

Divulgació

## Mals bitxos

**F**a estona vàrem dedicar un article a les diferents espècies invasores que hi ha a Mallorca. Entenem que són espècie invasora tots els animals que estan presents a un hàbitat natural del que no són naturals. Com a principals exemples trobam la vespa velutina, el becut de les palmeres o la tortuga de Florida. Aquestes espècies no són naturals d'aquí, i fan molt de mal a la nostra fauna local. En aquest article vull seguir parlant d'espècies invasores, però centrant-me més en les perilloses per la salut humana.



La que més ressò ha causat en aquest sentit és el moscard tigre (*Aedes albopictus*). Es tracta d'un moscard originari de la zona de Nova Guinea, Madagascar i Corea, que no tan sols és espècie invasora a Balears, sinó que està catalogada entre les 100 espècies invasores més perjudicials del món. Es tracta d'un moscard, d'entre 2 i 10 mm, de color negre amb taques blanques a les potes i al cos (per això es denomina tigre), detectat a Mallorca per primera vegada l'estiu del 2012.

Que és el que podem fer per evitar-lo? Per poder defensar-nos d'ell, el millor que podem fer és conèixer els seus hàbits. Per començar, per reproduir-se les femelles ponen uns 200 ous dins de recipients amb poc volum d'aigua. És a dir, es poden reproduir fàcilment aprofitant bolcadors dels ramells, pneumàtics amb aigua o petites piques, però no dins grans masses d'aigua o aigua corrent com poden ser safareigs o torrents. Les larves han de menester viure uns 10 dies dins l'aigua i els adults poden volar uns 400 metres. Per tant, si podem controlar que dins d'aquest radi no hi hagi aquests petits dipòsits d'aigua estancada, és difícil que els moscards ens arribin a casa. Una altra possibilitat és que, com que han de menester 10 dies per tancar el cicle, si hem de tenir aigua pels cossiols o abeuradors pels animals, l'hem de canviar dos pics per setmana durant les èpoques de calor. També sabem que és difícil que les larves sobrevisquin dins petits safareigs amb peixos, ja que aquests s'alimenten d'elles. Evidentment, el que més ens molesta dels moscards són les picades. Com tots els moscards, els que piquen són les femelles per poder pondre els ous. En aquest cas és cert que les picades poden ser més doloroses i causar petites inflamacions locals sense majors complicacions si no hi ha cap tipus d'al·lèrgia. Podríem tractar la picada com

qualsevol altre.

També s'ha de dir que encara que puguin ser vectors de diferents malalties, encara no se n'ha detectada cap en circulació a les Illes Balears. Són vectors del dengue a l'Amèrica central i sud, i de la febre groga al sud del Pacífic. L'única malaltia que sí que s'ha demostrat la seva transmissió a Espanya és la febre del Nil, un virus que duen les aus migratòries i és transmès per aquests moscards, provocant encefalitis als cavalls i en molt rares ocasions a persones.

Una altra espècie invasora que ens dona molts de problemes és la processionària del pi (*Thaumetopea pityocampa*). Són unes erugues que fan bosses a les branques dels pins, de les que surten les erugues a la primavera fent una "processó". En aquests moments podem veure files d'aquests petits insectes d'aspecte pelut caminant per terra a prop dels pinars. És en aquest moment quan són més perilloses, ja que un infant o un animal les pot tocar per curiositat, provocant greus urticàries. De fet no és estrany que arribin cans a les consultes veterinàries amb greus necrosi a la llengua per haver-les llepat.

Una vegada que han fet la "processó" s'enterraran per fer la metamorfosi, sortint-ne una papallona que volarà i pondrà els ous a les branques dels pins, d'on en tornaran a sortir larves que faran les bosses al pi i s'alimentaran d'ell fins a la nova primavera. Per poder controlar aquesta plaga hi ha diferents formes de capturar els individus.

Existeixen unes bosses amb feromones que les atreuen. Abans era molt freqüent veure'n penjades als pins. També existeixen sistemes



que es posen a les soques dels pins afectats per capturar les larves abans que arribin a terra. D'aquest segon tipus n'hi ha de moltes formes, des de molt elaborades que es poden comprar, a molt senzilles i casolanes que podem veure a moltes pàgines d'internet. Això són només dues de la multitud d'espècies invasores que han entrat a Mallorca durant els últims anys, però són dues de les que més poden afectar a les persones i que seran d'interès tot d'una que pugin les temperatures. Per això és interessant conèixer-les, per poder evitar-les i combatre-les.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



## Història del... Sandwich i del pa

**L**igual que les illes Sandwich (avui Hawaii), el sandvitx com panet deu el seu nom a un notori personatge del segle XVIII: John Montagu, quart comte de Sandwich i primer lord de l'Almirallat britànic en el curs de la Revolució nord-americana.

