

En marcha la inscripción para las colonias de Navidad en euskera

Las actividades se desarrollarán del 26 de diciembre al 5 de enero, en su mayoría, de las 9.00 a las 18.00 horas

A.L. OSORO

ERMUA. El Departamento municipal de Euskera del Ayuntamiento de Ermua ha organizado un año más las actividades de tiempo libre para la próxima Navidad. La convocatoria está dirigida al alumnado que cursa estudios entre primer y sexto curso de Educación Primaria.

Las actividades se desarrollarán desde el 26 de diciembre hasta el 5 de enero. El objetivo de estas colonias es ofrecer a la población infantil y juvenil un espacio más que les permita utilizar el euskera con normalidad, mientras realizan actividades divertidas y se lo pasan bien entre amigos.

La programación propuesta por el colectivo Antxixiketan será similar a la de años anteriores. La hora de inicio serán

las 9.00 horas y dependiendo del programa se extenderá hasta las 17.00 o 18.00 horas. El primer día y los viernes finalizarán a las 13.30 horas. El programa definitivo, el horario y las notas correspondientes será detalladas una vez que se conozca el número exacto de personas participantes.

Las inscripciones se pueden realizar hasta el 24 de noviembre. Para el proceso de inscripción, en primer lugar, se deberán abonar las tasas en el banco. Son 52,08 euros por participante. En caso de ser dos hermanos o miembro de familia numerosa, cada persona tendrá que abonar 41,66 euros. El abono indicará en el concepto 'Negulekuak, más el nombre y apellido del niño o niña', en una cuenta concreta de Kutxabank.

A continuación, se rellenará la solicitud de inscripción 'online' disponible en la sede electrónica de la web municipal (www.ermua.es) o, presencialmente, en la oficina de Abiapuntu, de lunes a viernes de 8.00 a 15.00 h., adjuntando el abono bancario.



Escolares se reúnen en la plaza en una anterior edición. A.L.



El profesor está titulado en materia antibullying y defensa personal. A.L.

Ermua organiza talleres de prevención contra el acoso escolar

El club de judo Sonkei ofrecerá hoy su primera charla para las familias e inscripción, a partir de las 19.00 h. en Lobiano

AINHOA LASUEN

ERMUA. Al igual que en años anteriores el club de judo local, Sonkei colabora con el Ayuntamiento de Ermua para impartir talleres en formación antibullying y de defensa personal infantil, de carácter gratuito, para población de 5 a 12 años.

Los talleres darán comienzo hoy, con la primera formación en la que la población infantil participante deberá acudir junto con su padre y madre al auditorio de Lobiano, a las 19.00 horas.

En esta primera sesión, además de informar a las familias de los indicadores que tienen que tener en cuenta para detectar las distintas formas en la que puede manifestarse el acoso y darles varios consejos sobre

ellas, se reforzará uno de los aspectos más importantes a la hora de favorecer la comunicación entre el niño y la niña y sus familiares.

Las inscripciones para participar pueden realizarse tanto por correo (judosonkei@hotmail.com) como en las propias instalaciones del club, en el frontón Aritzmendi, en horario de 17.30 a 20.30 horas, de lunes a jueves.

Hoy, al finalizar la primera formación, se confirmarán las plazas para los próximos dos viernes, en los que las formaciones irán dirigidas exclusivamente a los niños y niñas participantes en los talleres.

La formación para la población infantil se ofrecerá los días 17 y 24 de noviembre, en horario de 17.30 a 18.30 horas y de 18.30 a 19.30 horas.

En estos talleres se emplea una metodología de trabajo que apuesta por enseñar directamente a los niños y niñas, en lugar de a personas adultas de las que deban depender.

EN BREVE

'ERMUA CON PALESTINA'

Manifestación hoy a las 19.00 horas en la plaza

A.L. La Iniciativa Ermua con Palestina ha organizado una nueva manifestación para hoy, en apoyo del pueblo palestino. Partirá a las 19.00 horas, desde la plaza. Tras la manifestación, a las 19.30 h., el grupo Karolf, representará en la plaza el espectáculo 'Marchaos', de poesía, canto esencial 'Mawal' y danza, que describe el dolor, tristeza y angustia de los países que sufren una guerra.

