

Divulgació

Un animal és un bon regal?

Aquest article ve motivat pels resultats d'un estudi que ha publicat la fundació *Affinity*, en el qual es parla del fet que molts de nins demanen mascotes a les seves cartes als Reis Mags i al Pare Noel. Però que durant l'any 2013 el 33% dels moixos i el 39% dels cans abandonats, varen ser regals de Nadal.

Realment està àmpliament demostrat que els animals poden aportar moltes coses a un infant. Per començar, quan els infants ja tenen una certa edat, pot ser una bona forma per què aprenguin a tenir responsabilitats. El fet que un ésser viu depengui d'ells els pot fer aprendre moltes coses, però no hem d'oblidar el risc que els pares hagin d'acabar per cuidar-los ells mateixos, aconseguint exactament el contrari, que

Pel que fa a l'animal més adequat, el primer que hem de tenir en compte és l'espai del qual disposam. Per exemple, un cavall requereix molt d'espai, així com la despesa amb alimentació és més grossa. El mateix pot ocórrer si comparem un mastí amb un rater; si volem un ca per tenir dintre d'un pis, sempre serà més fàcil un ca petit. I si per exemple volem un animal més autònom que dugui menys feina, pot ser que el que necessitem sigui un moix.

Una vegada que hem arribat a la conclusió que volem un animal, i hem decidit quin animal ens convé, falta decidir d'on el traïem. El primer de tot, el que recomano, és acudir als centres d'animals abandonats, que hi ha cans de tots tipus i races, i sempre farem una bona acció acollint aquests



vegin que si ells no són responsables no passa res, venen els pares i ho arreglen. Una mascota també pot aportar molta diversió a un infant. De fet, aquest mateix estudi indica que gran part dels nins que tenen cans, prefereixen jugar amb les seves mascotes a l'aire lliure que jugar amb videojocs. Per no parlar de l'afecte que les mascotes donen a les persones, i viceversa, ja que com es diu, el ca és el millor amic de l'home.

El que vull dir amb això és que realment pot ser molt interessant donar als infants una mascota de la qual es facin responsables, que hagin de cuidar i estimar, així com aprendre que els animals també són éssers vius que s'han de respectar. Però no sé si realment és un regal adequat pel Nadal, ja que cap la possibilitat que es pensin que un animal és com qualsevol altra jogueta, que en cansar-se el guarden a un racó i no se'l tornen a mirar.

Per tot això crec que podria ser més adequat regalar-los dins altres èpoques de l'any, i sempre que vagi unit a una decisió de tota la família, i tenint en compte que un animal pot viure molts d'anys, i ens hem de fer càrrec d'ells durant la resta de les seves vides. I no només necessiten menjar i beure; dins les seves necessitats també hi ha la de passejar, córrer, jugar, vacances, desparasitacions, i és possible que en algun moment de la seva vida també requereixin altres cures veterinàries. Per tant, tot això també s'ha de valorar en el moment de decidir si volem tenir un animal, i quin és l'animal més adequat.

animals a casa. A més, el que es demostra molts de cops és que els animals acollits són molt més fidels, encara que en alguns casos l'adaptació pugui ser un poc més complicada. Si el que decidim és comprar un animal, el que recomano és assegurar-se que aquests animals estan criats correctament, i agafar-los a l'edat adequada, i la millor manera d'estar segur que tot és correcte, és demanar consell al veterinari. I per acabar, recordar que les caneres estan plenes d'animals sense casa, per tant no hi ha necessitat de què cada persona que té un animal nou, el vulgui fer criar. Hi ha molta gent que pensa que un animal ha de criar almenys un pic en la vida, però el que sabem els veterinaris és que quan abans castrem a una cussa té moltes menys probabilitats de sofrir tumors de mama i malalties com la metritis. Pel que fa als mascles, tenim la tendència d'humanitzar-los i pensar que per ells pot ser un trauma que els castrin, però realment un mascle que no està castrat sofreix un gran estrès cada vegada que ensuma una cussa moguda, a part del perill que corren quan s'escapen, de ser atropellats o agafar alguna malaltia. En conclusió, tenir un animal pot ser una decisió encertada, però s'ha de prendre amb responsabilitat, en el moment correcte, amb el consens de tota la família i amb tota l'ajuda professional de la qual puguem comptar.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Menu per a Cap d'Any

Acabam l'any amb un bon menú, festa i moltes il·lusions en l'any que comença. Ara toca fer memòria del temps que ens deixa i decidir els propòsits per al nou 2016. Us desitjo lo millor per l'any nou; i que res millor que esperar-lo amb bona companyia i una bona taula parada.

Menú Cap d'any Parlem de cuina / Setmanari Sóller

Vieires amb sabaione de palo, puré de pomes i germinats (veure fotografia)

Ingredients: Vieires, vermells d'ou, licor de palo, pomes i variats de germinats.

Elaboració: Netejau les vieires i feis-les a la planxa. Assaonau-les be. Rostiu les pomes al forn i feis-ne un puré amb elles. Per a fer el *sabaione* pujau els vermells d'ou al bany maria amb el palo (2 vermells per persona).

Muntatge: Posau una base de puré de poma dins les conxes de la vieira, damunt un poc de poma fresca a daus. Posau les vieires calentes tallades a la meitat damunt i el *sabaione*. Gratinau amb el *soplete*. Acabau amb els germinats per sobre. Serviu les vieires dins un plat amb un llit de sal gruixada.



Ingredients: Coa de bou, bresa de verdures, vi negre, *crepinette*.

Elaboració: Marcau la coa de bou dins una marmita i afegiu-hi la bresa de verdura. Seguir fondejant. Posau el vi negre i aigua fins que tapi la carn i deixar coure a foc lent. Com fer un estofat. Per fer els pastissos: esmicolau la carn que no hi hagi cap os i posau-la dins uns motlles de silicona rectangulars i premsau-la bé. El dia següent amb el *crepinette* que haurem posat amb sal i vinagre embolicar els pastissos. I els marcarem dins una paella i els acompanyarem amb una mica de salsa feta amb el suc de la cocció, bolets saltejats i amb castanyes.

Peres al cava

Ingredients: 1 quilo de peres blanquilla, 1 litre de cava brut, 2 decilitres d'aigua, 200-250 grams de sucre, la pell d'una llimona, 1 branca de canyella.

Elaboració: Pelau les peres. Posau-les en una olla juntament amb els altres ingredients i feis-les coure a foc suau durant 30 minuts o una mica més, fins que estiguin fetes. Un cop cuites, retirau-les del foc i deixau-les refredar, posau-les a la nevera i deixau-les macerar 1 o 2 dies en l'almívar que s'ha fet amb la cocció del cava. Serviu-les fredes o temperades, simplement amb una mica del suc de la cocció o acompanyades de nata muntada o gelatina de cítrics.

Bona setmana, que acabeu de passar uns bons darrers dies de desembre. Ens trobam en aquestes mateixes pàgines l'any que ve. Agrair a n'en Carlos Morales la recepta de les vieires i de la carn. Podeu trobar les fotografies d'aquestes elaboracions al bloc. Venturós any nou.
parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com i
http://cuinant-blog.blogspot.com/es/

Juan A. Fernández



Pastís de coa de bou amb puré de mongetes