



Boletín de la ILOA

Apartado de correos 808 Smithville, Texas 78957

1 de julio de 2026

Julio es el séptimo mes del año en los calendarios juliano y gregoriano. Su duración es de 31 días. Fue nombrado por el Senado romano en honor al general y estadista romano Julio César en el 44 a.C., que es el mes de su nacimiento. Antes de eso se llamaba Quintilis, siendo el quinto mes del calendario que comenzaba con marzo.^[1]

Es, de media, el mes más cálido en la mayor parte del hemisferio norte, donde es el segundo mes del verano, y el mes más frío en gran parte del hemisferio sur, donde es el segundo mes del invierno. La segunda mitad del año comienza en julio. En el hemisferio sur, julio es el equivalente estacional a enero en el hemisferio norte.

Bienvenido julio



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-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, Wendy Williamson



Asamblea Anual de Negocios de Socios

La Reunión Anual de Negocios de Socios se celebrará el 25 de julio de 2026 en el First National Bank de Smithville a las 10:00 de la mañana; habrá muchos temas de los que hablar, invitamos a todos a asistir a esta importante reunión. La Junta de la ILOA servirá barbacoa y pedirá a los miembros que traigan un plato cubierto; la Junta de la ILOA también solicita donaciones para el sorteo del Premio de la Puerta durante la reunión. Atento a tus paquetes anuales de envío por correo electrónico o correo postal.



Eventos / Sucesos del barrio



Carta del Presidente de la OIT

Estimados vecinos y compañeros propietarios de Indian Lake,

A medida que mi mandato como presidente de la Junta de la Asociación de Propietarios de Indian Lake llega a su fin, quiero tomarme un momento para reflexionar sobre todo lo que hemos logrado juntos y expresar mi más profundo agradecimiento a quienes han hecho de esta comunidad el lugar maravilloso que es.

Formar parte de esta junta ha sido un privilegio. Aunque hemos enfrentado desafíos, siempre hemos avanzado gracias a la dedicación de nuestros voluntarios. Ahora es momento de mirar hacia la elección de nuevos miembros de la junta, y animo encarecidamente a cualquiera que tenga pasión por nuestro barrio a que dé un paso adelante y se presente. Tu voz y tus talentos son necesarios.

En primer lugar, quiero dar las gracias de corazón a nuestro tesorero, John Keller. John, tu cuidadosa gestión de nuestras finanzas nos ha mantenido en tierras firmes. Agradecemos tu precisión y dedicación.

Un agradecimiento especial para Terry, que ha volcado su creatividad en nuestro boletín, manteniéndonos informados y conectados. A Christopher, gracias por tu liderazgo como

presidente del Comité de Arquitectura: tu orientación ha ayudado a mantener la belleza de nuestras propiedades. También quiero agradecer a James por su servicio como presidente de la piscina, y a James Turner por su arduo trabajo supervisando Carreteras y Parques. Nuestras comodidades son de primera gracias a vosotros dos.

También debo dar un enorme aplauso a Charles Faulds por asumir la presidencia del comité de Pesca y Lagos

A nuestra Secretaria, Crystal, y a nuestra Vicepresidenta, Carlie—gracias por vuestro apoyo incondicional, organización y asesoramiento. Has sido la columna vertebral de esta junta.

Sería un error no dar un agradecimiento especial y enorme a Doug Wilson. Vuestro incansable trabajo en revisar y tratar de actualizar nuestros Documentos Rectores ha sido una tarea monumental, y no puedo exagerar cuánto os debe esta comunidad por vuestra paciencia y experiencia.

Mientras nos preparamos para las próximas elecciones, por favor, considerad cómo podéis contribuir. Necesitamos ideas frescas y vecinos comprometidos que lleven la antorcha.

Gracias a todos por confiar en mí para liderar este último trimestre. Espero ver cómo nuestra comunidad sigue prosperando.

Con cariño,

**Bonny Joplin
Presidente saliente,
Asociación de Propietarios de Indian Lake
Junta Directiva**

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.



Página web de la ILOA



Por favor, accede a nuestra 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

El Brush Pile está abierto para los residentes de ILOA el primer sábado de cada mes, siempre que el tiempo lo permita. 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 iloaoffice78957@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. Arben Shaholli (Gran Arco)
2. John Carrasco (Yucci)
3. Travis Haddock (Gran Proa)



Feliz 4 de julio

Esta festividad marca el momento en que las 13 colonias americanas declararon su independencia de Gran Bretaña. El Congreso Continental votó la independencia el 2 de julio de 1776, y los delegados adoptaron la Declaración al día siguiente **Historia**. Se convirtió en festivo federal en 1938 y se celebra con tradiciones patrióticas como exhibiciones de banderas, música patriótica y eventos comunitarios.



