

Salut i bons aliments

Menjar de gos



Fa dues setmanes em van regalar aquest cadell pointer de dos mesos. Vaig anar a recollir-lo a una casa de camp on tenien vaques, cabres, ovelles i bastants gossos de caça. Li vaig preguntar a la mestressa si li estaven donant pinso i em va dir que li donaven el menjar que ells preniën però no les restes del seu menjar. Això em va semblar fantàstic ja que no sóc partidària de donar pinso per moltes vitamines i minerals sintètics que portin i ens convencin que menjant aquesta porqueria nostre gos estarà fort, amb uns ossos increïbles i un pelatge fantàstic.

‘Molts productors de pinsos de gossos estampen en els seus productes eslògan del tipus “complet” o “equilibrat”. Hem de llegir aquests eslògans amb una mirada molt crítica, i al que indiquen amb “complet” o “equilibrat” és que el producte contenen totes les vitamines i minerals necessaris per

amb pinsos compostos de deixalles d’animals (peülles, caps, pell, ungles, pèl, menuts, intestins i glàndules mamàries, òrgans infestats de cucs, sang contaminada, urea...) incloent les safates de plàstic i de suro d’envasos de menjar humà, llaunes i laminadures amb additius i conservants. I ja no parlem dels àpats semi-humides en forma d’hamburguesa ja que contenen un alt percentatge de sucre, colorants, conservants i altres additius per a què aguantin sense caducar molt de temps.

Ens confonem amb pinsos per a diferents edats, diferents races, quan tot és més del mateix. La indústria alimentària abasteix tant a humans com a animals i pocs són els que tenen cura de veritat al seu company lleial donant-li el millor. Igual que fan el seu negoci amb nosaltres, ho fan també i a gran escala amb els nostres animals de companyia. Només cal observar a quins



a què el gos pugui viure menjant només d’ell. Però el que no esmenten és de la qualitat o digestibilitat dels seus pinsos o de les “substàncies afegides” que inclouen:

- La farina de carn (composta per les deixalles dels animals morts: plomes, becs, ossos etc.) Que usen com “proteïnes”,
- Els additius que afegeixen per potenciar el sabor (si no fos pel sabor artificial que afegeixen, no molts gossos menjarien la seva ració),
- Els colorants (afegits en benefici dels amos per a què el menjar tingui bon aspecte),
- Els conservants (alguns, fins i tot, estan prohibits per al consum humà per la seva toxicitat), etc.

No és estrany que durant els últims 40 anys s’hagin multiplicat les al·lèrgies i les malalties degeneratives en els gossos. ‘ Tenim que ser conscients que l’èsser humà està manipulat i programat per a què mengi de certa manera (simplement cal veure els anuncis de TV) i a més alimenti el seu animal de companyia igual o pitjor que a ell

preus estan els pinsos, és una barbaritat quan només estan compostos d’escombraries i porqueria sent el preu de cost baratíssim. I ja no només els gossos amb el pinso, observeu i llegiu els ingredients del menjar que li doneu al vostre ocell, a la vostra tortuga, al vostre gat ... És increïble com prenen més additius i conservants i restes de plàstic (petroli) que nosaltres.

El meu gos menja alimentació macrobiòtica, ja sé que molts pensareu que sóc una exagerada però els que viuen amb mi no puc alimentar-les pitjor que jo pel sol fet que sigui un animal en comptes d’una persona. Crec que té tot el dret a gaudir com jo d’una bona nutrició com per exemple, un arròs integral amb verdures, peixet i algues. Es mereix el millor com jo i la resta de la meva família. Salut i Bons Aliments Canins.

Yo Isasi
nutricionencasa.com



Parlem de cuina



Sucre i almívar, la base de torrons, merengues, confitures i altres “llepolies”

Per acabar d’arrodonir el tema que hem anat desgranant la darrera setmana ajudats per les “confitures”: avui coneixerem un poc més sobre l’elaboració de l’almívar, ingredient principal de les ja citades confitures i mermelades; però també indispensable per a fer torrons, *tocinillos* de cel, merengues, ou filat i altre dolços nadalencs .

