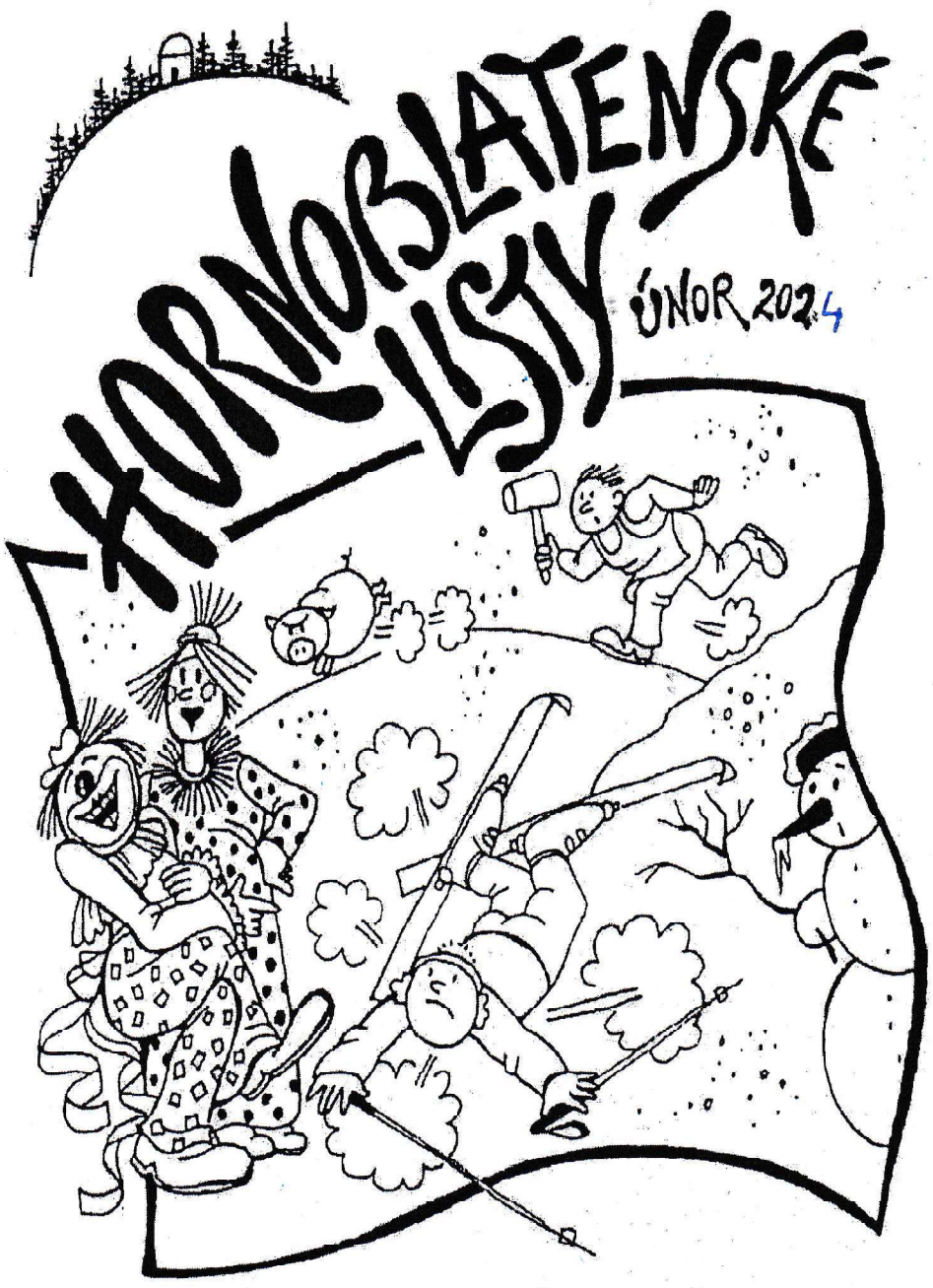

HORNOBLATENSKÉ
LISTY
ÚNOR 2024

Milé čtenářky, milí čtenáři.

Únor…..nejkratší měsíc v roce, letos je přestupný rok, takže bude o jeden den navíc. Jako většina výjimečnějších událostí se i k přestupným rokům vážou tradice a pověry. Pravděpodobně nejrozšířenější tradicí je tzv. den naruby, kdy ženy mohou požádat své partnery o ruku. Tato tradice se potom často přelévá až do Velikonoc, protože v některých oblastech České republiky o Velikonocích na přestupné roky chodí koledovat dámy, nikoliv pánové. Tato tradice přitom platí beze zbytku, tedy včetně výroby pomlázky a vyplácení pánů.

O obrácených rolích na přestupné roky se natočilo dokonce i několik filmů. Nejznámější z nich má příhodný název „Přestupný rok“ a jedná se o romantickou komedii.

Co se týče pověr, ty jsou většinou strašidelné. Na přestupné roky se podle nich nesmí sbírat věci ze země a nosit je domů, protože by si tím člověk domů přinesl smůlu. Týká se to údajně i plodin (jako jsou například popadaná jablka), nebo například hub.

Velmi rozšířená pověra se váže také k těhotným ženám, které si prý na přestupné roky nesmí stříhat vlasy, aby se jim narodilo zdravé dítě. Mladé dívky by si pak vlasy neměly stříhat ani v případě, že by se chtěly vdát – ostříhané vlasy na přestupné roky by jim totiž mohly zabránit v nalezení manžela.

