

Divulgació

Consells d'alimentació equina

Continuant amb el tema de la l'artcle anterior de fa dues setmanes, comentarem un poc el maneig de l'alimentació equina. Hem de tenir en compte que un cavall en llibertat menja durant el 75% del dia i el 50% de la nit, i pel contrari, un cavall estabulat tan sols menja el 14% del seu temps. Això es pot deure bàsicament al fet que quant els tenim estabulats reduïm el temps que l'animal té aliment disponible a les vegades que nosaltres li donem menjar. A més no tan sols s'alimenten de farratges, sinó que els donam un complement de pinsos, que en ser molt més energètics en menys quantitat, i per tant en menys temps, aconseguen l'energia que necessiten. Tot això pot resultar crític a l'hora de presentar vicis de quadra (comportaments anòmals), però alguns d'ells a més ens poden donar pistes per corregir l'alimentació. Si per exemple es menja la fusta de les menjadores o les portes o bé s'empassa aire (és quant s'agafen amb la boca a una superfície horitzontal i fan el gest de empassar, empassant-se solament aire), pot ser indicatiu de falta de fibra a la ració, que es pot compensar augmentant la quantitat de farratge disponible i durant més hores al dia. A la vida real pot ser que no sigui tan fàcil combatre aquest vici, però ja ho comentarem amb més profunditat una altra ocasió.



Respecte al tema d'aquesta setmana, hem de tenir en compte que la dieta ha de ser una cosa constant en el temps, sense variacions brusques. En el cas que hàgim de fer algun canvi, ha de ser molt gradual en el temps. Si per exemple canviem la marca de pinso per qualsevol motiu, hem de comprar el pinso nou amb una setmana d'antelació, per anar mesclant els dos pinsos durant 10 dies, començant amb $\frac{3}{4}$ del vell i $\frac{1}{4}$ del nou, i anar introduint un poc més del nou cada dia, per al final acabar donant tan sols el nou. Això s'ha de fer així, ja que a tots els herbívors, la flora intestinal té una gran importància en la digestió, i cada aliment afavoreix un tipus de flora. Per tant, si nosaltres donam un tipus d'aliment, es desenvolupa una flora específica als intestins. Quant canviem aquest aliment, la

flora vella pot no servir pel nou pinso, podent provocar una disbiosi, que ve a ser una modificació brusca d'aquesta flora que pot provocar distints tipus de còlics. Si anem mesclant els dos pinsos durant uns dies, la flora es va adaptant progressivament al nou aliment, i per tant podem evitar problemes intestinals.

És convenient posar el pinso sempre dins un recipient, tant sigui una menjadora com una senalla de goma, de tal forma que les bústies no puguin menjar terra de forma accidental, ja que aquesta terra o arena s'acumula a l'intestí, produint còlics. Una altra recomanació és que si el farratge té massa pols i quant el cavall menja esternuda, es recomana remullar-lo durant 10 minuts, eliminant la pols sense perdre propietats nutritives.

A més, s'ha d'adaptar l'alimentació a cada animal en particular segons la feina que realitzi. Si donam alimentacions molt riques en hidrats de carboni (gra o fins i tot alguns pinsos molt energètics), s'aconsegueix una energia molt alta, però que també es consumeix de forma més ràpida. Això, com explicarem la setmana passada, també pot tenir risc d'infures, així com propiciar un temperament més calent. Si donam una energia més basada en lípids o grasses (alfals o olis vegetals), administrem una energia més freda, que ens durarà més en el

temps, i aconseguirem temperaments més calmats.

Segons les necessitats de cada propietari, la feina que ha de fer cada animal i les pròpies condicions de cada cavall, ens hem de moure un poc entre les possibilitats anteriors, fins i tot podent alimentar tan sols amb farratges d'alta qualitat a animals que no fessin feina. Tot això sempre tenint en compte que l'animal ha de disposar d'entre 20 i 60 litres d'aigua neta al dia.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



En Miquel d'es Forn de Sa Pelleteria.

Aquesta setmana ha estat un poc menys dolça. Dimarts ens va deixar en Miquel Pujol, més conegut com en Miquel de Sa Pelleteria. Un gran home, i una gran persona, que va endolcir a tots els qui varen passar pel seu forn.

Jo vaig tenir la sort en varies ocasions d'aprendre d'ell, ja que a en Miquel el que més li agradava era compartir coneixements, compartir dolços, en definitiva compartir sa seva vida amb tots els que el coneixien. Parlar d'en Miquel era parlar d'ensaïmades i cremadillos, una simbiosi perfecta entre textura i sabor. I és que en Miquel era un dels millors rebosters de l'illa i per no dir d'Europa, i tot sense grans pretensions i amb una rebosteria clàssica, una rebosteria nostra.

Ha mort als 66 anys d'edat.

Durant gairebé mig segle va regentar el Forn de sa Pelleteria, al barri de sa Calatrava, un negoci familiar que va tancar al juny de 2012, quan a en Miquel li va arribar l'hora de la jubilació.

Miquel del Forn de sa Pelleteria es va posar per primera vegada un davantal als 16 anys, a les ordres del seu pare al forn familiar, potser la més antiga empresa del barri, els orígens es remunten a 1565, quan era el Forn d'en Reixac.

El 1914 va passar a mans del seu padri, Miquel Ferragut, després del seu retorn de l'Argentina sense haver fet fortuna.

Posteriorment ho va heretar el seu pare, Joan Pujol, i finalment a ell. Miquel va aprendre l'ofici de la família i del mestre Antoni Amengual, com recordava en una de les moltes entrevistes que va concedir. Durant la seva llarga vida com forner, Miquel ha repartit els seus dolços entre milers de nins i adolescents del proper col·legi Montesión, veïnats del barri, amics turistes, i fins i tot algun que un altre client de renom, com ara l'artista Miquel Barceló i els cantants Maria del Mar Bonet i Joan Manuel Serrat.

També va fer els seus primers passos al cinema. Va interpretar petits papers en pel·lícules dirigides pels mallorquins Rafa Cortés i Agustí Villaronga. I el setembre de 2012, la directora Marta Alonso va portar la

seva vida a la gran pantalla al documental "La vida dolça".

Jo vaig tenir la sort d'aprendre a fer cremadillos amb ell, vàrem coincidir també en un parell de Mostres de Cuina Mallorca, i cada vegada era tot un plaer sentir-lo xerrar, un home obert, senzill i que es notava que allò que feia li agradava, i per ventura fou aquest el millor coneixement que hem va donar, estimar allò que un fa. Descansa en Pau.

Bolleria Fullada (Recepta d'en Miquel de sa Pelleteria)

500 grams de farina de força
500 grams de farina fluixa
40 grams de llevat de pa
20 grams de sal
4-5 ous sencers
100 grams de sucre
Un poc d'aigua si cal
450 grams de mantega per a fullar.

Amb aquesta recepta podem fer croissants, napolitanes i altres tants de dolços que eren habituals al Forn de sa Pelleteria, juntament amb els cremadillos i les ensaïmades... Indescriptibles...

De fet en Miquel tenia en els seus "arxius" quasi 30 tipus d'ensaïmades diferents...

Senyes de la inquietud i les ganes de treballar d'aquest forner.

A la foto podem veure a n'en Miquel xerrant amb n'Enric i amb en Pep Vicenç (un altre mestre meu) en el decurs de la Fira de Ciència de 2005. I es que en Miquel aprofitava qualsevol ocasió per fer un poc més coneguda, si cal, la nostra rebosteria mallorquina.

Tot un dolç ambaixador.

parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com
http://cuinant-blog.blogspot.com.es

Juan A. Fernández

