



Boletín de ILOA

Apdo. de correos 808 Smithville, Texas 78957

1 de marzo de 2026

Bienvenido, marzo

Marzo es el tercer mes del año tanto en el calendario juliano como en el gregoriano; tiene 31 días. En el hemisferio norte, el inicio meteorológico de la primavera llega el primer día de marzo. El equinoccio de marzo, que ocurre el día 20 o 21, marca el inicio astronómico de la primavera en el hemisferio norte y el comienzo del otoño en el hemisferio sur en el que septiembre es el equivalente estacional de marzo en el hemisferio norte.



Envíe los pagos de la cuota HOA a:

Asociación de Propietarios de Indian Lake

Apartado de Correos 808

Smithville, Texas 78957

Teléfono: 512-237-8500

La Junta de ILOA sigue aceptando pagos mediante tarjeta de crédito o transferencia ACH. Si desea abonar sus cuotas de la comunidad utilizando alguna de estas opciones, póngase en contacto con la oficina de ILOA en el 512-237-8500 para gestionarlo. Se aplicará un recargo del 5% en pagos con tarjeta de crédito y del 2,5% en transferencias ACH.



La Junta de ILOA procederá este año a registrar gravámenes sobre todas las cuentas pendientes con cuotas no abonadas.

Miembros actuales de la junta directiva

Bonny-Lynn Joplin-Presidenta

Carlie Case-Vicepresidenta

Crystal Kohanek-Secretaria

John Keller-Tesorero

James Turner-Responsable de Parques y Caminos

Charles Faulds—Responsable de Lagos y Pesca

James Spell—Responsable de la Piscina

Comisión de Arquitectura

Christopher Robbins, Bobby Williamson, Wendy Williamson





Eventos y novedades del barrio

Carta del presidente de la ILOA

“Marzo de 2026

Estimados propietarios de la Asociación de Indian Lake,

¿Lo notáis? Los días se alargan, el clima se vuelve más cálido y se siente una energía especial en el ambiente. Aquí, en Indian Lake Owners Association, dejamos atrás el frío invernal y esperando con ilusión la mejor época del año en nuestro vecindario.

Rindiendo homenaje a un legado: “El Pabellón Robert Sconci”

Me llena de alegría compartir una noticia maravillosa sobre nuestro espacio de encuentro comunitario. Como muchos sabéis, hemos estado trabajando en los planes para dar un nombre oficial a nuestro pabellón. Me complace anunciar que, de ahora en adelante, llevará el nombre de Robert Sconci Pabellón.

Esta dedicatoria es una pequeña muestra de nuestro profundo agradecimiento a Robert.
(También conocido como “el Alcalde”)

En estos momentos estamos ultimando los detalles para la ceremonia de inauguración que marcará oficialmente la dedicación del pabellón. Será una ocasión ideal para reunirnos y rendir homenaje a Robert. Permanece atento para más información sobre la fecha y la hora oficiales, que anunciaremos muy pronto por correo electrónico y que también estarán disponibles en el tablón de anuncios de la comunidad.

Poniendo a punto para el buen tiempo

De cara a las temporadas más activas, las mesas actuales recibirán un cambio de imagen y las reparaciones necesarias para que estén en perfecto estado

un lugar seguro, bonito y preparado para todas tus reuniones familiares, fiestas de cumpleaños y tardes tranquilas disfrutando de un buen libro.

Nuestro objetivo es renovar el pabellón, colocar las nuevas mesas de picnic y conseguir que toda la zona luzca espectacular justo a tiempo para el Día de Apertura de la Piscina.

¿Quién más está preparado?

Con las flores brotando y el termómetro subiendo, la emoción es inevitable. Se siente ese cosquilleo de ilusión. ¿Quién más está listo para disfrutar del aroma a crema solar

el eco de las risas en la piscina y el chisporroteo de las barbacoas en el pabellón? La primavera y el verano son el momento en el que nuestra comunidad realmente cobra vida, y este año se siente especialmente prometedor.

Estamos deseando compartir estos momentos tan especiales con todos vosotros, comenzando con la inauguración del Pabellón Robert Sconci.

Un cordial saludo,

Bonny

Bonny Joplin
Presidenta, Junta Directiva
ILOA”

¡Nuevo pabellón en Indian Lake!

