



Собачье мороженое

Ингредиенты:

- 2 стаканчика ванильного йогурта (пониженной жирности)
- или 0,25 л питьевого,

- размятый банан,
- 2 ч.л. меда.
- Приготовление:
- Все смешать, слепить небольшие конфетки, заморозить в морозилке.

Домашнее молоко для щенков

Ингредиенты:

- 1 ст козьего молока,
- 1/2 ст кипяченой воды,
- 1 ч.л меда,
- 1 яичный желток.
- Приготовление:
- Все ингредиенты тщательно смешать. Медленно поить щенят с помощью шприца (без иглы) или бутылочки с соской.

Собачьи галеты (Рецепт для хлебопечки.)

Ингредиенты:

- 1 чашка крепкого бульона, нагретого до 28С
- 2 ст. л оливкового масла
- 1 яйцо
- 3 1/2 чашки белой муки (или 2 чашки белой муки и 1 1/2 - с отрубями)
- 2 ст. л сухого молока
- 1/2 ч. л соли
- 1 ч.л дрожжей

Приготовление:

Поместите все продукты в чашу хлебопечки и установите цикл ТЕСТО. Готовое тесто раскатайте толщиной 1,3 см и вырежьте формочкой или острым ножом фигурки. Оставьте на противене в теплом месте на 20 минут до увеличения объема. Выпекайте при 200С 10 минут, затем уменьшите температуру до 150 и подсушивайте еще 10.

Можно посыпать крупной солью, сыром, семенами, но лучше всего не извращаться. Прекрасно получаются на двух противнях на разных уровнях.

Чесночные галеты для собак

Эти галеты - прекрасная замена тем, которые можно купить в магазинах, так как последние содержат большое количество сахара, пигментов и консервантов:

- 1/2 стакана неотбеленной муки;
- 1/2 стакана цельной пшеничной муки;
- 1/2 стакана кукурузного порошка;
- 1/8 стакана обезжиренного сухого молока;
- 1/8 чайной ложки раздавленного чеснока;
- 1 яйцо, слегка взбитое;
- 1-1 1/4 стакана воды.

Смешайте три первых ингредиента в большой миске. Добавьте оставшиеся ингредиенты, добавьте такое количество воды, чтобы тесто было густым. Замешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, потом раскатайте его до толщины 1/2 сантиметра. Используя специальную форму в виде кости, наделайте печений, Положите их на слегка смазанный жиром противень. Печь в течение 45 минут в прогретой до 350 градусов духовке, пока печенье не станет темно-золотистого цвета. Выключите печь и оставьте Печенье внутри еще на 4 часа, пока оно не станет твердым. После этого поместите в герметичную упаковку.

Куриная печень по-собачьи

Это блюдо содержит натуральный белок, витамин А, витамин D и железо:

- 0,5 кг куриных печенок;
- 1/3 стакана цельной пшеничной муки;
- 2 яйца, хорошо взбитых;
- щепотка соли;
- 3 столовые ложки подсолнечного масла.

Разбейте яйца в миску. Добавьте соли. Положите куриные печенки в яйцо так, чтобы они покрывались полностью. Поместите муку в контейнер вместе с куриными печенками. Трясите до тех пор, пока печенки полностью не покроются мукой. Поместите в холодильник на 1-6 часов. Когда придет время жарить печенки, налейте масло на сковородку так, чтобы оно покрывало дно. Дайте возможность маслу нагреться, после этого положите печенки на сковородку. Жарьте на среднем огне. Когда одна сторона печенки поджарится, переверните ее на другую сторону. Выньте печенки со сковородки и дайте им остыть. Они будут свежими в течение 3-4 дней, если хранить их в холодильнике. Перед тем как давать их собаке, подогрейте в микроволновой печи.

Формула для щенят

Используйте этот корм *как замену материнского молока*, если мать не может сама кормить щенят или если ее нет. Следующие ингредиенты необходимо покупать исключительно в магазинах здоровой продукции:

- 1/4 чашки свежего коровьего молока;
- 3/4 чашки свежей сметаны;
- 1 желток;
- 1 1/2 чайной ложки костной муки;
- 4 чайных ложки лимонной кислоты;
- 1000 единиц витамина А;
- 500 единиц витамина D.

Если вы используете только эту формулу для кормления щенков, хорошо было бы давать каждому щенку немного витаминно-минеральной добавки на основе солода, например Nutricall.

Приведенные ниже рецепты являются деликатесами, которыми едва ли стоит баловать собаку каждый день. К тому же они содержат довольно много мяса. Если вы будете пользоваться этими рецептами для ежедневного питания собаки, добавляйте морковь или картофель, а также мучные продукты.

ПЕЧЕНОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ КЛЕВЕРА

Этот рецепт мы взяли из книги известного кинолога Ульриха Клевера «Собака как член семьи». Приготовление отнимет у вас какое-то время, но чего не сделаешь для своего маленького друга!