ŠKOLNÍ OKÉNKO

PROSINEC 2023
LEDEN 2024

PROSINEC

V úterý 5. 12. jako již tradičně navštívili školku čertíci ze školy. Děti zazpívaly společnou písničku, za což od školáků dostaly balíčky a adventní kalendáře. Školáci potom samozřejmě dostali také svoji nadílku.

Největší akcí prvního pololetí byla určitě Mikulášská besídka, která se konala ve středu 6. 12.. Děti ze školky si připravily Mikulášskou pohádku, školáci nacvičili krátké taneční vystoupení a potom proběhly prodejní trhy vánočních výrobků a drobné občerstvení ve školní jídelně.

Ve čtvrtek 7. 12. jeli školáci a předškoláci do školy v Perninku, kde zhlédli naučný pořad o vesmíru ve sférickém kině.

Ve čtvrtek 14. 12. naši školu a školku navštívil známý Slávek Boura se svým programem Logohrátky. Pan Boura všechny strhnul ke spolupráci a děti i žáci si program velice užili.

Ještě před vánočními prázdninami si děti ze školky sklidily a ochutnaly plody banánové palmy, o kterou se celoročně starají.

V posledním týdnu proběhlo ve školce i škole předávání dárků a vánoční posezení.





LEDEN

Ježíšek nadělil našim žákům také nový herní prvek do třídy. Díky této konstrukci žáci rozvíjí své senzomotorické schopnosti, hrubou motoriku, rovnováhu a práci s vlastním tělem.

V týdnu od pondělí 15. 1. do pátku 19. 1. se naši žáci zúčastnili lyžařského výcviku v areálu SKI-POT Potůčky. První den všichni začínali na malém kopci, s postupným zlepšováním se přeřazovali do různých skupin a přesouvali se na velký vlek a sjezdovku. V pátek už si všichni vyzkoušeli alespoň jednu jízdu na kotvě a sjezd velkého kopce.

Velmi děkujeme lyžařské škole Ryba, hlavně instruktorům

Honzovi, Romče, Vojtovi a Kájovi.

Ve čtvrtek 18. 1. nás navštívil pan Bohumil Stránský se svými dvěma parťáky – Karolínkou a Hugem, psy plemene leonberger, se kterými se pan Stránský věnuje canisterapii. Děti byly poučeny ohledně správného zacházení se psem, jak reagovat, když potkají třeba samotného cizího psa venku a nakonec si mohly oba pejsky pohladit a pomazlit.

Poslední lednový den si žáci na konci vyučování převzali svá pololetní vysvědčení a v pátek je čekají zasloužené pololetní prázdniny.

Úča Zuza :)



OBEC PERNINK VE SPOLUPRÁCI S OCHOTNICKÝM DIVADELNÍM SPOLKEM ZHASNI A SNI POŘÁDÁ:

DĚTSKÝ MAŠKARNÍ BÁL





13.4. 2024 od 15 hodin

Na co se můžete těšit:

Pohádka O pejskovi a kočičce, jak vařili dort
Ten nejlepší a největší opravdový dort pro děti
Dětské disco
Soutěže
Tvoření zvířátek z balónků
Malování na obličej od Martinky
Vymalovávání dřevěných ozdob
Palačinky od Vojty
Čokoládová fontána
a spousta další zábavy





Kde: Komunitní centrum Krušnohorka Pernink
Vstupné dobrovolné
(Vstup od šaten školy)



Budeme se na Vás těsit!



TATO AKCE JE FINANČNĚ PODPOŘENA ORGANIZACÍ MAS KRUŠNÉ HORY, O.P.S. A KARLOVARSKÝM KRAJEM“

OBEC PERNINK VÁS SRDEČNĚ ZVE NA

11. REPREZENTAČNÍ PLES



KDE: KOMUNITNÍ CENTRUM KRUŠNOHORKA PERNINK

KDY: 2.3. 2024 OD 19:30 H DO 02:00 H

K tanci a poslechu hraje skupina JIH band



Večerem provází Zbyněk Drda
vítěz třetí řady Česko hledá Superstar

Připraven je pestrý program
Welcome drink
Slosovatelné vstupenky o atraktivní ceny

Autobusová doprava zajištěna (Potůčky, Horní Blatná, Abertamy, Hroznětín, Merklín, Ostrov)

Vstupné 350,-Kč

Vstupenky v prodeji od 12.2. 2024
v infocentru Pernink
Tel: 353 892 491

Tradiční italské těstoviny

200g **Spaghetti alla Bolognese** 205 Kč
s masovým ragú v tomatové omáčce, čerstvými bylinkami a parmazánem

200g **Spaghetti alla Pomodoro** 205 Kč
s česnekem, drcenými rajčaty, cherry rajčaty, bazalkou a parmazánem

200g **Spaghetti Aglio olio e peperoncino** 205 Kč
s česnekem, čerstvou petrželkou, chilli papričkami a parmazánem

200g **Spaghetti Carbonara** 225 Kč
se slaninou, smetanou, žloutkem z vajíčka, máslem a parmazánem

200g **Tagliatelle con pancetta e funghi porcini** 215 Kč
s česnekem, čerstvými žampiony, italskou slaninou, smetanou, červenou cibulí a parmazánem

200g **Tagliatelle con pollo, spinaci e pomodori** 235 Kč
s česnekem, cibulí, smetanou, kuřecím masem, špenátem, cherry rajčaty a parmazánem