Gracias al esfuerzo y dedicación de nuestra comunidad, la Junta Directiva y el comité encargado de este

proyecto, ya tenemos un nuevo pabellón para disfrutar durante muchos años. ¡Os invitamos a venir, disfrutarlo y cuidarlo este verano y cada día!

disfrutémoslo juntos este verano y cuidémoslo cada día a partir de ahora.





Vigilancia Vecinal

Cuando pasees por el barrio, mantente atento a lo que ocurre a tu alrededor y observa el entorno; si ves algo fuera de lo común, avísalo. Llama al Oficina del Sheriff del Condado de Bastrop al 512-303-1080 si detectas alguna actividad sospechosa actividad en el vecindario, también puedes comunicar cualquier inquietud a los miembros actuales de la Junta por correo electrónico a iloaoffice78957@yahoo.com o llamando al teléfono de la oficina de ILOA: 512-237-8500. En caso de emergencia, marque el 911.





Sitio web de ILOA

Por favor, visita nuestro sitio web y regístrate haciendo clic en la pestaña de Contacto situada parte superior de la página <https://indianlakeowners.net>. Allí podrás introducir tus datos personales y al compartir tu dirección de correo electrónico con nosotros, recibirás notificaciones periódicas. Por favor, comparte esta información con tus vecinos para que ellos también puedan registrarse. Si necesitas copias de nuestros estatutos actuales, las normas o restricciones están disponibles en nuestra web, en la pestaña de documentos aparecerá un menú desplegable y podrás elegir el documento que quieras consultar.



Pila de ramas

La Pila de ramas está disponible para residentes de ILOA el primer sábado de cada mes si el tiempo lo permite. Al depositar, por favor avance hasta el fondo de la pila

Antes de descargar tus ramas o desechos, por favor dirígete **al fondo de la pila. Los socios deben tener la cuota al día**

para poder utilizar la Pila de Ramas.

El Comisionado del Condado de Bastrop organiza el triturado de la pila de ramas de Indian Lake; solo se aceptan materiales naturales:

ramas, arbustos, ramitas, troncos pequeños y ramas gruesas.

No está permitido dejar materiales de madera procesada, madera tratada, madera con clavos, etc. Estos materiales son peligrosos para el medio ambiente y pueden provocar daños en la maquinaria de triturado.

Abierto de 8:00 a 12:00



Dedica tu tiempo como voluntario.



Los miembros de la junta de ILOA siempre buscan voluntarios para colaborar con
¿Te gustaría participar en actividades de nuestro barrio? Envíanos tus datos a
lloaoffice78957@yahoo.com si quieres dedicar parte de tu tiempo como voluntario.

Zona de piscina/pabellón y parque infantil

Zona de acumulación de ramas

Cuidado de jardines

Lago/Pesca

Miembro del Comité de Arquitectura





Bienvenidos al barrio

Queremos dar la bienvenida a los nuevos vecinos de Indian Lake.

1. Sharlene Brown (Peace Pipe)



Servicios de Desarrollo del Condado de Bastrop

Si desea presentar una queja ante el Condado de Bastrop sobre algún asunto en su vecindario que considere que infringe las normas del condado, puede hacerlo relleno un formulario de queja y enviándolo a la Oficina de Servicios de Desarrollo del Condado de Bastrop, o entregándolo personalmente en:

211 Jackson Street Bastrop, Texas 78602 (tel. 512-581-7176)

En la página web de ILOA, en la pestaña de documentos, también encontrará un enlace al sitio web del condado y otro para descargar el formulario de reclamación.



Feliz Día de San Patricio



17 de marzo de 2026

Los irlandeses celebran que San Patricio llevó el cristianismo a Irlanda.

Las festividades deberían centrarse en agradecerle a él y en valorar que sus misiones ayudaron a difundir el mensaje de la Buena Nueva. Además, es motivo de gratitud que Dios entregó a su único Su Hijo entregó la vida por nosotros para que pudiéramos vivir. Por eso, siempre es motivo de alegría cuando se comparte el evangelio con quienes aún no lo conocen.

Eventos en Smithville, Bastrop y La Grange 2026



Apoyemos siempre a los negocios locales de Smithville; así contribuye al desarrollo de nuestra comunidad y mantiene abiertos nuestros negocios

en funcionamiento.

