



Boletín de la ILOA

Apartado de correos 808 Smithville, Texas 78957

1 de enero de 2026

Bienvenido enero

¿Estás listo para sacudirte esa tristeza postnavideña y empezar el año nuevo con fuerza? Enero puede parecer un mes aburrido y frío, pero créeme, está lleno de sorpresas.

Desde sus orígenes antiguos hasta sus celebraciones modernas, enero está lleno de joyas ocultas por descubrir. Así que, coge una taza de café caliente, ponte cómodo y lee un buen libro, prepárate para dar la bienvenida al año nuevo y a todo lo que conlleva.

JANUARY

Enviar pagos de la HOA a:

Asociación de Propietarios de Indian Lake

Apartado de correos 808

Smithville, Texas 78957

Teléfono # 512-237-8500

La Junta de la ILOA sigue aceptando pagos con tarjeta de crédito o ACH. Si desea pagar sus cuotas de la HOA mediante tarjeta de crédito o giro bancario ACH, por favor llame a la Oficina de la ILOA al 512-237-8500 para hacer los arreglos; habrá un recargo del 5% por pagar con tarjeta de crédito y un recargo del 2,5% por el cheque bancario ACH.



Miembros actuales de la Junta

Bonny-Lynn Joplin-Presidenta

Carlie Case-Vicen Presidenta

Crystal Kohanek-Secretaria

John Keller-Tesorero

James Turner-Presidente de Parques y Carreteras

Charles Faulds-Lakes & Fish Presidente

James Spell-Pool Presidente

Comité de Arquitectura

Christopher Robbins, Bobby Williamson, Wendy Williamson



Eventos / Sucesos del barrio



Carta del Presidente de la Junta de la ILOA

Felicitaciones de Navidad y mejores deseos para el Año Nuevo

Estimados residentes de Indian Lake,

En nombre de la Junta Directiva, les transmito nuestros más cálidos deseos a usted y a sus familias para que tengan unas fiestas felices y un Año Nuevo feliz y saludable.

Al reflexionar sobre el año pasado, estamos agradecidos por el sentido de comunidad que compartimos en Indian Lake. El próximo año trae consigo la promesa de nuevos comienzos y una colaboración continua para hacer de nuestro barrio un lugar aún mejor para vivir.

La Junta trabajará en varias iniciativas en 2026, incluyendo el "Proyecto del Nuevo Pabellón". Esperamos compartir más detalles y trabajar contigo en los próximos meses.

Os deseamos un final pacífico para este año y un enero lleno de esperanza y optimismo.

Atentamente,

Bonny Joplin

Presidente de la Asociación de Propietarios de Indian Lake
Junta Directiva de la HOA

RECORDATORIO: La próxima reunión bimestral de la Junta Directiva será el 10 de enero de 2026, de 10:00 a 12:00 en la sala de reuniones del First National Bank en Smithville. Esperamos veros allí.



Todos deberían haber recibido ya su Factura de Cuotas 2026, como recordatorio amistoso de que las cuotas aumentaron a 200 dólares anuales, esto fue votado y aprobado en la Asamblea Anual de Negocios de 2025. Las cuotas de 2026 se consideran atrasadas antes del 1 de febrero de 2026; si no recibiste tu factura, por favor contacta con el Tesorero de la Junta de la ILOA en el 512-237-8500; no recibir una factura no anula tu responsabilidad de pagar tus cuotas. Se presentarán gravámenes por todas las facturas no pagadas después del 1 de febrero de 2026.

Comité de Votación a Nivel de Propiedad

La Ley de Protección de Propietarios Residenciales de Texas exige que las HOAs proporcionen ciertos documentos a los posibles compradores de propiedades dentro de la comunidad. Esto incluye los estatutos y los convenios restrictivos (actualmente los llamamos Restricciones de Subdivisión). Aunque nuestros estatutos establecen un procedimiento por el cual nuestros propietarios pueden votar sobre hacer o no enmiendas, actualmente no existe tal procedimiento en las Restricciones de Subdivisión de la ILOA. Por lo tanto, nuestras restricciones siguen basándose en los códigos de construcción, las leyes estatales y la tecnología disponible que estaban vigentes en 1972 cuando se redactaron. A los posibles nuevos propietarios se les proporcionan estos documentos obsoletos al considerar la compra, pero descubren diferentes requisitos cuando acuden al condado para obtener un permiso de construcción. **¡Necesitamos actualizar nuestras restricciones de urbanización para cumplir con la legislación y los códigos de construcción vigentes!**