200g **Tagliatelle s čerstvým lososem** 270 Kč
s česnekem, cibulí, smetanou, lososem, špenátem, cherry rajčaty a parmazánem

Pizza

Margherita 210 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, čerstvá bazalka, cherry rajčátka

Prosciutto 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka

Diavolo 245 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, pikantní salám, feferonky

Mexiko 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, slanina, paprika, kukuřice, kozí rohy, cibule

Norvegese 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, losos, špenát, česnek

Caprese 245 Kč
rajčatová omáčka, plátky mozzarelly, plátky rajčat, čerstvá bazalka

Capricciosa 255 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, žampiony, artyčoky, černé olivy

Regina 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, žampiony

Hawai 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, ananas

Salami 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, italský salám

Calabrisella 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, pikantní salám, žampiony, černé olivy, chilli

Quattro Formaggi 245 Kč
rajčatová omáčka, čtyři druhy sýra

Tonno e Cipolla 245 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, tuňák, cibule, černé olivy

Napoletana 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, sardele, olivy, kapary

Calzone (plněná pizza) 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, italský salám, žampiony

Parma 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, parmská šunka, salát rukola, parmezán

Barbecue 265 Kč
rajčatová omáčka, barbecue omáčka, mozzarella, kuřecí maso, vepřové maso, slanina

Přílohy

200g **Steakové hranolky** 50 Kč
200g **Bramborové krokety** 50 Kč
4ks **Domácí houskový kynutý knedlík** 45 Kč
4ks **Domácí špekový knedlík** 55 Kč
200g **Pečené brambory grenaille se slaninou, cibulí a česnekem** 65 Kč
4ks **Pizza chleba** 55 Kč
200g **Fazolky ve slanině** 65 Kč
200g **Grilovaná zelenina** 65 Kč
150g **Bageta s bylinkovým máslem** 50 Kč

Studené omáčky

50g **Barbecue dip** 30 Kč
50g **Česnekový dip** 30 Kč
50g **Kečup** 30 Kč
50g **Majonéza** 30 Kč

Teplé omáčky

120ml **Smetanová omáčka na lesních houbách** 55 Kč
120ml **Pepřová omáčka s brandy** 55 Kč
120ml **Gravy omáčka** 55 Kč
120ml **Domácí Barbecue omáčka** 55 Kč
120ml **Šípková omáčka** 65 Kč

Dětské menu

100g **Vepřový / kuřecí řízek** 155 Kč
steakové hranolky, kečup

100g **Špagety alla Bolognese** 155 Kč
s masovým ragú v tomatové omáčce, čerstvými bylinkami a parmazánem

100g **Špagety alla Pomodoro** 155 Kč
s česnekem, drcenými rajčaty, cherry rajčaty, s bazalkou a parmazánem

Ostatní

Doprava 60 Kč
Příbor (vidlička, nůž, lžíce) 30 Kč

STODOLA
GRILL – PIZZA

ROZVOZ JÍDLA

NEBO SI JEJ OBJEDNEJTE A VYZVEDNĚTE

Všechny dobroty, na které jste zvyklí z restaurace Stodola v Potůčkách, vám nyní nově zavezeme až ke dveřím.

Rozvoz: pondělí - pátek
Vyzvednutí: pondělí - neděle
11:00 - 20:00



Web: www.stodola.restaurant

Tel.: +420 728 437 327

Platí pro obce Potůčky, Abertamy, Pernink a Horní Blatná.

Předkrmy

100g **Salát Caprese** 130 Kč
s rajčaty, mozzarellou a bazalkou

Polévky

0,2l **Česneková polévka** 55 Kč
s krutóny, sýrem a šunkou

0,2l **Zelňačka s klobásou** 65 Kč
2 ks chleba

Saláty

200g **Grilované kuřecí medailonky** 335 Kč
se směsí trhaných salátů, rukolou, vlašskými ořechy, cherry rajčaty, krutony, sýrovými chipsy a medovo-hořčicovým dresinkem

200g **Grilované medailonky z vepřové panenky** 350 Kč
se směsí trhaných salátů, rukolou, vlašskými ořechy, cherry rajčaty, krutony, sýrovými chipsy a medovo-hořčicovým dresinkem

150g **Salát Coleslaw** 125 Kč
bílé zelí, mrkev, majonéza, česnek

150g **Šopský salát** 125 Kč
míchaný salát (rajčata, paprika, okurka, směs trhaných salátů) s balkánským sýrem a domácí zálivkou

130g **House salát** 85 Kč
směs trhaných salátů s medovo-hořčičnou vinaigrette zálivkou

Tradiční české pokrmy

150g **Hovězí svíčková** 230 Kč
s brusinkami, šlehačkou, domácím špekovým a houskovým knedlíkem

150g **Jelení guláš** 240 Kč
s červeným zelím, domácím špekovým a houskovým knedlíkem, brusinkový dip

150g **Telecí líčka** 270 Kč
na červeném víně s brusinkami a domácím špekovým knedlíkem

150g **Hovězí guláš** 230 Kč
s čerstvou cibulí, domácím špekovým a houskovým knedlíkem

200g **Vepřový řízek** 235 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

200g **Kuřecí řízek** 235 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

250g **Vepřový Cordon bleu plněný šunkou a sýrem** 255 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

250g **Kuřecí Cordon bleu plněný šunkou a sýrem** 255 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

260g **Smažený sýr** 195 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

Burgery

Burgery připravujeme na dřevěném uhlí v grilu X-OVEN!
Bulky pečeme dle vlastní receptury v naší kuchyni!

