

## Comprenda las etiquetas en los huevos: Guía para comprar de manera ética en Brasil

Comprar huevos en el supermercado puede ser una experiencia abrumadora. Los cajones vienen etiquetados con todo tipo de descriptoradores: naturales, orgánicos, libres de jaula, al aire libre - y algunos cuestan más en la caja registradora. Pero, ¿qué significan realmente y, para los consumidores preocupados por la ética, ¿valen realmente la pena?

Las proteínas contenidas en los huevos están relacionadas con las emisiones de carbono relativamente bajas en comparación con otras fuentes de proteínas animales terrestres, pero no todos los huevos son iguales en cuanto al medio ambiente, la salud o el bienestar de los animales, según los expertos.

"Cuando se trata de asegurar mejores vidas para las gallinas ponedoras, los consumidores tienen mucho poder, siempre y cuando no sean desviados por etiquetas sin sentido", dijo Daisy Freund, vicepresidenta de Bienestar Animal en la Sociedad Estadounidense para la Prevención de la Crueldad hacia los Animales (ASPCA, por sus siglas en inglés).

### ¿Qué significan realmente estas etiquetas?

A continuación, explicaremos el significado de estas etiquetas y cómo realizar compras que equilibren la preocupación por las gallinas, con lo que es mejor para el planeta y su billetera.

- Grado AA, A o B: estas etiquetas clasifican la calidad interna del blanco y la yema del huevo, así como la apariencia y condición de la cáscara. Las clasificaciones AA son las mejores y tienen "blancos gruesos y firmes".
- Libres de jaula: los huevos etiquetados como "libres de jaula" provienen de gallinas que pueden desplazarse vertical y horizontalmente en corrales interiores. Deben tener acceso a alimentos y agua frescos, a la litera y a la protección de depredadores. Estos sistemas varían de granja a granja, pero deben permitir que las gallinas exhiban comportamientos naturales y tener áreas para rascar, perchas y nidos.
- Sin hormonas: no se utilizan hormonas en la cría de pollos. De hecho, las regulaciones federales prohibieron su uso en la década de 1950, por lo que si ve etiquetas que dicen "sin hormonas", es solo una táctica de marketing y no está relacionada con un trato más humano de las gallinas o con la salud de un huevo.
- Orgánicos certificados: los huevos orgánicos certificados provienen de gallinas no encerradas que consumen alimentos orgánicos, libres de subproductos animales, cultivos modificados genéticamente o fertilizantes, pesticidas o herbicidas sintéticos. Regulados, certificados e inspeccionados por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés), los rebaños orgánicos deben tener acceso a espacios al aire libre y ser criados sin hormonas de crecimiento (ya que todas las gallinas, incluidas las no orgánicas, no usan hormonas) o antibióticos.
- Al aire libre: reguladas por el USDA, los huevos al aire libre provienen de gallinas que pueden desplazarse vertical y horizontalmente en corrales interiores, tienen acceso a alimentos y agua frescos y acceso continuo al exterior durante su ciclo de postura. El área exterior puede estar vallada y/o cubierta con un material similar a una red.

- **Certificadas humanamente:** no afiliadas al USDA, la Certified Humane es un proyecto de Humane Farm Animal Care, un programa de certificación de terceros sin fines de lucro. La etiqueta Certified Humane significa que el entorno de las gallinas tiene en cuenta sus necesidades de bienestar y las protege del malestar físico y térmico, el miedo y el estrés y les permite comportarse naturalmente. No se permiten jaulas o sistemas avícolas que confinen a los pájaros y las gallinas ponedoras deben ser proporcionadas con cajas de nidos.
- **Pastoreadas:** las gallinas que se crían en pastoreo pueden comer insectos, gusanos y hierba y tener mucho espacio para revolotear, rascarse, bañarse en el polvo y participar en todos sus comportamientos naturales. Dado que el término "pastoreadas" no tiene una definición legal y no está regulado por el USDA, los consumidores deben buscar huevos con etiquetas y certificaciones adicionales para garantizar que el término no sea mal utilizado por los productores. Los huevos criados en pastoreo pueden tener un sabor más rico y ser más nutritivos que los huevos de jaula, ya que las gallinas pasan tiempo al aire libre y comen una dieta más diversa. Cuando las gallinas tienen acceso a forrajes naturales, la necesidad de producción y transporte de piensos a gran escala se reduce, lo que da como resultado emisiones más bajas en comparación con la producción de huevos convencionales.

