

Vánoce se blíží, doba: „Poručíme větru, dešti - revival!“ rovněž a advent se svým „duchovním rozměrem“ prozatím čeká na svůj okamžik!

Letošní závěr roku je podobně jako jeho start, na můj vkus stále poněkud „dostihový“. Už sice chodíme okolo ozdobených vánočních stromků, krásně vyzdobených výloh a občas k nám zavane i vůně svařeného vína, ale obávám se, že často skloňovaný „duchovní rozměr adventu“ jsme ještě do svých každodenních aktivit nepustili. Pokud pomíneme s ohledem na podporu zmíněné adventní nálady politická kolbiště naše i evropská, stále je toho mnoho, co stojí za zmínku. Především to vypadá, že stran tolik diskutovaného sucha se v našich krajích blýská na lepší časy. Vědci z Harvardské univerzity totiž přišli s neotřelým konceptem rozprašování aerosolů v nižších vrstvách atmosféry, což by mělo pozitivně ovlivnit globální klima. Vrstva aerosolů by údajně lépe odrážela sluneční světlo, čímž by se potlačilo obávané oteplování naší planety. Nebudu se raději pouštět do polemiky s těmito poněkud sci-fi řešeními. Osobně se nicméně nemohu zbavit pocitu, že jestli to s rozprašováním přeženeme nebo „vědci z USA“ udělají ve svých výpočtech jinou chybu, mohli bychom se, podobně jako naši zákonodárci, pohybovat „ode zdi ke zdi“, což je právě pro naši dobu tak typické. „Opilecké šněrování: ode zdi ke zdi“ k cestě vpřed určitě nevede, což, jak již bylo mnohokrát zmiňováno, se až příliš často prolíná našimi národními dějinami.

Až tedy vpusťme do našich aktuálních aktivit onen „adventní rozměr“, měli bychom si položit otázku, proč se přibližíme norské životní úrovni cca za 490 let, což pro změnu spočítali vědci z ČR. Pravdou ale je, že na adventní době je příjemné to, že si k tomu přemýšlení můžeme dopřát zmiňovaný „svařák“, trdelník nebo klobásku, protože tyto pochutiny jsou přes veškeré svízele naší a globální ekonomiky stále v našich krajích široké veřejnosti k dispozici. Nelze tedy jinak, než si přát, aby nám ta dostupnost adventních specialit a jiné „hojnosti“ vydržely i do let příštích!

Náš „sprintující tým“ si vám tradičně dovoluje poděkovat za výbornou spolupráci a popřát do nadcházejícího období vánočních a novoročních svátků hodně štěstí, pohody, spokojenosti a klidu. Ten v dnešní uspěchané době všichni bezesporu potřebujeme ze všeho nejvíce!
za Promat-tým M. Příbýl

ProFór, dnes s podtitulkem: „Doba se mění!“:

Děda si posteskne babičce: „Svět se neskutečně změnil, Já si ještě pamatuji na náš první polibek a naše vnučka si už nepamatuje svého prvního manžela!“

Železniční tunel Ejpovice - vlakem rychleji

S pomalu končícím rokem 2018 končí i pět let trvající stavba nejdelšího železničního tunelu v České republice - 4 150 metrů dlouhého EJPOVICKÉHO tunelu. Konkrétním dnem zprovoznění je osmý prosinec letošního roku. Generálním dodavatelem stavby byla firma Metrostav. Jediným dodavatelem utěsnění prostupů elektroinstalací a dotěsnění spár v tunelových propojkách byla firma Promat.