Stodola Burger 315 Kč
hovězí maso (200g), opečená slanina, žampiony, vejce, burgerová omáčka, směs trhaných salátů, rajčata, kyselé okurky, červená cibule, steakové hranolky, barbecue dip

Double Stodola Burger 390 Kč
hovězí maso (400g), opečená slanina, žampiony, vejce, burgerová omáčka, směs trhaných salátů, rajčata, kyselé okurky, červená cibule, steakové hranolky, barbecue dip

Cheeseburger 295 Kč
hovězí maso (200g), směs trhaných salátů, rajčata, kyselé okurky, burgerová omáčka, čedar sýr, červená cibule, steakové hranolky, barbecue dip

Chilli Burger 315 Kč
hovězí maso (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, čedar sýr, rajčata, kyselé okurky, chilli papričky, burgerová omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Bacon Cheeseburger 320 Kč
hovězí maso (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, čedar sýr, kyselé okurky, rajčata, slanina, burgerová omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Burger s trhaným masem 320 Kč
trhané vepřové maso (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, salát coleslaw, kyselé okurky, rajčata, burgerová omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Chicken Burger 335 Kč
kuřecí steak (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, slanina, čedar sýr, rajčata, kyselé okurky, barbecue omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Vegetarian Burger 305 Kč
smažený sýr (160 g), cibulové chutney, rajčata, kyselé okurky, směs trhaných salátů, majonéza, steakové hranolky, majonézový dip

Dezerty

Tiramisu 105 Kč
tradiční italský dezert s mascarpone a šlehačkou

Jablečný štrúdl 120 Kč
s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou

Čokoládový dort s malinami 95 Kč
čokoládový dort s čokoládovou náplní z belgické čokolády a malinovým džemem, zdobený kousky mrazem sušených malin a měděným prachem

Pistáciový cheesecake 95 Kč
sušenkový korpus a vysoká vrstva lahodného tvarohového krému s pistáciovou příchutí

Pistáciový cheesecake s vanilkovým krémem 106 Kč
sušenkový korpus a vysoká vrstva lahodného tvarohového krému s pistáciovou příchutí a vanilkovým krémem

Karamelový dort s kousky datlí 95 Kč
karamelový dort s karamelovou náplní a belgickou bílou čokoládou, zdobený slaným karamelem, kousky datlí a zlatým prachem

Grilované speciality - Steak

V ceně steaku jsou zahrnuty dvě přílohy a omáčka dle vlastního výběru.
Steaky připravujeme na dřevěném uhlí v grilu X-OVEN!
Podáváme s rozpouštějícím se bylinkovým máslem.

300g **Steak Stodola** 340 Kč
steak z vepřové krkovice, marinovaný v dijonské hořčici, pepřovém koření a tymiánu

300g **Texas Steak** 390 Kč
steak z vepřové kotlety s dlouhou kostí, marinovaný v barbecue omáčce

250g **Vepřová panenka** 380 Kč
steak nakládaný v medovo-česnekové marinádě

250g **Kuřecí Steak s medovou chilli glazurou** 360 Kč
steak z kuřecích prsou s medovou chilli glazurou

250g **Kuřecí Steak marinovaný v bylinkách** 360 Kč
steak z kuřecích prsou marinovaný v bylinkách

Přílohy ke steakům

+ příloha 1

steakové hranolky
bramborové krokety
pečené brambory grenaille se slaninou, cibulí a česnekem
rozpečená bageta s bylinkovým máslem

+ příloha 2

fazolky ve slanině
grilovaná zelenina
salát coleslaw
house salát

+ omáčka

smetanová omáčka z lesních hub
pepřová omáčka s brandy
barbecue omáčka
gravy omáčka
šípková omáčka

Grilované speciality

Připravujeme na dřevěném uhlí v grilu X-OVEN!

600g **Medová chilli žebírka** 425 Kč
vepřová žebírka z pečeně s medovou chilli glazurou, steakové hranolky, barbecue dip, česnekový dip

600g **Barbecue žebírka** 425 Kč
vepřová žebírka z pečeně s barbecue omáčkou, steakové hranolky, barbecue dip, česnekový dip

250g **Chilli Beef** 420 Kč
restované Rump steakové maso s ravit papričkami, zelenými fazolkami a shitake houbami v pikantní omáčce se steakovými hranolkami, majonézový dip

Slovo starosty.

Máme za sebou měsíc a půl roku 2024, a pomalu chystáme investiční a neinvestiční akce na tento rok, které se začínají „rýsovat“. Z těch náročnějších bych se chtěl zmínit o :

- *Oprava komunikace Vančurova od náměstí k ulici Hamerská. Na tuto akci má již město Horní Blatná přislíbenou dotaci od Ministerstva pro místní rozvoj z programu pro rozvoj venkova. Oprava bude spočívat v rekonstrukci celého povrchu. Součástí této akce bude rovněž výměna veřejného osvětlení, stávající svítidla budou odstraněna ze sloupů v majetku ČEZu a budou nahrazena stožáry. Na tuto akci byla podána žádost o dotaci Karlovarskému kraji v programu obnovy venkova.*
- *Další stěžejní plánovanou akci je výstavba parkoviště v ulici Hamerská. Parkoviště pro 75 osobních automobilů. Parkoviště bude zpoplatněné, záměrem je osazení závory na vjezdu a výjezdu. Na tuto výstavbu je podána žádost o dotaci Karlovarskému kraji v programu na podporu infrastruktury památek na seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO a zkouším podat žádost v Integrovaném regionálním operačním programu.*

Na oba zmíněné chystané projekty budou vybráni v měsíci březnu 2024 dodavatelé. Předpoklad je ukončení oprav ulice Vančurova do července, výstavba parkoviště do srpna.

