



Boletín de la ILOA

Apartado de correos 808 Smithville, Texas 78957

1 de mayo de 2026

Bienvenido May

Mayo, el quinto mes del año, es conocido por su hermosa esmeralda de nacimiento, verde. Su color verde intenso refleja el crecimiento fresco de la primavera. Dos flores comparten el protagonismo de mayo. El lirio del valle trae pequeñas campanillas blancas y un dulce aroma a los jardines. El espino muestra racimos de flores blancas o rosas en ramas robustas.



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 acepta pagos mediante 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.



Primeros avisos de gravamen enviados el 1 de junio de 2026

Miembros actuales de la Junta

Bonny-Lynn Joplin-Presidenta

Carlie Case-Vicepresidenta

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 OIT

¡Ven y deja tu huella en el nuevo pabellón!

Queridos vecinos,

Como parte de nuestra Inauguración de la Piscina y Celebración del Pabellón el 16 de mayo, lanzamos un proyecto comunitario especial — ¡y todos están invitados a participar!

Hemos añadido una gran mesa de madera dentro del nuevo pabellón, y nos encantaría que me ayudaras a colocar un mosaico en la parte superior. Esta es una oportunidad para ser creativo, divertirse y dejar tu huella en un pedazo duradero de nuestro espacio compartido.

Cuándo: Durante todo el evento del 16 de mayo

Dónde: El nuevo pabellón

Quién: Bienvenidos todas las edades y niveles de habilidad

Ven a la inauguración de la piscina, quédate para la celebración y ayúdanos a crear algo hermoso juntos. Vamos a crear una mesa única que refleje el espíritu de nuestra comunidad.

Se servirán hamburguesas y perritos calientes, por favor traed un plato cubierto y únete a la celebración

¡Espero verte allí!

Bonny Joplin,
Presidente
Asociación de propietarios de Indian Lake

Abajo hay una foto de la mesa en la que queremos hacer un
mosaico en la parte superior



Reunión Especial de Negocios de Miembros

La Reunión Especial de Negocios de Miembros se reanudará a las 10:00 AM del sábado 16 de mayo de 2026 en el Indian Lake Pavilion, situado en 298 Big Bow (junto a la piscina comunitaria); permaneceremos en sesión durante todo el día. Los propietarios que **AÚN no** hayan votado podrán presentar sus papeletas en persona el día de la reunión; si aún tienen su papeleta y desean entregarla, pueden hacerlo depositándolo en el buzón con cerradura situado en 426 Big Bow.

Esta es vuestra última oportunidad para votar; esperamos veros a todos el 16 de mayo.



Vigilancia vecinal



Cuando esté por el barrio, por favor, esté atento a su 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 sus actuales miembros 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.





Página web de la ILOA

Por favor, accede a nuestra 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 registrarse.



Montón de matorrales

El Monte de Arbustos está abierto para residentes de la ILOA el primer sábado de cada mes si el tiempo lo permite. Al volcar, por favor tira hacia el fondo del montón antes de tirar el cepillo o los restos. **Los miembros deben tener su cuota pagada para poder usar el Montón de Cepillos.**

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



Una persona y una persona plantando un

árbol Descripción generada automáticamente



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. Montoya-Salas, Luis & Juana (Deer Run)





Recientemente un miembro encontró un juego de llaves en la carretera, las entregaron al Tablero de la ILOA, que colocó un aviso en el Tablón de Anuncios en la entrada principal, ese mismo día otro miembro notificó a la Junta que también habían encontrado un juego de llaves perdidas; en un periodo de 3 días los propietarios de las llaves llamaron a la Junta y sus llaves les fueron devueltas. Si encuentras algún objeto mientras estás por la comunidad, por favor avisa a la Junta de la ILOA llamando al 512-237-8500 o enviando un correo electrónico a la dirección de correo electrónico de la Junta de la ILOA iloaoffice78957@yahoo.com.

¡Se necesita una aldea!

