

Divulgació

# Conceptes sobre la nutrició dels cavalls

**E**l primer punt per comprendre la nutrició equina és que el cavall, en la seva forma natural, és un herbívor, i per tant una presa. Encara que això pugui parèixer a priori una qüestió filosòfica, veurem que és tremendament pràctica. Des d'aquest punt de vista el cavall, com a herbívor, en la seva forma natural està menjant les 24 hores del dia, degut al baix valor nutricional dels aliments que troba. A més, com a presa està contínuament en moviment. A partir d'aquestes dues reflexions podem veure que quan posam un cavall a dins una quadra estam canviant de forma marcada el seu comportament nutricional ja que passen a no tenir disponibilitat continua de pastures, s'alimenten en un alt percentatge amb gra i es veu reduïda d'una forma dràstica la seva capacitat de moviment. Totes aquestes condicions ens duen a augmentar les possibilitats de que el nostre company pugui sofrir el temut còlic o a sofrir altres processos com estereotípies o infosures/laminitis que tractarem de forma més profunda altres setmanes. De forma pràctica hem d'intentar que sempre al menys el 50% de l'aliment que rep el cavall sigui aliment alt en fibra, és a

donat suficient farratge, poden produir fermentacions inapropiades que desencadenin en còlics o excessos d'energia que donin lloc a infosures. Per això, sempre que sigui possible hem de donar primer els farratges que els concentrats.

Hem dit que s'ha de donar el màxim possible de fibra, però aquest contingut ha de ser lo més digestible possible. Això es deu a que com més digestible és la fibra, més aviat passa pel sistema digestiu, i per contrari, com menys digestible és més poc a poc. Aquest fet fa que si donam molta fibra poc digestible, és a dir palla, també augmentem les possibilitats de tenir còlics per impactació, que és quan dintre de l'intestí s'acumula molta matèria, fent un tap. Aquest tipus de còlic es veu molt afavorit sobre tot durant èpoques de l'any més seques, i en casos que l'animal no tingui un accés continu a aigua lo més neta possible.

Com a conclusió, hem de procurar que al menys el 50% de l'aliment que reben els nostres cavalls sigui farratge de la millor qualitat possible i durant el màxim de temps possible, i adequar la quantitat de concentrat (pinso) o gra a les necessitats individuals de



**El cavall, com a herbívor, en la seva forma natural està menjant les 24 hores del dia, degut al baix valor nutricional dels aliments que troba**

**Hem de procurar que al menys el 50% de l'aliment que reben els nostres cavalls sigui farratge de la millor qualitat possible i durant el màxim de temps**

dir farratge, i que aquest estigui disponible per a l'animal durant el màxim de temps possible. Aquest fet es deu al sistema digestiu tan peculiar que té el cavall, en el qual als primers trams del tub digestiu es digereixen els elements més nutritius, que són el gra i els concentrats (pinsos) i en els trams més llunyans de la boca els elements més fibrosos, és a dir els farratges.

D'aquesta forma, els elements més fibrosos (farratges) es van acumulant i fermentant en les parts més distants i els concentrats es digereixen a la part més pròxima. Si aquets aliments més digeribles arriben a les parts més distals, per exemple perquè no s'ha

cada animal segons les seves condicions físiques i el treball que realitzin. Per això es recomana repartir l'aliment amb el màxim de tomes que ens permeti el nostre horari, recomanant donar-lo tres vegades al dia i donant primer el farratge i, si és possible, al cap de 15-20 minuts el concentrat o gra, comprovant sempre que els animals disposin d'aigua, el més neta possible.

