



Pasteur, s/n). **H** 17.00 a 18.00 horas. **P** 30€/mes hasta diciembre.

NIÑOS

«LA FLAUTA MÁGICA»

► Un teatro para toda la familia. La llegada del Tamino a una antigua casa desencadena nuestra fábula. Los retratos de los integrantes de una familia que la habitaba toman vida: la Reina de la Noche (la madre) y las Damas (las tías) entregan a Tamino la Flauta Mágica y el retrato de la joven Pamina (la hija); acompañado del simpático Papageno comienza la búsqueda por una casa encantada cuyos pasillos y puertas cambian y donde está castigada la joven. Sarastro (el padre) y su mayordomo Monóstatos impiden que Tamino y Pamina se vean.

H 18.30 horas. **P** 6 euros.

TEATRO

«LA REBELIÓN EN EL EDÉN»

Lilith, Adán y Eva, un alegato a favor de la libertad y del libre albedrío, una llamada a romper con los convencionalismos y a darle, en definitiva, un buen mordisco a la vida. Teatro Cánovas. **H** 21.00 horas. **P** 14 euros.

Provincia

EXPOSICIÓN

EXPOSICIÓN «MAR AZUL»

► La exposición de fotografía *Mar azul*, se muestra en la Sala Mare Nostrum de La Cala del Moral. Un conjunto de fotografías relacionadas con el mar, la bahía de Málaga, el color azul y las playas del Rincón de la Victoria de José Fernández, artista rinconero muy ligado a esta parte del Mediterráneo. **H** De martes a sábado de 11.30 a 13.30 h y de 18.30 a 21.30 h. Domingos de 11.00 a 14.00 horas. **P** Libre

CONCURSOS

PARA CONCIERCIAR A LA GENTE

► El I Certamen On Line de Fotografía Artística *Disfruta del Sol sin Dejarte la Piel*, está dirigido a colectivos y asociaciones de fotógrafos profesionales y aficionados a la fotografía. Hasta el próximo 15 de septiembre puede mandar su trabajo.

CONCURSO DE DIBUJO EN ATAJATE

► Con motivo de su semana cultural, el municipio de Atajate ha convocado para hoy un concurso de dibujo bajo el lema *2011: Año internacional de los bosques*. **H** 19.00 horas

FERIAS

FERIA DEL LIBRO EN ESTEPONA

► El paseo marítimo de La Rada, en Estepona, acogerá hasta el próximo 28 de agosto la XVI Feria del Libro en Verano, un recorrido por los stands, donde disfrutar de la mejor literatura de todos los tiempos. **H** De 11.00 a 14.30 horas y de 19.00 a 24.00 horas.

PRESENTACIÓN LITERARIA

► Presentación del libro *Coín: ayer y hoy* de D. Juan José Fernández Gil. El acto contará con la intervención del prologuista de la obra, el Excmo. Sr. D. José María García Urbano, alcalde de Estepona. En el Convento de Santa María. **H** 21.00 horas.

EXPOSICIÓN



MIJAS EMULADOR DE VUELO DE LA PATRULLA ÁGUILA

► La escuadrilla acrobática del aire trae a Málaga, en concreto a la localidad de Mijas, el emulador de vuelo de la Patrulla Águila, hasta mañana miércoles 10 de agosto. El emulador de vuelo de la Patrulla Águila es un sistema que replica el vuelo de un avión C-101 del Ejército del Aire, compuesto por en una cabina en la que en grupos de 14 personas se puede experimentar las sensaciones que transmite la aeronave en vuelo acrobático. **H** Martes y miércoles de 10:00 a 21:00. Junto a la entrada principal del Centro Comercial Costa Mijas **P** Gratuita.