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.

Se reanudaron los esfuerzos de recuperación de sapos de Houston en Bastrop

Más de un millón de huevos de sapo de Houston se liberaron en el condado de Bastrop esta primavera como parte de un renovado esfuerzo para restaurar esta especie en peligro de extinción.

Qué está ocurriendo: Funcionarios del Departamento de Parques y Vida Silvestre de Texas dijeron que esperan restablecer los sapos de Houston en el Parque Estatal Bastrop después de que la especie desapareciera tras el incendio forestal del Complejo del Condado de Bastrop en 2011.

Qué es diferente: Los intentos de reintroducción anteriores en 2015 y 2019 no tuvieron éxito; sin embargo, este año fue el mayor número de huevos liberados en el Parque Estatal Bastrop. El

coordinador de recuperación de los Sapos de Houston, Matt Lammers, dijo que el programa está probando tres sitios—dos en el condado de Bastrop y uno en el condado de Milam—para rastrear qué factores ambientales ayudan a las poblaciones a tener éxito.

Por qué importa: "De cara al futuro, podemos medir el éxito variable de estas poblaciones para determinar qué factores ambientales les están ayudando", dijo Lammers. "Entonces podremos intentar replicar los factores más importantes en nuestros otros sitios y en todo el estado."



Fiesta del 250 aniversario de Smithville, Texas Main Street Americana

¡Es el 250º de Estados Unidos y Smithville, Texas, lo está dando todo! ¡Más grande y mejor que el año pasado! Estás invitado a la 2ª Fiesta Anual del 250 Cumpleaños "Americana" de Main Street en Smithville, Texas

9:30 am Concurso de bicicletas para niños. ¡Únete a nosotros en Railroad Park el sábado 4 de julio a las 9:30 de la mañana para inaugurar las festividades con creatividad, color y diversión! ¡Tendremos todo listo para que hagas que tu bici sea mágica! ¡Decoraciones para todas las familias generosamente donadas por **Jeannie Ralph** junto con el **Ralph Land Group** de **All City Real Estate**! Están invitados niños de TODAS las edades: ¡traed vuestras ruedas y vuestro espíritu patriótico!

Desfile de las 10:30 am en Main Street con carrozas, carritos de golf, coches vintage y vecinos locales en sus bicicletas patrióticas

11:00 am pasea por el centro de Smithville y disfruta de ofertas locales para comer, brunch y compras, o dirígete al VFW para conseguir perritos calientes, patatas fritas y una bebida GRATIS.



El Texas Roadhouse de Bastrop se inaugura a finales de julio
Texas Roadhouse pronto recibirá a los comensales en el desarrollo de uso mixto de 75 acres de Bastrop llamado **Sendero**.

En el menú: Los comensales pueden elegir proteínas como filetes cortados a mano, marisco y pollo; acompañamientos hechos a cero como patatas asadas, macarrones con queso y judías verdes; mantequilla batida con miel y canela servida con panecillos recién horneados; y más.

- Apertura el 27 de julio
- Sendero, 829 SH 71 W., Bastrop



Crust Pizza Co. preparará tartas al estilo Chicago en Bastrop's Sendero este julio

La pizza de masa fina al estilo Chicago se dirige a Bastrop.

¿Qué está pasando? El franquiciado de Crust Pizza Co., Josh Ellis, y su equipo servirán tartas, pastas, ensaladas y mucho más artesanales en el desarrollo de Bastrop en Sendero.

Como se informó anteriormente, el restaurante familiar ocupará 2.500 pies cuadrados en el interior y ofrecerá un patio de 350 pies cuadrados.

¿Qué más? Quienes estén interesados en trabajar en Bastrop's Crust Pizza Co. pueden solicitar puestos online como cajero y mensajero, cocina, jefe de equipo y gerente.

- Sendero, 853 SH 71 W., Ste. 158, Bastrop



Espadas de Brasil

Espadas de Barzil Bar & Brazilian Steakhouse ofrece ahora una auténtica experiencia gastronómica en la mesa libre en el antiguo local de Stem & Stone.

¿Qué tiene de especial? El churrasco del restaurante, un estilo barbacoa brasileño, consiste en grandes cortes de carne sazonados con sal gruesa, cocinados sobre una llama abierta en brochetas metálicas y servidos en la mesa.