[La sección 209.004](#) del Código de Propiedad de Texas regula los pasos que debe seguir una asociación de propietarios para añadir un procedimiento a un instrumento de dedicación (en este caso, nuestras Restricciones de Subdivisión). Resumiendo lo que intento decir, la ILOA tiene que celebrar una elección (por correo postal estadounidense) que devuelva un voto favorable de 2/3 de todos los propietarios para poder añadir dicho procedimiento.

La Junta Directiva ha nombrado un comité encargado de llevar a cabo dichas elecciones. El comité está trabajando arduamente para crear y preparar las papeletas, formularios de prueba de propiedad, instrucciones, etc., que se enviarán por correo a cada propietario a mediados de febrero. Habrá artículos adicionales en boletines, así como actualizaciones por correo electrónico más frecuentes que incluirán información para actualizar la propiedad de nuestra situación. Se espera que los futuros esfuerzos incluyan la incorporación de un foro de discusión electoral en nuestra página web a través del cual la propiedad pueda plantear preguntas y responder por el comité.

Lo que el comité necesita desesperadamente DE INMEDIATO es un propietario de casa o propietario de casa que hable español y que esté dispuesto a unirse a nuestro comité para ayudar en la comunicación y los esfuerzos educativos sobre por qué se celebran las elecciones con nuestros vecinos que no hablan inglés. Si está interesado en ayudar a su comunidad, por favor envíe un correo electrónico a LetsAllVote@outlook.com indicando que estaría interesado en formar parte de este comité.

¡Gracias y espero saber de ti pronto!

Vigilancia vecinal



Cuando estés por el barrio, por favor, estate atento a tu entorno; si vemos algo, digamos algo. Por favor, llame a la Oficina del Sheriff del Condado de Bastrop al 512-303-1080 si observa alguna actividad sospechosa en el barrio; también puede informar de sus preocupaciones a los miembros actuales de la Junta por correo electrónico @ iloaoffice78957@yahoo.com o llamando al teléfono de la Oficina de la ILOA al 512-237-8500. En caso de emergencia, marque el 911.





Nuevo sitio web de la ILOA

Por favor, accede a nuestra nueva página web y regístrate haciendo clic en la pestaña Contacto en la parte superior de la página <https://indianlakeowners.net> . Puedes introducir tu información personal allí; compartiendo tu dirección de correo electrónico con nosotros, recibirás notificaciones de vez en cuando. Por favor, comparte esta información con tus vecinos para que ellos también puedan inscribirse.



Montón de matorrales



The Brush Pile está abierto para los residentes de ILOA el primer sábado de cada mes si el tiempo lo permite. Al vaciar, por favor tira hacia el fondo del montón antes de tirar el cepillo o los restos. **Los miembros deben tener su cuota paga para poder usar el Brush Pile.**

Comisionado del condado de Bastrop, que organiza el acolchado del montón de matorrales de Indian Lake, solo se convierten materiales naturales en el montón: matorrales, arbustos, ramitas, ramas y pequeños troncos de árboles.

No es apropiado ningún material de madera procesada, madera tratada, madera con clavos, etc. Estos productos son peligrosos para el medio ambiente y pueden dañar la maquinaria de acolchado.

Abierto de 8:00 a 12:00 del mediodía



Ofrece tu tiempo como voluntario



Los miembros de la Junta Directiva de ILOA siempre buscan voluntarios para ayudar con actividades en nuestro barrio; por favor, envíe su información a lloaoffice78957@yahoo.com si desea ofrecer su tiempo como voluntario.

Zona de juegos piscina/pabellón

Área de montones de matorrales

Cuidado del césped

Lago/Peces

Miembro del Comité de Arquitectura



Bienvenido al barrio



Nos gustaría dar la bienvenida a los siguientes nuevos vecinos de Indian Lake.