Día de la Madre



10 de mayo de 2026

"El Día de la Madre es una festividad anual que se celebra en Estados Unidos el segundo domingo de mayo. El Día de la Madre reconoce a las madres, la maternidad y los lazos maternos en general, así como sus contribuciones positivas a sus familias y a la sociedad." Disfruta de este día especial con tu madre.

Eventos Smithville/Bastrop/La Grange 2026



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

Distrito ESD 3 del condado de Bastrop

El Distrito de Servicios de Emergencia n° 3 del condado de Bastrop continúa su transición de un año alejándose de usar Acadian Ambulance como proveedor; vamos adelantados respecto al calendario para los servicios de emergencia gestionados por el distrito

. "Estamos aproximadamente a mitad de camino y muy adelantados", dijo Allen Johnson, director ejecutivo de ESD 3. "De hecho, empezaremos a recibir la entrega de nuestras nuevas ambulancias en junio."

Nuestra intención es contar con ocho ambulancias, las 24 horas del día, con tres camiones adicionales en horas punta", dijo Johnson durante la reunión del Ayuntamiento de Bastrop el 24 de marzo. "Así que, en un periodo de unos 16 meses, habremos pasado de cuatro ambulancias al día a un máximo de 11, con dos supervisores."



CARTS impulsa las rutas metropolitanas hacia el condado de Bastrop para reducir el tráfico y las emisiones

Los viajeros del condado de Bastrop obtuvieron nuevas opciones de transporte el 2 de marzo con el lanzamiento de dos rutas regionales de autobús que culminaron en el centro de Austin: una que conecta Bastrop y Smithville, y la otra que conecta Georgetown y Round Rock.

La inauguración coincidió con la ceremonia de inauguración de la renovada estación de Smithville en el 300 de N.E. Loop 230.

Este servicio funciona de 7 a.m. a 7 p.m. de lunes a viernes y es accesible a través de la app existente CARTS Now, que se puede descargar online. Los trayectos tienen un precio de 2 \$ para un viaje de ida, 6 \$ para un pase de todo el día y 88 \$ para un pase mensual con tarifas a mitad de precio para mayores de 65 años, personas con discapacidad y niños de 12 años o menos.

Los residentes pueden poner en marcha las ruedas:

1. [Descargando](#) la aplicación Transit
2. Reserva de atracciones [online](#)
3. [Regalar un transporte](#)



Festival de Bluff Schuetzen

Celebra la historia del Bluff Schuetzenverein, un club alemán de puntería y sociales que se reunía en el Acantilado de Kreische Brewery & Monument Hill State Historic Sites en La Grange. ¡Brindemos por los 250 años de independencia de Estados Unidos en un lugar lleno de historia de Texas! La entrada al festival familiar de patrimonio incluye: galería de tiro láser, música en directo, charlas sobre historia y cerveza, visitas guiadas a las ruinas de la cervecería, programas de historia viva, juegos del festival y búsqueda del tesoro, comida y bebida y ¡MÁS! Entrada general online (los precios suben en la puerta): 5 \$ Adultos 2 \$ Estudiantes Para más información, visita www.bluffschuetzenfest.org Compra un paquete de cata de cerveza para disfrutar de la experiencia Historia de Texas de Barrifo! Prueba la herencia cervecera de Texas en el lugar de una de las primeras cervecerías comerciales de Texas. Un paquete de cerveza te da acceso a la selección única de cervezas que ofrecen 15+ cervecerías artesanas de Texas, muchas de las cuales están elaboradas especialmente para nuestro evento.



Sábado 16 de mayo de 2026
, 12:00 - 19:00 CDT

Sitio Histórico Estatal de la Cervecería Kreische 414 Bucle Estatal
92 La Grange, TX

Exposición de Colchas Cosidas

El acolchado ha sido durante mucho tiempo una parte importante de la historia femenina de Bastrop, reflejando la creatividad, resiliencia y capacidad de ingenio de generaciones de mujeres. El Museo Bastrop se enorgullece de presentar Stitched, una exposición especial que muestra las colchas históricas de Bastrop, que estará abierta hasta el 2 de mayo.

