



# El Eco de Piedras Albas



## Nuevos canchales

“Aunque la Peña Buracá es el monumento más impresionante de la zona, lo cierto es que no es el único asentamiento parecido. El otro asentamiento, de similares características, está más cerca del pueblo.” Palabras de Maribel C. Salgado, historiadora y vecina del pueblo de Piedras Albas. Si viajamos atrás en el tiempo, concretamente 580 millones de años, geológicamente hablando descubrimos que esta zona pertenece al Precámbrico, formando parte del Macizo Hespérico y la cual se levantó en el Paleozoico. Dichos megalitos, están compuestos de granito, pizarra, gneises, areniscas y cuarcitas. A tenor de los restos, podemos suponer la probabilidad de que en Época Prehistórica, tuvieron lugar asentamientos entorno a “el Canchal de los dos Ojos” o Peña Buracá. Sin embargo, no sabemos mucho más sobre éstas culturas. Para más información, en la web [www.elbocoris.es](http://www.elbocoris.es)

## Reunión de las Asociaciones de Mujeres de Mancomunidad

El 2 de Julio, tuvo lugar y el principio de en Arroyo de la Luz, una Medioambiente. reunión de todas las Entre otros asuntos, se asociaciones de mujeres habló de la posibilidad que tienen cabida en la de realizar un nuevo Mancomunidad encuentro entre los Tajosalar. meses de Octubre y En ella, pudimos Noviembre, para conocer de primera para conocer la evolución de mano la situación en la dichas asociaciones. que se encuentra cada Desde aquí, animamos a una de las asociaciones a todas las mujeres de y resolver las dudas que Piedras Albas a pudieran surgir. participar de la Todas las asociaciones Asociación de Mujeres han de basarse en tres Virgen de la Romana, principios básicos: el con el fin de poder principio de Igualdad, el progresar, como principio de Cultura mujeres y como pueblo.



## Decoración reciclada

A lo largo de todo el mes de Julio, unas tantas mujeres del pueblo, tanto residentes habituales como residentes vacacionales, han llevado a cabo trabajos manuales de reciclaje, tanto de jarras como de botellas de plástico de todo tipo, con el fin de confeccionar la decoración que con gracia ha vestido nuestro pueblo durante las fiestas patronales. El trabajo se realizaba

en cadena: mientras unas cortaban las flores, anillas, espirales y «pulpitos», otras las iban pintando y montando, a medida que iban saliendo del proceso de cortado. Cada una aportaba sus propias ideas y todas eran bien recibidas, pues en la variedad está el gusto. Muchísimas gracias a Sara, Telesfora, Carmen, Mari, Aida, Julia, Maribel, Andrea, Julia, Bibi, Luhán, etc., sin vosotras la idea nunca hubiera salido adelante.

## Fuente Canto

Unas personas humanas por su propia voluntad, La Fuente Canto limpiaban por ser un agua especial, cuando la mujer lavaba la ropa sucia, sudá.

Muy buena para el ganado, para muchas cosas más todo el que su agua bebe la tiene que valorar, una fuente tan exquisita no se debe abandonar.

Entre zarzas y maleza se encuentra la Fuente Canto, fuente de mucha riqueza para los hombres del campo, donde cogían agua para beber, también para hacer gazpacho en bastantes ocasiones en sus labores del campo.

Quiero hacerle un homenaje a jubilados de buena voluntad que dieron vida a la fuente, -casi perdida estaba ya- entre maleza y zarzales con muy poco acceso, para entrar.

Los protagonistas mayores en el pueblo, -comenta la gente- sin nada pedir a cambio ellos limpiaron la fuente, sin hacer ningún comentario para no hacer daño a la gente.

Entre todos los componentes los que limpiaron la fuente también se encuentra el poeta que va diciendo a la gente, bonitas frases como esta sin estudios ni carrera sin saber poner las letras.

Entre zarzas y maleza no se cuántas cosas más, la Fuente Canto se encuentra poco más que abandoná, gracias a esa gran limpieza la fuente vuelve, a resucitar.

Domingo Rubio

## Charla sobre consumo responsable

El jueves 25 de Julio, día de Santiago, tuvo lugar una charla sobre consumo responsable en el Centro Sociocultural de San Gregorio.

Dicha charla, a la que acudieron 15 personas, fue impartida por una persona responsable de la oficina de atención al consumidor de la Mancomunidad TajoSalor y estuvo enfocada a la seguridad del consumidor en las ventas.

En los últimos años, se han dado muchos casos de estafa en la venta directa al público, bien sea a través de vía telefónica o de venta directa a domicilio, estando ésta última prohibida, por lo que se explicó cómo debemos actuar ante éstas situaciones y cómo podemos detectar las promociones fraudulentas. Además, las personas asistentes a la charla, debían llevar

una factura del recibo de la luz, no para hacer un estudio de consumo, sino para ser explicada y poder entenderla correctamente, pues tantas palabrejas y números lían a cualquiera.

También se podían hacer directamente reclamaciones en cuanto a alguna compra que hubieran realizado los asistentes, por mala gestión telefónica, etc., y a dónde podían dirigirse.

Se hace saber que en el ayuntamiento, existen hojas de reclamaciones para aquellas personas que las necesiten, las cuales se remiten directamente a la oficina de atención al consumidor, donde son gestionadas y desde donde se ponen en contacto con la persona que ha hecho la reclamación en cuestión.

**RECETA:** HAMBURGUESA DE ALUBIAS CON JARDÍN DE LECHUGAS

**INGREDIENTES:**

400 gr de alubias	Laurel
100 gr de champiñones	Harina
1 pimiento rojo	Perejil
1 cebolla	Aceite de Oliva
3 dientes de ajo	Sal
Lechugas variadas de temporada	

**PREPARACIÓN:**

Poner en remojo las alubias durante 12 horas. Lavar y quitar las pepitas del pimiento. Picar el pimiento, los champiñones, media cebolla, un ajo y el perejil.

**Elaboración:**

Cocer las alubias en la olla exprés junto con las hojas de laurel, media cebolla y 2 dientes de ajo durante 35 minutos. Mezclar el resto de la cebolla y ajo picado, con un poco de aceite y cocinar en la sartén hasta que esté dorado. Incorporar los champiñones, el pimiento y el perejil y seguir cocinando, removiendo todo.

Triturar las alubias junto con la mezcla cocinada en la sartén, añadir poco a poco la harina necesaria hasta conseguir una masa compacta. Corregir el punto de sal. Formar las hamburguesas y dorar por las dos caras en la sartén.

**Sugerencias del chef:**

El perejil se puede sustituir por cilantro y se pueden incorporar frutos secos como pipas de calabaza, nueces o almendras.

Si al formar las hamburguesas se pegan, colocar la cantidad necesaria sobre un film con un poco de aceite y aplastar con otro film.

Que aproveite...