-Hasičské okénko-

Zima bez složek IZS – bruslení na stojaté vodě



Se zimním obdobím a s mrazy se dostává na světlo světa jedna oblíbená aktivita dětí, ale i dospělých – bruslení na zamrzlém rybníku či jezeře. S tím se ale také pojí jedno velké riziko – propadnutí do opravdu studené vody.

Pokud již chcete na zamrzlém rybníku či jezeře bruslit, je třeba, aby led měl **tloušťku alespoň dvacet centimetrů**. To poznáte tak, že na několika místech uděláte díru. Potřeba je ale myslet na to, že někde může být dvacet centimetrů tlustý led, jinde ale může být slabší. V žádném případě **není vhodné** dostávat se do míst, kde se nachází **výpustná zařízení** nebo na místa, kde je **přítok/odtok do/z rybníku/jezera**

– tam bývá led nejslabší.

Je také vhodné, aby někdo šel na **bruslení s vámi**. Někdo, kdo bude stát na břehu a v případě problému zavolá pomoc. **Děti** by pak v **žádném případě** sami chodit **bruslit neměly!**

DŮLEŽITÉ RADY:

- pokud vstupujete na led a praská, vraťte se ihned na břeh, případně si lehněte, tím rozložíte svou váhu!
- snažte se doplazit se na břeh, pokud to není možné, volejte pomoc!
- pokud se propadnete pod led, nepropadejte panice. „Prudkým kopáním nohama se snažte dostat na hladinu, paže rozložte ze široka na led a neustálým kopáním nohama se snažte dostat co nejdál na led a plazením co nejkratší cestou na břeh. Pokud se led stále propadá, zvolte jiný postup. Vyhlídněte si nejkratší cestu ke břehu a začněte si cestu prolamovat rukama," radí hasiči
- neváhejte a dostaňte se na led nebo na břeh. Studená voda rychleji vyčerpává!
- „Pokud se propadne pod led někdo z vašeho okolí, nikdy se k danému místu nepřibližujte vestoje, ale v kleče nebo plazením. Na pomoc si vezměte hokejku, případně delší větev, bundu, opasek nebo lano," zní od hasičů.
- zachránce se má vždy snažit jistit a dbát vysoké opatrnosti!
- zachráněnou osobu zabalte do něčeho teplého – využití izotermické je více než dobré (je v každé autolékarničce)!
- v žádném případě nepouštějte zachráněnou osobu!
- pokud osobu nemůžete zachránit sami, volejte 150!

První pomoc při podchlazení

Podchlazený člověk (podchlazení – hypotermie) má teplotu těla pod 35°C. S osobou se snažte **co nejméně hýbat**, **postupně zahřívejte tělo –** použijte **izotermickou folii**, podávejte **teplé tekutiny** bez kofeinu a alkoholu. Izotermická folie se nachází v každé autolékárničce!

V případě podchlazení v ledové vodě po proboření se ledem je vhodné volat tísňovou linku 155 vždy!

Závěrem vám všichni přejeme, abyste si zimní radovánky užili bez nutnosti zásahu složek IZS nebo pomoci zdravotníků.











Na fotografiích HZS Karlovarského kraje vidíte výcvik profesionálních hasičů.

Zdroj části informací: HZS Olomouckého kraje

Úvodní fotografie a fotografie z výcviku hasičů: HZS Karlovarského kraje

sepsal: Petr Rožec

Zdroj: https://www.zezivotaizs.cz/

autor: Martin Kramer

Petr Kchimel
Daně a účetnictví | 11.01.2024 12:21:13

Nezapomeňte na daň z nemovitých věcí! Přiznání k dani za rok 2023 musí být podáno k 31. 1. 2024

V lednu je zákonem stanovena lhůta pro podání přiznání k dani z nemovitých věcí, přičemž podání je nutno doručit místně příslušnému finančnímu úřadu, v jehož působnosti konkrétní nemovitost leží.

Daň z nemovitých věcí prošla změnou v rámci konsolidačního balíčku, kdy byla navýšena cca 1,8krát. Jelikož se ale tato daň vypočítává i díky koeficientům jednotlivých obcí, jejichž úpravu mají samosprávy v kompetenci, nemusí být zvýšení tak výrazné, někdy dokonce žádné. Pokud některá obec svůj koeficient sníží pod hodnotu 1, dochází naopak ke snížení daně. V budoucích obdobích by pak tato daň měla reflektovat úroveň inflace.

Poplatník daně z nemovitých věcí

Přiznání k dani z nemovitých věcí za rok 2023 musí být podáno k poslednímu dni v lednu, tedy 31. 1. 2024. Povinný k podání přiznání jsou osoby, které jsou k 1. 1. 2024 vlastníky nemovitých věcí, a to zejména v případech, kdy u nich během roku 2023 došlo ke:

- koupi nemovité věci,
- nabytí nemovité věci darem či dědictvím,
- prodeji či darování nemovité věci,
- změně v podobě stavebních úprav,
- zahájení využívání nemovité věci pro podnikatelské účely,
- zaevidování krajinného prvku na pozemku.

