

Podzimní kaleidoskop, klimatické okénko a blížící se výročí sametové revoluce

Loni jsme úvodník začínali legendární větou ze Švejka, letos se hodí malé srovnání. Pokud vás v souvislosti s nástupem podzimu přepadají chmurné myšlenky, tak si řekněte, že jste se v létě mohli prolétnout přes půl Evropy s jedním motorem nebo aktuálně řešit návrat ze zájezdu, který jste bohužel zakoupili od proslulé cestovky s historií jménem Thomas Cook. Umění dosahování duševní pohody se v současné době zdá být klíčovou dovedností k přežití. V každém případě je nutno vztahovat aktuální prožitky k nějaké srovnávací základně. Řídit se pouze vlastními pocity - vskutku neradno. Jinak hrozí konstantní „zakaboněnost“ a návaly tupého vzteku. Faktem je, že to v tomto smyslu nejlépe vyřešil náš „hradní jezevec“! Dle aktuálních prohlášení je pro něj venku nebezpečno a tento stav vydrží minimálně do konce listopadu. Nakonec, čemu se divit! Plat mu z vůle lidu chodí, služebnictvo a lékařské konzilium jsou k dispozici dnem i nocí, tak nač vůbec vylézat z bezpečné nory. A aby toho nebylo málo, máme tu další kolo masáží ohledně klimatických změn. Proslový státníků i aktivistů nabízí roztočivý obraz a hlavní původci neutěšeného stavu si stejně dělají, co chtějí. Kdo pohne diktátorskými mocnostmi na východě, které si „čmoudí“, jak uznají za vhodné? Elektromobily do každé rodiny a občas se točící větrníky na každém volném kousku Evropy globální klimatické změny určitě nevyřeší. Co takhle urychlit stavby obchvatů nebo pracovat na zkrácení oprav silnic? Možností, jak problémy neřešit radikálně a křečovitě, je určitě mnoho. Otázkou však je, do jaké míry lze smysluplná řešení očekávat od většiny současných politiků, kteří se na vlně populismu pouze snaží v klidu doserfovat do konce svého volebního období. Cesta pokroku je zkrátka trnitá a pomalá, protože „poctivých pracantů“ je málo a míra zapojení pochybných, nekompetentních a loupeživých „lidových vůdců“ stále vysoká! Nicméně, vraťme se zpět k myšlence srovnávací základny. Blížící se výročí sametové revoluce je bezpochyby důkazem, že se občas v našich dějinách silám pokroku daří. Na tuto kartu je tedy třeba vsadit i nyní, protože po období temna se snad zase vynoří něco pozitivního. Oslavme tedy tento náš „dějinný výkon“ s optimismem a nadějí. Máme se od čeho odpíchnout, a to je určitě povzbudivé.

Firma Promat si vám dovoluje popřát krásný podzim, houbařům mnoho šťastných nálezů a k tomu jako vždy velkou porci duševního i fyzického zdraví. Děkujeme za vaši stálost přízeň a těšíme se na další úspěšné obchody a dobrou spolupráci..

za Promat-tým M. Příbyl

ProFór, dnes s podtitulkem: „Jak se do lesa volá...?“:

Taxikář zastaví a povídá: „Nevadí vám, že jsem zapomněl zapnout taxametr?“ „Vůbec ne,“ odvětví zákazník, „já jsem si zase zapomněl peníze!“

Bytové domy Karlín, Praha

V pražském Karlíně vyrostlo během několika let velké množství moderních administrativních a kancelářských budov.

Budovy Rivergardens citlivě oddělují rušnou ulici Pobřežní cesta od klidnější části podél Vltavy.

Ale někteří z vás nevědí, že za administrativními budovami vyrůstají i bytové komplexy. Jedná se například o budovy: Port Karolina 2 a Port Karolina 3, které realizovala jako generální dodavatel stavby SKANSKA a.s.

Na těchto bytových domech byly zhotoveny z desek PROMATECT® požární pásy, které jsou součástí fasády. I když jsou požární pásy kolemjdoucím ukryté pod fasádním systémem, jsou přesto důležitou součástí celkové požární ochrany budovy.



za Promat-tým P. Vild

Z Promatího kalendáře

- **16. - 18. 10. 2019** se v EQUITANA HOTEL RESORTu v Martinicích konají již **55. Nové TRENDY v oblasti PO, BOZP a OŽP** pořádané vzdělávacím střediskem Ivana Kubičková - T.E.P. - <http://www.tep-kubickova.cz/>.
- **5. - 6. 11. 2019** 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.
- **27. 11. 2019** bude společnost AXIS ve spolupráci s PKPO pořádat seminář s názvem „**Vliv sousedních objektů na obalové konstrukce z požárního hlediska**“. Tato akce se uskuteční v Praze 7, Argentinská 38. Více informací a možnost přihlášení na www.studioaxis.cz.

za Promat-tým P. Kejkliček a V. Stanke



Promat pozitivně

Knihu Mráz mi půjčila kolegyně z personálního oddělení již na jaře, ale nějak jsem se k ní nedostal. Vytáhl jsem ji tedy na začátku září, asi částečně ovlivněn chladnějším počasím.