## ¿Qué pasa si un cajón de huevos no tiene ninguna de estas etiquetas?

La mayoría de los 300 millones de pollos involucrados en la producción de huevos en los EE. UU. aún se crían en hangares largos, sin ventanas, en jaulas apiladas. Estas gallinas enjauladas tienen, en promedio, 67 pulgadas cuadradas de espacio - menos que una hoja tamaño carta - y se les niega comportamientos naturales como anidar, posarse y bañarse en el polvo. Los huevos producidos en granjas fácticas a menudo se anuncian como "naturales" o sin el uso de "antibióticos" y sus cajas pueden mostrar escenas engañosas de trato humano en granjas idílicas. Si estas cajas no tienen etiquetas como "libres de jaula", "al aire libre", "orgánicas" o "criadas en pastoreo", puede asumir que provienen de gallinas enjauladas que no pueden ni siquiera abanicar sus alas.

Hoje receta ha estado en nuestro menú en Poco en Bristol durante los últimos 12 años, por lo que ha superado realmente la prueba del tiempo, habiéndose transmitido de chef a chef a lo largo de los años y ahora a los nuevos propietarios, que recientemente tomaron el lugar. Es una deliciosa manera de aprovechar las papas sobrantes hervidas o un exceso de papas. Servimos esto todo el año, utilizando diferentes variedades durante el curso del año según lo que esté en temporada, desde papas nuevas a waxy hasta papas harinosas como desirees. Todas son deliciosas a su manera, pero las papas nuevas son mis favoritas aquí; si desea un puré de papas más clásico, crujiente, sin embargo, variedades más grandes, harinosas como maris piper, desiree y king edward funcionan mejor.

## Patatas portuguesas golpeadas

Esta ahora es mi receta preferida de papas asadas. Nunca pela una verdura a menos que realmente tenga que hacerlo, lo cual puede ser un poco controvertido cuando quieres hacer algo como papas asadas, porque cocinarlas sin pelar es un poco controvertido, al menos en mi familia. Dicho esto, este enfoque realmente cumple con todos los requisitos para una deliciosa papa asada. Las papas partidas se vuelven supercrispies en todas las hendiduras pequeñas, y su carne esponjosa se acentúa con las aristas ásperas de la piel caramelizada y crujiente, lo que crea una muy agradable variedad de texturas. (Si está comenzando con papas crudas, simplemente corte y descarte cualquier retoño y/o manchas verdes primero, hierva las papas

enteras y con la piel puesta hasta que estén lo suficientemente suaves para aplastarlas, luego escurra bien.)

Y cuando se trata de asar las papas, recuerde que los hornos son intensivos en energía, así que considere cocinarlas junto con otros platos; y si desea hacer solo una pequeña porción, intente freírlas poco profundas en su lugar, para ahorrar energía. Son una bestia diferente, cierto, pero todavía son muy deliciosos y cómo solíamos cocinarlos en Poco.

Sirve 1

**150-200g de papas hervidas con piel**

**½-1 cda de aceite de oliva virgen extra**

Para la temporada (opcional)

**1 diente pequeño de ajo**, picado y aplastado

**½ cda de ralladura de limón finamente rallada**

**¼ de cucharadita de especias de su elección** (semillas de comino y/o cilantro trituradas, pimentón ahumado, digamos)

**½ cda de hojas de hierbas resistentes** (tomillo, romero, orégano), picadas groseramente

Precalente el horno a 200C (180C con ventilador)/390F/gas 6. Escale los ingredientes según la cantidad de porciones de papas que desee. Ponga las papas en una bandeja para hornear, luego aplaste aproximadamente la mitad con la palma de su mano (o use la parte posterior de una cuchara grande) para que se dividan pero aún así se mantengan unidas. Rocíe con aceite de oliva virgen extra al gusto, mézclelas para cubrirlas y hornéalas durante aproximadamente 45 minutos, hasta que las papas comiencen a dorarse y a ponerse crujientes.

Mientras tanto, prepare una opcional temporada de varios ingredientes de la despensa, nuevamente escalando las cantidades según la cantidad que esté cocinando. En un tazón pequeño, mezcle el ajo triturado, la ralladura de limón, las especias y las hierbas. Una vez que las papas hayan tenido sus 45 minutos, esparza la temporadaing sobre la parte superior, mézclalo nuevamente y vuelve al horno durante otros 15 minutos, hasta que las papas estén crujientes. Termine con una generosa temporada de sal marina y sirva inmediatamente.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com)

Assunto: blaze aposta roleta

Palavras-chave: **blaze aposta roleta - [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-08-10