

Divulgació

## Les mascotes i el Nadal

**E**ncara a risc de poder-me repetir, vull parlar dels animals com a regal de Nadal. La meua opinió és que una mascota mai és un bon regal, ja que el fet de decidir tenir un animal ha de ser una cosa ben estudiada, i no una gràcia d'un moment puntual. Abans de decidir tenir una mascota s'han de valorar moltes coses. La primera ha de ser per força valorar l'espai que tenim disponible per tenir un animal. És possible que la mascota dels nostres somnis sigui un gran mastí, però si vivim a un pis de 40 metres quadrats, serà molt difícil poder-lo mantenir amb una bona qualitat de vida, tant per l'animal com per nosaltres, ja que segur que amb un espai tan petit ens causaria molts problemes. També hem de valorar la capacitat econòmica que tenim respecte a les

deteniment.

Això fa que el quissó petitó i graciós al cap d'uns mesos ja és un animal del qual no ens podem fer càrrec i acabi abandonat. Hi ha estudis que demostren que a prop del 40% dels animals que són regalats per Nadal acaben abandonats.

Això no lleva que el fet de tenir unes setmanes amb menys feina i que serem més per casa no ens pugui facilitar el fet de decidir tenir una nova mascota, sempre que sigui una decisió suficientment pensada i analitzada.

En aquest moment el primer que ens hauríem de proposar és quin tipus de mascota volem. Avui en dia hi ha molts tipus de mascotes, i un pic que coneixem els nostres mitjans i les necessitats de cada una de les mascotes, podem triar.



necessitats de l'animal. Tornant a l'exemple del mastí, hauríem de pensar que un animal així menja molt, i per tant les despeses amb alimentació no tindran res a veure amb les d'un rater. També hem de pensar que els hem de castrar, vacunar, desparasitar, es posen malalts...

També hem de valorar el temps que podem dedicar a la nostra mascota. Seguint amb l'exemple del mastí, un animal tan gros ha de menester fer molt d'exercici per no engreixar massa i que no estigui avorrit i faci destrosses. També un ca ha de menester dedicar-li més temps per educar-lo del que requereix per exemple un moix. Totes aquestes coses s'han de preveure abans de decidir tenir un animal a casa, i per desgràcia quan es regala una mascota moltes vegades no es pensen amb suficient

I un pic que ja sabem quin tipus d'animal hem de menester, hem de decidir d'on el treim. El primer que recomano sempre és adoptar. Anar a veure els diferents centres de recollida d'animals abandonats i triar-ne un que s'adapti a les nostres necessitats. Si pel contrari aquest tema no ens preocupa i volem un quissó, primer mirar d'aconseguir-lo de criadors de confiança on puguem veure la mare amb la camada i que el quissó passi el temps necessari amb la mare i els seus germans perquè se socialitzi correctament. Per exemple, els cans es recomana que estiguin almenys dos mesos amb la mare, fent que d'aquesta manera ja vengui "mig après" de com s'ha de relacionar amb altres individus de la seva espècie.

Per acabar, una vegada el tenim a casa és convenient parlar amb el nostre veterinari perquè ens expliqui exactament les necessitats de l'animal, així com perquè apliqui les vacunes i antiparasitaris necessaris. D'aquesta manera de ben segur que ens estalviarem problemes futurs. En conclusió, el Nadal i les noves mascotes no estan barallats, però és necessari tenir-ho tot molt ben pensat, i si pot ser millor adoptar que comprar, ja que farem un gran favor a un animal, que de segur ens ho agrairà tota la vida.



Andreu Oliver



Parlem de cuina

## Crònica d'un servei de pel·lícula... apocalíptica

**P**er a la jornada d'avui us proposo de fer unes postres un poc especials per a que les pogueu incloure en els vostres menús festius d'aquests dies. Aquesta recepta la vaig fer per primer pic el dia de les noces de sa meua germana Loly.



**Parfait de fruits secs a l'aroma d'herbes mallorquines sobre raïm confitat i coulis de fruites de temporada**

**Ingredients (per a 10 persones)**

**Parfait:** 8 rovells d'ou, 200 grams de sucre, 2 dl d'aigua (200 grams), 1/2 litre de nata (500 grams), vainilla natural, pell d'una llimona, 25 grams d'ametlles pelades i torrades, 25 grams d'anous, 25 grams de pinyons.