Jersey Mike's llega a Bastrop en mayo con bocadillos recién horneados

Jersey Mike's, una sandwichería al estilo de la Costa Este, fue el primer local anunciado como parte de Sendero, un desarrollo de uso mixto de 75 acres.

- Apertura en mayo de 2006
- Sendero, 853 Hwy. 71 W., Ste. 104, Bastrop
- www.jerseymikes.com



SAVE THE DATES!

COLLECTION 25 EVENTS FOR -26

ALL EVENTS: 9am - Noon and require Voucher*

OCT
18TH

PAINT ONLY

Paints & Stains, Aerosol Paint Cans,
Preservatives, Strippers and Thinners

SMITHVILLE @ 109 TAYLOR ST

FEB
7TH

TIRES/ELECTRONICS

Computers, TV's, printers, etc. Limit 10 per
vehicle. No commercial or ag tires.

SMITHVILLE @ 109 TAYLOR ST

MAR
21ST

FULL HHW

HOUSEHOLD HAZARDOUS WASTE
See complete list on our web page (below)

SMITHVILLE @ 109 TAYLOR ST

VOUCHERS



FOUND ONLINE

SCAN the QR CODE
or visit the link below

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

ADDRESS VERIFICATION WILL BE REQUIRED
Show proof at time of drop off with Utility Bill
or Valid ID.

Vouchers must be COMPLETED prior to event

THANK
YOU
TO OUR
SPONSORS



Commercial waste or any item deemed unsafe or
unidentifiable by staff will not be accepted. For a complete
list, visit www.co.bastrop.tx.us/page/ds.household_waste

Household Hazardous Waste includes latex and oil-based
paint, household cleaners and other chemicals, fertilizers,
pesticides, pool chemicals, etc.

True Texas BBQ llega a H-E-B Bastrop con brisket y mucho más

El aroma del brisket ahumado ya forma parte de la rutina semanal de compras en Bastrop desde que True Texas BBQ abrió sus puertas en H-E-B.

Detalles

La sucursal de True Texas BBQ, que ahúma carnes naturales en el propio local sobre roble texano, inaugurado como parte de una ampliación de \$30 millones en curso en Bastrop—un proyecto que comenzó en julio de 2023.

La carta

de True Texas BBQ menú ofrece una selección de carnes al peso, bocadillos, postres y guarniciones, como:

- Ensalada de manzana
- Judías con brisket ahumado
- Greens al estilo sureño
- Macarrones con queso
- Ensaladilla de patata
- Pan de maíz con serrano



PROYECTO CUENCO VACÍO

EMPTY BOWL PROJECT

SATURDAY, MARCH 28, 2026

📍 Smithville Recreation Center
106 Gazley St, Smithville

Community Event to Fight Hunger

*Eat Simple.
Give Generously.
Make a Difference.*



Handcrafted bowls, tasty soups, and a shared cause to fight hunger in our community.

WE BENEFIT:

- Smithville Food Pantry
- Smithville Community Gardens
- Lost Pines Artisans' Alliance
- Samella Williams Angels Unaware Ministry
- Smithville Community Clinic

DONATE NOW!



Scan to donate &
help fight hunger
in Smithville

WWW.SMITHVILLEEMPTYBOWL.ORG

Faire la Nouba llega a Smithville con vinos, artículos para fiestas y mucho más

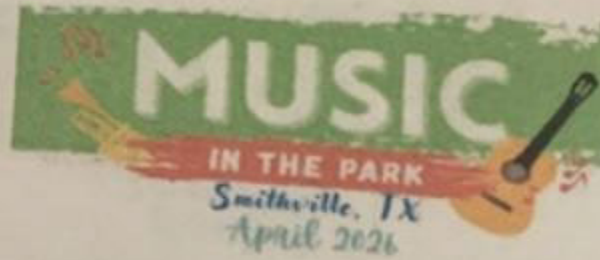
Smithville se vuelve un poco más alegre tras la apertura de Faire la Nouba, una tienda especializada en celebraciones, una tienda de vinos y productos gourmet, abrió sus puertas a principios de febrero en la calle principal.

El negocio, gestionado por mujeres, personas negras y veteranas, se encuentra en un edificio completamente restaurado que data de 1895, y funciona con la misión de “crear alegría y hacer que cada momento sea especial”.