500г муки, 1 стакан воды, 4 яйца, 300г печеночного фарша, соль (майоран).

Воду и яйца смешайте с мукой. Добавьте печенку и размешайте до консистенции мягкого теста. Добавьте приправу. Тесто разложите на доске и разрежьте на кусочки, которые затем опустите в кипящую воду. Когда пирожные всплывут на поверхность, их можно вынимать. Угощение готово. К пирожным можно подать немного слегка поджаренного масла, от которого собаки приходят в восторг.

БИФШТЕКСЫ ЛИНДСТРЕМА.

200 г смеси ячменя, гречки и овса, 1 литр воды, 1/2 кг мясного фарша, 3 свежих протертых свеклы.

Все продукты положить в посуду и поставить томиться в печь на час, время от времени помешивая.

РАЗМАЗНЯ.

200г печени (измельченной или в виде фарша),300 г мясного фарша,200 г темного или неочищенного риса, 100г ячменя, немного воды, щепотка соли.

Довести до готовности на медленном огне, можно добавить немного растительного масла, особенно если у собаки сухая шерсть. Можно добавить также извести (для растущих и пожилых собак). Смешивая различные крупы и используя крупяные хлопья можно сэкономить время

КАША УРЬОЛА

1л воды, 1 ч.л. соли, 100г молочного порошка, 50 г неочищенного риса, 50 г ячменной крупы, 50 г гречневой крупы, 50 г овсяной крупы, 500 г мясного фарша.

Крупы доведите до кипения и оставьте на ночь. Затем добавьте другие продукты. Печь при температуре около 200 градусов в течении 90-120 мин.

на крупную собаку или стайку маленьких 🐾

Зерновая добавка может состоять из следующих компонентов:• пшеница, рожь, овёс или овсяные хлопья. Зерно грубо помолоть (можно взять для этого кофемолку) и залить по возможности сырой водой, так чтобы образовалась густая кашка и дать ей постоять 5-8 часов. В эту смесь можно добавить неизмолотую гречку и пшено.

- Проросшее зерно.

Оно готовится следующим образом: 6 ст. л. пшеницы заливаются на ночь сырой водой. Днём вода сливается и зерно оставляют в миске при комнатной температуре. Вечером его снова заливают водой. На третий день проросшее зерно можно принимать в пищу. Рожь прорастает быстрее.

Овощная смесь может состоять из следующих компонентов:• Выросшие под землёй: морковь, пастинаки, красная свекла, сахарная свекла, топинамбур;

- Выросшие над землёй: листовой салат, шпинат, кольраби, цукини, помидоры, огурцы;

- Или фрукты: яблоки, груши, бананы, виноград...

Тортик для собак

Ингредиенты:

говяжья печень 300-400 г

2 морковки

2 яйца

1 ст.ложка масла

морская капуста

зелень

Рецепт приготовления:

Говяжью печень варим 25 минут, проворачиваем через мясорубку, добавляем одну сырую морковь (тертую на крупной терке), заливаем 1 столовую ложку растительного масла и одно взбитое миксером сырое яйцо.

Лепим из приготовленной массы полусферу, выкладываем на блюдо. Сверху украшаем одним мелко натертым вареным яйцом, фигурками из одной вареной моркови, морской капустой (два тыка вилкой) и травкой-зеленушкой (в любом количестве).

Бифштекс из мяса с почками

Ингредиенты:

говядина 50 г

телятина 50 г

почек 50 г

цветная капуста 100 г

1 яичный белок

4 ложки гречневой каши

2-3 ст.ложки молока

2-3 ст.ложки отрубей

1/2 чайн. ложки костной муки

Рецепт приготовления:

Мясо, почки и гречневую кашу пропустить через мясорубку. Добавить белок, молоко и мелко нарезанную цветную капусту, щепотку сухой морской капусты и костную муку. Сформовать небольшие шарики и на несколько минут поставить в разогретую духовку.

Тефтели с овощами

Ингредиенты:

рубленого сердца 100 г

фарша птицы 100 г

измельченных мозгов 50 г

1 небольшая морковь

1 маленькая свекла

1-2 столовые ложки молока

1 чайная ложка костной муки

1 ст.ложка панировочных сухарей (или отрубей)

1 чайная ложка мелко нарезанного лука

Рецепт приготовления:

Вымыть морковь и свеклу, очистить, натереть на терке. Смешать все ингредиенты, сформовать тефтели и запекать в течение 5-10 минут в духовке

Тэги: [все](#) , [банан](#) , [заморозить](#) , [небольшие](#) , [морозилке](#) , [собачье](#) , [приготовление](#) , [ч.](#)
[л](#) ,

[размятый](#)

,
[смешать](#)

,
[слепить](#)

,
[конфетки](#)

,
[питьевого](#)