

EN BREVE

Protesta de mujeres feministas en Ermua

APOYO A DOS PRESAS

Las mujeres feministas de Ermua se suman a la reivindicación de las presas políticas vascas Agurtzane Delgado y Ainhoa Mujika para denunciar «la intolerable discriminación machista que se está produciendo en la cárcel de Albolote, Granada. Ellas deben realizar labores de lavandería y cocina, o limpieza de

baños, por ser mujeres, y además, gratis». Según este colectivo ermua, «les han castigados por manifestar su desacuerdo ante esta discriminación. Allí las mujeres no pueden realizar trabajos remunerados, que dejan para los hombres presos, como albañilería, mantenimiento, carpintería y otros». Por ello, las mujeres feministas de Ermua piden que «se ponga fin al castigo y se revisen las actitudes de quienes dirigen las cárceles, para acabar con estas estructuras de ideología machista».



Integrantes del colectivo feminista de Ermua. :: E. C.

Curso de manipulador de alimentos

EN IZARRA

Elkolab organiza un curso de 'Manipulador de alimentos de mayor riesgo' el próximo lunes 26 de junio, de 9.30 a 13.30 horas, en el Centro Izarra. Tiene un precio de 45 euros, con precio especial para parados y estudiantes (35 euros). También hay posibilidad de bonificar a los trabajadores por cuenta ajena. Para recibir más información se puede llamar al teléfono 943533303.

«Queríamos hacer un pincho que se comiera con la mano»

Jesús González Ganador del concurso de pinchos de Ermua

Ganó su 'Marisco de tierra', cuyos principales ingredientes son las manitas y la vieira

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. Es la primera vez que gana el concurso de pinchos local, pero lo ha hecho con el beneplácito del jurado y del público. Jesús González, del gastro pub Sagarra, y su 'Marisco de tierra' han conseguido el primer premio. El segundo lugar fue para el Giroa con su 'Gyoza Giroa' y el tercero al Infreñu con '20 urte Talo-kenos-keða'. La pasada semana sacaron 1.801 pinchos y el fin de semana del 30, 1 y 2 de julio el Sagarra sacará otros 400.

¿Qué ingredientes tiene?

Muchos: Los principales son las manitas y la vieira.

¿Las manitas de cerdo no son un ingrediente arriesgado?

Lo que ocurre es que estaban co-

cinadas de diferente manera. Era una elaboración muy laboriosa.

¿Cuénteme

La tosta era de un pan ácimo sin fermentar, porque queríamos una tosta muy crujiente para que aguantara tanto la humedad como la temperatura de lo que iba por encima.

¿Y el resto?

Era una locura. Las manitas llevan una cocción al vacío de 15 horas a 80 grados para que conserven el sabor. Hemos hecho unas 400 manitas. Después de sacarlas del horno las deshuesábamos. En este caso a veces nos quemábamos las manos, porque hay que hacerlo cuando todavía están calientes y parte de los huesos se dejaban a un lado y parte del jugo que soltaba la manita por otro lado. Después se ponía en una bandeja de horno cebolla, puerro, apio y pimiento verde y los huesos y dos tiras de costilla y horneábamos todo eso en el horno durante hora y media. Cuando estaba coci-

nado y con el jugo de las manitas y agua cocinamos todo. Luego colábamos el caldo. Para hacer sólo un caldo tardábamos 4 ó 5 horas.

¿Y las manitas ya están?

No. No se podía colar ningún hueso por lo que picábamos todo en pequeño y lo colocábamos en un molde de silicona. Dejábamos enfriar y ya los podíamos cocinar.

Es muchísimo trabajo y tiempo

Hemos pasado los 15 días anteriores a la semana del concurso tres personas desde las 18 horas hasta las 2 o las 3 de la madrugada. Fueron horas y horas sólo para hacer parte del pincho, el ingrediente principal.

Podía no haber ganado

Bueno. Queríamos hacer un pincho que gustara y se comiera con la mano. Mucha gente nos decía que las manitas eran muy arriesgadas, por eso de que no gustaban, pero al combinarlas con una vieira, quedó una combinación muy agradable.

Continúe con la elaboración

Con el caldo que habíamos preparado con los huesos, y el jugo de las manitas hacíamos una salsa compuesta por pimiento rojo, pimiento chorricero, tomate, guindilla y jamón ibérico. Pochábamos la verdura y al final le echábamos el caldo y nos quedaba una testura gelatinosa. Esa era una de las salsas. Y la base de encima de la tosta llevaba tomate confitado con el ajo y se le añadía 'gochu jang', que es soja fermentada con verduras y chile. En otro recipiente confitábamos la cebolla. Tardábamos 3 o 4 horas y luego jun-

tábamos los otros ingredientes. Para que la manita no se extendiera y se mantuviera compacta, utilizamos una harina de trigo y otra de arroz para que no cogiera cobertura pero se sujetara de la forma que queríamos. El pincho era para comer con

las manos y por eso queríamos que se mantuviera. Después de enharinar y pasar por huevo freíamos las manitas y luego le salseábamos con la salsa. Para concluir limpiábamos la vieira, la pasábamos a la plancha y le dábamos un toque de lima.