Při cestě vlakem na trase Plzeň - Praha Vám přejeme nejen kratší čas strávený na cestě, ale také pocit bezpečí v Ejpovickém tunelu, protože víte, že při jeho stavbě bylo využito protipožárních materiálů od Promatu.

za Promat-tým P. Babor

Vánoční provoz na přelomu roku 2018/19

Datum	Promat Praha	Promat (servis) Lovčice	
	kancelář + prodej	sklad	výroba
14. 12. 2018	běžný provoz	běžný provoz	běžný provoz
17. - 21. 12. 2018			údržba strojů, inventury
22. 12. 2018 - 1. 1. 2019	zavřeno		
2. 1. 2019	běžný provoz	běžný provoz	běžný provoz

Z Promatího kalendáře

• **24. 4. - 26. 4. 2019** se uskuteční jubilejní **20. mezinárodní konference: REFRA PRAGUE 2019** (Novotného lávka 5, Praha 1), pořádaná Silikátovou společností ČR, zaměřená na prezentaci nejnovějších poznatků z oborů žárovzdorných a vysokoteplotních materiálů, vysokoteplotních technologií, souvisejících energetických aspektů, apod. Více informací je tradičně k dispozici na www.silikaty.cz.
za Promat-tým M. Příbýl



Promat pozitivně

Jeden státní svátek je pro mne opravdu výjimečný. U 17. listopadu si totiž k předtištěné poznámce „Den studentů“ každý rok červeně rukou znamenám „Vandr“. A pak to nádherné slovo tužkou obkroužím a čarou roztáhnu až k nejbližšímu víkend. Touhle dobou už se dá předpokládat, že teplota se pomalu blíží nule a počasí je obecně nejisté. Ideální příležitost vzít krosnu, spacák, dát si sraz s osvědčenou partou kamarádů a prostě někam jet vlakem. A potom jít a jít a nejlépe ještě přespát někde venku. Letos jsme se rozhodli pro přechod Krkonoš včetně výstupu na Sněžku. Vzhledem k tomu, že spaní venku v Národním parku není dovoleno, domluvili jsme si přespání na horských boudách. Ale i tak jsme spali hrdě ve spacáku a na karimatce. Počasí nám vyšlo nádherné a výhledy z hřebenů hor byly úchvatné...

Za tu dlouhou dobu, co chodíme, si vždy říkáme, že je to neskutečný relax, probereme z našeho pohledu spoustu důležitých věcí, které většinou i rovnou vyřešíme :-). Každý rok se na tuto akci moc těším. A i když v našich výbavách už přibýly nějaké ty ortězy, hole, tapy a masti na bolavá záda, tato „drobnost“ nás ani do budoucna v našich vandrech nezastaví...
za Promat-tým P. Kejkliček

Doporučujeme

SYLVÁNSKÉ ZELENÉ, bílé víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché, ročník 2016, Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice nad Labem, vinařská oblast Čechy, podoblast Litoměřická, ČR

Barva: zelenožlutá, zlatavá.

Vůně: jemná, v čerstvě nalité sklenici možno zachytit aroma květu černého bezu, angreštu, anýzu nebo citrusů (např. grep nebo pomelo). Vůně je ovšem velmi extraktivní, takže při delším stání je nutno počítat s jejím pozvolným vytrácením. Zatožíte-li tedy po novém doušku, musíte si dolít, což je nepochybně příjemný úkol!

Chut: velmi lahodná, což je dáno především velmi vyváženým poměrem zbytkového cukru a kyselin a lehkými minerálními tóny v dochuti, možno vnímat i kořeněné podtóny nebo ovoce (meruňky).

Stolování: K tomuto vínu se opravdu hodí přísudek „gastrovíno“. Vzhledem k vyváženosti a komplexnosti vína lze obecně doporučit k rybám, světlým masům, především jehněčím, telecím, mladému vepřovému a samozřejmě drůbeží. Další možností je kombinace s čerstvými sýry, ideálně krémovité konzistence nebo neutrálními úpravami mořských plodů.

Osobní dojem: Ochutnávku tohoto vína příliš neprotahujte! Aroma je opravdu extraktivní a nemá tedy cenu nechat doušek ve skleničce příliš zahálet.

