

Vánoce se blíží, doba nadělování je tu a advent se svým „duchovním i kulinařským rozměrem“ prozatím čeká na aktuální náladu „PSA“ v „čekárně“

Letošní příprava na Vánoce je opět zcela originální. Normálně vše startuje adventními trhy, výběrem „dárků z lásky“, protože ty velké a praktické si již většinou objednáváme průběžně přes internet. Obyčejně jsme v této době zvyklí se „cournout“ se svařákem či punčem po slavnostně vyzdobených náměstích, ryncích a návších. Nyní je ale všechno jinak. Advent je letos vsutku více „duchovní“, protože pokud na nějaký ten stánek někde narazíme, tak se před ním nesmíme shlukovat. Stánkaři se musí neustále přesvědčovat, zda v jejich okolí není nadbytek nakupujících, zda stojí v patřičných rozestupech a s „povinnou výbavou“, apod., neboť nad námi bdí zvláštní „PES“ (znáte z TV), prazvláštní tvor mnoha tváří a nálad. A před ním je třeba mít se zvlášť na pozoru, protože nejenže nerozdává dobrou adventní náladu, ale umí i nevyzpytatelně měnit barvy a pokutovat.

Největšími dárky jsou tedy jindy zdánlivě běžné maličkosti, jako možnost návštěvy obchodu, oblíbené hospůdky či kavárničky. Na druhou stranu už nyní chodíme okolo ozdobených vánočních stromků, krásně vyzdobených výloh a občas k nám zavane i příjemná vůně svařeného vína. Ten zbytek, onen „duchovní rozměr“ adventu si už holt musíme dobudovat sami především ve svých domovech.

Je jiná doba. Něco si musíme odpustit a je třeba si vážít zdánlivých maličkostí, které jsme dříve považovali za samozřejmé. Když jsme u těch samozřejmostí, tak je třeba zmínit ještě jednu podstatnou skutečnost. Jsou mezi námi tací, kteří advent možná ještě ani nezaznamenali. Bdí totiž nad další „nesamozřejmostí těchto dní“ – nad naším zdravím. A těm je potřeba zvláště popřát, aby si i oni ve svém pracovním shonu našli čas na nějaký ten „svařák“, trdelník nebo jinou adventní pochutinu. Díky těmto obětavým spoluobčanům je naděje, že veškeré svízele s aktuálními zdravotními výzvami nakonec překonáme!

Náš „sprintující tým“ si vám tradičně dovoluje poděkovat za výbornou spolupráci a popřát do nadcházejícího období vánočních a novoročních svátků hodně štěstí, zdraví, spokojenosti a klidu. **za Promat-tým M. Příbyl**

ProFór, dnes s podtitulkem: „Ze života současných dní“:

Za socíku v „totalitě“ jsme se mohli umlátit po dovozovém zboží. Co bychom dnes dali za domácí!

Galerie Středočeského kraje Kutná Hora



Když se řekne Kutná Hora, napadne asi každého na prvním místě chrám svaté Barbory. V Kutné Hoře je toho k vidění však mnohem více. Vedle známých památek Vlašského dvora, Hrádku a stříbrného dolu Osel. Kamenné kašny, Kamenného domu a Kostnice, je to méně známý Santiniho kostel Nanebevzetí Panny

Marie a svatého Jana Křtitele nebo relativně nedávno zrekonstruovaná kaple Božského těla nebo barokní chrám svatého Jana Nepomuckého.

Já se však chci krátce zmínit o barokní budově bývalé Jezuitské koleje v blízkosti chrámu svaté Barbory, v současnosti sídla Galerie Středočeského kraje. Stavba trvala od položení základního kamene roku 1666 do současné podoby více než 80 let. Na stavbě se podíleli architekti Giovanni Domenico Orsi či Kilián Ignác Diezenhofer. Jezuité kolej využívali přibližně 100 let a poté sloužila podstatně déle jako kasárna – až do 80. let minulého století. (zdroj [https://cs.wikipedia.org/wiki/Jezuitské%20kolej_\(Kutná_Hora\)](https://cs.wikipedia.org/wiki/Jezuitské%20kolej_(Kutná_Hora)))