El ganador del concurso muestra los pinchos. :: 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

ERTZAINTZA

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) 010
Pegora) 010
Ermua 943 176 322

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

CARTELERIA 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: 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: De 7.00 a 21.00 cada hora y a las 6.15, 10.15, 14.15 y 18.15.
Festivos: 8.45, 12.45, 16.45, 20.45.

VITORIA-EIBAR

Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 7.15, 8.00, 12.00, 16.00 y 20.00.
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 7.45

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

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: 6.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30
Sábados: 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: Lekumberri (Isasi, 31).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alcalá (Zubiaurre, 29). De 22.00 a 24.00: Ibarroondo (Zeharkale, 2).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mandiola (San Agustín 3).

DEBA



Los nadadores vuelven a tener este sábado una cita importante en Deba. :: FOTOS ANDER SALEGI

La playa de Deba acoge el sábado una nueva edición de la Itxas Mila

Mañana a las 20.00 horas se cierra el plazo de inscripción por internet pero el mismo día de la prueba también será posible apuntarse

:: ANDER SALEGI

DEBA. La playa Santiago de Deba volverá este sábado a ser escenario de la decima edición de la travesía a nado o Itxas Mila. Esta prueba mantendrá la misma idea solidaria que hace cinco años, en su primera edición, ya que seguirá mostrando su compromiso con la campaña Mójate -Busti Zaitetz por la Esclerosis Múltiple. Un año más la organización de la prueba recae sobre el club Deba Xtrem.

El año pasado la prueba instaló una novedad, que fue el punto de salida desde la localidad vecina de Mutriku. Gustó, tanto a los organizadores como a los nadadores, por eso este año han decidido mantener la salida en el pueblo vecino y la llegada en la playa de Deba. Esta travesía ya se celebraba antes, entre los años 1995 y 2002, en la que los encargados de su organización eran Elgoibarko Urzagi Triatloi Taldea. Desde el 2014, el club Urbat de Eibar, se encarga de organizar la travesía Flysch Negro. Un año más, en la decima edición de la travesía a nado, los participantes nadarán y se mojarán a favor de la Asociación de Esclerosis Múltiple de Guipúzcoa -ADEMGI dentro de su campaña 'Mójate - Busti Zaitetz', por medio de la aportación de un euro de cada inscripción. ADEMGI es una entidad sin ánimo de lucro creada en 1994, declarada de Utilidad Pública desde el año 2004, cuyos objetivos son el de mejorar la calidad de vida de los que padecen Esclerosis Múltiple en el territorio y promover la investigación de esta enfermedad.

La travesía dará inicio a las 16.00



La playa de Santiago de Deba, final de la prueba acuática.

horas desde el puerto de Mutriku y serán 3.000 metros los que tendrán que afrontar los nadadores que participen antes de llegar a la playa de Deba. Durante la prueba no estará permitido el uso de traje de neopreno. Los participantes que se acerquen a esta prueba contarán con un servicio de autobús que los llevará de Deba a Mutriku. Este servicio estará disponible desde las 13.30 hasta las 14.30 horas. Al finalizar la prueba, cada participante recibirá una camiseta y el gorro de la prueba como obsequio.

Servicio de guardarropa

La cita cuenta con servicio de guardarropa para todos los nadadores, durante la recogida de 'la bolsa del nadador', todos los participantes recibirán una bolsa que servirá para meter todas sus pertenencias el día de la prueba y su posterior depósito en las zonas habilitadas para ello (Mutriku y Deba). El servicio de guardarropa tendrá este horario de depósito y recogida; en Deba, depósito de 13.00 a 14.30 horas y la recogida de 17.00 a 18.00. En Mutriku solo habrá depósito de 14.30 a 15.45 horas. Será obligatoria la presentación del DNI para la retirada de 'la bolsa del nadador'. En caso de no poder reco-

ger la bolsa personalmente, podrá recoger una tercera persona con la fotocopia del DNI del inscrito.

Las inscripciones se realizarán a través de la página web www.saikapenak.com, teniendo en cuenta que el plazo para apuntarse finaliza mañana a las 20.00 horas. 28 euros será el coste por participar en esta prueba. Este año la novedad será que el mismo día de la prueba si alguien decide a última hora inscribirse lo podrá hacer abonando la cantidad de 30 euros.

