

La fitoterapia será la novedad de este trimestre en los cursos de Lobiano

Además de analizar la ciencia que estudia la utilización de las plantas medicinales, se impartirá un taller de manualidades y otro de técnicas de relajación

AINHOA LASUEN

ERMUA. La fitoterapia será la principal novedad en la programación de los cursos de Lobiano para el segundo trimestre del año en Ermua.

La fitoterapia es la ciencia que estudia la utilización de las plantas medicinales y sus derivados con finalidad terapéutica, ya sea para prevenir, para aliviar o para curar las enfermedades, y a partir de este mismo mes se podrá aprender a utilizarla en Lobiano.

Esta práctica terapéutica se incluye dentro de una programación general integrada en el palacio de Lobiano y abierta al conjunto de la población.

Las inscripciones ya están abiertas y las personas pueden matricularse hasta el 13 de mayo. Las plazas son limitadas.

El importe máximo de los cursos es de 27 euros y el más bajo de 10 euros. No obstante, se realizan descuentos para las personas desempleadas, jóvenes (con la gazte txartela) y estudiantes que se inscriban.

La programación plantea la realización de tres talleres, de otras tantas especialidades para mayo, junio y julio.

Las inscripciones pueden realizarse en las oficinas Lobiano Kultur Gunea o en el teléfono 943708700, de lunes a viernes de 9.00 a 21.00 horas.

Manualidades y relajación

Los miércoles Lobiano albergará un taller de iniciación a la fitoterapia, de 10 horas de duración. Este se iniciará el 25 de mayo y concluirá el 22 de junio y se impartirá de las 18.00 a las 20.00 horas.

El curso costará 15 euros y 10 euros para las personas que pertenecen a los colectivos beneficiarios del descuento.

Por otro lado, los lunes los talleres de Lobiano se destinan a actividades manuales. En esta ocasión contarán con 18 horas de duración. Se iniciarán el 16 de mayo y concluirán el 11 de julio, en horario de 19.00 a 21.00 horas. El precio del curso será de 27 euros y costará 18 euros para los colectivos con descuentos.

Además, los martes, de 19.00 a 21.00 horas, se volverá a repetir una de las actividades exitosas de una anterior programación. Se trata del taller de iniciación a la relajación, que durará alrededor de 10 horas. Se impartirá del 24 de mayo al 21 de junio.

El precio del curso va desde los 15 euros, para la población en general hasta los 10 euros, para las personas con descuentos.



El cenicero va incorporado en la papelerera. :: A. L.

El Ayuntamiento de Ermua instala papeleras con ceniceros

A. L.

ERMUA. El Ayuntamiento de Ermua ha colocado papeleras con ceniceros en el centro de la villa.

El objetivo primordial de esta campaña de reposición de mobiliario de calle es el de apoyar la limpieza de las calles del municipio, principalmente las que cuentan con establecimientos hosteleros, ya que la ley antitabaco además de contribuir a que el aire que se respira en los bares sea más saludable también ha provocado el aumento de la suciedad en las calles ermuaarras. Esto es consecuencia de que la clientela sale de los bares a fumar, por lo que las colillas que antes se apagaban dentro de los establecimientos ahora se quedan en plena calle.

De momento, del centenar de papeleras que ha adquirido la administración local se han instalado 50 en diferentes calles ermuaarras. Estas papeleras con cenicero se han colocado en Zubiaurre, la calle Torrekoa y otros lugares transitados del municipio. De hecho, estas dos calles son las que mayor número de personas suelen registrar durante el fin de semana, debido a que se transforman en peatonales durante esos días.

Además en otras zonas se instalarán únicamente ceniceros, sin papeleras, en las paredes de los edificios.

Los ermuaarras que transitan habitualmente por esta zona se muestran contentos con la iniciativa. A partir de ahora el uso que se haga de este mobiliario dependerá de la propia población.

EN BREVE

El documental 'Viva México' en Lobiano

20.30 HORAS

El francés Nicolás Défoussé presentará hoy en Ermua su documental 'Viva México'. Lo hará en Lobiano, a partir de las 20.30 horas. La entrada será gratuita. Défoussé documenta, en 120 minutos,

los testimonios grabados durante el recorrido del subcomandante Marcos, llamado 'Delegado cero', del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN) y 'La otra campaña', a lo largo del país en 2006. 'Viva México' muestra la pluralidad de movimientos sociales que viven en nueve estados del país y la lucha por subsistir en Estados Unidos.



Los cursos se llevarán a cabo en el Palacio de Lobiano :: A. L.