**Andreu Oliver**  
andreuvel@gmail.com



Parlem de cuina



## Cuina de les Illes

**T**al i com vàrem fer la setmana passada, avui seguirem "degustant" un poc més els orígens de la cuina de la nostra terra. Avui degustarem un poc de la cuina Xueta, que de fet no era una tipus de cuina específica, sinó una forma de respectar les prohibicions bíbliques i/o conservar les tradicions en la fabricació de les postres, per exemple. I és que en el Talmud, apareixen severíssimes normes pel que fa als aspectes gastronòmics:

- Sols es poden menjar els animals Kosher (purs).
- Pel que fa a la carn són aquells que tenen peülles i són remugants. El porc, per exemple, té peülles però no és remugant, és a dir que no es pot menjar.
- Els peixos, són els que tinguin escates i aletes. La resta, com el mariscs, estan prohibits.
- També està prohibida la mescla de llet i carn.

Totes aquestes normes, entre d'altres, esdevingueren en la creació de plats específics que s'han barrejat en els nostres receptaris, confeccionant una part del mosaic de la nostra gastronomia. Per ventura la recepta mallorquina amb més influència hebrea siguin les panades, una pasta feta sense llevat farcida de xot o peix...

Sense xuia ni sobrassada, clar està. Un altre producte típic xueta són els crespells, unes postres amb formes variades, però on hi predomina l'estrella de sis puntes, al·lusiva a la forma de l'estrella de David, Rei d'Israel. També són d'origen xueta el cocarrois, els doblegats i els cremadillos.

Pel que fa als plats de cullera els aguiats de xot o l'arròs de colomins també beuen d'aquesta influència.

El company de pàgines d'aquest setmanari, Don Miquel Ferrà i Martorell (aquí de passada aprofito per a saludar) cita alguns plats de cuina xueta en el seu llibre "Ahir i avui de la cuina mallorquina". Ens conta com el menú variaven, segons les possibilitats econòmiques, des de uns austers pancuits (alls, cebes i pa) fins als cars aguiats de carn de bou i delicats vins (que es podia beure sense restriccions). Per a la part "gustativa" de l'article d'avui us proposo una parell de receptes diferents de fer cocarrois.

**(Recepta 1)** Ingredients per a la massa: 200 grams d'aigua, 200 grams d'oli, 1 ou, el suc de dues taronges i 1 quilogram de farina.

**(Recepta 2)** Ingredients per a la massa: Un tassó d'oli, un tassó d'aigua i la farina fuixa que agafí (també es pot usar farina integral).

**(Recepta 3) Cocarrois de peix. (Menorca):** 1 tassó d'oli, 2 cullerades soperes de sucre, el suc d'una llimona i la farina fluixa que admeti.

**Elaboració (1).** Ingredients per al farciment dels cocarrois: bledes, xíxols, espinacs, panses i pinyons, colflori, sal i pebre bo negre, pebre bo dolç o oli d'oliva. Realitzeu una massa homogènia amb tots els ingredients. Deixau-la reposar uns 30 min. Llavors l'estirau i tallau un cercles de 10 cm de diàmetre aprox. Netetjau de forma habitual tota la verdura i l'heu de trossejar a bocins regulars. Dins un bol assaonau tota la verdura amb les espècies i l'oli. Afegiu-hi també les panses, els pinyons i els xíxols. Ompliu la meitat dels cercles de pasta i tapau-los amb l'altra meitat. Pessigau be els costats, per evitar que els farciment en surti i enfornau-los a uns 180°C uns 30 minuts (amb el forn ja calent i sempre en funció de la mida de les peces).

**Elaboració (2) Cocarrois menorquins.** Ingredients per al farciment: 1 manat d'espinacs, 1 cor de lletuga, 2 dents d'all, un poc de julivert, ¼ de quilogram de mussola o gatins. Elaboració: Dins un bol assaonau tota la verdura amb les espècies, el peix desespinat i l'oli. Procedir a fer els cocarrois de forma habitual.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. Dissabte que ve seguirem parlant de cuina mallorquina. Mentrestant us recomano que visiteu [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) o que hem faceu arribar les vostres preguntes o qüestions a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

**Juan A. Fernández**