A jaká je souvislost kutnohorské Jezuitské koleje a Promatu? Dávno před tím, než Promat v České republice vznikl, zde byl jako voják základní služby ubytován jeden z našich kolegů. Následně další z nás (já) 8 let chodil okolo Jezuitské koleje ze školy do jídelny :-)) No a hlavně zde najdete některé z našich výrobků. **za Promat-tým V. Stanke**

Z Promatího kalendáře

• **31. 3. 2021** pořádá Česká komora lehkých obvodových pláštíků **14. ročník národní konference ČKLOP**. Program sice ještě na webu pořadatele není, nicméně již místo konání (Cubex Centrum Praha) slibuje zajímavý zážitek. Sledujte web pořadatele <https://www.cklop.cz/akce/67-cz-14-narodni-konference-cklop-2021>.

• **22. 4. 2021** (Olomouc - hotel Hesperia) a **20. 5. 2021** (Praha 8 - hotel ALWYN) jsou pravděpodobné termíny konání školení „**Kontrolní technika požárně bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat a Intumex**“ podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů (vyhl. 221/2014 Sb.). Více informací a případně upřesnění termínů bude začátkem nového roku na našich webových stránkách www.kontrolnitechka.cz. Také plánujeme, že dle aktuální Covid situace opět připravíme možnost absolvování tohoto školení pomocí vzdáleného připojení přes MS Teams ve výše uvedených termínech. Účast bude hodnocena jedním bodem ČKAIT. V případě Vašeho zájmu nás můžete kontaktovat na e-mail: skoleni.pbz@promatpraha.cz. Blíží informace Vám podá pí. Martina Stanková, která tato školení organizuje. **za Promat-tým P. Kejlíček a V. Stanke**

Kdo je kdo?



Michal Dočekal
☎ +420 602 150 077
✉ michal.docekal@etexgroup.com
Technický a obchodní zástupce PBS

Oblíbené jídlo?

Maso/grilovaný steak.

Večerní nápoj?

Bílé víno.

Hobby?

Rodina, fotbal, jízda na kole.



Radka Jelínková
☎ +420 607 024 640
✉ radka.jelinkova@etexgroup.com
Obchodní oddělení

Oblíbené jídlo?

Kachna na všechny způsoby, ovocné knedlíky s mákem nebo tvarohem.

Večerní nápoj?

Čaj s mlékem (ještě lepší by bylo s kapkou rumu, ale ten většinou není).

Hobby?

Pečení, dlouhé rychlo-procházkové a péče o sebe, rodinu, chalupu a auto.

Doporučujeme

PRIMITIVO SALENTO, jakostní víno, IGT (Indicazione Geografica Tipica), zemské víno červené suché, ročník 2019, Sasso al Vento, Rovereto, Itálie.

Barva: tmavě červená až granátová s nachovými odlesky.

Vůně: plná, komplexní, s výraznými tóny zralého peckového ovoce a vanilky.

Chuť: ovocná, nasládlá, připomínající zejména švestkový kompot a peckové ovoce s příjemnými taniny, které lehce drhnou na jazyku.

Stolování: Víno by se dalo charakterizovat jako rozhodně neupozaditelný doprovod k široké škále masitých pokrmů. Hodí se např. k tmavšímu krůtímu masu, rostbífů nebo flank či flap steaku, u posledně uváděných specialit samozřejmě v max. „medium rear“ úpravě. Vyšší obsah alkoholu (14 %) dovoluje zařadit i „těžší kalibr“ (např. jelení biftek, vepřový steak, jehněčí, či oblíbená hovězí líčka). Kromě dříve uvedených pochutin jím lze úspěšně doprovodit i paštičky z tmavých mas, uzené ryby nebo vyzrálé či plísňové sýry.

Osobní dojem: Víno vystupuje jako „vzrálý kus“. Počáteční závan sudu je potřeba nechat odeznít, abychom si po chvíli mohli vychutnat podmanivou ovocnou chuť s lehkou tříslovinou.

Důležité upozornění ke konzumaci: Zdobné etikety se nelekejte. Není známku „laciné potuové zdobnosti“ a tudíž pomíjivé chuti či línosti. Víno se v kombinaci s uvedenými doporučenými pokrmy pije opravdu výborně. Jeho příjemně nasládlé tóny jej činí pitelným i pro něžné pohlaví bez rozdílu věku. V tomto směru se tedy hodí pro všechny generace, včetně té mladé, která se v kultuře pití vína teprve orientuje.