La otra prueba de la categoría infantil que se celebrará el mismo día también, tendrá como punto de inicio la playa de Deba. Los participantes en esta prueba deberán de estar en posesión de la licencia escolar de cualquier modalidad de natación de la Diputación Foral de Gipuzkoa o de la licencia federativa. Los participantes de la categoría infantil deberán inscribirse en la misma web que los demás, pero el coste de esta categoría es de 14 euros.

La última edición la ganó el donostiarra Haigor Aranguren finalizando la prueba en 37 minutos y 12 segundos. En el apartado femenino, la donostiarra Ana Vega fue la primera en nadar los 3.000 metros para ello, tuvo que parar el cronómetro en 41 minutos y 26 segundos.

ONDARROA

El Aurrera se hace con los servicios de Mendizabal y Barrenetxea

:: A.E.

ONDARROA. El Aurrera trata de refozarse con nuevos jugadores de cara a conseguir recuperar la Tercera División en la División de Honor Regional de Bizkaia. Para ello, se ha hecho con los servicios del elgoibartarra, de 20 años, Josu Barrenetxea, que jugará en la cantera del Eibar, así como a Jon Iñaki Mendizabal, centrocampista del Mutriku para reforzar la plantilla. Además, se ha conseguido mantener el bloque del año pasado con jugadores importantes como Oier San Miguel, Jon Burgoa y Ander Laka que darán mucho juego en una categoría difícil.

Asamblea del Aurrera

Por otro lado, para el viernes, día 23 está previsto, a las 18.30 horas, en primera convocatoria o a las 18.45 horas, en segunda la celebración de una asamblea general del Aurrera para dar cuenta, por parte de la directiva de la situación económica del club, tras el descenso de categoría, y la planificación de la temporada en la División de Honor Regional.

ERMUA

Presentación de candidaturas al premio Gure Balioak

:: K. ITURRIAGAGOIA

ERMUA. El plazo para la presentación de candidaturas al premio 'Gure Balioak' está abierto. La Agencia de Desarrollo comarcal Debegesa organiza y promueve el Premio Gure Balioak que este año cumple su octava edición.

El Premio Gure Balioak es un reconocimiento a los valores sociales representados por una persona o entidad a lo largo de su trayectoria vital. El plazo para enviar las candidaturas concluye el próximo 16 de julio. Este premio reconoce públicamente a aquellas personas o entidades distinguidas por su labor en la promoción de los valores sociales en la comarca de Debabarrena.

El plazo de presentación o propuesta de candidaturas concluirá el próximo 16 de julio de 2017. Podrán presentar sus candidaturas todas aquellas personas de Debabarrena que lo deseen. Las personas o entidades candidatas al Premio deberán tener una reconocida relación con Debabarrena, ser originarias de la comarca o haber desarrollado su vida personal y/o profesional en ella.

HERRIZ HERRI

Combate de sumobots en el campus Goierri

ORDIZIA

:: DV

ORDIZIA. El campus Goierri de MU se convirtió ayer en un campo de combate. Los alumnos de 3º de Ingeniería Mecánica de Mondragón Unibertsitatea fabricaron robots o sumobots programados para la lucha y alumnos del campus de Arrasate visitaron el campus para participar en el concurso de sumobots. Comenzaron a desarrollar el proyecto en septiembre y divididos en equipos de trabajo, han fabricado diez prototipos.

Ni el reto ni los requisitos eran sencillos de cumplir. El sumobot en cuestión no debía superar los 25 kg. de peso y el presupuesto máximo era de 1.000 euros. Además, había que dotar la máquina capacidad para sacar a su contrincante del dohyo o circunferencia similar, de hacer volcar al otro robot o despojarlo sin tracción. Todos lograron cumplir las condiciones y ayer los jóvenes derrocharon felicidad y satisfacción.

Finalmente ganó el concurso el equipo formado por Joseba Danboriena, Mikel Gallastegui, Xabier Gastañares, Mikel Izagurre y Aitor Lizarralde, del campus de Arrasate.



Batalla de sumobots.

El otxote Txorbela presenta hoy un disco de canciones vascas

ARRASATE

El otxote Txorbela ha grabado un disco de canciones vascas tradicionales y contemporáneas. 'Lehengo eta oraingo euskal kantak' ha visto la luz en los estudios locales Shot! que pilota Iñaki 'Gose' Bengoa después de un tortuoso proceso de grabación en la iglesia del barrio de Azkoaga. La excelente acústica de ese templo fue la que inclinó a este coro de voces graves a elegir esta iglesia rural. El disco se presenta en Kulturte a las 19.00 horas. **K.O.**