La setmana passada parlàvem sobre el grau de cocció del sucre, aspecte que fa referència la densitat o concentració de sucre dins un líquid . Aquest “grau” es mesura amb un densímetre o pesa-xarops, un aparell semblant a un termòmetre i que està graduat amb una escala anomenada de Baumé. 25 grams de sucre dissolts dins un líquid equivalen a 1 grau Baumé. Així , per exemple, un litre de xarop a 30° Baumé equival a 750 grams de sucre per litre de xarop (amb aquesta proporció per aconseguir un litre de xarop (almívar) hauríem de menester 4,5 dl. d’aigua) Recordar que a partir de 40 °B la cocció del sucre passa a mesurar-se amb graus centígrads

Si no es disposa d’un densímetre el grau o punt de cocció es controla de forma manual, agafant un poc de xarop entre dos dits (entre l’índex i el polze) i comprovant el filet (densitat) que es forma en ajuntar i separar els dits ràpidament.

Així tindríem que el grau de ploma, que ens deia Pere d’Alcantara Penya, comprovant la formació d’un filet de sucre finet i que es trenca amb facilitat i el punt de canya amb un filet molt més dur.

El xarop pot preparar-se en fred o al calor. Amb aquest últim mètode és més segur quant a condicions per a la conservació. Si es prepara al calor s’ha d’utilitzar una olla de material inalterable (inox), on es posa la quantitat de sucre i aigua corresponent al grau desitjat (recordar que les variables són per xarop en fred). Es porta a l’ebullició i es retira del foc. S’escumegegen les impureses i es filtra en un altre recipient.

En aquest moment final hi ha precisar que un cop refredat el xarop augmentarà de densitat, per dos motius: primer a causa d’un percentatge mínim d’evaporació

d’aigua durant la cocció i segon per que xarop fred és més dens que un calent . Per exemple, si es mesurés amb un densímetre el grau en el punt d’ebullició de 30 °B, un cop fred seria de 34 °B.

Aquí us deixo una petita relació dels diferents graus de cocció sucre i les seves aplicacions culinàries:

*Almívar o xarop : S’obté amb aigua i sucre a parts iguals i la seva densitat en el punt d’ebullició són de 22 a 24°B . S’empra per a abeurar bescuits o fer caputxines.

*Mirall: 1 quilògram de sucre, 3/4 de litre d’aigua (28°-30° B). Sense densímetre s’observa si agafam una petita gota d’almívar entre els dits i es forma un petit fil entre ells , en ajuntar-los i separar-los ràpidament . Aplicacions: *Tocinillos* de cel (FOTO) i flams

*Fil fi: 1 quilogram de sucre i ½ litre d’aigua (32°-34° B). Entre els dits el files més resistent però no es manté . Aplicacions, acarbassats , banys o crema de rovell d’ou.

*Fil fort: 1 quilogram de sucre i 4 dl d’aigua (40-42°B o 110 112 °C). Fil gruixat i consistent Aplicacions, merenga, ou filat i bany de croissants o donuts.

*Bola o globus . 1 quilogram de sucre i 3 dl d’aigua (115-118 °C) . Amb una petita porció de líquid es pot fer una bola .

Aplicacions: Torró d’ametlla tipus Xixona

*Bola forta , 1 quilogram de sucre i 3 dl d’aigua (124°C) Aplicacions: massapà.

*Caramel, 50% aigua i sucre (130°C) . Si s’agafa una porció de sucre i es deixa refredar aquesta es torna sòlida però trencadissa: Aplicacions : Principalment decoració amb sucre.

*Caramel ros , 50% aigua i sucre (+ de 130°C) . L’almívar comença a agafar color des de daurat fins a marró o negre.

Aplicacions : decoració de flams, natilles o per a fer salsa París.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix dintre de 7 dies.

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com