La playa

San Francisco, en Fuengirola

LA OPINIÓN



► **SAN FRANCISCO ES UNA PEQUEÑA PLAYA IDEAL PARA UN DÍA EN FAMILIA.** Situada junto al puerto deportivo de Fuengirola y muy cercana al centro urbano, tiene una situación estratégica para los veraneantes. Con un paseo marítimo concurrido y comercial. Por las características de sus aguas, tranquilas y poco profundas, es ideal para el baño de niños pequeños, motivo por el cual es una playa familiar por excelencia. 350 metros de costa, que se extienden sobre arena cálida

El Pueblo

LA OPINIÓN

► **EL MUNICIPIO DE JÚZCAR, SITUADO EN LA SERRANÍA DE RONDA** es un pueblo un tanto atípico debido al terreno sobre el que se levanta. Las casas, enjabelgadas, se apiñan unas sobre otras para salvar los grandes desniveles. Lo más característico de Júzcar es, sin duda, su Iglesia de Santa Catalina, del siglo XVI. El castañar del Genal o las Cuevas del Agua y del Rey Moro son otros de puntos históricos dignos de ver.



El Litoral

Fuente: AEMET



MÁLAGA OCCIDENTAL	MÁLAGA CENTRAL	MÁLAGA ORIENTAL
OLEAJE DÉBIL	OLEAJE DÉBIL	OLEAJE MODERADO
VIENTO FLOJO	VIENTO FLOJO	VIENTO FLOJO
AGUA 21º	AGUA 22º	AGUA 23º

Playas con bandera azul

TORROX Ferrara Morche NERJA Burriana Torrecilla Maro Playazo VELEZ MÁLAGA Benajarafe FUENGIROLA Santa Amalia	San Francisco Los Boliches- Las Gaviotas BENALMÁDENA Fuente de la Salud Malapesquera - Santa Ana Carvajal Torrevigía MIJAS La Cala (Butibamba) Calahonda (La	Luna) MARBELLA Artola (Cabo Pino) Casablanca Guadalmina- San Pedro Río Verde ESTEPONA El Cristo El Padrón
---	---	---

El Consejo

KARENN WALLACE

SUGERENCIA Para que unos zapatos incómodos dejen de serlo

► Si compró los zapatos de piel soñados, pero al caminar siente que le aprietan, un consejo muy fácil: es coger un par de trapos (pueden ser los paños de cocina), empaparlos en agua caliente o alcohol, escúrralos bien y métalos dentro de los zapatos. Deje un tiempo los trapos dentro y cuando el calzado esté húmedo póngaselos y comprobará cómo se adaptan perfectamente a sus pies.

EL PLATO DEL DÍA

FRITTATA

Envíenos sus recetas a lom.agenda@epi.es



► **Dificultad:** Alta
► **Tiempo:** 35 minutos
► **Ingredientes (para entre 4 y 5 personas):** 1 lata de alcachofas en cuartos, 1 lata de espárragos, 2 dientes de ajo picado muy fino, 1 puerro grande cortado en juliana muy fina, ½ cebolla rallada, 8 huevos, 1 cucharada de mantequilla, aceite de oliva, sal y pimienta

► Corte las alcachofas en juliana gruesa y los espárragos en trozos cortos. En una sartén antiadherente ponga un chorrito de aceite de oliva y la cucharada de mantequilla y saltee el puerro, ajo y cebolla rallada hasta que esté dorada; retire del fuego y enfríe. Mientras, en un bol bata los huevos y añada las alcachofas y los espárragos previamente drenados, añada el sofrito previamente enfriado y revuelva muy bien. Salpimente al gusto. En la misma sartén donde hizo el sofrito añada un poco más de aceite, ponga a fuego alto y vierta la mezcla de la frittata, cocine 2 minutos y luego baje el fuego al mínimo y tape la sartén. Cuando vea que el huevo está cuajado, de vuelta a la frittata y repita el procedimiento, dos min a fuego alto y luego cocine a fuego mínimo. Cuando esté dorada por ambos lados retire del fuego y póngala en un plato. Servir de inmediato acompañada de una ensalada fresca.