YLLANA EN EL ANTZOKIA

Actuación de 'Trash' a las 20.30 horas

A.L. La compañía teatral Yllana representará hoy en el Ermua Antzokia su obra 'Trash!', a partir de las 20.30 h. Es un espectáculo vital y energético sobre las posibilidades del reciclaje a través de la percusión, el movimiento y el humor. Se desarrolla en un centro de reciclaje de basura, donde cuatro imaginativos operarios dan nuevos usos a los desechos, haciendo reflexionar sobre el exceso de consumismo de la sociedad.

SAN MARTIN KULTURALA

Berbalagun celebra el lunes 'Gaztañerre'

A.L. El próximo lunes, a partir de las 19.00 horas la iniciativa Berbalagun celebrará su actividad de 'Gaztañerre kantuan'. A partir de las 19.00 horas, en el bar Zappa y Arkupe se podrán degustar las castañas que aportará la organización y, a partir de las 20.00 horas, en el bar Plan B se podrá cantar. La inscripción se realizará llamando al teléfono 663070492.

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
ERTZAINZTA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia 112	
TRANSPORTES	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
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 función

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n

No hay función

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.10*, 6.40*, 7.10*, 7.40, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.05*, 18.10*, 19.10*.
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 17.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30, 23.10.
Festivos: 8.10, 10.10*, 12.10, 13.10, 15.10*, 17.10, 18.10, 19.10* y 21.45*.
*Salida desde Ermua diez minutos antes

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 14.20 cada hora, 11.20*, 14.30*, 14.50*, 15.20*, 16.20*, 17.20, de 18.20* a 22.20* cada hora.
Sábados: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 21.20* cada hora, 11.20*, 14.20*, 16.20*, 17.20*, 18.20*, 19.20*, 22.35* y 00.20.

Domingos y festivos: de 9.20*, 11.20*, 13.20, 14.20*, 16.20*, de 18.20* a 20.20* cada hora, y 22.20*.
*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-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.

EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 a 22.15 cada hora.
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 8.30

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

EIBAR-ARRATE

Laborables: 15.00.
Sábados: 14.00.
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: 15.30.
Sábados: 14.30
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.

EIBAR-ELGETA

Laborables: 6.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30 y 20.30.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 6.50, 8.50, 11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50 y 20.50.

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. Sábados y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora.

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: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Lecunberri Alberdi (Zubiaurre, 9).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7. Eibar).

Hemendik

Durangaldea

Ermua recauda 24.329 euros para la lucha contra el cáncer

La marcha popular del pasado 8 de octubre permitió recaudar fondos para la investigación

ERMUA – La novena edición de la marcha popular de Ermua celebrada el pasado 8 de octubre en el municipio reunió a miles de personas y de las inscripciones de participantes y de las empresas colaboradoras logró reunir más de veinticuatro mil trescientos euros (24.329,96 euros), tal y como detallaron desde la Asociación contra el Cáncer en Bizkaia. La cantidad conseguida se entregó a la doctora Cristina Eguizabal, investigadora de BioCruces Bizkaia y coordinadora del grupo Terapia celular, células madre y tejidos. Esta médica lidera la investigación Células CAR-NK de doble objetivo con actividad tumoral dentro y fuera del tumor que pueden anular la inmunosupresión en cánceres sólidos.

Desde la Asociación contra el Cáncer en Bizkaia agradecieron la respuesta de los participantes –que agotaron los 3.000 dorsales de las inscripciones– así como a las empresas colaboradoras. “Nuestro agradecimiento a todas las personas que un año más habéis apoyado esta marcha y mantenido nuestro compromiso con la investigación contra el cáncer”. –K. Doyle



Integrantes de Elorrio Txantxibiri Eskubaloi Taldea. Foto: E. Udala

Elorrio recupera la afición por el balonmano con las veteranas del EKT

Elorrio Txantxibiri Eskubaloi Taldea debutó en liga con derrota, pero con ganas de seguir creando afición

ELORRIO – Veinte mujeres que durante años compartieron vestuario como jugadoras de balonmano del Elorrio Kirol Taldea (EKT) han unido sus fuerzas para regresar a la cancha y vestir la camiseta, esta vez como veteranas, de la mano del club que acaban de crear: Elorrio Txantxibiri Eskubaloi Taldea. “Esta temporada hemos empezado a competir en la Liga de Veteranas de Bizkaia para mayores de 25 años”, apuntó la jugadora Naiara Ruiz. Así, tras un año de adaptación y entrenamientos en

los que han jugado diversos encuentros amistosos, el pasado domingo disputaron el primer partido oficial. “A pesar de perder 18-23, en las gradas se creó un ambiente muy bonito y así nos lo transmitieron también las rivales”, valoró Ruiz.

