

Dolnopěněnský měsíčník

duben 2026

Aktuality

- **Kanalizace U Lesa a autobusové zastávky**

Byly podepsány a vloženy na katastr smlouvy o vodohospodářském majetku a věcném břemenu, je připravena smlouva s Čevak. Byla zahájena příprava výběrového řízení na zhotovitele autobusových zastávek.

- **Upozornění**

Byli jsme upozorněni, že v obci jsou pozemky, u nichž účel využití nesouhlasí s druhem pozemku uvedeným v katastru nemovitostí, např. pro stavby na zemědělské (orné) půdě. V každém případě rozdílu mezi katastrem a skutečností je nutné požádat o souhlas na změnu pozemku na nezemědělský u orgánu ochrany zemědělského půdního fondu na obecním úřadě s rozšířenou působností, v našem případě v Jindřichově Hradci, a dále podat ohlášení na katastrální úřad. Pokuty za nesoulad mezi katastrem a skutečností nejsou zanedbatelné, pohybují se od tisíců korun výše.

- **Čarodějnice**

Pálení čarodějnic se uskuteční 30. 4. od 19 hod na hřišti.

- **Upozornění**

Vzhledem k suchému počasí je nutné dbát zvýšené opatrnosti při venkovním rozdělávání ohně. Zákon na ochranu ovzduší zakazuje pálení zahradního odpadu. Rozdělávání za účelem např. opékání špekáčků či pálení čarodějnic zákon nezakazuje. Větší ohně je nutné nahlásit na <https://paleni.izscr/>.



Ohlédnutí za dolnopěněnskými Velikonocemi

Letošní Velikonoce z části poznamenalo deštivé počasí, ale přesto účast byla velká, děti se bavily malováním na obličej, barvily vajíčka několika různými technikami, a to vše za doprovodu koledníka na chůdách. Jen velikonoční stromeček čekal na více ozdob k těm, kterými jsme ho před akcí ozdobili. Na soutěž o nejlepší mazanec se sešlo 8 voňavých a nazdobených mazanců, které ochutnávali a hodnotili dospělí i děti. Děkujeme všem, kteří přispěli k pěkné velikonoční atmosféře.

Soutěž o nejlepší mazanec byla letos velmi vyrovnaná, výsledky se lišily jen pár bodů. Kuchařky se podělily o recepty na 3 vítězné mazance.

1. místo mazanec od paní Ivy Havlíčkové

800 g hladké mouky (Pernerka na kynuté těsto), 2 x kostka kvasnic, 1,5 lžičky soli, 10 x hrst cukru, cca 300 ml mléka (dle hustoty), 225 g másla, 3 vejce, citrónová kůra, 2 vanilkové cukry, vlašské ořechy, rozinky v rumu, nasekané mandle.

2. místo mazanec od paní Marty Hájkové

1 kg polohrubé mouky, 20 dkg změkklého másla, 20 dkg cukru, 5 žloutků, 5 dkg kvasnic, cca 400 ml mléka, citrónová kůra, sůl, rozinky naložené v rumu. Případně přidat mouku, těsto má být tuhé. Recept je na 2 mazance.

3. místo mazanec od paní Květy Pumprové

25 dg hladké mouky, 25 dg hrubé mouky. 120 g másla, 40 g droždí, 5g soli, kůra z 1/2 citronu, 90 g pískového cukru, 1 vanilkový cukr, necelý 1/4 l šlehačky, 3 žloutky. Vlašské ořechy, rozinky namočené v rumu, na špičku nože muškátového oříšku, na špičku nože tlučeného anýzu, vejce na potřetí, plátky mandlí na posypání. Péct podle druhu trouby 45-60 minut.

Obec Dolní Pěna a SDH Dolní Pěna srdečně zvou na tradiční pálení obecních čarodějnic

- **30. dubna na hřišti**
- **v 19 hodin stavění máje, poté zapálení hranice.**
- **Pivo a limo zajišťují dobrovolní hasiči, špekáčky a pečivo pro děti obec.**