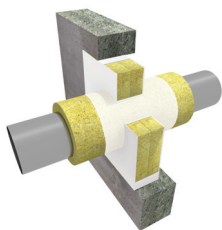
P.S. Lze koupit leckde a pokud nám „PES“ dovolí, lze toto víno úspěšně pořídit i v supermarketech Hofer nebo Aldi.



za Promat-degustační-tým M. Příbyl

Rozšíření sortimentu pro prostupy kovových potrubí

Při provádění protipožárních těsnění prostupů nehořlavého potrubí přes požární dělicí konstrukce je v technických podmínkách požadavek na provádění izolace části potrubí v místě prostupu. Tato tepelná izolace musí být z čedičové vaty o minimální tloušťce 30 mm, objemové hmotnosti 40 kg/m², třídy reakce na oheň A1 a bodu tání minimální 1000 °C. Vzhledem k tomu, že tento typ izolace je na trhu hůře dostupný, zavádíme do našeho sortimentu rohož z minerální vaty odpovídajících parametrů s kaširováním hliníkovou folií. Balení izolace je v rolích po 8 m². Cena této izolace je 181,- Kč/ m². Snadná montáž bude podpořena kvalitní hliníkovou lepící páskou, která bude rovněž skladem. Cena hliníkové lepící pásky s šířkou 50 mm, délkou 50 m bude 181,- Kč/ks. Oba materiály budou v našem skladu v Lovčicích k dispozici k prodeji od začátku února.



za Promat-tým L. Fleischer

Profesní Komora Požární Ochrany

Po několika odkladech způsobených současnou situací se 25. listopadu konalo valné shromáždění PKPO. Valné shromáždění se konalo ve znamení několika noviněk. Místo obvyklého jarního termínu se konalo na podzim, místo osobního setkání (nejčastěji v pražském hotelu Svornost) se konalo online prostřednictvím ZOOM. Program valného shromáždění však již byl tradiční. Pokračování na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-60/>.

za Promat-tým V. Stanek



Nátěr na ocel PROMAPAIN®-SC4

Společnost Vinotr.cz ze skupiny Lahofer vybudovala v centru města Znojma, v areálu bývalého znojemského pivovaru, Enotéku s designovou kavárnou. Přáním investora a požadavků architekta, bylo v interiéru protipožárně ochránit a zachovat původní, viditelné staré litinové sloupy a nosnou stropní ocelovou konstrukci. Pokračování na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-60/>.

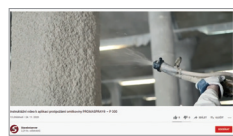
za Promat-tým M. Dočerkal



Vánoční provoz Promat s.r.o. 2020/2021

Datum	Promat Praha	Promat (servis) Lovčice	
	kancelář + prodej	sklad	výroba
14. - 18. 12. 2020	běžný provoz	běžný provoz	údržba strojů, inventury
21. 12. 2020 - 31. 12. 2020	ZAVŘENO		
4. 1. 2021	běžný provoz		

Novinky



Promat® - Protipožární omítka PROMASPRAY® P300 - videonávod
<http://ww3.promatpraha.cz/chartaz-videa-uvodny-prostupy-potrubi-omitka/>



Kabelová průchodka PROMASTOP® - IM CJ21
<http://ww3.promatpraha.cz/chartaz-videa-uvodny-prostupy-potrubi-omitka/>



PROMATECT® a PROMATUBEX® - obklad ocelových konstrukcí
<http://ww3.promatpraha.cz/chartaz-videa-uvodny-prostupy-potrubi-omitka/>



Desky PROMATECT® - speciální aplikace
<http://ww3.promatpraha.cz/chartaz-videa-uvodny-prostupy-potrubi-omitka/>

Siniat



Nová sádkartonová deska s vláknou Resistex

<http://ww3.promatpraha.cz/chartaz-videa-uvodny-prostupy-potrubi-omitka/>



za Promat-tým J. Ohanka

Promat pozitivně

Letošní Vánoce budou jiné... a já myslím, že útulnější, protože budeme víc doma, srdečnější, protože čas budeme trávit s rodinou, pravdivější, protože budeme mít místo frontových bojů v obchodech více času na přemýšlení o tom, o čem ty Vánoce vlastně doopravdy mají být... Naučili jsme se v poslední době hodně o tom, co vlastně k životu potřebujeme; kromě zdraví toho překvapivě potřebujeme mnohem méně, než jsme si mysleli před rokem.. Není to osvobozující?