Con el propósito de recuperar la afición a este deporte, que durante años ha estado muy arraigada en la villa, durante este curso se han conseguido sacar adelante dos equipos de balonmano en las categorías inferiores. “Si estos grupos tienen continuidad podríamos recuperar una costumbre que hemos tenido en el pueblo y Elorrio podría tener equipos potentes en el futuro”, destacaron las precursoras de Elorrio Txantxibiri Eskubaloi Taldea. –O. Buruaga

Los ‘clásicos’ de los mejores pintxos

LOS HERMANOS KORTABITARTE, DEL KOBIKA DE DURANGO, LOGRAN CON SU ‘MR. RABBIT’ UN ACCÉSIT DEL CONCURSO ESTATAL DE TAPAS

Un reportaje de K. Doyle

LOS hermanos Kortabarte, Iñigo y Koldo, siguen demostrando su potencial en la denominada cocina en miniatura. Muestra de ello, el pasado miércoles el restaurante Kobika de la villa recibía el segundo de los tres accésit que se entregaron en el Concurso de Tapas de Valladolid. Se trata de la cita más importante del año donde participan las barras de pintxos más prestigiosas del Estado. “Estamos muy contentos porque es como un quinto puesto. Aquí se dan cita todos los gallos; alguno incluso con tres estrellas Michein. Es para estar muy satisfechos con el resultado porque esto es lo que sería la champions de los pintxos”, describió Iñigo, el pequeño de los hermanos.

Un total de 45 propuestas fueron las que pasaron el corte y se metieron en la final. Los hermanos Kortabarte acudieron con su *Mr. Rabbit*, pintxo que se alzó como el mejor de Bizkaia el pasado mes de junio. Un exquisito guiso de conejo que sorprendió y gustó al jurado. “Bañamos el conejo en miel, mostaza y trufa, lo envasamos al vacío y lo cocemos durante quince horas a 75 grados. Le quitamos la carne y con el jugo que suelta y los huesos hace-

mos un caldo potente que unimos al guiso. Lo introducimos en un pan de tres harinas y lo cubrimos con un poco de lima, una mayonesa picante y decoramos con unas flores y brotes”, explicaron con detalle sus creadores.

La primera participación del Restaurante Kobika en la prestigiosa cita de Valladolid fue hace 14 años. En este sentido, los hermanos Kortabarte se han convertido en rostros fijos del certamen. No en vano, llevan una década consecutiva participando en la cita estatal. “Somos de los mayores que participan en el concurso y el presentador Goyo González, que nos conoce hace tiempo, ya hasta nos vaciló llamándonos los clásicos, como los coches”, explicaba entre risas Iñigo al tiempo que añadía que “la gente joven está súper preparada y para nosotros es importante seguir dando guerra y no quedarnos atrás. La juventud te hace ponerte las pilas y eso es importante para seguir mejorando en el día a día. No cabe duda de que este tipo de reconocimientos te dan subidón para seguir”, anunciaba.

Después de tres intensas jornadas gastronómicas, el certamen lo ganaba *Pucela roll*, del restaurante valli-

hemendik eta handik

Si desea ver sus fotos, quejas, sugerencias... en esta sección, envíe la colaboración junto a sus datos personales (nombre, domicilio, DNI y teléfono) a Capuchinos de Basurto 6, 5º C 48013-Bilbao o al correo electrónico hemendik@deia.eus Sus datos únicamente serán utilizados para este fin. Para felicitar un cumpleaños, será necesario enviar 48 horas antes una foto del homenajeado junto a su nombre, los años que cumple y quién le felicita a seccion@deia.eus

‘TOGETHER WE CAN’. Alumnado del Grado Medio de Atención a personas en situación de dependencia participa en el proyecto Erasmus+ *Together we can* “y esta semana está con nosotros alumnado y profesorado de Italia, Francia, Portugal y República Checa”, cuentan desde el Centro San Viator, en Sopuerta. Se están llevando a cabo visitas a entidades que trabajan a favor de la inclusión de personas con discapacidad. Foto: C. S. V.





EXPERIENCIA GOURMET ORIGINAL DE LA CHINATA PALOMITAS DE CEREZA CON AOVE

La Chinata ofrece una experiencia gourmet original y divertida a base de palomitas de cereza con AOVE. Tiene un color rojo intenso y un sabor dulce que recuerdan a los de las piruletas.