Novinkou je výpočet zdanění dle údajů z katastru nemovitostí, nikoliv skutečného účelu využívání. Tedy i majitelé garáží, stavebních pozemků, rekreačních objektů a nemovitostí, které vlastní stát, budou poplatníky.

Pokud jste uživatelem pozemku, jehož majitel není znám, nebo pachtýř, budete taktéž nově poplatníkem daně.

Jak se daň z nemovitých věcí platí

Daň nižší než 50 Kč (dříve 30 Kč) jednomu FÚ není potřeba platit. Daň nižší než 5000 Kč se platí jednorázově. Vyšší daň je splatná ve dvou platbách, a to v termínu do 31. 5. a do 30. 11. Posunout první platbu až na 31. 8. si mohou poplatníci zabývající se zemědělskou výrobou a chovem ryb.

Kdy se daň z nemovitých věcí nepodává

Pokud došlo ke změnám nesouvisejícím přímo s vlastnictvím a stavem nemovitosti, ale jen například ke změně sazby nebo koeficientu, a tím výše daně, přiznání se nepodává. Vyčká se jen na vyměření daně finančním úřadem.

Daň z pozemků

Daň z nemovitých věcí má dvě složky – daň ze staveb a bytových jednotek a daň z pozemků zapsaných v katastru nemovitostí. Spadají sem tedy i inženýrské stavby. Naopak do předmětu daně z pozemků nespadají:

- pozemky zastavěné stavbami, jež jsou předmětem daně, a to v rozsahu zastavěných ploch těchto staveb,
- lesní pozemky s ochrannými lesy a lesy zvláštního určení,
- pozemky určené k obraně republiky,
- vodní plochy.

Kdo musí podat přiznání k dani z nemovitostí, i když loni žádnou nemovitost nekoupil?

DANIEL MORÁVEK
Dnes
Přiznání k dani z nemovitých věcí standardně především podávají poplatníci, kteří v předchozím roce pořídili nějakou nemovitost. Pro rok 2024 však budou muset podat daňové přiznání i další poplatníci.

Kdo podává přiznání k dani z nemovitostí

Přiznání k dani z nemovitých věcí podávají poplatníci, u nichž se změnily okolnosti rozhodné pro stanovení daně. Jde především o poplatníky, kteří v roce 2023 nabyli do svého vlastnictví pozemek, zdanitelnou stavbu nebo bytovou či nebytovou jednotku. Přiznání musí podat i ti, kteří loni k přiznané nemovité věci provedli přístavbu, nástavbu nebo ji částečně zlikvidovali, pokud na základě těchto změn současně došlo ke změně druhu nebo výměry pozemku, případně zvýšení nadzemních podlaží a podobně. Změnou rozhodnou pro stanovení daně je rovněž změna výměry parcely na základě obnovy katastrálního operátu.

Letos však musí nově podat přiznání i další skupiny poplatníků. Konkrétně jde o následujících 10 situací.

1) Stavební pozemek

Kdo získal stavební povolení nebo už staví budovu na pozemku, kde již stojí jiná budova, musí podat přiznání a pozemek v rozsahu budoucí stavby zdanit vyšší sazbou pro stavební pozemky. Nově totiž již nehraje roli, zda na stejném pozemku stojí jiná budova.

2) Zpevněná plocha

Kdo má pozemek, na kterém se nachází zpevněná plocha (a není evidován jako ostatní plocha nebo jako zastavěná plocha a nádvoří), a má ho zařazen v obchodním majetku, musí nově podat přiznání a část pozemku, na které se nachází zpevněná plocha, zdanit vyšší sazbou pro druh pozemku zpevněná plocha. Podnikateli, který vlastní pozemek, na kterém se nachází zpevněná plocha pozemku, a tento pozemek včetně zpevněné plochy pozemku má zařazen v obchodním majetku podle zákona o daních z příjmů, nově vzniká povinnost podat daňové přiznání. Důvodem je, že dochází ke změně definice zpevněné plochy pozemku, upřesňuje na webu finanční správa.

3) Garáž

Kdo má objekt, který je v katastru nemovitostí zapsán jako garáž (L), by si měl zkontrolovat, zda jej opravdu uvedl v přiznání jako garáž. Pokud nikoli, musí tak učinit. Nově totiž není možné garáž danit podle způsobu faktického užívání (pokud například slouží jako sklad ovoce, ale je zapsána jako garáž, nemůžete ji nově přiznávat jako příslušenství k obytnému domu).

Platí to i opačně. Kdo vlastní objekt, který využívá jako garáž, ale v katastru tak není uveden, nemůže ho nově přiznávat jako garáž. U garáží neevidovaných v katastru nemovitostí se nic nemění, dodala finanční správa.

4) Uživatel pozemku, který vlastní státní pozemkový úřad (SPÚ)

Kdo užívá pozemek v majetku SPÚ a nemá s úřadem uzavřenou nájemní nebo pachtovní smlouvu, musí také podat přiznání.

5) Uživatel nemovité věci, kterou vlastní Úřad pro zastupování státu ve věcech majetkových (ÚZSVM)

Přiznání musí podat také uživatel nemovitosti, která je v majetku ÚZSVM. Nově se totiž takový uživatel stává poplatníkem daně z nemovitých věcí.