1. No para informar



Feliz Año Nuevo

Al estar en la puerta de un año nuevo, es natural hacer una pausa y reflexionar sobre cómo ha sido el último año y pensar hacia dónde vas en el nuevo año que te espera.

¿Qué has aprendido en estos últimos 365 días? ¿Cuáles son tus sueños y metas para el próximo año y cómo vas a usar ese lienzo en blanco y ese tiempo?



Eventos Smithville/Bastrop/La Grange 2025



Apoyemos siempre a nuestros negocios locales en Smithville, ayuda a que nuestra comunidad crezca y mantiene abiertos nuestros negocios.

SOLO NEUMÁTICOS Y ELECTRÓNICA!!

Residentes del condado de Bastrop y Lee — ¡apúntate en tu calendario! Se celebra un evento de Residuos Peligrosos Domésticos (HHW) en Smithville, centrado en la eliminación de neumáticos y electrónica. Es una gran oportunidad para deshacerte de objetos que no deberían estar en tu basura habitual.

Viernes, 24 de enero

🕒 9:00 AM – Mediodía

📍 109 Taylor Street, Smithville

⚠️ Se requieren vales

Asegúrate de escanear el código QR del folleto o visita:

👉 www.co.bastrop.tx.us/page/ds.household_waste

¡Planifica con antelación, consigue tu vale y ayuda a mantener nuestra comunidad limpia y segura!

BASTROP & LEE COUNTY RESIDENTS:

SAVE THE DATE!

JAN 24TH 9AM-NOON

TIRES & ELECTRONICS

HHW EVENT

VOUCHERS REQUIRED

**109 TAYLOR ST
SMITHVILLE**

SCAN the QR CODE or VISIT:
www.co.bastrop.tx.us/page/ds.household_waste

El café de yema tostada

La cadena de desayunos y almuerzos lanzará su local en Bastrop dentro de un próximo desarrollo llamado Sendero, un desarrollo de uso mixto de 75 acres en construcción a lo largo de la carretera 71. El Tostado Café de Yema ofrece una variedad de platos —incluyendo tacos de brisket, burritos de desayuno y pollo con gofres— a lo largo de sus menús de desayuno, brunch y comida.

- Apertura por determinar
- Sendero, bloque 900 Hwy. 71 W., Bastrop
- www.thetoastedyolk.com



Crust Pizza Co.

Crust Pizza Co. traerá pizzas de masa fina al estilo Chicago junto con una amplia variedad de aperitivos, pastas y postres a Sendero.

- Apertura por determinar
- Sendero, bloque 900 Hwy. 71 W., Bastrop
- www.crustpizzaco.com/home



Café de Batidos Tropicales

Los residentes de Bastrop ahora pueden disfrutar de una bebida recién mezclada en Tropical Smoothie Cafe, que abrió sus puertas en el centro comercial Burleson Crossing a finales de noviembre, uniéndose a otros locales recién abiertos, como Volcano Sushi and Ramen, Jeremiah's Italian Ice, Chipotle y Smokey Mo's BBQ.

- Inaugurado el 23 de noviembre
- Cruce Burleson, 717 Hwy. 71 W., Ste. 400, Bastrop
www.tropicalsmoothiecafe.com



Tractor Supply Co. abrirá en Smithville

Tractor Supply Co. tiene previsto ampliar su implantación en el condado de Bastrop con una ubicación prevista para Smithville dentro de un próximo parque industrial de 69 acres. Jesco Construction comenzó la construcción del parque industrial, justo al sur de Smith Supply Co., entre las carreteras 230 y 71, a finales de noviembre, según funcionarios de Smithville.

Tractor Supply Co., con sede en Brentwood, Tennessee, fundada en 1938 como un negocio de venta por correo de piezas para tractores, cuenta con más de 2.300 ubicaciones en 49 estados y vende pienso para ganado, ferretería y herramientas, suministros para césped y jardín, ropa y más.

- Apertura por determinar
- Parque Industrial Smithville, intersección de la Hwy. 230 y la Hwy. 71, Smithville
- www.tractorsupply.com
-



Cuenco Vacío de Bastrop

El 21º evento anual, que ayudará a recaudar fondos para el apoyo alimentario en la comunidad, invita a los residentes a probar sopas, guisos y chiles. Cada asistente con entrada se llevará a casa un cuenco de sopa cerámica pintado a mano localmente a su elección.