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
POLICÍA MUNICIPAL	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
ERTZAINITZA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia 112	
TRANSPORTES	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Lurraldebus	
Bizkaibus	902 222 265
TAXIS	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 176 322

* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

CARTELERA DE CINE

EIBAR
COLISEO Merkatu Kalea, 2
No hay sesión
ERMUA
ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n
No hay sesión

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN
Laborables: 7.00*, 8.00, 8.30, 9.00*, de 9.30 a 13.30* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.
Sábados: 7.00*, 8.30 y de 9.30* a 19.30 cada hora.
Festivos: 8.30, 10.30*, 12.30, 13.30, 15.30, 17.30, 18.30, 19.30 y 20.35.
*Salida desde Ermua diez minutos antes
SAN SEBASTIÁN-EIBAR
Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora, 15.00*, de 15.30 a 18.30* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00*.
Sábados: 7.00, de 8.30 a 14.30* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00*.
Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30,

21.00* y 22.00*.
*Llegada a Ermua

EIBAR-BILBAO (Autopista)
De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

BILBAO-EIBAR (Autopista)
Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora. Sábados y festivos: De 7.40a 21.40 cada media hora.

EIBAR-VITORIA
Laborables: De 7.00 a 21.00 cada hora y a las 6.15, 10.15, 14.15 y 18.15.
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

VITORIA-EIBAR
Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 12.00, 16.00 y 20.00.
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

EIBAR-PAMPLONA
Laborables: 7.45, 13.30 y 14.45.
Festivos: 7.45 y 18.00

PAMPLONA-EIBAR
Laborables: 11.00, 17.00 y 18.00.
Festivos: 11.00 y 21.00.

EIBAR-ARRATE
Sábados y laborables: 14.00.

Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

ARRATE-EIBAR
Sábados y laborables: 14.30.
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

EIBAR-ELGETA
Laborables: 13.30 y 20.30.
Festivos: 12.00 y 19.00.

ELGETA-EIBAR
Laborables: 14.00 y 20.50.
Festivos: 12.30 y 19.30.

EIBAR-HOSPITAL MENDARO
Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.

HOSPITAL MENDARO-EIBAR
Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora. Y a las 21.55.
Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55

TRENES

BILBAO-EIBAR
Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada hora), 9.34 y 20.34.
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.

EIBAR-BILBAO

Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05, 6.05 y 7.29.

ERMUA-BILBAO

Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.

FARMACIAS

EIBAR

De 9.00 a 22.00: Azkue (Toribio Etxebarria, 4).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Aramburu (Av. de Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Aramburu (Av. de Gipuzkoa, 46. Ermua).

DEBA



El Amaikak realizó un gran juego en el partido disputado en Errota Zar. :: ANDER SALEGI

El Amaikak de Preferente no tiene rival en Errota Zar y golea a un débil Intxurre

La plantilla del Regional Femenino empató ante el Allerru

:: ION FERNÁNDEZ

DEBA. Últimas jornadas de la temporada para los equipos del Amaikak Bat. El Preferente ya ha materializado su salvación y el viernes cerrará su participación en la liga. En el último choque se impuso con autoridad al Intxurre en Errota Zar.

Los visitantes se adelantaron en el marcador, pero pronto se vio que no serían rival para los debarra.

Los entrenados por Bengoetxea y Esnaola volvieron a completar un gran juego, gracias al cual dieron la vuelta al resultado. El doblete de Ibarra y los tantos de Esnao-

la, Sagarna y Antxon sentenciaron al rival, que solo pudo defenderse. Así, el Amaikak siguió con el buen fútbol demostrado en los últimos enfrentamientos y que le han servido para hacerse con la permanencia. Al finalizar el choque, los debarra aplaudieron a su afición por

el apoyo mostrado.

La plantilla del Regional Femenino empató ante el Allerru. Comenzaron perdiendo, pero con el tanto de Itxaso lograron poner las tablas. Las chicas del Amaikak poco a poco se metieron en el encuentro y acabaron dominando

RESULTADOS

Preferente: Amaikak-Intxurre 5-2
Regional F: Amaikak-Allerru 1-1
Juvenil: Amaikak-Añorga 2-1
Cadete: Amaikak-Tolosa 2-3
Cadete F: Amaikak-Tolosa 0-2
Infantil: Bergara-Amaikak 1-2
Infantil F: L. Onak-Amaikak 1-3

a sus rivales.

Victoria del juvenil ante un Aurrrera bien puesto sobre el campo. El Amaikak fue mejor, y con su buena actuación y el doblete de Maqueda decantó la balanza a su favor. El partido estuvo muy igualado, hasta que el Amaikak lo rompió con su primer tanto.