Ven a explorar estas colchas extraordinarias y descubre las historias inspiradoras detrás de su creación. Te invitamos a visitar el museo, admirar el cuidado artístico de cada pieza y celebrar a las mujeres que ayudaron a moldear la comunidad de Bastrop.



Sábado 2 de mayo de 2026
, 10:00 - 17:00 CDT

Museo y Centro de Visitantes del Condado de Bastrop
, 904 Main Street, Bastrop, Texas 78602

<https://www.bastropcountyhistoricalsociety.com/event-details-registration/stitched-a-historic-quilt-exhibit>

Música en el parque

Desde 2018, hemos estado reuniendo a la comunidad para noches llenas de buena música local, caras amables y el encanto de un pueblo pequeño.

Lleva tu manta, sillas y una nevera portátil—Es la forma perfecta de pasar tiempo con la familia, amigos y vecinos.

Dónde: Centro de Smithville, TX – Main Street Gazebo
Cuándo: Jueves de abril de 18:00 a 20:30 (excepto el 9/4 para el evento del Jamboree)
Precio: ¡GRATIS!



MUSIC
IN THE PARK

Smithville, Texas | April 2026

Envy of Them All
w/ Orion Robinson
April 2, 2026

Big John Mills & Friends
w/ Willy 2 Strings
April 16, 2026

Johnny Rockit Band
w/ Ace Ahlbrandt
April 23, 2026

Ally Taylor
w/ Jansen Landers
April 30, 2026

Gazebo Park
(At the End of Main Street)
Don't miss the Smithville Jamboree
on Thursday 4/9 in Riverbend Park!

Thursday's in April
6:00pm-8:00pm
(Except April 9th Jamboree Weekend)

SPONSORS

Doug Hess SMITHVILLE TEXAS Live Music at Smithville PHILIP SLAUGHTER INDIAN LAKE OWNERS' ASSOCIATION Faire La Numba FARMERS ASSOCIATION of Smithville

La bodega Frontier Cellars de Smithville abre con vinos de Texas y pequeños bocados.

Tras pasar los últimos tres años renovando, Lance y Alysen Bondy ofrecen ahora una selección de vinos y pequeños bocados en su bodega recién inaugurada en Smithville.

Ubicado en 73 acres, Frontier Cellars ofrece una sala de catas con vistas a un lago de dos acres. Alysen Bondy dijo que los huéspedes pueden disfrutar de asientos tanto en interiores como en exteriores en este negocio de veteranos, que elabora sus vinos exclusivamente con uvas cultivadas en Texas.

1. Inaugurado el 7 de marzo
2. 157 Hector Road, Smithville
<http://www.frontiercellars.com/>



¡Haz planes para unirse a nosotros en el 20° Fly-In Anual de Smithville el sábado 9 de mayo de 10:00 a 14:00 en las carreteras 71 y 95!

Tanto si eres un entusiasta de la aviación como si simplemente buscas un día divertido en familia, ¡esta es una tradición de Smithville que no te querrás perder!



[#SmithvilleTx](#) [#SmithvilleChamber](#) [#SupportLocal](#) [#Community](#)

**20TH ANNUAL
SMITHVILLE
FLY-IN 2026**

HOSTED BY
FRIENDS OF
84R

f
Fly84R

**SATURDAY
MAY 9, 2026**

10AM - 2PM

Hwy 71 at Hwy 95

Rain Date: May 16, 2026

Los buenos viejos tiempos

Muchas características que antes se eliminaban en los coches actuales ahora se echan mucho de menos. Los nuevos coches contemporáneos son maravillas; con un mantenimiento adecuado pueden durar más que nunca: 200.000 millas o más. También son mucho más eficientes en consumo de combustible, más limpios y más rentables en comparación con los coches de hace cuatro o cinco décadas. A continuación se recopila una lista de lo que echamos de menos en los coches actuales de hace años.