- 24 de enero, 11:30 a.m.-2 p.m.
- Gratis (entrada, 5 años o menos), \$7.18 (entrada, 6-12 años), \$39.19 (entrada general)
- Centro de Convenciones y Exposiciones Bastrop, 1408 Chestnut St., Bastrop
- www.bastropfoodpantry.org



Recuerda y apoya siempre a nuestros veteranos

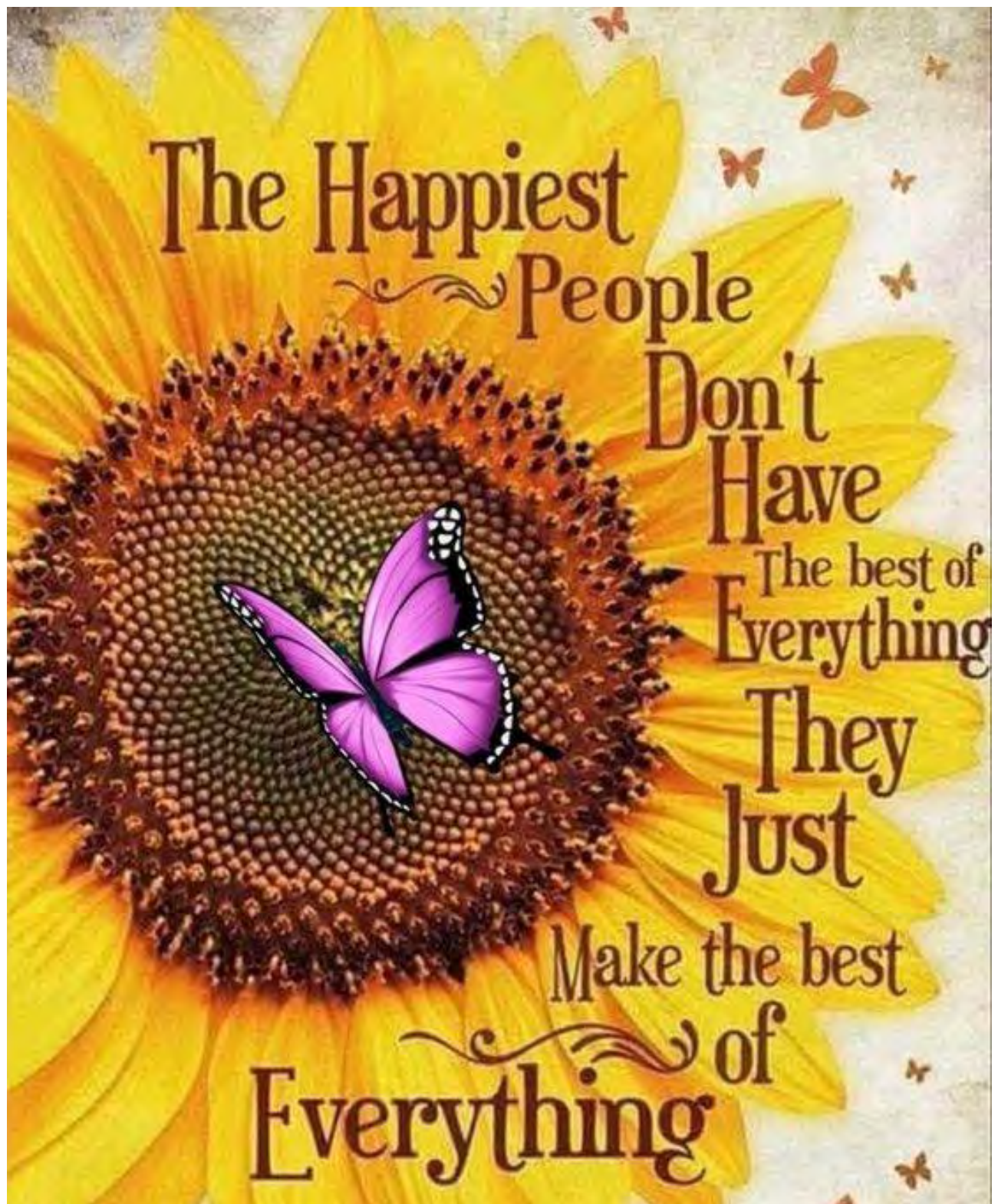
Los veteranos conocen mejor que nadie el precio de la libertad, porque han sufrido las cicatrices de la guerra. No podemos ofrecerles mejor tributo que proteger lo que han conseguido para nosotros.