6) Uživatel budovy nebo jednotky, jejíž vlastník není znám

Nově se poplatníkem daně (a musí tak podat přiznání) i uživatel budovy (kromě obytného domu) nebo jednotky (kromě jednotky pro bydlení), jejíž vlastník není znám.

7) Pronájem místnosti v obytném domě nebo v jednotce

Kdo pronajímá v obytném domě nebo v jednotce místnost například přes Airbnb a zároveň tak v souvislosti s tím poskytuje další služby (úklid, vynášení odpadků apod.) musí podat daňové přiznání a za tuto místnost musí uplatnit zvýšení daně. Přiznání musí podat také ten, kdo jednotku přiznává jednotku pro bydlení, v níž je místnost využívaná k podnikání v oboru ubytování, tzn. místnost pronajímá a zároveň poskytuje služby.

8) Lesy hospodářské pod vlivem imisí, zařazené do pásma ohrožení „A a B“

Kdo vlastní pozemek jiného druhu než lesní pozemek, ale nacházejí se na něm lesy hospodářské pod vlivem imisí, zařazené do pásma ohrožení „A a B“, musí podat daňové přiznání a přiznat daň bez nároku na osvobození.

9) Osvobození zařízení služby péče o dítě v dětské skupině

Kdo vlastní budovu, ve které je provozováno dětská skupina, může podat přiznání a uplatnit v něm nárok na osvobození. Dochází k rozšíření osvobození od daně z pozemků a daně ze staveb a jednotek, které slouží zařízení služby péče o dítě v dětské skupině, dodala finanční správa.

10) Osvobození pozemků v národním parku v zóně přírodě blízké

Podobně jako u předchozího bodu platí, že ten, kdo vlastní pozemek, který se nachází v národním parku v zóně přírodě blízké, může v daňovém přiznání uplatnit nárok na osvobození. Dochází totiž k rozšíření osvobození od daně z pozemků území zvláště chráněných podle předpisů o ochraně přírody a krajiny.

Dokdy podat přiznání

Lhůta pro podání přiznání končí ve středu 31. ledna 2024. Penále činí 0,05 % stanovené daně za každý následující den prodlení, nejvýše však 5 % stanovené daně (maximálně 300 tisíc korun). Lze se navíc o několik dnů beztrestně opozdit. Pokuta se nepředepíše, pokud částka nepřekročí 1000 Kč.

Jak na elektronické podání

Poplatníci si mohou vybrat, jakým způsobem přiznání podat. Zda v papírové či elektronické podobě. Server Podnikatel.cz například nabízí **chytrý interaktivní formulář přiznání k dani z nemovitostí pro rok 2024**, který vyplňování usnadní a pomůže s výpočty. Přiznání lze také podat přes portál Moje daně, který při vyplňování "napovídá" a sám provádí výpočty a kontrolu. Nově lze také využít služby předvyplnění daňového přiznání údaji z finančního úřadu a katastru nemovitostí v daňové informační schránce (DIS+) na portálu MOJE daně.

Dříve sice museli ti, kteří mají zpřístupněnou datovou schránku, podávat řádné, dodatečné nebo opravné přiznání k dani z nemovitých věcí jen elektronicky, a to v požadovaném formátu, to již ale neplatí. Tato povinnost platí „jen" pro osoby, které mají zpřístupněnou datovou schránku na základě zákona.

Zároveň ale platí, že je zohledňován účel, pro který byla konkrétní zpřístupněná datová schránky zřízena, resp. o jaký typ datové schránky se jedná. Kdo má například zpřístupněnou pouze datovou schránku podnikající fyzické osoby, nemusí podat přiznání k dani z nemovitých věcí elektronicky, pokud se jedná o nemovitost, která nesouvisí s podnikáním.

Pokud se vás elektronické podání týká a vy tak neučiníte, riskujete pokutu. Správce daně nicméně u daně z nemovitých věcí poplatníka nejprve vyzve, aby své pochybení napravil a přiznání podal elektronicky. Teprve v případě, že výzvu ignorujete, dostanete pokutu ve výši 1000 Kč.

V Karlových Varech dne 30. 1. 2024

Evidujeme případ předávkování želé bonbóny s látkou HHC
KARLOVARSKÝ KRAJ – Poučte své děti o nebezpečnosti této látky.

V Karlovarském kraji evidujeme případ, kdy bylo několik žáků základní školy v Karlových Varech intoxikováno neznámou látkou. Následným šetřením bylo zjištěno, že se žáci předávkovali želé bonbóny s obsahem látky HHC. Věc je v současné době ve fázi prověřování a zabývají se jí policisté z obvodního oddělení Karlovy Vary – Rybáře.

Co je HHC?