1. **Motores descubiertos:** ahora tienen una enorme cubierta de plástico encima.
2. **Varas medidoras de aceite:** la mayoría de los coches nuevos tienen un sensor electrónico que te avisa cuando el aceite está bajo o necesita cambio.
3. **Instrumentos analógicos:** todos los coches nuevos tienen enormes pantallas electrónicas que van de un lado al otro del salpicadero.
4. **Botones, mandos, palancas:** ahora tienes que navegar por un menú en una pantalla grande para cambiar algo.
5. **Infoentretenimiento desconectado:** ahora todos los coches nuevos están conectados a internet transmitiendo cada uno de tus movimientos y recopilando tu información personal.
6. **Neumáticos de repuesto de tamaño completo:** los coches nuevos ahora tienen una rueda de repuesto del tamaño de una rosquilla.
7. **Colores gloriosos:** la mayoría de los vehículos nuevos son blanco, negro o 50 tonos de gris, devuelven nuestros gloriosos colores de pintura bicolor.
8. **Reproductores de CD:** todo es electrónico a través de internet.
9. **Parachoques sin pintar:** ya no más grandes parachoques cromados, ahora todo está pintado y de plástico.
10. **Manual del propietario impreso:** ahora debes ver el manual en una pantalla táctil grande.
11. **Los conductores**—a medida que los coches autónomos se convierten en la moda; los conductores serán cosa del pasado.



Un plato de comida con tenedor y cuchillo Descripción generada

automáticamente:



Espaguetis de pollo con mantequilla en Mississippi

Ingredientes:

1/2x

1x

2x

La receta original (1X) da 8 raciones

1. Pechugas de pollo sin piel y deshuesas de 2 libras
2. 1 (sobre de 1 onza) mezcla de jus au
3. 1 (1 onza) de mezcla de condimentos ranch
4. 12 pimientos pepperoncini en tarro, divididos o más al gusto
5. 1/4 de taza de salmuera de pepperoncini del tarro
6. 1 crema de palo
7. 8 onzas de queso crema
8. 1 libra de espaguetis
9. 8 onzas de queso Monterey Jack, rallado
10. 1/4 de taza de cebolleta en rodajas

Indicaciones:

1. Reúne todos los ingredientes.
1. Coloca las pechugas de pollo en el fondo de una olla de cocción lenta. Espolvorea uniformemente con condimentos de au jus y ranch. Coloca 6 pimientos por encima y vierte 1/4 de taza de pimienta brine. Place stick of butter on top, cover, and cook on High for 2 hours 15 minutes.
2. Descubre y añade el queso crema. Vuelve a tapar y sigue cocinando mientras la pasta se cocina, durante unos 10 minutos.
3. Mientras tanto, lleva una olla grande con agua salada a hervir. Añade la pasta y cocina durante 9 minutos. Reserva 1/2 taza de agua para la pasta y escurre la pasta.
4. Saca el pollo de la olla de cocción lenta y desmenuzalo en trozos del tamaño de un bocado. Quita los pimientos y córtalos en trozos más pequeños. Picada los pimientos restantes y vuelve a añadir el pollo y los pimientos picados a la olla de cocción lenta. Remueve hasta que esté bien mezclado y cremoso.
5. Añade pasta y agua para la pasta, junto con 1 taza de queso. Remueve hasta que esté bien mezclado. Cubre con el queso que queda y cubre hasta que el queso esté derretido, de 5 a 10 minutos.
6. Sirve con cebolleta por encima.



Cita inspiradora:

Mayo ha llegado — mayo es el mes más hermoso del año, un mes lleno de colores cálidos. Las flores y los árboles están en plena floración, e incluso el sol se une a esta rapsodia emitiendo rayos más cálidos. Mayo también es conocido como la puerta de entrada al verano.