Podle mě máme dvě možnosti; buď budeme huďrat, že sice se otevřely obchody, ale vlastně už je pozdě, a že musíme stát fronty až na chodníku, že si nedáme svačák na vánočních trzích, že nepojedeme lyžovat atd.. nebo si přiznáme, že Vánoce bez stresu z nekonečných závodů v obchodech, bez strkání ložků a bez polité bundy na vánočním trhu a bez front na vleku jsou prostě klidnější a upřímnější..

Bude dost času na „obyčejné“ radosti, kterých si teď najednou zase vážíme a které stejně přinášejí tu opravdovou spokojenost.. Pojdme lít olovo, vyrábět vánoční řetězy z barevných papírků, vystříhovat vločky, krájet jablčka a hrát si. A pojdme se zase objímat!! A pojdme si říct, že jsme vlastně bohatší než loni... protože tohle všechno jsme se naučili.. a snad už to nezapomeneme... Krásné Vánoce!

za Promat-tým D. Schusterová

Káva La Brasiliana

Pražírna La Brasiliana vznikla v roce 1948, kdy Carlo Govoni otevřel v historickém jádru města Ferrara pražírnu a obchod s kávou. Pražírna začala vytvářet první směsi a vymyslela první rozvoz kávy po městě a provincii. Nejznámější lokaj, který roznášel jako malý chlapec kávu, byl pozdější malíř Ailu, který také navrhl a vymaloval logo pražírny La Brasiliana. Dnes řídí pražírnu již třetí generace, vnuci pana Govonih, kteří dále rozvíjí moderní technologie pražičicích strojů, značku a produkci. Pokračování na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-60/>.

za Promat-tým L. Fleischer



Vánoční zelňačka z východních Čech

Tuto postní zelňačku jsme jedli na Štědrý den k obědu celé dětství. Kupodivu jsme ji zbožňovali i jako děti, což je u zelňačky neobvyklé... Posuďte sami, zde je recept.

Podle kyselosti zelí buď propláchněte nebo jen přilijte vodu a uvařte do měkka. Zvlášť uvařte celé brambory ve slupce. Když je zelí měkké, přilijte celou šlehačku, ve které jste rozmíchali 1 - 2 lžičce hladké mouky. Dochutěte solí a pepřem. Oloupejte brambory, nakrájejte na kousky na každý talíř a zalijte je horkou polévkou. Na každý talíř patří zlatý hřeb programu, a to velké množství osolené smažené cibulky a jedno na plátku nakrájené uvařené vajíčko. Zlaté prasátko jsme sice nikdy neviděli, ale kdoví, třeba se to s touto polévkou podaří letos Vám... Přejí krásné a klidné Vánoce!

za Promat-tým M. Skotnicka



Vlnobítí

V minulém čísle vyšel článek „Gastronomie opět na startu“, ale ono je to tak vlastně stále.

Ještě nedávno byla „okénka“, zdroj obživy většiny národa. Nyní jsou restaurace otevřené, snad to tak i bude, až ProČas 60 vyjde. Vlnobítí změn. Jednou jsi dole, jednou nahoře. Nutno poznamenat, že restauratěři rozhodně nezaháleli. Od oprav střech a fasád, přes interiéry, jídelní lístky až po změnu dodavatelů a kuchařů. Mají můj obdiv. Všichni se snaží rozšířit portfolio služeb, nabídka ochutnávky vín párovaných s jídlem u vás doma, rozvoz, vouchery, pečení vánočního cukroví. Držím jim všem palce. A nejen jim. Všem,

které tato krize postihla, ať přímo či nepřímou. A těším se, že budeme moci odzkoušet všechny pozitivní novinky, jichž se nám díky této krizi a kreativité velké části národa, dostalo.

<http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-60/> za Promat-tým zdravý zdravý 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.praha@etexgroup.com
www.promatpraha.cz



ProČas

prosinec 2020
redakce@promatpraha.cz