LÓPEZ CRISTÓBAL ALBILLO MAYOR 2021 LA DIVERSIDAD DE ESTA UVA EN UN VINO FRESCO Y ELEGANTE

La bodega familiar de la Ribera burgalesa López Cristóbal apuesta por la variedad albillo mayor para elaborar su vino López Cristóbal Albillo Mayor 2021, fresco, elegante, profundo y con alma de guarda.

AL PALADAR DE OTRA FORMA

PATXES BILBAO

Heros, 15. Bilbao. Tfno: 944 65 67 92

El reino de los croissants rellenos 100% artesanales en Bilbao

Variados croissants, siempre recién hechos. Fotos: Patxes

EN el centro de Bilbao, Patxes hace las delicias de los paladares más golosos con sus croissants rellenos, totalmente artesanos y de producción limitada para ofrecerlos siempre recién hechos.

La calidad de sus ingredientes, como la harina y la mantequilla, es la clave de su sabor, para lo cual

apuestan por productos del país en la medida de lo posible, aunque otros les llegan de más lejos, como el pistacho ecológico de Castilla-La Mancha o la mantequilla francesa que les ayuda a conseguir unos resultados espectaculares.

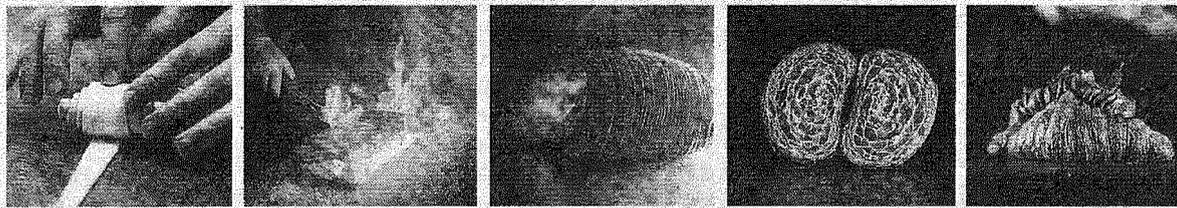
Los tienen en ocho variedades, con el de pistacho y el de cheese cake como reyes de la demanda, junto a los de Nocilla y Kinder. Las variedades van rotando. Así, en verano han conquistado a los bilbainos/as con su Malibú Party (a base de coco, vainilla y compota de piña) y actualmente tientan con el bautizado como *Otoño*, relleno de mouse de chocolate con toque de praliné de avellana y adornado por unas hojas de chocolate bañadas en bronce.

Además, a su oferta suman un New York Roll de Lotus, cuatro versiones de donuts, napolitanas de chocolate y seis sabores diferentes de palmeras, que en su establecimiento de Ugao —donde tienen su obrador— llegan hasta la docena.

Por encargo sirven también sus famosos Patxekitos, un hojaldre azucarado caramelizado al horno y con azúcar glas.

El servicio de Patxes es *take away*, aunque disponen de dos mesitas en el exterior.

Reciben pedidos de encargo, una opción a tener en cuenta, ya que por su gran aceptación, “vuelan enseguida”. Para Navidad avanzan algo especial... que a buen seguro endulzará las fiestas. - Itziar Aceda



Detalles del proceso de elaboración artesanal de los croissants en el obrador y resultados. Fotos: Patxes

EL RINCÓN DEL GUSTO



Una pasada edición de la feria de San Martín en Ermua. Foto: DELA

San Martín acerca lo mejor del agro vasco a Ermua, Fika y Bermeo

GAMIZ-FIKA – Festividades como la de San Martín son fechas marcadas en el calendario de los baserritarras, que acuden a distintas localidades de Bizkaia con lo mejor de su producción agrícola, como se podrá comprobar este fin de semana en Bizkaia. Así, mañana sábado, en la plaza Cardenal Orbe de Ermua tendrá lugar la XXXIII Feria de San Martín, que incluye el concurso al mejor producto en frutas y verduras, queso, miel, pan, sidra y txakoli, así como concurso al mejor puesto del certamen. También habrá exposición de