Zcela mimořádný mezinárodní bestseller, který vám nedá spát? Ano, opravdu na obálce nelhal. Knižku o velikosti 625 stran jsem zdoval za pár dní. Přiznačný název a nadcházející dlouhé večery snad vybidnou k jejímu přečtení i Vás. Autorem knihy Mráz je Bernard Minier.

za Promat-tým D. Markalous

Doporučujeme

Pinot Noir „Holzspur“ 2013 Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Rakousko.

Barva: hnědočervená s lehce cihlovými okraji.

Vůně: plná, výrazná, s převažujícím aroma přezrálých švestek, višni a růží.

Chuť: lehce kořenitá, s tóny višni a lesního ovoce (převažují ostružiny), v dochuti vystupuje skořice a čokoláda.

Stolování: Degustované víno je velmi univerzální. Nejlépe se hodí k široké škále masitých pokrmů (kromě červených mas např. ke krůtímu masu, drůbežímu nebo telecímu). Nutno podotknout, že v tomto směru se není nutno obávat ani jejich kořeněných úprav či gratinování. Víno je výtečné i k plísňovému sýrům, archivním sýrům, nivám, parmezánu, ovčím sýrům, rostbifu apod. Výborně se rovněž snoubí s kvalitní čokoládou.

Osobní dojem: Vzhledem k tomu, že ročníkový Pinot z dnešní ochutnávky patří k těm alkoholově obdařenějším, určitě se vyplatí použít jej jako doprovod k výše uvedeným pochutinám. Pokud máte chuť dát si pouze jednu sklenku, pak si připravte silnou vůli k odmítnutí těch dalších. Pokud tento souboj nevyhrajete, budete uléhat znavení a druhý den se možná probudíte s mírnou kocovinou.

Důležité upozornění ke konzumaci: Víno se v kombinaci s masitými jídly pije opravdu výborně. Poměrně vysoký obsah alkoholu (13,5 %) nepochybně přispívá k dobrému trávení a obávat se jej nemusí ani ti, kteří trpí překyselením žaludku. Víno je v tomto směru zkrátka velmi přátelské a vyvážené. Nakonec malý tip, ovocné, švestkové, kořenité a další tóny si nejlépe vychutnáte, budete-li víno servírovat v karafě s hodinovou prodlevou. Jedná se přeci jenom o archivní víno.

za Promat-degustační-tým M. Příbyl



Léto s Létajícím Holanďanem

Po slibném začátku sezóny jsme vyrazili s novou lodí na Lipenský týden provést další testování co umíme. Pravda, ještě to bude chtít jezdit, než se definitivně sžijeme. Nová loď přeci jen jezdí trochu jinak, ale už cítíme, co F-děčko dovede.

První lipenský závod O krále Šumavy sice po technických problémech a jedné penalizaci ještě nedopadl a čtvrtým místem jsme rozhodně nebyli nadšeni.

O týden později už ale za silného větru mělo přijít první uspokojení v podobě celkového druhého místa na regatě, kde jsme dokázali vítězům šlapat na paty a do poslední rozjížděky nebylo nic rozhodnuté.

Po dlouhé letní přestávce byl dalším závodem FD Eurocup na rakouském Achensee - tradiční letní regata v půlce srpna, kde se schází evropská špička. Letos byla účast opravdu široká, 40 lodí ze sedmi států. Ve všech možných směrech a síle větru se odjelo sedm rozjížděk a celkové deváté místo posádky CZE 11 ukázalo, kde by se mohla v podzimní části sezóny pohybovat.

Člověk miní a příroda mění. Podzim pro nás nezačal vůbec dobře. Nejdříve neúčast na Mistrovství Polska pro nemoc kosatníka, pak totální absence větru na Mistrovství ČR, a nakonec zrušení účasti na Mistrovství Evropy z rodinných důvodů. Smůla chodí vždy třikrát, a tak hurá na další velkou regatu do Berlína.