“Nuestra tienda es el lugar ideal para todo lo relacionado con la celebración”, comentaron los propietarios Rachael y Brian Tolbert en un comunicado. “En el argot francés, Faire la Nouba significa ‘disfrutar al máximo’. La traducción literal sería ‘vivir la vida’.”



Música en el Parque de Smithville



Save the Dates!

Four Thursdays in April 6PM-8:30PM

Gazebo Park @ the End of Main Street

April 2, April 16, April 23, April 30

April 9: SKIP THE GAZEBO AND GO TO
JAMBOREE @ RIVERBEND PARK!

Sponsor the Program:



Brought to you by Smithville's Richard D. Latham Cultural District, Songs of Smithville, the Smithville Area Chamber of Commerce, and the Lost Pines Artisan's Alliance, and the City of Smithville

Propiedades en venta en Indian Lake

Esto se publicará de forma trimestral para evitar repetir la misma información.

También puedes consultar estos anuncios en www.HAR.com



106 Caddo	Sección 1 Parcela #87	\$325K
117 Caddo	Sección 1 Parcelas 95-96-97-98	\$102K
211 Big Bow	Sección 3 Parcela #200	\$280K (Obra nueva)
359 Big Bow	Sección 2, Parcela n° 89	\$339K
Big Bow	Sección 1, Parcela n° 49	Venta directa del propietario
145 Buffalo Run	Sección 2, Parcelas n° 350-353	\$189K
Peace Pipe	Sección 2, Parcelas n° 466-467-468	En venta \$75K
118 Peace Pipe	Sección 2, Parcelas n° 459-460	\$274.9K (Obra nueva)
Chickasaw	Sección 2, Parcela n° 218	\$37.5K
Chickasaw	Sección 2, Parcela n° 238	\$30K
TBD Wigwam	Sección 3, Parcelas n° 87-88	\$55K
106 Wampum	Sección 3, Parcela n° 2	\$30K
441 Tom Tom	Sección 2, Parcela n° 441	\$25,250K

En apoyo a nuestros veteranos



Fecha: 28 de marzo de 2026

Hora: 10:00

Os invitamos a acompañarnos para celebrar juntos a todos
nuestros veteranos

Vamos a organizar una comida compartida y barbacoa en el nuevo pabellón

Habr  hamburguesas y perritos calientes para todos

Te invitamos a acompañarnos y traer tu guarnición favorita



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 latas (12,5 oz) de pechuga de pollo en trozos, escurridas (o 1 litro de pollo en conserva casero)

2 latas (300 g) de crema de pollo

1 taza de mayonesa

1 taza de leche

½ taza de cebolla picada

1 lata de maíz dulce en grano entero

1 bolsa (300-350 g) de guisantes dulces congelados

1 cucharadita de pimienta negra molida

1 cucharadita de sal marina

3 tazas de queso rallado mezcla fiesta

Paquete de 340 g de fideos de huevo, cocidos y escurridos

½ taza de pan rallado panko

1 barra de mantequilla (½ taza), derretida

Instrucciones:

Precalienta el horno a 350 °F.

Rocía una fuente para horno de 23x33 cm con espray antiadherente.

Desmenuza el pollo o escurre el exceso de líquido del bote y separa los trozos grandes.

Hierve los fideos en una olla grande durante unos 5 minutos, hasta que estén al dente, y escúrrelos.

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

1. Remueve hasta que todo esté bien integrado.
2. Incorpora los fideos con suavidad para que queden bien cubiertos con la salsa cremosa.
3. Vierte la mezcla con cuidado en la fuente para hornear preparada. Extiéndela suavemente hasta que quede uniforme.
4. Espolvorea por encima el panko de manera uniforme.
5. Rocía la mantequilla derretida sobre el panko, cubriéndolo todo de manera uniforme.
6. Hornea sin tapar durante 30-35 minutos, o hasta que esté caliente y la superficie tenga un tono dorado y crujiente.
7. Sírvelo caliente y disfruta.



Cita inspiradora:

**Avanza, aunque sientas que tu progreso es lento aun si vas a paso de caracol, lo importante es que sigues avanzando, igual que la naturaleza
Marzo es el momento ideal para dar vida a tus metas y ver cómo florecen, igual que las flores que brotan a tu alrededor. Aprovecha todo lo que marzo te ofrece.**