Důležité upozornění ke konzumaci: Jak již bylo zmíněno dříve, degustovaný kus je vděčným a univerzálním společníkem pro společenské a gastronomické události. Jeho „lehké tělo“ a neutrální chuť totiž jednak neunaví hosty a současně nenaruší chutě servírovaných specialit. Nevtíravý projev rovněž potěší i dámy, takže je velká šance, že dobrá nálada zůstane i po skončení akce!

za Promat-degustační-tým M. Příbýl



Devatenáctá jamka „Nebeského jezdce“ Vladimíra Raušera

Dne 26.11.2018 dotlouklo srdce našeho kamaráda a kolegy, pana Vladimíra Raušera. Zemřel ve svých nedožitých jednašedesáti letech po statečném boji s rakovinou. Někteří z Vás jej znali jako zdatného obchodníka, významného odborníka, akurátního jednatele a skvělého šéfa firmy Intumex s.r.o., někteří jako našeho oblíbeného a uznávaného kolegu v Promatu. Všichni jej ale budeme mít navždy uchovaného v myslích jako čestného člověka, kamaráda, který byl vždy ochoten pomoci radou či činem, skvělého manžela a pečujícího tátu se srdcem kluka.

Vládo, díky že jsi tu byl s námi, nikdy na Tebe nezapomeneme.

za celý smutný Promat-tým Michal Stejskal a Ladislav Zajíc

Mistrovství ČR a Eurocup Létařích Holanďanů na Nechranicích

V tradičním zářijovém termínu se letos konalo na Nechranické přehradě Mistrovství ČR lodní třídy Flying Dutchman zařazené již podruhé do seriálu top evropských regat do Eurocupu. Po loňském vydařeném ročníku se již v průběhu léta přihlašovaly v hojném počtu přední posádky z celé Evropy, a tak před začátkem závodu čítala startovní listina 42 lodí z šesti států - většinou na našich vodách nevídaná. Nechranická nádrž nám přichystala malé překvapení v podobě velmi nízkého stavu vody a uprostřed vody se začaly objevovat skalnaté ostrůvky, které nikdo neviděl od doby, kdy tato přehrada vznikla. První den závodu přivítal celé startovní pole silným stálým větrem (20Kn), který ještě zesiloval, a tak se dojíždělo při divoké přehánce a to i přes skalnaté útesy Nechranické. Dvě rozjížděky a naprosto pomíchané výsledky, přeci jen startovní pole je neuvěřitelně vyrovnané,



každý si vybral své lepší i horší chvíle a někteří i ty nejhorší, kdy jejich loď šla ke dnu. Sobotní ráno plné deště a opět silného větru slibovalo další divoký den na vodě. Závodní den byl rozdělen přestávkou na oběd a alespoň krátký odpočinek. I přesto večer, když se dojíždělo skoro za tmy na břeh, už byla většina startovního pelotonu

se silami u konce a to závodníky čekal ještě divoký raut. Po druhém dni jednoznačně dominovala výsledkům posádka CZE21 Hrubý/Houdek následovaná GER30 Antrecht/Kujan a SUI1 Fels/Hugel. Z dalších českých posádek se pak umístila CZE9 na 6 místě a CZE11 na 10 místě a bodové rozestupy jednotlivých posádek v první desítce byly minimální. Nedělní ráno nás přivítalo deštěm a naprostým bezvětřím a tak pořadí a výsledky ze sobotního večera už zůstaly jako finální a na závěrečném vyhlášení i přes silnou konkurenci opět nejvyšší vláda česká vlaka a mistrem ČR pro rok 2018 se stala posádka CZE 21 Jirka Hrubý/Roman Houdek s famózním skóre 6 bodů ze šesti rozjížděk. Zdá se, že mistrovství na Nechranicích si našlo své příznivce v celé Evropě a i ohlasy ze zahraničí vysoko hodnotí profesionální úroveň závodů. Sezóna se chýlí ke konci a do té příští čekají posádku CZE11 velké změny, přeci jen po delší době dojde na celkovou upgrade lodi a po mistrovství světa konaném v únoru na Novém Zélandu si posádka Petr Storch a Tomáš Palkovský převezme novou loď, aby dokázala držet krok v rámci světové špičky a to i díky podpoře Promatu v letošní sezóně.

pro Promat-tým Tomáš Palkovský

Novinky



Nové požadavky na požární těsnění spár, kouřové zábrany a zpěňující materiály podle ČSN 73 0810
<http://ww3.promatpraha.cz/technicke-informace/>



Praha v plamenech - příběhy hrdinů
https://kino.idnes.cz/ohnive-pekl-o-hoteli-olympik-d2-2-praha-v-plamenech.aspx?c=A181029_120826_praha-v-plamenech_kulo

za Promat-tým J. Ohanka

TOP 10

Letošní ročník Vyhlášení TOP 10 restaurací podle XXIII. Maurerova výběru Grand Restaurant 2019 proběhl ve čtvrtek 29. listopadu v Praze na Chodově a Promat u toho nemohl chybět.



