

AGENDA DAIMIELEÑA

TELEFONOS DE INTERES

Estación de Autobuses	Plaza de la Paz	85 06 60
Averías de Aguas	Plaza de España, 1	85 10 85
Ayuntamiento	Plaza de España, 1	85 23 13 - 85 00 84
Bomberos	Paseo del Carmen s/n. ...	85 10 80
Casa de Cultura	Parterre	85 33 54
Casa de Socorro	Plaza de España, 1	85 10 85
Cámara Agraria Local	Prim, 22	85 27 86
Centro de Salud	Plaza de Lepanto	85 28 67 - 85 28 27 - 85 28 50
Centro Social	Travesía de las Tercias ...	85 21 23
Cruz Roja	Arenas, 50	85 29 99
Guardia Civil	c/. Estación	85 22 86
Parque Nacional Tablas de Daimiel	85 20 58
Policía Municipal	Plaza de España, 1	85 10 85
RENFE	Estación	85 23 87
Taxis	Plaza de España	85 28 16

FARMACIAS DE GUARDIA

		CALLE
Día 30 de agosto	M. ^a Nieves Villegas Ochotorena	Pza. de Lepanto
Día 31 "	Ramón Villalón	Estación, 7
Día 1 de septiembre	Ramón Villalón	Estación, 7
Día 2 "	Federico Físac	Virgen de las Cruces
Día 3 "	M. ^a Nieves Villegas Ochotorena	Pza. de Lepanto
Día 4 "	Ramón Villalón	Estación, 7
Día 5 "	Ramón Villalón	Estación, 7

HORARIO DE TRENES

	14'00 h.
	15'30 h.
DAIMIEL-MADRID	17'00 h.
8'00 h.	19'15 h.
12'02 h.	22'15 h.
14'15 h.	
16'00 h.	DIRECTOS
18'30 h.	DAIMIEL-BARCELONA
20'00 h.	12'34 h.
	1'07 h.
MADRID-DAIMIEL	DAIMIEL-VALENCIA
8'00 h.	12'34 h.
9'30 h.	1'07 h.
11'00 h.	

RECETARIO MANCHEGO

PEZ DE RIO EN ESCABECHE

Se trocea el pez y se fríe. Luego se coloca en una cacerola de barro cocido. En el mismo aceite que ha servido para freír el pez se sofríen unos dientes de ajo, dos o tres hojas de laurel, un poco de perejil y una corteza de limón, añadiendo a gusto agua, vinagre y sal. Una vez cocido todo esto, se vierte en la cazuela en que se había puesto el pescado. Se sirve frío.

Receta de Dña. Elisa Simal Baeza "Revista LA MANCHA" n.º 4 de 1961