Los cadetes completaron un buen encuentro ante el Tolosa, pero acabaron cediendo. El encuentro estuvo muy disputado, con grandes jugadas por ambas partes. El mayor acierto de cara a gol de los rivales hizo que no puntuaran, a pesar de los goles de Duran y Duñabeitia.

El cadete femenino no pudo con el Tolosa. Las jóvenes están terminando muy justas la campaña, con ausencias y lesiones. Pelearon y pusieron ganas, pero cedieron.

Triunfo de los infantiles en su salida a Bergara. Los debarra se realizaron un gran juego y llevaron velocidad a sus acciones, lo que valió para que Markel y Torres anotaran. El Amaikak se llevó justamente los tres puntos. Las chicas del infantil se quedaron con los tres puntos, merced a los goles de Lorena, por partida doble, y Malen.

En la rifa semanal del club, el número premiado en el sorteo semanal ha sido el 2.184, mientras que el suplente ha recaído en el 1.026.

ONDARROA

Se servirán 20.000 pintxos de anchoa el sábado en Ondarroa

El 'Antxoa Egune' verá aumentada su oferta gracias a que se ha duplicado la cuota de captura

:: ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. El 'Antxoa Egune' será este sábado una gran fiesta popular que poco tendrá que envidiar el Día del Verdel de Mutriku o a otros días de la anchoa que organizan también en Bermeo y Getaria, tras comprobar el éxito que tenía la iniciativa inicialmente organizada por la asociación de comerciantes Zatozte.

Este año con otra organización y con el apoyo de varias entidades municipales, sociales y culturales se monta esta fiesta en torno a esta especie, que además cuenta con una

importante aportación de desembarcos por la flota del Cantábrico, una vez que se ha duplicado la cuota de captura. Este año se podrá contar también con anchoa del Cantábrico, una vez que se han desembarcado cerca de 6.000.000 de kilos.

Esta vez, la comisión del 'Antxoa Egune' aglutina a la Cofradía de Pescadores, al gremio de la hostelería, a los conserveros, a la Escuela de Pesca, sociedades gastronómicas o al grupo que trabaja en la recuperación del patrimonio cultural de Ondarroa entre otros. A las 12.00 horas se abrirá la exposición de maquetas y barcos en la Cofradía Vieja, así como puestos de venta de anchoa. A las 13.30 horas se entregará el premio Ondarruko Antxoi para la persona que ha difundido los valores de Ondarroa. A la tarde, a partir de las 18.00 horas se servirán los

20.000 pintxos de las sociedades en diferentes formas. Se ha dispuesto de una gran jornada festiva para recordar también el importante recurso y riqueza que produce la flota de bajura.

En esta dirección, durante la mañana habrá venta de conservas de los productores de la comarca, así como venta de productos que maridan con la antxoa: entre ellos un productor de txakoli de Ondarroa.

También se cuenta con la degustación de diferentes pintxos de antxoa, que darán paso a exposiciones de fotos antiguas y barcos en miniatura.

Entre las preparaciones, se contará con nuevas recetas, pudding de tortilla, vinagreta, ajillo, toda una amplia variedad de personas de diferentes comarcas que llegarán a Ondarroa para festejar esta alegre jornada.

ERMUA

Nueva oferta de talleres en Lobiano para los meses de mayo, junio y julio

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. El departamento municipal de Cultura ha anunciado su nueva oferta de talleres a realizar en Lobiano durante este próximo trimestre. La propuesta plantea la realización de tres talleres de otras tantas especialidades para mayo, junio y julio.

Los lunes se celebrará un taller de manualidades de 18 horas de duración, del 16 de mayo al 11 de julio en horario de 19.00 a 21.00 horas. El precio, de 27 a 18 euros para las personas que tienen descuento.

Los martes será el turno del taller de iniciación a la relajación, de 10 horas de duración. Será del 24 de mayo al 21 de junio. El precio va desde los 15 hasta los 10 euros (con descuento).

Y por último, los miércoles se

impartirá un taller de iniciación a la fitoterapia (utilización de plantas medicinales) de 10 horas de duración. Será desde el 25 de mayo hasta el 22 de junio en horario de 18.00 a 20.00 horas. El precio, igual que en el curso de relajación.

Las inscripciones ya están abiertas y las personas pueden inscribirse hasta el viernes o hasta cubrir todas las plazas que se ofertan. La inscripción de los cursos es variable en función de sus horas lectivas.

No obstante, están fijados descuentos para las personas desempleadas, jóvenes y estudiantes que se inscriban. Las inscripciones pueden realizarse en las oficinas Lobiano Kultur Gunea o llamando al número de teléfono 943708700, de lunes a viernes en horario de mañana y tarde.