

Alergija na pršice v pasjih briketih

Dokler te ne doleti, niti ne veš, kako pogosta je... Alergija pri naših kužkih namreč. S prihodom nove kužike se je začela tudi nova veselica. Prebavne težave so bile, od tretjega meseca naprej, naša stalna spremljevalka, vzroka zanjo pa dva različna. Najprej smo rešili težave s stresom (dolga zgodba), nato pa smo se začeli ukvarjati še s prehrano (tudi dolga zgodba, ampak ta predvsem zaradi časa, ki ga potrebuješ, da preizkusiš, katera hrana kužku ustreza in katera ne).

Za razliko od večine ostalih kužkov, ki imajo pri alergijah na določeno vrsto živil, težave predvsem s kožo in dlako, je bila pri nas edina težava prebava. Iztrebljali smo veliko, mehko in predvsem ponoči. Cilj je bil, seveda, najprej ugotoviti katera vrsta hrane sploh ustreza naši princeski in potem počasi dodajati in preizkušati. Takoj na začetku smo izločili govedino, nato še piščanca in zajca. Kuhana hrana je v redu (razen mesa), ribji briketi tudi. No, pa se je zalomilo tudi pri ribjih briketih. Po nekaj dneh brez težav, so se kar naenkrat, pri popolnoma isti hrani, ponovno pojavile prebavne motnje. Po intenzivnem brskanju po svetovnem spletu in zbiranju informacij "od tu in tam", je bil moj sklep, da imamo alergijo tudi na pršice, ki so v briketih. Vreča ribjih briketov je bila namreč originalno lepo vakuumsko zaprta, pršice se brez zraka niso mogle razviti, po nekaj dneh pa so se v odprti vreči prav lepo "razživele".

Velika večina skrbnikov kužkov s podobno alergijo, rešuje to težavo z zamrzovanjem briketov (vsaj po spletu sodeč). Pri nas pa smo se zadeve lotili na malce svojeglav način, ki, moram reči, pri nas deluje krasno. Razmišljali smo namreč takole: zamrznitev pršice sicer začasno "uspava", ne pa uniči, zato je potrebno imeti brikete ves čas v zamrzovalniku, jih pred hranjenjem odmrzniti in takoj ponuditi, preden se pršice ponovno "obudijo", pa še nikoli ne veš, kdaj je briket res odmrznjen... Po drugi strani pa je visoka temperatura tista, ki mikroorganizme trajno uniči, zato smo pri nas začeli delati neke vrste pasterizacijo briketov. To pa izgleda takole: v lončeno posodo stremem brikete, jih na temperaturi 62-65°C v pečici segrevam 30 minut, nakar jih po porcijah zapakiram v plastične vrečke s patentom za zapiranje. Prednost tega načina je prazen zamrzovalnik, brikete lahko vzamem iz pečice praktično par minut preden jih ponudim, ker temperatura ni tako visoka in niso vroči, brikete pa na tak način pripravim za nekaj dni vnaprej, ker se pršice ne razvijejo ponovno.

Ta postopek pri nas funkcioniira izvrstno in sedaj gremo lahko končno na sprehod samo z vrečko, brez papirnatih servietkov in/ali vedra vode...



Barbara Šolc

Pasterizacij je sicer več vrst (vir: Wikipedia), pri nas delamo le dolgotrajno, ostalih nisem preizkusila:

Vrsta pasterizacije	Kratica	Tuj naziv	Temperatura	Čas
nizka ali dolgotrajna	LTLT	low temperature long time	62 - 65 °C	30 minut
srednja ali kratkotrajna	HTST	high temperature short time	72 - 76 °C	15 - 45 sekund
visoka ali trenutna	VHTST	very high temperature short time	85 °C	5 - 15 sekund