

Divulgació

És una mascota un bon regal?

Tot i ser cert que la societat cada vegada està més conscienciada amb l'abandonament d'animals de companyia, podem observar que les xifres d'animals recollits van baixant any rere any, però encara estam xerrant de més de 100.000 mascotes que cada any són a Espanya, i s'observa sempre un repunt amb els abandonaments durant els primers mesos de l'any, fet que pot indicar que molts d'aquests animals han estat regals de Nadal, que al cap d'uns mesos han estat abandonats.

Això no vol dir que realment el Nadal sigui un mal moment per posar una nova mascota a les nostres vides, ja que el fet de tenir uns dies de vacances per poder-los dedicar a educar al nou company adequadament poden ser molt útils, però sempre i quan la decisió hagi estat presa de forma conscient i responsable.

Si es decideix al final tenir una mascota, el primer que hem de fer és assegurar-nos que l'animal que triem s'adapta a les nostres necessitats i possibilitats. Per exemple, si volem tenir un ca, però no tenim lloc a la casa, lloc on pugui fer exercici o bé no el podem treure a passejar totes les vegades



que ha de menester un ca, idè millor no el tinguem. Potser un moix o un conill s'adapta millor a les nostres possibilitats. Actualment les mascotes ja no són només cans i moixos, i realment hi ha una multitud d'espècies que la gent té a casa com a animal de companyia. Poden ser des de rèptils com tortugues, serps o iguanes, als típics peixos de colors, fures, insectes, i pràcticament qualsevol cosa que ens puguem imaginar.

Però per tenir aquests altres animals menys freqüents, realment ens tocarà estudiar les necessitats específiques de cada un d'ells, tant d'habitat, temperatura, il·luminació i dieta. Això implica que realment també hem de menester realitzar moltes despeses extres abans de poder-lo dur a casa.

Una vegada sabem quina mascota volem, tocarà decidir a on l'anam a cercar. D'entrada el que més recomanem és acudir a refugis o protectores a rescatar un animal que tota la vida ens ho agrairà. És molt possible que no sigui de raça, però és que a



mi personalment sempre m'han agradat els animals creuats, que a més normalment tenen molts menys problemes de salut. Si decidim comprar l'animal, hem d'estar segurs que prové de criadors especialitzats.

Un bon criador no tindrà cap problema en ensenyar-nos la camada, i esperarà almenys dos mesos en el cas d'un ca abans d'entregar-lo, ja que és el temps mínim perquè l'animal se socialitzi correctament amb els germans. El que no recomanem és comprar animals per internet sense conèixer la persona amb la qual xerrem, o almenys que aquesta persona tingui molt bones credencials, ja que podem ser víctimes de màfies que es dediquen a dur de forma il·legal a animals de l'Europa de l'est, que normalment han estat desmamats massa prest i que moltes vegades ens acabaran enviant animals no totalment sans. També hi ha races determinades que degut a encreuaments genètics inadequats, tenen un alt percentatge de problemes. En aquest cas us recomanem posar-vos en contacte amb el vostre manescal abans de comprar-lo, perquè us informi de les precaucions que cal prendre.

Una vegada el tenim a casa, també implicarà una despesa extra, ja que serà el moment de posar totes les vacunes necessàries, desparasitar-los, i si decidim que no volem criar, sanar-lo. El fet de castrar un animal ens evitarà molts de problemes, ja que normalment s'escaparà menys i no ens podem endur la sorpresa de què un dia tindrem un munt de quissos que no podem mantenir. A més el fet de castrar a les femelles ens evita moltes malalties, com metritis i càncer de mama.

