

EMERGENZA NEVE - AIUTIAMO GLI UCCELLINI!

Modena (MO), 7 Febbraio 2015 - In Emilia Romagna siamo stati messi KO dalla neve. Le ultime 36 ore le abbiamo passate senza luce, senza riscaldamento, senza telefono, senza internet, i cellulari caricati in macchina e attivi solo per le emergenze! Alcune frazioni sono ancora anche senza acqua!!! Stiamo gradualmente tornando alla normalita' ma la quantita' di neve e' ancora tale da mettere a repentaglio la vita di molti dei nostri amici alati.

Riportiamo di seguito le indicazioni fornite gia' qualche anno fa e divulgate poi grazie all'aiuto della trasmissione televisiva Su la Zampa/TRC insieme alle FAQ (Frequently Asked Questions = domande poste di frequente) pubblicate sul nostro blog. Anche per chi ha poche risorse a disposizione, basta poco per fare bene: una manciata di semi, qualche pezzetto di frutta tagliata a dadini e una ciotola d'acqua fresca! Aiutiamoli!

<http://www.youtube.com/watch?v=8ykQ-a0Mp4s>

http://animalipersieritrovati.blogspot.it/2012_02_01_archive.html

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

- 1000 gr di grasso di bue ben ripulito da evt. tracce di sangue oppure 1000 gr di grasso VEGETALE NON SALATO (la margarina va bene ma controllate che tra gli ingredienti riportati in etichetta NON ci sia il sale). ATTENZIONE: NON USATE LO STRUTTO DI MAIALE! Si scioglie troppo in fretta e impiasticcerebbe ali e piume condannando gli uccellini a non poter piu' volare!

100 gr cad. di miglio, semi di papavero, avena...

100 gr cad. di crusca di grano, semi di girasole, fiocchi d'avena...

100 gr cad. di granella di cocco in scaglie, orzo, arachidi NON SALATE...

100 gr cad. di noci (oppure anche pinoli, nocciole), polenta di mais, uvetta, semi di sesamo, semi di lino...

5 uova sode tritate e con i gusci ben spezzettati (usate evt. un mortaio o un mattarello per i gusci in modo da ridurli quasi in polvere)

e inoltre...

- un gomito di spago
- le retine con cui vengono solitamente venduti agli e scalogni (facoltativo)
- due sacchetti da surgelati o dei guanti (tipo usa&getta)

- una pentola grande q.b. e un robusto cucchiaino
- un tagliere
- un paio di forbici
- 1 max. 2 ore di tempo

Sciogliete a fiamma bassissima il grasso dopo averlo tagliato a dadini. Se usate quello di bue ci vorrà' ca. 1 ora. Attenzione a procedere molto lentamente perche' il grasso non deve assolutamente friggere. Noi abbiamo usato ca. 750 gr. di grasso di bue al quale abbiamo aggiunto, una volta fuso, 250 gr. di margarina non salata.

Nel frattempo tritate arachidi, uvetta e noci... a misura di beccuccio...

Mentre il grasso, piano, piano, si scioglie sempre piu'... fino a quando quasi tutte le parti solide si sono sciolte...

Se avete usato il grasso di bue filtratelo, una volta che e' sciolto, usando un colino. Otterrete un liquido limpido, brillante e di colore giallognolo.

Rimettete il grasso sciolto nella pentola e, a fiamma spenta, incorporate gradualmente tutti gli ingredienti, mescolando lentamente... Senza dimenticare nulla, nemmeno le uova tritate...

Amalgamate bene e ora mettete a portata di mano tagliere, guanti o sacchetti per manipolare il pastone e spago e/o retine per confezionare le palline!

Se preferite lo spago, tagliate dei segmenti di spago lunghi 50 cm (non 40 cm come abbiamo usato noi che si sono dimostrati essere un po' corti). Ripiegatele a metà e formate un anello annodando le due estremità. Formate un secondo nodo a ca. 1/3 - 1/2 altezza dell'anello. Avrete così formato degli 8. Il primo nodo servirà come fermo inferiore per la pallina e il secondo come fermo superiore (altrimenti, appendendo la pallina, l'anello di spago si apre e la pallina si rompe cadendo per terra...)

Prelevate quanto basta del composto per formare una pallina compattando il pastone attorno a uno dei due anelli degli 8 formati in precedenza con lo spago (il pastone sarà tiepido e unto).

Mentre lavorate premete bene il pastone attorno allo spago. Col passare del tempo il pastone si raffredderà riprendendosi.

Un'asola sopra, un nodo in mezzo, poi la pallina e infine il nodo di chiusura...

Oppure, se volete usare le retine, formate delle palline senza spago.

Con le quantità indicate otterrete ca. 23 palline. Lasciatele riprendere per una decina di minuti.

Se preferite mettere le palline nelle retine, rivoltate le retine come se fossero calzini (portando quindi all'interno la fascetta metallica con cui la retina è chiusa ad una estremità)...

Prendete quindi una pallina e rivoltateci sopra la retina (la fascetta sarà ora fuori e la pallina dentro!).

Spingete la pallina bene sul fondo e chiudete l'estremità della retina aperta con tanto spago quanto basta per formare anche un anello con cui potrete appendere la pallina. Gli uccellini useranno i buchi tra le maglie dilatate per tirarsi fuori i semini uno a uno.

Avrete così ottenuto anche un simpatico regalo da donare agli altri (se non le usate subito, tenete la scorta di palline in frigorifero o anche in congelatore)!

In alternativa: distribuite il pastone senza formarlo su dei supporti tipo piatti di plastica che metterete all'aperto (possibilmente là dove non riesca ad arrivare nessun gatto e che toglierete ad emergenza neve finita...) insieme ad una ciotolina poco profonda con dell'acqua fresca oppure comprate le miscele preconfezionate che trovate facilmente in commercio. E, già che ci siete, comprate una confezione anche per gli uccelli insettivori!

PS: SALE, ZUCCHERO, SPEZIE, LEGUMI, RISO CRUDO (SE PROPRIO VOLETE, USATE SOLO QUELLO SOFFIATO) E SCARTI ALIMENTARI SONO TASSATIVAMENTE VIETATI!

Grazie!

Raffaella Millonig & Il Team di Animali Persi e Ritrovati

www.animalipersieritrovati.org

www.youtube.com/user/animalipersietrova/videos

Cavalieri dei Valori Felini dell'Accademia dei Gatti Magici

<http://animalipersieritrovati.blogspot.it/>

www.aper.info

CF: 94113780368 - ASSOCIAZIONE AMMESSA ALLA DESTINAZIONE 5X1000

Animali Persi e Ritrovati è una associazione no-profit, iscritta al registro delle Associazioni di Promozione Sociale della Provincia di Modena.

I Soci Fondatori dell'Associazione rappresentano una comunità nata dall'unione di culture, lingue e fedi diverse. La forza e la ricchezza dell'anima sono di coloro che, professando il bene, sanno cogliere ed accettare le diversità positive, lavorando insieme per un mondo migliore.