

Fecha: 22-03-2026  
 Medio: El Austral de la Araucanía  
 Supl.: El Austral de la Araucanía - Domingo  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **AGENDACULTURAL**

Pág.: 8  
 Cm2: 586,5  
 VPE: \$ 911.457

Tiraje: 8.000  
 Lectoría: 16.000  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

## AGENDACULTURAL

### PASEOS PATRIMONIALES



#### PARQUE URBANO

El Parque Urbano Isla Cautín es un sitio ideal para desconectar-se de la rutina. Cuenta con senderos, bosques, humedales, huertos, un memorial, una cancha para bicicletas y skate park.

Temuco

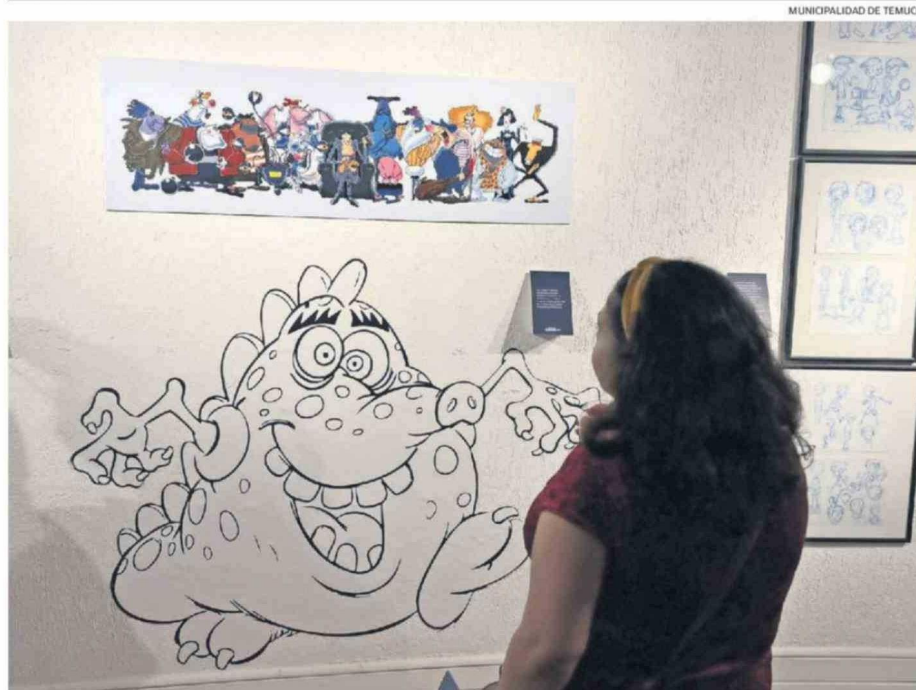


#### PEQUEÑO HABITANTE

Pleurodema thaul, más conocido como sapito de cuatro ojos, es uno de los pequeños habitantes del Parque Isla Cautín.

Temuco

### GALERÍA DE ARTE



#### "EL UNIVERSO DE CÁRCAMO LUNA"

La ilustración editorial, la animación, el diseño gráfico, el humor visual y la pintura articulan la exposición "El universo de Cárcamo Luna", que presenta la Galería de Arte de la Plaza Aníbal Pinto de Temuco. Se trata de una muestra representativa de la obra de Carlos Cárcamo, diseñador gráfico e ilustrador formado en la sede Temuco de la Universidad de Chile.

Galería de Arte Plaza Aníbal Pinto, Temuco

### DOÑA MESA



RECETASGRATIS.NET

**I**ngredientes: 65 gramos de calabaza (zapallo), 20 mililitros de aceite de oliva, 70 gramos de harina leudante y aceite para freír.

**Preparación:** Prepara un puré de calabaza. Para hacerlo, corta la calabaza en cubos medianos y retírala la cáscara y las semillas. Colócalos en una olla con abundante agua y cuécelos hasta que estén suaves. Luego, escurre el agua y aplasta la calabaza hasta obtener un puré uniforme.

Coloca el puré de calabaza en un bol, añade la harina y el aceite de oliva y mezcla bien con la ayuda de una espátula. Si es necesario, amasa la mezcla con las manos hasta que se forme una pasta homogénea y suave.

Divide la masa en porciones iguales y forma bolitas con las manos.

Haz un agujero en el cen-



## Receta de Buñuelos de calabaza

tro de cada una de las bolas y ábrelo un poco para que el buñuelo se cocine por completo. Aplástalos ligeramente para que se frían de manera pareja.

Fríe los buñuelos inmediatamente por ambos lados en abundante aceite caliente, así se doran rápido y se cocinan bien por dentro. Además, cuan-

to más aceite haya menos absorberán y no quedarán tan grasosos. Cuando estén dorados, retíralos del aceite y déjalos escurrir sobre una bandeja con papel absorbente.

Los puedes servir dulces o salados. Si los quieres dulces, pásalos por azúcar granulada o báñalos con miel.

### TUS PANORAMAS

FOTO: MUSEO FERROVIARIO PABLO NERUDA



#### DÍA DEL TÍTERE Y LA MARIONETA

Hoy, a contar de las 15 horas, se desarrollará una jornada especial por el Día Internacional del Títere y la Marioneta 2026, en el Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda de Temuco. Esta incluye una exposición de muñecos, mediación artística, funciones de títeres y una muestra fotográfica.

Avenida Barros Arana 0565, Temuco,

FOTO CEDIDA



#### ENSAMBLE DE PERCUSIÓN LLEGA A LOS DOMINGOS CULTURALES

Una nueva fecha de los Domingos Culturales tendrá lugar hoy, a las 18 horas, en la terraza del Cerro Ñielol de Temuco. Los protagonistas serán los integrantes del Ensemble de Percusión de la Escuela Artística Armando Dufey Blanc.

Temuco