HHC je přírodním kanabinoidem vyskytujícím se v konopí jako jedna z mnoha látek (včetně psychoaktivního THC, které je zakázanou látkou). Látka může být návyková, ale dosud nebyla zařazena na seznam zakázaných, tedy je v České republice legální. Účinky HHC jsou velmi podobné, jako účinky THC - změna zrakového a sluchového vnímání, euforie, relaxační a povzbuzující účinky. Produkty s obsahem HHC se na trhu se vyskytují v různých formách např. jako cukrovinky v podobě gumových bonbónů. Prodávají se nejen v konopných automatech, ale také ve večerkách či online na e-shopech, tudíž si je může koupit kdokoliv jakéhokoliv věku. **Je však třeba upozornit, že kvůli své vysoké potenci může HHC mít i silnější nežádoucí účinky a může být zvláště nebezpečný, pokud se použije nevhodně nebo v nadměrném množství.**

I přesto, že je tato látka v České republice dosud legální, doporučujeme rodičům, aby své děti poučili o nebezpečnosti této látky.

kpt. Bc. Zuzana Churaňová
30. 1. 2024

Závodní 386/100
360 06 Karlovy Vary

Tel.: +420 974 362 208
Email:zuzana.churanova@pcr.cz

warriorcats.blog.cz

OSMISMĚRKA

by Moss

Ý	L	M	A	K	B	U	Z	O	T	U	L	Ž
D	Z	O	O	R	U	O	B	L	Á	Č	E	K
E	K	L	V	D	H	Š	L	A	Ň	L	K	U
Š	E	D	Ý	P	R	U	H	Ů	H	E	K	A
E	E	A	R	O	K	Á	T	P	Ž	N	B	C
D	S	L	V	Á	K	N	H	U	E	R	Í	Ý
Á	V	T	M	A	P	A	O	V	V	Š	V	K
K	E	Ý	O	A	K	R	R	C	Ě	I	A	O
N	R	L	R	P	P	N	I	M	N	Z	R	Č
O	Ň	E	H	O	A	T	Ě	H	L	A	D	K
H	Á	V	A	L	E	P	O	P	Š	Í	L	A

Bahník, cit, člen, Dráp, draví, hlad, hon, hra, kočka, kus, laň, Lev, lov, Měsíc, Modrá hvězda, mrak, netvor, noc, Obláček, oheň, Ohnivý, pěnkava, pes, Popelavá, Proužek, pták, Rýmák, síla, stopa, Šedák, Šedý, Šedý pruh, šelma, tůň, venku, vlk, Vrba, výr, zlý, Žlutozubka.

Báječný sálat z řepy vás zbaví všech zdravotních trápení, jen naše babičky znají tento recept, dnes ho dávám i vám…

Držíte dietu nebo se chystáte shodit přebytečné kilogramy? Potřebujete dietní jídelníček a nevíte, co do něj zařadit? Chcete chutnou a zdravou večeři plnou vitaminů? Pokud ano, doporučujeme vám vyzkoušet recept na vynikající řepový salát. Uvidíte, že si ho zamilujete a budete si ho dělat velmi často. Recept je snadný, takže ho zvládne naprosto každý v pohodlí domova. Pojďte to vyzkoušet.

Elixír zdraví

Červená řepa je báječná zelenina, kterou ovšem mnoho lidí nemusí a je to velká škoda. Řepa je neocenitelný pomocník při léčba mnoha nemocí. Pomáhá s léčbou štítné žlázy, obnovuje střevní mikroflóru, zlepšuje imunitní systém a brání vzniku krevních sraženin. Za druhé tato zelenina nezkazí vaši postavu a její použití s dalšími pokrmy je prostě skvělé. Můžete si z ní připravit předkrm, hlavní chod nebo třeba drink.

Ingredience a suroviny

K přípravě řepového salátu, jehož recept jsme si pro vás dnes připravili, budete potřebovat určité ingredience a suroviny. Měli byste mít k dispozici následující: 5 kusů červené řepy, balsamico, 2 stroužky česneku, půl pomeranče, olivový olej, čerstvé bylinky, sůl a pepř dle

chuti. Recept se téměř neliší od přípravy klasických zeleninových salátů, nicméně tento v sobě má velkou sílu, kterou si záhy sami potvrdíte.

Příprava salátu

Nyní se podívejme na postup přípravy krok za krokem. Je to opravdu velmi jednoduché a rychlé. Řepu uvařte, oloupejte a nastrouhejte na jemné nudličky nebo nakrájejte na kostičky, záleží na vás. Přidejte k tomu prolisovaný česnek, bylinky a pořádně zamíchejte. Dále vymačkejte pomerančovou šťávu a smíchejte ji s olivovým olejem a balsamicem. Následně smíchejte obě směsi dohromady, pořádně promíchejte, osolte a opepřete. V podstatě máte hotovo a můžete se dát do jídla.

V přípravě se ovšem meze nekladou, a proto si salát můžete zpestřit čímkoliv, co máte rádi. Například můžete přidat semínka, lehký sýr nebo nějakou svou oblíbenou zálivku. Červená řepa bude ovšem stále to, co dělá tento salát tak výjimečným. Dobrou chuť.



Myslivecký spolek Nejdek-Suchá
vás ve spolupráci s městem Nejdek
srdečně zve na tradiční

MYSLIVECKÝ PLES



Kulturní dům
v Nejdku

17. února 2024
od 20:00

Vstupné 250 Kč

K poslechu
a tanci hraje
skupina Ještěřice.

Bohatá zvěřinová tombola

Předprodej vstupenek v městském infocentru, tel.: 353 240 135



Vydal: Infocentrum Horní Blatná
Vyšlo: 9. 2. 2024Ročník: XII. číslo 2
Náklad: 120 ks
Registrováno pod ev. č. MK ČR E 20130
Adresa redakce: Náměstí Sv. Vavřince 1, 362 37 Horní Blatná
e-mail: infohorniblatna@volny.cz
Redaktor: Vítová Zuzana Uzávěrka příštího čísla: 27. 2. 2024