



# 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 hiciste daño. lo tenías de buenín. Con un palo, de un Pequeñajo, desaliñado pisotón o igual te y cojo de una pata... 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.