Absolutním vítězem se stala historicky již potřetí po roce 2012, 2015 i letos slavná Terasa U Zlaté studně, jejíž kuchyni vede šéfkuchař Pavel Sapík. Na místě druhém se umístil InterContinental hotel, Zlatá Praha a na místě třetím Radisson Blu Alcron hotel, Alcron.

Nutno podotknout, že rozdíl mezi podniky na prvních 10ti místech jsou v řádech desetin procentních bodů. Tedy nepatrné. Žebříček TOP 10 publikuje deset nejlepších restaurací podle jednotlivých kategorií: jídlo, obsluha, interiér. Z těchto kategorií pak vzniká absolutní vítěz tak, že je sečtena 2x známka za jídlo (protože o to nejvíce jde) 1x za obsluhu a 1x za interiér a to vyděleno čtyřmi. Celkové pořadí a další informace najdete na <https://www.grandrestaurant.cz/uvodni-strana/>.

za Promat-tým Ladislav Zajíc

Espresso Salimbene

Gennaro Salimbene založil společnost Salimbene v roce 1933. Byl uznávaným neapolským obchodníkem. Jeho rozhodnutí věnovat se prodeji zelené kávy bylo novátorským počinem, protože trh s kávou v Itálii a v Evropě byl na svém počátku s nejasnou budoucností. Přesto ve svých začátcích společnost Salimbene zaznamenala velký růst a úspěch. Rozvoj firmy zastavila 2. světová válka. Po ní se Salimbene opět ke kávě vrátil, a začal s její výrobou. Otevřel si vlastní pražírnu: "Grande Casa d'importazione Caffè Gennaro Salimbene". Testoval desítky vzorků káv nakoupených ve všech koutech světa. Dodnes se ve společnosti Salimbene používají pro přípravu kávy struktury směsi vycházející z původních receptur, které jsou předávány již po tři generace... pokračování na <http://ww3.promatpraha.cz/bulletin-procas/cislo-52/#promatoc52a10>.

za Promat-tým L. Fleischer



Corn hručky

Poslední dobou stoupá poptávka po bezlepkových potravinách a protože se blíží Vánoce, mám pro Vás recept na bezlepkové nepečené cukroví. Možná i zboří Vaše předsudky o tom, že bezlepkové nebývá chutné... Připravte si následující suroviny: 250 g cukru krupice, 80 g šlehačky, 130 g másla, 80 g mandle - plátky, 120 g corn flakes.

Cukr rozehejte na pánvi na karamel. Smetanu krátce svařte s máslem a přidejte k horkému karamelu. Dobře promíchejte a do směsi přisypte mírně nadrcené corn flakes. Ze vzniklé hmoty tvarujte na plech na pečicí papír hručky a nechte vychladnout. Je lepší použít silikonové rukavice, aby se Vám hmota nelepila na ruce.

Přeji krásné a klidné Vánoce.

za Promat-tým M. Skotnicka

Už jste někdy jedli Pavlišovský řízek?

Ne? A kdo ví, co to je? Řízek, zelí a knedlík. Když jsem jezdil k babičce do Hronova, tak jsem omdlil, bylo-li toto menu na nedělním stole. Ale člověk se mění a některé chutě zůstávají, některé se omrzí a mám pocit, že některé odhalují až naše geny. To, co jídávali naši (pra)rodice, se nám zdá najednou, jako zcela normální.

Tak tedy vězte, chcete-li si dát tuto východočeskou specialitu, Na Baště v Hronově ji mají a věřím tomu, že na denním lístku.

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

prosinec 2018
redakce@promatpraha.cz

52