

Divulgació

El perill de les vacunes?

La història del descobriment de les vacunes és bastant curiosa. Edward Jenner, l'any 1796, va observar que els vaquers que tenien vaques amb verola vacuna (*viruela*), presentaven les lesions típiques de la verola a les mans, però que no agafaven la verola humana, que és la realment perillosa per les persones. En fer aquella observació, va arribar a la conclusió que hi havia alguna cosa que feia que les persones que estaven exposades a la verola de les vaques quedaven protegides de la verola de les persones. Per comprovar-ho, va infectar a un infant del poble amb el virus de la verola bovina, i al cap del temps, el va exposar a la verola humana sense que s'infectés. Ja que es va emprar un virus del ramat vacu, se li va posar el nom de vacuna. Aquestes pràctiques del segle XVIII avui en dia són inacceptables, però varen servir per fer un dels descobriments més importants de la medicina. Va representar que podíem fer front a les malalties abans d'infectar-se. Això s'ha de tenir en compte en el context de l'època, on malalties com la verola o la poliomielitis feien que la probabilitat de què un infant arribés a adult era molt més baixa que ara.



Retrat de Louis Pasteur, descobridor de les vacunes

Actualment, que la majoria de població està correctament vacunada, ja no estam acostumats a veure grans problemes en els nins, però això es deu al fet que encara que no siguem conscients, la majoria de la gent està vacunada, i no a què aquestes malalties ja no existeixin.

Com que el meu camp és la veterinària, començaré parlant d'això. Tots coneixem la vacuna de la ràbia, de la qual és obligatori tenir a tots els cans vacunats. Doncs la ràbia és una malaltia produïda per un virus, que pot afectar a qualsevol mamífer, incloses les persones. Com és que ja no hi ha casos de ràbia, i sent així, com és que segueix sent obligatori vacunar? Doncs precisament no hi ha casos de ràbia per què quasi tots els cans estan vacunats. A Espanya sí que hi ha ràbia als mamífers salvatges, sobretot a les ratapinyades. Però com que els animals domèstics que més freqüentment entren en contacte amb aquests mamífers salvatges, que són els cans, estan majoritàriament vacunats, fa que no arribi a les persones. Això també és un motiu pel qual quan entra la ràbia des d'un altre país, no s'escampi per Espanya.

Per tant, si deixéssim de vacunar als nostres animals contra la ràbia, arribaria un dia que un ca entraria en contacte amb una ratapinyada infectada, infectant-se el ca, que

a la vegada infectaria a altres animals o fins i tot a persones. Per aquest motiu, tots tenim clar que hem de continuar vacunant a les nostres mascotes, perquè la malaltia no torni.

Però pareix que el que tots tenim tant clar respecte als cans, no ho tenim tan clar front als nostres fills. Actualment s'està estenent la moda de no vacunar als fills. Si un nin de cada 100 no està vacunat, no suposa un problema molt greu per aquest infant, ja que el fet que els seus 99 companys estiguin vacunats fa que el virus no circuli, i per tant no hi ha malaltia. Però que passaria si només un 70% dels infants estiguessin vacunats? Que segurament el virus tornaria a circular, i aquests 30 infants restants tindrien moltes possibilitats d'infectar-se d'aquestes malalties que tots pensem que aquí ja no existeixen.

Un exemple d'això és l'infant infectat per diftèria, una malaltia que segurament els pares pensaven que ja no era necessari vacunar contra ella, ja que a Espanya d'això no en tenim. I sí, n'hem tingut, i ara tenen el seu fill ingressat a l'hospital, que hagués pogut morir per la decisió dels seus pares de no vacunar. La diftèria està produïda per una

bactèria anomenada *Corynebacterium diptheriae*, que ataca a les vies respiratòries i aparell digestiu, podent ser mortal. Tan sols pel fet d'estar vacunats, encara que tinguem la bactèria, aquesta no causa d'anys. Això és precisament el que s'ha vist, ja que alguns companys de l'infant afectat tenen la bactèria dintre del seu cos, i que encara que ells no presentin malaltia, la poden

transmetre a un altre company que no estigui vacunat.

