nejlepší kávové boby a ověřují dodržování stanovených norem na plantážích. Rovněž Attibassi nechrlí množství typů kávových směsí, ale drží se pravidla, že méně je mnohdy více.

Attibassi Sublime - směs 100% Arabiky. Je intenzivní, plná a mimořádně vyvážená. Brazilské odrůdy Arabiky jí dodávají sladkou a bohatou chuť, zatímco indické stojí za ovocným a květinovým aroma.

Attibassi Crema d'Oro - je mimořádně vyvážená směs. Tvoří ji pečlivě vybraná zrna z Brazílie, která směsí dodávají sladkou a bohatou chuť, zatímco zrna ze Střední Ameriky a Etiopie stojí za květinovými aromatickými tóny. Výjimečnou plnost směsí dodává malé množství vybrané Robusty.

Attibassi Miscela 1918 - je charakteristická sladkou chutí a zajímavým aroma. Směs tvoří pečlivě vybraná zrna z plantáží Brazílie, střední Ameriky a Etiopie. Attibassi Miscela 1918 láká na krémovou pěnu a výjimečnou chuť.

Zdroj: www.kavovnik.cz

za Promat-tým L. Fleischer



Snídaně

Dnešní recept je inspirován současnou mládeží. Mladým dnes nestačí „obyčejná“ jídla, k snídani chleba se salámem..., ale neustále si vyhledávají něco speciálního na instagramech, na FB, kde mají dokonalé návody a videa. Vidím to nejen u své dcery, ale i v okolí. Ráda bych se podělila o recept na snídani nebo svačinu, která vypadá nejen zajímavě, ale i výborně chutná. Pozor, musí se připravit večer.

Jako míru budu uvádět 1 sklenku, což je asi 2,5 dcl. Do misky dejte 1/2 skl. nakrájených jahod a 1/2 skl. např. kiwi nebo jiného sezónního ovoce. Ovoce rozmačkejte a přidejte 1 lžičku chia semínek, 1 lžičku javorového sirupu, 1/2 skl. vložek, 1/2 skl. bílého jogurtu a 1 lžičku citronové šťávy. Vše důkladně promíchejte, přidejte 1/2 skl. mléka a ještě jednou promíchejte. Tuto směs si nalijte do skleniček nebo menších misek, přikryjte a nechte v lednici do rána. Chia semínka vám do rána nabobtnají a bude to navíc vypadat i zajímavě, pokud si to dáte do průhledných skleniček :-). Navrch ještě přidejte nakrájené ovoce a snídaně nebo lehká svačinka do práce je hotová.

za Promat-tým M. Skotnicka

Bufet FIFE ve Splitu

Každý z nás, kdo více cestuje, ocení, když může konzumovat lokální jídla za lokální ceny a ne turistická předražená menu. Při svém posledním pobytu v Chorvatsku jsem od místních lidí dostal doporučení na Bistro FIFE, které se nachází kousek od Diokleciánova paláce směrem k jachetnímu přístavu (Trumbičeva obala 11, 21000, Split). Podnik je v rodinných rukou, mamá se stará, aby usadila každého příchozího (mne do výklenku okna, ale polštář jsem dostal) a papá (za kvalitu snímku se omlouvám, ale jen se tam mihl, aby si natočil pivko a zase běžel do kuchyně) „čaruje“ v kuchyni.

Kdo má rád pljeskavicu na žaru, lignoné nebo komarču či oradu - vřele doporučuji. Jídlo je rychle na stole, výborně řemeslně připravené a ochucené a cena je pravdu pro místní. Zkuste a napište mi, co Vám chutnalo a jak jste byli spokojeni. Dobrá tek!
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

červen 2019
redakce@promatpraha.cz

54