

Divulgació

La vacuna de la ràbia, una despesa innecessària?

És ben sabut per tothom que té cans, que anualment s'ha de vacunar a tots els cans contra la ràbia. Aquesta malaltia està produïda per un virus de la família dels Lyssavirus, nom que prové de Lisa, que en la mitologia grega és la deïtat que representa la ira frenètica, la fúria del guerrer, i la malaltia de la ràbia dels animals. També hi ha una part anatòmica de la llengua dels cans que es denomina Lysa, perquè alguns autors clàssics varen confondre aquesta tira fibrosa amb un cuc, que deien que era el causant de la ràbia, fet pel qual la tallaven a molts de cans. Gràcies a Déu aquesta aberració fa molt de temps que no passa, i ara sabem perfectament que la malaltia no és causada ni per un déu, ni per un cuc, sinó que la causa aquest Lyssavirus.

Aquesta malaltia pot afectar a qualsevol mamífer, provocant-li la mort amb pocs dies sense cura possible un pic que han començat els símptomes. Però com bé demostra la història que hi ha darrere del seu nom, és un virus molt antic, que per sobreviure ha aconseguit trobar uns animals als quals no mata i pot viure dintre d'ells. Aquests animals són les ratapinyades (murciélagos), en els quals es desenvolupen

un moix, per caçar o simplement per jugar, pugui entrar també amb contacte amb el virus, i com que ell no ens dirà si ha tocat cap ratapinyada, no hi haurà temps per donar el tractament abans de què comenci la malaltia, i per tant ja no hi hauria cura possible. Així que recordar que pels cans la vacuna anual antiràbica és obligatòria, però també és molt recomanable vacunar moixos i fures, ja que aquests també poden entrar en contacte amb el virus, i no tan sols el sofririen les nostres mascotes, sinó que també és posar en perill a tota la família a veure's exposada a un virus mortal.

I si hi ha tanta ràbia, com és que hi ha tan pocs casos? es pot demanar qualsevol. Doncs resulta que aquí hi ha pocs casos, però només creuar l'estret de Gibraltar, al Marroc, aquesta malaltia encara és freqüent, i això es deu únicament a l'obligatorietat de la vacuna, ja que les malalties no entenen de països, i simplement les vacunes funcionen quan un percentatge alt de la població està vacunada, fet que fa que el virus ho tingui més difícil per circular, però si baixés el nombre d'animals vacunats, qualsevol dia que torni a aparèixer un brot, el virus podria circular fàcilment entre la població. És cert que en algunes



fins a 14 tipus diferents de Lyssavirus, alguns dels quals poden no causar malaltia a les ratapinyades, però si a la resta de mamífers. Per tant, encara que no hi hagi molts de brots de ràbia a Europa, és una malaltia potencialment mortal que està present al nostre entorn, i tot i que és fàcil explicar a una persona que no toqui les ratapinyades, el juny d'enguany han estat ateses dues persones a Espanya per mossegades de ratapinyades portadores del virus de la ràbia. Gràcies a Déu, aquestes persones acudiren ràpidament als serveis sanitaris, que els curaren bé la ferida i els tractaren amb sèrum antiràbic. Si no hagués estat així i haguessin esperat fins a veure si es trobaven malament, haguessin començat amb una petita febre, impossibilitat de beure líquids, inclús la saliva pròpia, coneguda com a hidrofòbia, espasmes musculars i la mort, ja que resulta que quan el virus ha afectat al sistema nerviós, ja no hi ha cura possible.

Idò penseu que amb lo fàcil que és dir a les persones que no toquin les ratapinyades, i inclús així hi han hagut dos casos aquest estiu de contacte amb la ràbia, com ho expliques a qualsevol animal? No és estrany que un ca o

comunitats autònomes no és obligatòria la vacunació, però aquestes comunitats tenen un risc molt més alt de què el virus circuli, i si en qualsevol moment un moix és mossegat per una ratapinyada i contreu la ràbia, després hauran de vacunar a tota la població en mig d'una emergència sanitària, cosa que no sempre és ni fàcil ni eficaç. I el mateix passa amb les persones. Investigant un poc he pogut trobar un article de Jorge Bello, de l'institut català de la salut, titulat "La actitud antivacuna como enfermedad emergente, la responsabilidad de la Administración y al asistencia primaria de pediatría", que descriu el moviment antivacunes directament com una malaltia emergent, ja que aquesta moda de no vacunar als nins posa en perill no tan sols als mateixos nins no vacunats, sinó a tota la població, ja que si els nivells de persones vacunades baixen d'un cert percentatge, qualsevol virus que ens pensam erradicat a Europa pot tornar a circular.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Rebosteria de Menorca

Fa unes poquetes setmanes vaig tenir el plaer de tornar a visitar Menorca. Uns dies d'intercanvi entre l'Estol de Tramuntana i el Grup Folklòric Es Rebost. A banda de les activitats musicals que allà feren, també hi hagué temps per a fer una mica de tast gastronòmic de l'Illa veïna. Coca de tomàtiga, arròs, albergínies plenes, i moltes altres coses (formatge inclòs), que conformen la rica i variada gastronomia de Nura.

