



LES ANÈCDOTES DE LA HISTÒRIA SÓN INNOMBRABLES. Estem en Setmana Santa. Mort i resurrecció es barregen aquests dies. Per això avui parlarem de la primera. Al llarg de la història alguns il·lustres han mort en circumstàncies que podem definir com absurdes. Un error o la mala sort els va suïcidar. Anem a parlar d'ells i la seva absurda mort.

Enric I de Castella va morir d'un cop de pedra jugant amb els seus amics.

A **Arquimedes** un soldat romà el va travessar amb la seva espasa en ser reci-

minat insistentment pel savi grec perquè no trepitgés uns dibuixos científics que havia fet a la platja.

El compositor francès Jean Baptiste Lully va morir per una gangrena en clavar-se la batuta al peu.

El rei Maximilià d'Àustria va morir per una indigestió de melons.

A **Alejandro I de Grècia** la seva mascota, un mico, li va clavar una mossegada i li va contagiar la ràbia.

El filòsof i escriptor anglès Francis

Bacon va morir de fred mentre omplia amb neu l'interior del cos d'una gallina morta, per a un experiment sobre la conservació dels aliments.

El tirà de Siracusa Agàtocles es va ennuegar amb un escuradents.

El dramaturg grec Èsquil va morir colpejat per una tortuga que es va desprendre de les urpes d'una àguila que sobrevolava el seu cap.

La ballarina Isadora Duncan va morir per una fractura a les cervicals a causa de que el seu xal es va enganxar a les rodes del cotxe en què acabava de pujar.

El fundador de l'agència americana

de detectius Allan Pinkerton va morir per una gangrena després de mossegar-se la llengua.

El dramaturg Tennessee Williams va morir en empassar-se un tap.

Jack Daniel, el fundador de la marca de whiskey, va morir d'una infecció sanguínia a causa d'una lesió al peu. La lesió se la va provocar en donar-li un cop de peu a la caixa forta perquè no es recordava de la combinació.

El president francès Félix Faure va morir mentre estava amb una prostituta. Diuen que els metges li van haver d'amputar el membre per poder-lo desenganxar.

El general George Patton va morir en accident de cotxe. Es va saltar un stop.



el huerto de AMARA

Plantas aromáticas: La albahaca

La albahaca es una de las plantas aromáticas más afamadas. Y no es de extrañar; tiene un aroma inconfundible, es un condimento ideal para muchos platos y además posee un montón de propiedades beneficiosas. ¿Se puede pedir más?

Hay muchísimas variedades, pero en nuestro país la más conocida es la albahaca común. A esta aromática le encanta el sol y el agua; planté una plantita en mi huerto el verano pasado en un rincón soleado, en menos de dos meses creció tanto que se había convertido en un

gran arbusto. Aunque no os preocupéis si no tenéis espacio, en una maceta su crecimiento estará controlado. El principal inconveniente que le veo es que en una planta de temporada que se tiene que sembrar cada año (inconveniente porque a mí me encantaría disfrutar de ella siempre). Soporta mal el frío, así que difícilmente saldrá del invierno con vida, y aunque agradece el agua, el exceso de riego le resta aroma. Es muy agradecida mientras tenga lo que pide y recordad que no es una planta de interior, dentro de una cocina aunque quede muy bien se va a marchitar.

Se puede comprar en cualquier lado, pero si preferís sembrarla hacedlo en

febrero o marzo. En cuanto tenga unas pocas hojas ya se puede empezar a recolectar. Cogéremos las de los extremos para retrasar su floración; aunque lo acabará haciendo. A mediados de verano le saldrán las flores, iremos cortando los tallos donde éstas empiezan porque si no la planta irá perdiendo todo el follaje.

Sin duda es en Italia donde mejor saben aprovechar sus cualidades, aunque en nuestro país también es muy popular. Queda deliciosa en la salsa de tomate, en ensaladas... Yo siempre le suelo poner unas hojitas al gazpacho, ya que aumenta su



acción refrescante. La receta más famosa es el *pesto*, que tiene como ingrediente principal las hojas frescas de albahaca. El aceite de oliva, el parmesano, los piñones y el ajo son el resto de ingredientes de esta riquísima salsa.

Tomada en infusión es eficaz para combatir los vértigos, los vómitos y para aliviar estados de ansiedad. Y si se masajea la cabeza con las hojas frescas cocidas, se combate la caída del cabello.

horting
granollers
Lloguer d'horts d'oci a punt de sembra
Ens trobaràs al final del Camí Ral a Palou
www.femhorting.com
tel. 680 85 73 48

animals i companyia

adopcions



Llum
Pastor alemany, femella 2 anys



Lluna
braco, mascle 2 anys

Trucar al telèfon
93 843 02 53
CAN MORET (l'Ametlla)

consells

EL CADELL DE GOS

EL PAPER DE DIARI I ELS EMPAPADORS, SÓN UNA BONA SOLUCIÓ PER ENSENYAR A FER LES NECESSITATS AL TEU CADELL?

Veritablement és un bon començament d'ajuda per educar a la teva mascota. Des de l'inici de la vida d'un cadell, per norma, la mare ensenya a la seva cria a fer les seves necessitats lluny del seu lloc de descans i de l'aliment. Espontàniament el cadell adopta el paper de diari o els empapadors com un lloc adient per fer les seves cosetes. Per seguir amb la seva educació, i quan vulguis que faci les seves cosetes al ca-

rrer, intenta portar-lo a llocs habilitats per al seu ús. En alguns casos no ho fan i esperen arribar a casa per fer-ho al paper de diari o empapador, en aquest cas prova de baixar-lo al carrer amb el diari o empapador i sistemàticament anar retirant-lo i habituant-lo a fer-ho al carrer en llocs habilitats. D'altra banda hem de tenir en compte que un cadell de quatre mesos no pot aguantar-se més de 4 hores. En aquest cas si fes alguna necessitat a casa on no deu, no el portis al lloc on ho ha fet castigant-lo, ja que buscaria un altre lloc més amagat. Neteja-ho sense dir-li res i resta-li importància.



Informació facilitada per GOSNET.ES

Assessor nutricional del grup D. Luis Carralero