Fuerza de Tarea del Servicio Forestal Texas A&M, Smithville

Los bomberos del Grupo de Trabajo de Smithville responden a llamadas mucho más allá de Smithville. El equipo de 12 miembros del Servicio Forestal de Texas A&M atiende a 16 condados de Texas y, a veces, a otras partes del estado. Cuando las condiciones lo permiten, los miembros del grupo de trabajo también se ponen a disposición para apoyar a los bomberos de todo el país. Collin Woodland, coordinador del grupo de trabajo, ha dirigido a los equipos de respuesta a más de 30 llamadas al año. Este trabajo es complicado. Operamos en un entorno en constante cambio e interactuamos con las personas en posiblemente uno de los peores momentos de sus vidas. dijo Woodland. Ver todas las emociones que una persona puede tener te enseña a manejar situaciones delicadas. Los miembros del Servicio Forestal de Texas A&M completan cursos sobre el clima de incendios forestales, habilidades de lucha contra incendios y liderazgo, y continúan su formación con formación práctica. A continuación, los miembros del Servicio Forestal de Texas A&M y del equipo de Parques y Vida Silvestre de Texas practican la conexión de una honda flotante, que transporta y deja suministros en zonas de difícil acceso.





Clases de arte extraescolares en el Mary Nichols Art Center. Regístrate ahora



Registration is now open for Spring 2026

**visit www.artsforruraltexas.org/aasregistration
or scan the QR code**



For more information, please contact Tory Farley,
Program Director, at programs@artsforruraltexas.org
or by calling 979-378-2113

Receta del mes:



Receta de cazuela de pollo con fideos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MINUTOS

TIEMPO TOTAL: 45 minutos

Ingredientes:

- 2- (12,5 oz) latas de pechuga de pollo trozada, escurrida (o 1 cuarto de pollo en conserva casera)
- 2- (10,5 oz) latas de sopa de crema de pollo
- 1- taza de mayonesa
- 1- taza de leche
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1- maíz entero en lata
- 1- bolsa (10-12 oz) de guisantes de olor congelados
- 1- Cucharadita de pimienta negra molida
- 1- Cucharadita de sal marina
- 3- tazas de queso fiesta blend finamente rallado
- Fideos de huevo envasados de 12 onzas, cocinados y escurridos
- 1/2 taza de pan rallado panko
- 1- mantequilla en barra (1/2 taza) derretida

Instrucciones:

Precalienta el horno a 350 grados Fahrenheit.
Rocía un molde de horno de 9x13 pulgadas con un spray antiadherente.
Desmenuza el pollo o ábrelo y vacía el exceso de agua de la lata y rompe los trozos grandes.

Herve los fideos en una olla grande hasta que esté el dente (unos 5 minutos) y luego escurre.

Combina el pollo, la crema de sopa de pollo, la mayonesa, la leche, la cebolla, los guisantes y el maíz, la sal y la pimienta y el queso en un bol grande.

1. Remueve hasta que se mezcle.
2. Remueve suavemente los fideos hasta que todo quede uniformemente cubierto con la salsa de nata.
3. Vierte cuidadosamente la mezcla en el molde de horno preparado. Espárralos hasta que quede uniforme.
4. Espolvorea la parte superior de forma uniforme con pan rallado panko.
5. Rocía la parte superior con la mantequilla derretida de forma uniforme sobre las migas de pan.
6. Hornea sin tapar durante 30-35 minutos o hasta que esté bien caliente y la parte superior esté dorada.
7. Sirve caliente y disfruta.



Cita inspiradora:

"Pasamos el 1 de enero recorriendo nuestras vidas, habitación por habitación, elaborando una lista de trabajo por hacer, grietas por reparar. Quizá este año, para equilibrar la lista, deberíamos recorrer las habitaciones de nuestras vidas... no buscando defectos, sino potencial."