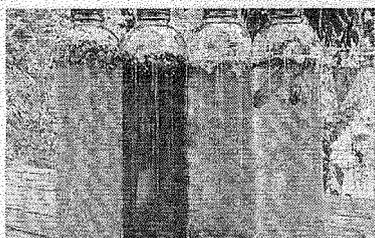
artesanía y de ganado local. Todo a partir de las 10.00 horas. Por su parte, el domingo, el frontón de Fika acoge la feria de San Martín, con exposición y venta de productos agrícolas y de artesanía. Organizada por el Ayuntamiento de Gamiz-Fika, incluye el XII Concurso de Txarri-patas de Bizkaia. Las cazuelas con este guiso en salsa vizcaina deberán presentarse al jurado a las 14.00 horas. En paralelo, el domingo, en Bermeo, la feria de San Martín estará dedicada especialmente a la venta de carne de cerdo y al concurso de morcilla. - I. Aceda

COCINA SALUDABLE

BEBIDAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS, CON INNUMERABLES BENEFICIOS

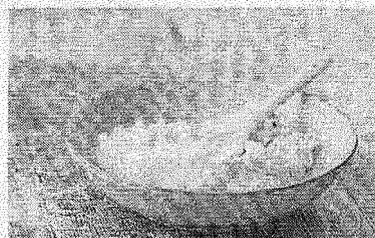
Los alimentos y bebidas fermentadas tienen notables beneficios para la salud, ya que aportan vitaminas y minerales, favorecen la digestión, restauran y conservan la flora intestinal e impiden el crecimiento de organismos

patógenos, entre otros. Por ello, en los últimos años se ha puesto de manifiesto la importancia de incluirlos en la dieta. Agregar alimentos fermentados a la lista de la compra puede ser un buen paso hacia un intestino más saludable.



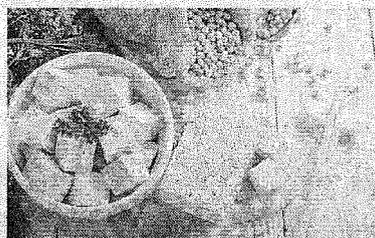
KOMBUCHA
Distintos sabores

Esta bebida gaseosa se presenta en varios sabores. El proceso de fermentación para hacer kombucha produce muchos probióticos y antioxidantes, lo que hace que sea nutritiva. Cada vez es más popular y ahora incluso se usa como alternativa al vino y los cócteles. Su consumo aporta energía, depura y regenera. Asimismo, alivia los síntomas del resfriado, gripe, bronquitis, úlceras estomacales, acné, menopausia y estrés.



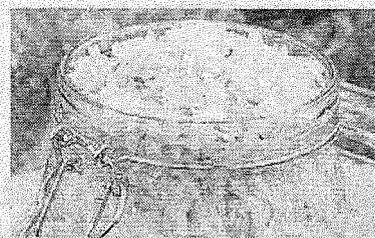
KÉFIR
Variedad de probióticos

Pertenece a la familia del yogur y al igual que él, contiene una variedad de probióticos. Facilita la digestión y mejora las defensas de nuestro organismo. Al mismo tiempo, contiene calcio, proteínas y vitaminas como la B12. Si te gusta el sabor del yogur, el kéfir puede ser para ti. Puede resultar agrio, incluso si se agregan frutas y edulcorantes adicionales. Si te encanta lo ácido o el agridulce, el kéfir será de tu agrado.



TOFU
Versátil en la cocina

Elaborado con soja fermentada, este alimento esponjoso destaca por ser una buena fuente de proteínas, de fibra y de algunos minerales como el calcio y el hierro. Además, es muy versátil en la cocina. Puedes usarlo en salteados, en sándwiches o en tacos en lugar de carne. El sabor del tofu es muy neutro y combina bien con todo tipo de alimentos. Algo perfecto para incluirlo en el día a día y disfrutar de todas sus propiedades.



CHUCRUT
Refuerza el sistema inmunitario

El repollo fermentado refuerza el sistema inmunitario, reduce los niveles de inflamación y también incrementa la diversidad bacteriana del intestino. A ello se añade que previene la diabetes tipo 2 y las enfermedades metabólicas, además de mejorar trastornos digestivos como el síndrome del intestino permeable, colitis ulcerosa, etc. Es un complemento excelente para salchichas o sándwiches. Y resulta sabroso solo como guarnición.



KIMCHI
Agrega valor nutricional

Es un plato coreano hecho de verduras y especias fermentadas, que agrega valor nutricional a la dieta. El kimchi puede sonar como un alimento a base de plantas, pero los vegetarianos y los veganos deben tener cuidado, ya que las recetas tradicionales de kimchi a menudo usan productos como salsa de pescado y otros ingredientes de mariscos, así que siempre conviene leer la etiqueta antes de disfrutarlo en el paladar.