Algo a tener en cuenta: el propietario Robinson Figueiredo dijo que se recomienda reservar y que se puede hacer online.

- Inaugurado el 4 de junio
- 1507 Chestnut St., Bastrop

www.espadasdebrazil.com



Yoli's Tacos y Mas

Yoli's sirve platos Tex-Mex en Bastrop con una misión arraigada en el legado familiar: continuar el amor de Yolanda "Yoli" DeLeon por la comida, la familia y la comunidad,

El establecimiento físico lleva el nombre de DeLeon, quien abrió su camión de comida Tex-Mex en Chestnut Street en junio de 2014, según la página web del restaurante.

Amadeo "Bosslogg" DeLeon III y su equipo continúan el legado familiar en restaurantes con platos Tex-Mex, incluyendo tacos de birria, brisket, burritos, enchiladas, fajitas y quesadillas.

- Inaugurado el 16 de mayo
- 141 Tahitian Drive, Ste. A, Bastrop
- www.yolistacosymas.com



El primer AutoZone de Smithville se dirige a NW Loop 230

Un documento del 27 de mayo ante el Departamento de Licencias y Regulación de Texas revela planes para una tienda de recambios de automóviles de 7.381 pies cuadrados en la NW Loop 230. Se prevé que la construcción del proyecto, valorada en 890.000 dólares, comience en enero de 2027 y termine en junio de 2027.

Lo que ofrecen: Las tiendas AutoZone están abastecidas de piezas para automóviles, herramientas y accesorios. También hay servicios disponibles, incluyendo reciclaje de baterías, pruebas de luces de control del motor y un programa de préstamo de herramientas.



Receta del mes:



Consejos para filetes a la parrilla (Kebabs)

Ingredientes:

Para los Kebabs

- ☐ 1 1/2 libras de puntas de solomillo de ternera, solomillo superior o filete de solapa, recortados y cortados en cubos de 1 o 1 1/4 pulgada
- ☐ 2 pimientos, de cualquier color, cortados en trozos de 1 pulgada
- ☐ 8 onzas de setas cremini, cortadas por la mitad
- ☐ 1 cebolla morada pequeña, cortada en trozos de 1 pulgada (intenta mantener juntas 3 capas de cebolla).

Para la marinada:

- ☐ 1/4 de taza de salsa de soja o tamari
- ☐ 1/4 de taza de aceite de oliva
- ☐ 3 cucharadas de salsa Worcestershire
- ☐ 1 cucharada de zumo de limón fresco o vinagre de vino tinto
- ☐ 3 dientes de ajo, picados
- ☐ 1 cucharada de miel o azúcar moreno
- ☐ 2 cucharaditas de romero fresco, picado finamente o 1 cucharadita de condimento italiano seco

Instrucciones:

1. Bate los ingredientes de la marinada en un bol de tamaño mediano. Reserva unas 2 cucharadas de la marinada.
2. Seca la carne con papel de cocina. Coloca el filete cortado en una bolsa de plástico que se pueda volver a cerrar. Vierte toda la marinada salvo la reservada sobre la carne, sella la bolsa y expulsa todo el aire posible. Deja marinar en la nevera durante 1 hora y hasta 8 horas.
3. Unos 30 minutos antes de asar los kebabs, mezcla los pimientos y champiñones con la marinada reservada.
4. Precalienta una barbacoa exterior a fuego medio-alto a unos 400°F. – 450° F. (o puedes usar una sartén para barbacoa interior).
5. Retira el filete de la marinada y limpia el exceso de marinada con papel de cocina. Prepara los kebabs enhebrando el filete, cebollas, setas y pimientos morrones en brochetas, alternando a medida que avanzas. Intenta consumir entre 4 y 5 trozos de filete por kebab.

6. Coloca los kebabs directamente sobre las rejillas de la parrilla y cocina hasta que todos los lados estén bien sellados, 3-4 minutos por lado o hasta que la temperatura interna de la carne alcance entre 125°F y 130°F para término medio cuando se revisa con un termómetro de lectura instantánea.
7. Sácalo de la parrilla y transfíralolo a una bandeja o tabla de cortar. Deja reposar 5 minutos antes de servir.



Cita inspiradora:

¡Julio ya está aquí! "Julio son tardes calurosas y noches y mañanas abafantes cuando es alegría simplemente estar vivo. Julio es un picnic, una canoa roja, el cuello quemado por el sol, un partido de softball y el hielo tintineando en un vaso alto de té helado. Julio es una cita a ciegas con el verano."