La permanència de Montagu en el seu càrrec va estar caracteritzada per la corrupció, el suborn i la mala administració, i també la seva vida personal dista de ser exemplar. Encara casat, mantenia una amant, Margaret Reay, amb la que va tenir quatre fills. No obstant, tots aquests escàndols no van evitar, a causa del seu alt rang militar, que el capità James Cook, l'explorador britànic, en descobrir l'arxipèlag de les Hawaii, les anomenés Sandwich en honor del seu comte.

Segons sembla, Montagu era un gran jugador de cartes i daus inveterat, i es negava a abandonar les taules de joc ni tan sols per menjar. Així l'any 1762, quan comptava quaranta-quatre anys d'edat es va passar quatre hores seguides jugant i encarregant que li servissin talls de carn i de formatge entre llesques de pa. Això li permetia menjar amb una mà, jugar amb l'altra i sobretot no embrutar-se, cosa que ja l'hi havia passat moltes vegades. Aquest notori episodi va valer als seus entrepans el nom de "sandvitx".

Però el sandvitx de Montagu no va ser el primer àpat servit entre llesques de pa. En l'era precristiana, els romans preni un refrigeri al qual anomenaven "*offula*" i que consistia en un entrepà entre àpats principals. No té res de sorprenent que els romans mengessin menjar entre llesques de pa, ja que eren els mestres forners del món antic. La fogassa típica de pa romà es coïa de dues maneres: com *panis artopicius*, sobre el fogó, o com *panis testustis*, en un ribell o estri de fang.

El pa tal com avui el coneixem es va originar entre els egipcis cap a 2600 a.C., quan els forners van efectuar un feliç descobriment. Si no coïen immediatament la mescla de cereal i aigua, i la deixaven fermentar primer, el producte resultant era un pa menys dur i més lleuger. Amb el descobriment del llevat, els forners egipcis van multiplicar les seves habilitats i van arribar a oferir fins a uns cinquanta tipus diferents de pa.

La història del Sandvitx Club

Sembla ser que el Sandvitx Club, també conegut com a *Club Sandwich* en la seva

denominació en anglès, va sorgir a principis del segle XX als Estats Units. La teoria més estesa és que aquest sandvitx es va preparar per primera vegada el 1894 en el famós Saratoga Club-House, d'on li va venir la denominació de *Clubhouse* Sandvitx, i va ser a la localitat de Saratoga Springs, a l'estat de Nova York.

Ingredients per a 2 persones

4 llesques de pa de motlle, 3 talls de bacó, 3 talls de cuixot dolç, 1 tall de formatge de gruyere, 1 tall de formatge emmental, 1/2 pit de pollastre filetejat, una cullerada de maionesa, 1/2 tomàquet, 1 fulla fresca d'enciam, mantega i patates fregides per guarnició.

Elaboració

Començam preparant un sandvitx mixt o biquini (ja us he parlat amb anterioritat de l'origen d'aquesta denominació tan estiuenca); per la qual cosa posarem els talls de cuixot dolç entre les dues varietats de formatge i aquestes entre dues llesques de pa de motlle untades lleugerament amb mantega. Ho farem a foc molt lent en una paella perquè es dauri i els formatges es fonguin. Mentrestant, torrem el bacó i cuinem els trossos de pit de pollastre a la planxa. Amb aquests dos ingredients, vam elaborar un segon sandvitx que també daurem a la planxa untant lleugerament amb mantega les llesques de pa de motlle. Com a element d'unió entre els dos sandvitxos que hem elaborat, untem la part superior d'un d'ells amb maionesa, el cobrim amb trossos d'enciam i llesques de tomàquet i ho tapem amb l'altre sandvitx. Ajudats d'unes broquetes perquè no se'ns caiguin, talle el sandvitx en 4 porcions. Per a la presentació, podem enfilar totes les porcions amb una broqueta i acompanyar-lo d'una generosa ració de patates fregides.

Cuina tradicional, saborosa i fàcil.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