Držte nám palce ať jedem s PROMATEM jako by nám za patami hořelo...
pro Promat-tým T. Palkovský

Výročí slavné firmy

Dnes světoznámá značka L'Oréal, původně „Société Française des Teintures Inoffensives pour Cheveux“, slaví letos už 110 let od svého založení. Jejím vzniku předcházela objev mladého chemika Eugène Schuella, který dal základ netoxickému barvení vlasů, což byl zásadní převrat oproti původnímu a letitému používání agresivních kovových solí. Více na <https://www.e15.cz/zahranicni/svetu-dal-prvni-netoxicke-barvy-na-vlasy-kosmeticky-gigant-l-oreal-slavi-110-let-1361031>.

za Promat-tým J. Ohanka



Novinky



Nejnovější video představuje montáž kourových zábran z desek PROMATECT®.

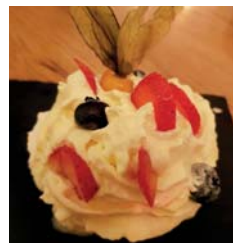


Rekonstrukce - energetika, teplárny

<http://www3.promatpraha.cz/montazni-video-navody/promat-kourove-zabrany/>

<http://www3.promatpraha.cz/technicke-informace/>

za Promat-tým J. Ohanka



www.kostelni16.cz

za Promat-tým L. Zajíc

Káva Musetti

Rodinná společnost Toreffazione Musetti se už od roku 1934 stará o to, aby káva Musetti vyhovovala těm nejnajsnějším jazýčkům, vysoké italské kultuře espressa i přísným mezinárodním normám. Společnost působí více jak 70 let na světovém trhu s kávou, v 50 zemích na 5 kontinentech. Jejich nejkvalitnější směsi kávy vlastní ocenění certifikátem CSC - Caffè Speciali Certificati. Společnost Musetti zpracovává ročně několik desítek tisíc barelů zelené kávy, kterou vyváží do více než dvou tisíc provozoven po celé Itálii a také do dalších 40 zemí světa.



Musetti Evoluzione CSC - 100% Arabika je sladkou, jemnou a aromatickou směsí s rozpoznatelnými ovocnými citrusovými tóny. Rafinovaná chuť a uspokojující a přetrvávající dochuť.

Musetti Espresso Bar - směs kávy Arabika 70 % a Robusta 30 %. Musetti Espresso BAR je vysoce kvalitní směs kávy, což potvrzuje i získaný mezinárodní certifikát. V této směsi naleznete převládající tóny jemné čokolády,

Musetti Rossa - tradiční směs a kvalita v italském způsobu pražení, směs s 60 % podílem Arabiky a 40 % podílem Robusty. Káva s intenzivní vůní a silnou chutí. Vždy, když chcete povzbudit vaše tělo i ducha.

Osobní doporučení - Musetti Evoluzione CSC, tato směs je na 100% Arabiku nezvykle příjemně nasládlá se skvělou chutí.

Zdroj: www.prodejkaivy.cz

za Promat-tým L. Fleischer

Vynikající makový koláč se švestkami

Poslední dobou mě překvapuje, kolik výborných sladkostí a dobrot se dá upéct bez mouky. Nebyl to záměr, ale tento recept je jedním z nich. Milovníci máku si přijdou na své. Budete ho potřebovat umletého 300 g. V misce ho promíchejte s 80 g cukru, 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku, 2 lžičkami kypřicího prášku, půl lžičkou jedlé sody, půl lžičkou skořice a 300 g bílého jogurtu. Těsto rozetřete do menšího pekáčku, na povrch rozložte půlené švestky a pečte při teplotě 180 °C cca 50 minut. Přejí dobrou chuť a příjemný čas podzimní.

za Promat-tým M. Skotnicka

Vědci zjistili, že...

... na Marsu je opravdu metan. Jak média sdělují, jde o další zjištění výskytu tohoto plynu na „rudé“ planetě. Tedy plynu, který by mohl být známkou existence možného výskytu živých organismů. Výskyt plynu je spíše nárazový než všudypřítomný, nicméně více nezávislých výzkumných spektrometrů jej opravdu potvrdilo. Různé skupiny vědců se naopak rozcházejí v názorech, co je skutečnou příčinou výskytu tohoto plynu - živé organismy současné nebo minulé, nebo naopak jako následek geologických procesů... Celý článek na <https://c24.ceskatelevize.cz/veda/2776472-na-marsu-je-opravdu-metan-prokazalo-dvoji-mereni-je-mozne-ze-ho-vytvorily-zive>.



Vědci také zjistili, že...

... umějí vyrobit elektřinu ze sněžení. Podstatou je fakt, že samotný sníh je nositelem kladného náboje. Apřijehostykusnábojemnegativním dojde přirozeně k proudění a ... elektřina je na světě. Stačí už „jen“ pak zajistit přenos této vyprodukované elektřiny ke spotřebiči... Více na <https://www.e15.cz/magazin/vedci-zjistili-ze-umeji-vyrobic-elektrinu-ze-snezeni-1358117>.

za Promat-tým J. Ohanka

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

říjen 2019
redakce@promatpraha.cz

55