**Pel sabaione (crema base):** 3 rovells d'ous, 75 grams de sucre, 100 grams d'herbes mallorquines semi (licor).

**Pel raïm confitat:** 1/2 quilogram de raïm, 25 grams de mantega, 15 grams de sucre.

**Altres ingredients:** 1 dl de salsa de fraules, 1 dl de salsa de mora, 1 dl de salsa de kiwi.

**Elaboració**

**Del parfait:** Posau a bullir l'aigua amb el sucre, la canyella i la pell de llimona, quan arranqui a bullir retira-ho del foc. Afegir aquest almívar al rovells d'ou, a mesura que anam batent (fer aquesta operació mantenint el bol amb els ous al bany maria), fins que dupliquin el seu volum inicial.

Passar el bol amb els ous emulsionats a un altre bany maria però aquest cop amb aigua freda i seguir batent, fins que la mescla sigui freda. Afegir-hi la nata muntada sense sucre i els fruits secs picats finament.

Passar a un motllo i deixar dins el congelador unes 2-3 hores com a mínim abans de servir.

**Del sabaione:** Muntar els rovells d'ou (al bany maria) amb el sucre, i quan estiguin mitjos muntats afegir-hi a poc a poc el licor d'herbes. Seguir emulsionant fins que la mescla estigui espumosa i haguem assolit la temperatura de 65-70°C (calent però sense cremar). Emprar aquesta crema com base a l'hora de muntar els plats.

**Del raïm confitat:** Pelar el raïm, retirar els pinyols i saltejar-lo amb la mantega, afegir-hi el sucre per damunt i enforar-los a 180°C fins que estiguin brillants.

**Acabament del plat:** Col·locar dins el plat el raïm confitat i sobre ell posar les racions de parfait, salsejar amb el sabaione i els coulis o salses de fruites.

**Coulis de fraules i coulis de mora:** Netejar les fruites i trossejar-les, dins una paella fondre una cullerada de sucre amb una cullerada de vinagre, i quant comenci a caramel·litzar afegir-hi la fruita. Fer-ho bullir tot uns minuts. Deixar refredar. Si es desitja es pot colar o passar pel túrmix.

**Coulis de kiwi:** Pelar i triturar els kiwis amb la meitat del seu pes amb almívar.

plat de les postres de les noces de na Loly i en Biel. No és massa bona la qualitat però entre els nirvis propis d'aquell dia i que a més va fer la tempesta del segle... Segons la premsa d'aquells dies: "El temporal de los días 10 y 11 de noviembre de 2001 fue la borrasca más intensa del Mediterráneo Occidental en cincuenta y pico años, desde 1957 en concreto...". Doncs per raons òbvies no vàrem tenir molt de temps de dedicar-nos a la fotografia.

Aquell dia 10/11/2001, va començar a ploure a bots i barrals de ben dematí. Nosaltres ja feia dos dies de cuinàvem per a uns 200 i busques comensals. Aquells dies na Sebastiana Puigserver i en Luciano Jimenez m'ajudaven a la cuina.

Era dissabte i des de les finestres de l'hotel vèiem la mar furiosa com mai l'havíem vista i els cims de la Serra romanien amagats darrera núvols negres com carbó. Però va ser després de dinar quan tot va empitjorar, vent, pluja trons... Semblava la fi del món... I aquesta va arribar hores abans del banquet quan un cop de vent se'n va dur la porxada de la terrassa de l'Hotel Mar Bell i amb ella el muntatge de menjador. Tots els qui eren allà, família, amics i treballadors ens vàrem quedar bocabadats, però remuntàrem tot el menjador més ràpid que depressa i tot lo bé que el temps ens deixava. La missa va començar a les 19:00 al Port i només per anar d'una part a s'altre de la badia tardàrem 20 minuts en cotxe. Si la cosa pareixia que no podia empitjorar, doncs ho va fer i durant la celebració de la missa, i després de vàries pujades i baixades de tensió, se'n va anar el llum i ja no va tornar en tota sa nit...

Forns, màquines, llums, discoteca... tot lo que estava preparat va deixar de funcionar. De tornada a l'hotel i abans que els comensals posàrem en marxa tot lo que funcionava amb gas i recolàrem palanganes i estris per a n nou tipus de servei. Els comensals arribaven (com podien), del Brisas per avall era literalment un riu (quina pena que en aquella època ningú tingués mòbils). Algú va aparcar un motor de benzina a l'entrada de l'hotel per fer llum a la discoteca. I amb els llums estroboscòpics de la disco, els llamps que omplien la sala i moltes ganes de festa, aconseguírem superar un dels pitjors serveis als qui ens hem hagut d'enfrontar. Espectacular és poc!

Un beso Loly i per molts d'anys.

Juan A. Fernández



La foto que acompanya aquest article és del