



El Eco de Piedras Albas



Nuevos proyectos, nuevas ilusiones

Bienvenidos/as al primer ejemplar del periódico mensual de Piedras Albas.

En este periódico se recogerán las noticias más relevantes que hayan ido sucediendo a lo largo del mes, para intentar mantener informada a la población, recogiendo noticias locales y/o de interés cultural, así como recetas y una sección escrita por vosotros/as mismos/as, *La Voz del Pueblo*.

En *La Voz del Pueblo*, vosotros/as decidiréis el contenido de la misma, pudiendo poner desde anuncios

hasta poemas, chistes, historias, leyendas, fotografías, etc., que os gustaría compartir con todos/as nosotros/as. *La Voz del Pueblo* será tan extensa como vosotros/as queráis, pues se intentará dar cabida a todas vuestras ideas y propuestas, si no este mes, el siguiente.

Este periódico es una idea sin ánimo de lucro, por lo que se distribuirá de manera gratuita por los establecimientos y bares del pueblo. Mantengamos vivo Piedras Albas.

Limpiando la *basuraleza*

Con motivo de la 3ª edición del Proyecto “Libera 1m2 por la Naturaleza”, organizado por la asociación Libera y respaldado por entidades como Ecoembes y SEOBirdLife, varios vecinos/as y amigos/as de Piedras Albas, salieron a la calle con intención de limpiar el pueblo de la denominada *basuraleza*, que no es más que un bonito término para definir los residuos generados por el ser humano y que son abandonados en la naturaleza.

Piedras Albas participa de este proyecto desde su inicio, y esta vez contó con personas de todas las edades, así como con un par de

amigos cánidos.

En apenas 3 horas, se recogieron más de 50 kg de residuos de todo tipo encontrados, mayoritariamente, en la Dehesa Boyal del pueblo, siendo éstos, debidamente clasificados.

Debemos ser conscientes de que la *basuraleza*, se trata de un grave problema que nos atañe a todos, por lo que en nuestras manos queda poner solución a dicho problema. Empecemos por hacernos responsables de los residuos que llevamos al campo. Si llegó en nuestras mochilas, deberá volver en ellas, hasta la papelera o contenedor más cercano.



Héroes sin capa

A veces, los mejores planes, son los que salen de manera improvisada. Y sino que se lo digan a nuestros vecinos Pedro Rubio, Julio Pallés, Domingo Rubio, Francisco López, Francisco Rodríguez, Pepe Noreña y Teodoro Rubio, que el pasado mes decidieron comenzar a limpiar y restaurar una de las fuentes más emblemáticas de nuestro entorno: la fuente de Cantos.

fuente que desde tiempos inmemoriales ha abastecido de agua a nuestro pueblo y, por ello, estos vecinos decidieron darle un lavado de cara a la misma.

Desde aquí y en nombre de todos y todas, os agradecemos este gesto altruista, pues es un ejemplo de civismo, hermandad y fraternidad para con todos y todas nosotros y nosotras.

A pesar de encontrarse en el término de Alcántara, es una

Gracias chicos, ojalá este gesto sea imitado por mucha gente.



Piscina

ABONOS INDIVIDUALES TEMPORADA

	NORMAL	BONIFICADO	
		(Familias Numerosas normales y mayores de 65 años)	(Familias Numerosas Especiales)
ADULTOS	60,00 €	50,00 €	40,00 €
NIÑOS DE 3 A 12 (INCLUIDOS)	40,00 €	30,00 €	20,00 €

ABONOS INDIVIDUALES MENSUALES

	NORMAL	BONIFICADO	
ADULTOS	45,00 €	--	--
NIÑOS DE 3 A 12 (INCLUIDOS)	25,00 €	--	--

ENTRADAS

ADULTOS	3,00 €	--	--
NIÑOS DE 3 A 12 (INCLUIDOS)	2,00 €	--	--

Poemía

Y, por fin, te mataron. A pesar de la cojera, No hiciste nunca daño no parabas quieto. a nadie. Por aquí, por allá, No eras el perro más guapo, pero todo lo siempre ibas de paseo. que tenías de feuchín Pero nunca a nadie lo tenías de buenín. hiciste daño. Pequeñajo, desaliñado Con un palo, de un y cojo de una pata... pisotón o igual te atropellaron... Porque no era la Pero desde luego que, primera vez que te por fin, te mataron. pegaban. Descansa en paz, Gordito, yo te llamaba amiguito.

Que aproveite...

RECETA: PARRILLADA DE HORTALIZAS CON QUESO DE CABRA AL GRATENDE MIEL

INGREDIENTES:

- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 tomates
- 100 gr de queso de cabra
- Miel
- Aceite de Oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Lavar y cortar la berenjena y el calabacín en rodajas de igual calibre, para mayor uniformidad de su cocción. Lavar los pimientos, quitar las pepitas y la parte interior blanca, y cortar en gruesas tiras. Cortar los tomates por la mitad.

Elaboración:

Cocinar las verduras por separado, en un recipiente cerrado, pintadas de aceite y sin sal, en el microondas a máxima potencia.

Tiempos de cocción estimados en el microondas: Berenjena 9 minutos, calabacín 7 minutos, pimientos 6 minutos y tomate 4 minutos.

Salar las verduras al gusto, colocarlas en una fuente, y distribuir por encima el queso de cabra con un poquito de miel. Gratinar en el horno microondas alrededor de 3 minutos. Si se desea y como toque final, verter un chorrito de aceite por encima.

Sugerencias del chef:

Para que la berenjena sea más digestiva, hacer incisiones en la pulpa y poner con sal a sudar media hora antes de elaborar el plato.

*También se pueden añadir champiñones a la receta. El tiempo de cocción en el microondas será de 6 minutos.

Os recordamos que el horario de apertura de la piscina es de 12,30h a 20,30h.

La adquisición tanto de las entradas como de los abonos se realizará en la taquilla de la misma.