En conclusió, una mascota no és un bon regal si no s'ha planejat seriosament amb tota la família, i menys encara si no estem segurs de poder cobrir totes les necessitats que tindrà l'animal, tant econòmiques com de temps, i el que de cap manera és una bona idea és regalar un animal a una persona sense el seu consentiment, fet que segurament durà problemes al nou propietari i fer passar-ho malament a l'animal.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Pasta fresca o pasta italiana i raviolis de marisc amb salsa de Martini



Ara que arriba el Nadal segur que més d'un ja està pensat en els diversos dinars i sopars que ens esperen. Doncs per avui us proposem una recepta, ja amb un toc festiu, per a gaudir aquest dies.

Preparem 4 pastes italianes de color:

Pasta fresca normal:

450-500 grams de farina de força, 2 rovells d'ou, 3 ous sencers i sal.

Pasta fresca verda:

450-500 grams de farina de força, 70 grams d'espínacs blanquejats (per a blanquejar posau a bullir els espínacs amb aigua ben calenta per espai de 3 minuts, per a posteriorment refredar-los i deixar-los i ben escorreguts), 2 rovells d'ou, 2 ous sencers i sal.

Pasta fresca negra:

450-500 grams de farina de força, 3 bosses de tinta de calamars, 2 rovells d'ou, 2 ous sencers i sal.

Pasta fresca groga:

450-500 grams de farina de força, 2 rovells d'ou, 3 ous sencers i mitja cullerada (de cafè) de cúrcuma en pols i sal.

Elaboració:

Empastau tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia. Deixau-la reposar per espai d'una hora, tapada amb un drap humit. Estirau la pasta molt fina (feis això amb les 4 masses).

Nota: Aquesta pasta es pot guardar dins la gelera uns 2 dies i dins el congelador 1 mes, però l'heu de congelar crua, estirada i per racions, per a facilitar-ne el seu ús. Ara toca passar a fer el farciment dels raviolis.

Ingredients per a 4 persones:

10 raviolis per cap.

Farcit:

Beixamel feta amb 90 grams de farina i 90 grams de mantega per litre de llet, on podeu sofregir dins la mantega uns trossets de gambes, muscles, una ceba picada i un

poquet de julivert. Ho flamejau amb Cognac abans d'afegir-hi la farina i procediu de forma habitual. Posau-hi dos o tres ous sencers. Posau-la bé de gust amb sal, pebre bo blanc i nou moscada. Com a optatiu podeu afegir-hi curry que deixa un sabor molt especial.

Salsa:

1 ceba picada.
1 ceba tendra picada
1 copa de Martini blanc.
½ litre de nata.
Formatge rallat

Elaboració final:

En primer lloc, estirau la massa molt fina (si no ho havíem fet abans). Tallau-la a tires de 6 cm d'ample. Us han de sortir tires en nombre parell. Sobre la meitat de les tires disposar-hi muntets de farciment, pintau els costats amb ou batut i tapau-ho amb la resta de pasta. Poder fer els raviolis tots d'un color, o bé combinar a dalt i abaix. Ara segellau bé tots els costats. Tallau els raviolis i posau-los a bullir. L'aigua ha de bullir abans d'introduir-los i podem posar-hi un poquet de sal i un ratxet d'oli.

Bulliu-los uns 10-12 minuts a foc fluix, escórrer i reservar.

Dins una pella salteja les verdures ben picades i afegiu-hi el Martini i deixau reduir. Afegiu-hi la nata, i deixau bullir fins a aconseguir la textura desitjada. Rectifiqua de gust, amb sal i pebre bo.

Abans de servir encalentiu els raviolis dins la salsa i afegiu-hi dins la mateixa pella dues cullerades de formatge rallat.

Aquesta recepta permet múltiples variacions com poden ésser des de emprar varis tipus de peix per al farciment o varis tipus de licors per a la salsa (Cointreau, Kirsch, vi blanc, per exemple) fins a variacions de color afegint safrà a la salsa o tinta de calamars. Anims i creau plats ben vistosos i suggerents.

Bon profit i ens veiem a www.cuinant.com el primer portal gastronòmic de Sóller.

Juan A. Fernández

