

Parlem de cuina

El dia que Sóller es va quedar sense pa

A partir d'aquesta mateixa setmana els forners de Sóller han deixat de repartir pa a les botigues, fent cas a les recomanacions de sanitat que ho prohibeix en les actuals condicions. Aquest fet no és nou i ja pel gener de l'any anterior passà 'dos reals del mateix'.

Aquesta mesura ha perjudicat greument al consumidor local. I és que sanitat disposa que aquest pans han de sortir despatxats ben embolicats, empaquetats o dins bosses des dels forns. A més el reglament indica que si el volen vendre sense precintat han de tenir un espai exclusiu de 20 metres quadrats únicament destinat a la venda de pa. A més els dependents han de dut bates blanques i les parets s'han de poder rentar bé. Malgrat aquesta notícia no sigui actual (*Setmanari Sóller* n° 5078 del 14 de juliol de 1984 i signada per Jaume Albertí) algunes parts d'ella no ens resulten tan llunyanes.

Això que ens recordin les normes sanitàries, de manipulació alimentaria i fins hi tot d'hàbits saludables ho estem vivint dia a dia. I és que ara ens diuen que ens hem de rentar habitualment les mans (i com ho hem de fer); que la mateixa persona que cobra no pot tocar el menjar; que hem de desinfectar les taules i cadires després de cada ús; que hem de fer net amb lleixiu; que si manipulam aliments hem de portar mascareta i guants. És, i permeteu-me que torni al títol, el nostre pa de cada

dia. Ho és ara i ho hauria d'haver estat sempre. I és que totes aquestes normes noves (post covid-19) ja hi eren presents abans i generalment no ens les prenem gaire seriosament. L'altre dia vaig estrenar la desescalada anant a prendre una llet d'ametlles i una coca de patata a Valldemosa. Abans de assegurar-me i tot just després de partir, el cambrer va fer la taula neta i desinfectada. No ens ho havien fet

mai i m'ha donat què pensar. Tal vegada aquestes normes, que ja hi eren, ara sí que els hi farem un poc més de cas.

Manipulació d'aliments

Tots som manipuladors d'aliments i encara que no tothom ho faci de forma professional, sí que totes les normes són extrapolables entre uns i els altres ja que sempre van destinades a millorar la salut dels comensals i per extensió la

salubritat dels aliments. Segons l'OMS, la salut és un «estat complet de benestar físic, mental i social, i no només l'absència de molèsties o malalties físiques».

Què és Higiene alimentària? És el conjunt de mesures necessàries per a assegurar la innocuïtat dels aliments des de que s'obtenen fins que arriben al consumidor final. I tots, d'una manera o l'altra intervenim en alguna de les passes del procés

Per tant, definim com a malaltia de transmissió alimentària o toxi-infecció alimentària com a qualsevol malaltia produïda per consumir aliments contaminats. És important mantenir una correcta higiene alimentària, ja que d'ella depèn literalment la salut dels nostres ' convidats'.

Ara tot el dia parlem del coronavirus, però no és l'únic agent que ens pot 'contaminar':

Salmonella: És una de les causes més comunes d'intoxicació alimentària.

Es troba en els ous, les aus crues, la carn bovina i, algunes vegades, en fruites i verdures sense rentar.

Escherichia coli: Es troba en el sistema digestiu animals i dels éssers humans. En els aliments es troba en carns de boví crua o poc cuinada, aigua contaminada, llet crua i productes frescos.

Listeria monocytogenes: Es troba en carns de carn freda llestes per al consum, patés refrigerats a base de carn, productes lactis crus, marisc fumat refrigerat o brots crus.

Campylobacter jejuni: Es

troba en carn d'au de corral crua o mal cuita, llet sense pasteuritzar o en aigua contaminada o que no és potable.

Staphylococcus aureus: Es troba en aliments rics en proteïnes cuinades (pernil cuit, carn d'au), en productes lactis, en amanides i en productes de pastisseria (sobretot els elaborats amb cremes pastisseres).

Shigella: Es troba en productes lactis, carn de boví i de pollastre, fruites i verdures crues, ostres crues i aigua contaminada

D'aquí la importància de fets tan bàsics com netejar-se les mans, desinfectar zones comunes i d'ús, controlar temperatures, crear-se bons hàbits de manipulació alimentària.

Coses tan bàsiques, que amb el coronavirus hem recuperat, com que el qui talla la carn a la carnisseria no sigui el mateix que cobra i manipula els diners o intentar protegir els aliments de damunt barres i taules de la saliva de clients i treballadors, les hem de seguir mantenint sempre... Segur que si feis un petit repàs mental dels vostres hàbits i de la gent que us envolta, malauradament no sempre tothom ho feia tot bé.

Espero que aquesta crisi ens hagi servit per a pegar-nos una estirada d'orelles i tenir una 'nova normalitat' més segura.

Salut i força. parlemdecuina@hotmail.com.



Juan A. Fernández



Col·laboració

Conservem la fauna dels illots. No hi accedeixis!

Els illots de les Balears tenen una importància biològica extraordinària. A molts d'ells s'hi han desenvolupat espècies endèmiques de fauna, que no es troben enlloc més del món.

A més a més aquesta primavera, per mor del confinament, a alguns illots s'hi han instal·lat espècies d'aus amenaçades, com la gavina roja (*Ichthyæetus audouinii*) o el picaplatges camanegre (*Charadrius alexandrinus*) que en aquests moments s'hi estan reproduint. Els intents de cria que altres anys varen fracassar per mor de les molèsties enguany estan tenint èxit... fins ara. Amb la desescalada del confinament i el retorn de l'activitat nàutica i el bany, si s'accedeix als illots es pot causar el fracàs en la reproducció de moltes parelles d'aus, o l'abandonament complet de les colònies de cria.

Per això des del GOB es fa una crida a la ciutadania, especialment als practicants d'esports nàutics (piragüisme, paddel-surf, etc) i pescadors per tal que no accedeixin als



illots. Justament des del passat cap de setmana, voluntaris del GOB amb el suport de la Conselleria de Medi Ambient i del Parc Nacional de Cabrera participen en un dispositiu de vigilància i informació per evitar molèsties a una gran colònia de cria de gavina roja que s'ha instal·lat a un illot molt proper a una zona urbana. Però no tenim capacitat per estendre el dispositiu a altres illots que també s'han colonitzat, pel que apel·lam a la responsabilitat dels ciutadans.

Més enllà d'aquesta petició urgent per evitar el fracàs de la reproducció de les aus aquesta primavera, des del GOB reclamam a la Conselleria de Medi Ambient la protecció legal de tots els illots de les Balears per tal de garantir les mesures adequades per a la conservació dels seus valors naturals extraordinaris.

Grup Balear d'Ornitologia i Defensa de la Naturalesa