Passejar per «Mó», visitar pel seu port, gaudir de Sa Mola o recórrer els seus preciosos carrers; sempre és una bella forma de descobrir la nostra terra. I si parlem de gastronomia Menorquina, no ho podem fer sense fer menció als pastissos, amb una semblança pel que fa a forma amb els nostres crespells, però amb una textura un tant diferenciada.

Pastissos de Menorca (foto)

500 grams de farina fluixa.
250 grams de saïm a temperatura ambient.
3 rovells d'ou.

Una llimona rallada.
Sucre en pols per a empolsar.

Elaboració:

Dins un bols batrem el saïm i els ous i ho esponjarem una mica, no cal tant com per fer un bescuit. Un pic homogènia la crema, hi afegirem el sucre, i després la farina tira a tira.

Hem de mesclar fins que no quedin grums i que la pasta, encara que fluixeta, no s'ens aferrí a les mans. La deixarem reposar unes 12 hores dins els frigorífic. Passat aquest temps la traiem del fred i la deixam atemperar uns 15 minuts. Ara ja podem estirar-la i tallar les formes típiques (d'estels amb els cantons arrodonits). Abans d'enfornar, deixam reposar 15 minuts més i ja els podem coure a uns 180°C uns 10/15 minuts. Deixarem refredar i els empolsarem de forma generosa amb el sucre glaçé.

Ara que encara en tenim de bones, us recomano la coca de tomàtiga.

Per a la pasta:

500 grams de farina de força, 150 grams d'aigua, 175 grams d'oli d'oliva, 50 grams de llevat de forner i un poc de sal.

Per al farcit: Sal, picada d'all i julivert, pebre bo bord (dolç o coent, segons vulguem) i tomàtiques grosses i madures, sal, sucre, oli i galleta picada.

Per a fer sa pasta d'aquesta coca posarem la farina dins un ribell i farem un volcà al

centre. Dins aquest volcà hi posarem l'aigua (tèbia) i en ella dissoldrem el llevat. Després hi afegirem l'oli d'oliva i ho anirem pastant, d'enmig cap a fora, fins aconseguir una pasta ni molt dura ni massa tova. La deixarem tovar uns 90 minuts (un poc menys si fa molta calor).

Un cop tovada la salarem, rompem es tou tornant a empastar i l'estendrem dins un motlle amb vores. Pintarem la superfície de la coca amb oli i pebre bord.

Ara, tallarem les tomàtiques a rodanxes de 2 cm de gruixa i les disposarem ordenadament repartides sobre la massa i a sobre cada tall hi posarem un poc de picada d'all i julivert, un pols de sucre i una cullerada de galleta picada. Ho enfornam uns 40 minuts a 170°C. (Pensau que segons sigui cada forn pot variar el temps i la temperatura). Com a norma general, quant més gruixada sigui la peça a coure menys temperatura i més temps haurem de menester.

Ensaïmada de Sant Joan (coca bamba)

L'ensaïmada de Sant Joan, o coca bamba, res té a veure a l'ensaïmada mallorquina, pot ser només per la seva forma i poc més. De fet tampoc se sol elaborar farcida com les mallorquines. Però no per això deixa d'ésser una ensaïmada amb tot ple dret de la denominació.

Ingredients:

1200 grams de farina, l'aigua que demani, 400 grams de saïm, 150 grams de saïm, 150 grams de saïm vermell, 100 grams de llevat i 9 ous sencers.

En primer lloc, farem un poc de massa mare mesclant un poc d'aigua tèbia, tot el llevat, dos ous, una bolleta de saïm i un poquet de farina. Amb tot això, farem una pasteta que deixarem tovar un parell d'hores. Quant hagi tovat, hi afegirem la resta d'ingredients, afegint l'aigua poc a poc. Hem d'aconseguir una massa ferma però no massa seca. Ara ho tornam a deixar tovar unes hores més, fins que tripliqui el seu volum. Millor si ho deixau tovar tota la nit.

Un cop tovat, la tornam a pastar, li donam forma d'ensaïmada i ho deixam tovar per tercera vegada. Finalment la podem enfornar a 170°C uns 35/40 minuts. Deixarem refredar i empolsarem de sucre.

Bona setmana i bon profit.

Juan A. Fernández

