

Fecha: 05-04-2026  
 Medio: El Austral de la Araucanía  
 Supl.: El Austral de la Araucanía - Domingo  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **AGENDA CULTURAL**

Pág.: 8  
 Cm2: 588,8  
 VPE: \$ 915.002

Tiraje: 8.000  
 Lectoría: 16.000  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

## AGENDACULTURAL

### PASEOS PATRIMONIALES



MUNICIPALIDAD DE VILCÚN

#### LOS PARAGUAS

El sector Los Paraguas del Parque Nacional Conguillío es uno de los atractivos turísticos de la comuna de Vilcún. Bosques nativos y el volcán Llaima arman allí una bellísima postal.

Vilcún

MUNICIPALIDAD DE VILCÚN

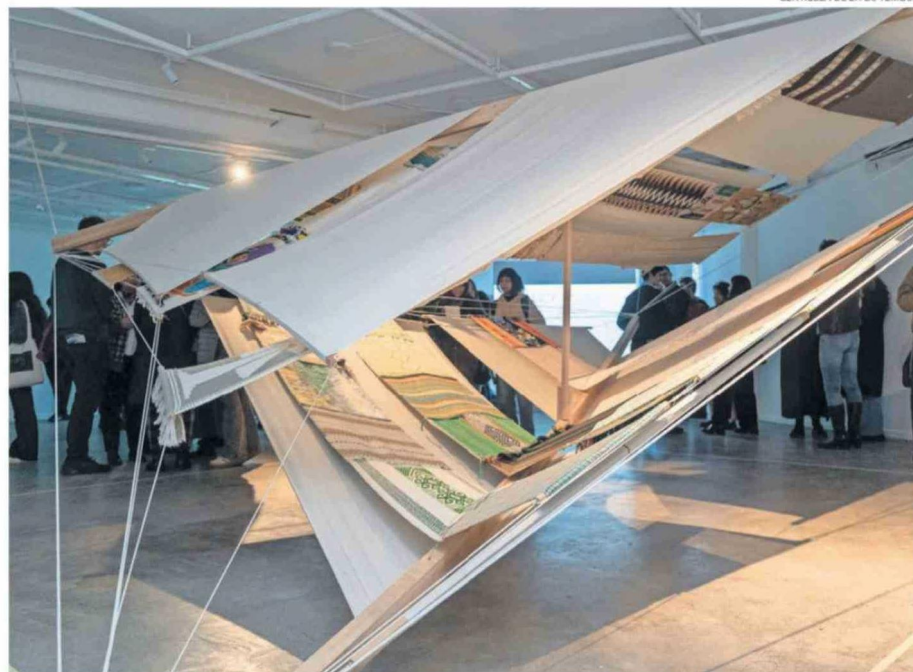


#### MOSAICO COMUNITARIO

La Plazoleta Los Rosales de Vilcún luce ahora el resultado del trabajo comunitario de un reciente taller de mosaico.

Vilcún

### GALERÍA DE ARTE



GENTILEZA DE LA UC TEMUCO

#### ENTRELAZANDO ESPERANZA

"La exposición 'Entrelazando esperanza', que reúne textiles de diversas culturas participantes en la 1ª Conferencia Internacional de Geoparques Mundiales de la UNESCO, abre la temporada de la Galería de Arte de la UC Temuco. La muestra estará abierta al público hasta el 16 de abril de 2026.

Avenida Alemania 0422, Temuco

### DOÑA MESA

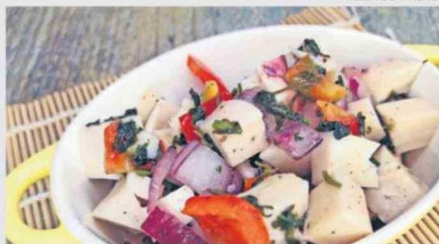


RECETASGRATIS.NET

**I**ngredientes: 500 gramos de jibia, ½ pimentón rojo, 1 cebolla morada, 1 taza de cilantro fresco, 1½ tazas de jugo de limón, sal, pimienta y ajo en polvo a gusto.

**Preparación:** limpia y lava la jibia. En una olla con abundante agua hirviendo sumerge los trozos de jibia y cocina por 30 minutos a fuego medio-alto. Esto ayudará a que la textura quede suave pero firme. Retira la jibia del agua caliente y pásala por agua fría o deja enfriar a temperatura ambiente. Luego, córtala en cubos medianos.

En un bowl grande, corta el pimentón y combina con la jibia. Corta la cebolla y combina con los otros ingredientes del bowl. Opcionalmente puedes amortiguar la cebolla apretándola bajo el chorro de agua de la llave. Pica el cilantro y combina con los otros ingredientes del



#### Receta para cocinar "Ceviche de jibia"

bowl.

Agrega el jugo de limón, la sal, la pimienta y el ajo en polvo. Mezcla bien y deja reposar en el refrigerador por 30 minutos o toda la noche, para que los sabores se integren. Revuelve nuevamente antes de servir y disfruta bien frío acompañado de galletas saladas o tostadas.

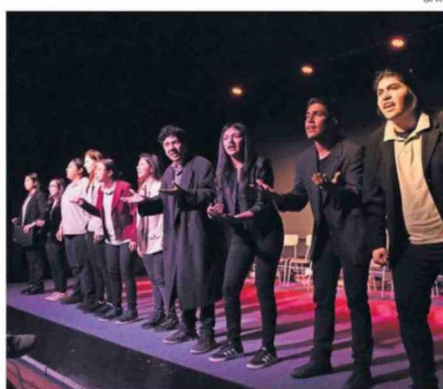
Opcional: Dale un toque picante agregando ají verde o rocoto picado a la mezcla. Y puedes acompañarlo con camote o choclo para un contraste de sabores y texturas.

Valor nutricional (por comensal): Calorías: 115 kcal; Proteínas: 23,8 g; Grasas: 0,8 g; Carbohidratos: 6,8 g; y Fibra: 1,8 g.

### TUS PANORAMAS

UFRO

AMAZON / MGM STUDIOS



#### ESTRENO TEATRAL

La Dirección de Vinculación con el Medio de la Ufro organiza el estreno de la obra "El TOC de Chile", dirigida Óscar Salinas Santelices y protagonizada por la Compañía de Teatro Universitaria. La función es el jueves (9), a las 19.30 horas, en el Aula Magna de la casa de estudios superiores. La entrada es liberada.

Calle Uruguay 01720, Temuco



#### CINE: "PROYECTO FIN DEL MUNDO" PROMETE FICCIÓN Y AVENTURA

La película "Proyecto fin del mundo" destaca en la cartelera de cine de Temuco. Protagonizada por Ryan Gosling, la cinta relata la historia de un astronauta que intenta salvar la Tierra estando solo en el espacio exterior. Dura 2 horas y 37 minutos.

Temuco