En conclusió, encara que les primeres proves amb vacunes puguem considerar-les cruels, per infectar a un nin fora cap tipus de consideració, la creació i fabricació de les vacunes modernes és molt més professional i segura, i en el cas d'Europa, amb una normativa que fa que sigui pràcticament impossible que un medicament que pugui ser nociu per a la salut pugui sortir al mercat, és completament segur que les virtuts de les vacunes superen enormement els seus efectes secundaris, i que el perill d'infectar-se de les malalties que ens pensem que ja no existeixen és molt més alt que el perill de posar una vacuna. Per tant, podem concloure que el perill de les vacunes no són els efectes secundaris que puguem tenir en el cas de vacunar-nos, sinó tot el contrari, radica en el fet que ens pensem que ja no són necessàries a causa de la tan bona eficàcia que han demostrat, i deixem de vacunar-nos, tornant a ser susceptibles a presentar aquestes malalties.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Crepes dolces i creps salades

Aquests dies ja comença a notar-se l'inici de sa calor estiuenca, i fa ganes de menjar plats fresquets i bons de fer. Així que avui, amb sa mateixa base de pasta farem algunes "versions" de creps.

Pasta de creps

Ingredients per a la pasta: 5 dl de llet, 250 grs de farina, 12 ous sencers, 50 grs de mantega fusa, un pols de sal i de pebre bo negre. (En cas de creps per a postre afegir-hi 150 grs de sucre i algun aromatitzant, tal com a canyella en pols o taronja ratllada).

Elaboració: Homogeneitzar tots els ingredients i deixar reposar unes 2 hores. Un cop reposada, i dins una paella calenta amb mantega realitzar les creps (finetes). Daurar-les pels dos costats i reservar.

Farciment de marisc i verduretes

Ingredients: 100 grs de marisc fresc per persona, 1 porro, 1 ceba, 200 grs de xampinyons, uns brotets de fines herbes aromàtiques picades, 2 escopinyes per persona, 1 tassó de vi blanc, 1 culleradeta de farina, 100 grs de mantega, 1 copa de conyac, unes fulles de llorer.

Elaboració: Saltejar tot el marisc amb els 100 grs de mantega i flamejar, treure el suc que han fet i reservar ambdós preparats. Tallar tota la verdura juliana i ofegar-la amb unes fulles de llorer. Mesclar la verdura cuita amb el marisc i posar a punt de sal. Omplir les creps. Saltejar les escopinyes, (dins un recipient baixet perquè les creps no se'ns desfacin) amb la mantega (el suc de marisc reservat) i afegir-hi el vi blanc; deixar coure uns minuts. Tot seguit afegir-hi les herbes picades i lligar amb la farina (diluïda dins un poquet d'aigua), rectificar de sal. Amb aquesta salsa cobriu les creps farcides, coure tot uns 5 minuts i servir.

Farciment d'espínacs

Ingredients del farciment: 4 manats d'espínacs, bullits, escorreguts i picats, 1 ceba ben picada, 1 litre de beixamel normal (70 grs de mantega i 70 grs de farina), sal i pebre bo.

Ingredients per a la salsa: 1 litre de beixamel addicionada amb tomàtiga natural triturada sofregida amb la mantega (70 x 70). Formatge per a gratinar.

Elaboració: Realitzar la beixamel normal, amb els espínacs sofregits dins la mantega. Posar bé de sal i omplir les creps. Cobrir les creps amb la beixamel i amb tomàtiga, espolvorejar de formatge fos i gratinar.

Crepes farcides de pomes (dolces)

Ingredients: 5 pomes, 300 grs de sucre, 1 dl d'aigua, un paquet de safrà (o 5 grs).

Elaboració: Pelar i tallar les pomes a daus petits, i posar-les a coure amb el sucre i l'aigua. Quan comencin a ésser tendres afegir-hi el safrà, i amb aquest farciment omplir les creps ja realitzades. Es pot acompanyar amb unes salses de fruites que realitzarem amb un almívar, amb 500 grs de sucre i 500 grs d'aigua. Pelar 5 kiwis i triturar-los amb el turmix, afegir-hi l'almívar (no tot) fins a aconseguir el punt d'espessor desitjat. Fer el mateix amb uns melicots en almívar i amb un pot de confitura de fraules.

Recordau que teniu a la vostra disposició la web www.cuinant.com, on podreu trobar aquesta i més receptes. Així com el correu parlemdecuina@hotmail.com per a fer arribar les vostres consultes a aquesta secció.

Juan A. Fernández

