

Előszó

Néhány jó tanács a kutyusaink etetéséről

Nemcsak az embereknél, hanem a kutyák fejlődésénél is az a legfontosabb szempont, hogy helyesen és megfelelően táplálkozzanak. Erről nekünk, gazdiknak a feladatunk gondoskodni.

A kutyák táplálékigényét az életkoruk, az életmódjuk és az egészségi állapotuk szabja meg.

Fél éves korig háromszor, egy éves korig kétszer, utána egyszer egyen egy kutya. Ez egészséges szervezetre, jó tartási körülményekre, jó minőségű és megfelelő mennyiségű állateledelre vonatkozik.

A kutya nem kizárólag húsevő, szüksége van más táplálékra is. A hús, ami a fő fehérje forrás, kutyánk étrendjének 50 %-át tegye ki, 40%-a szénhidrátból és a fennmaradó 10% zsírból álljon.

Fontos, hogy a helyes étrend tartalmazza az összes számukra szükséges vitamint és ásványi anyagot is. A vitaminpótláskor kérjük ki az állatorvos véleményét, mert a vitamin túladagolása ugyanolyan káros lehet, mint a vitamin hiánya.

Forró vagy nagyon hideg ételt ne tegyünk kedvencünk elé, a legjobb a szobahőmérsékletű.

Ha az étel, amit adunk neki, nem fogy el, már nem kéri, öntsük ki, ne adjuk neki oda később. Ne engedjük, hogy elhízzon, nagyon figyeljünk a testsúlyára.

A csont fontos ásványi anyagraktár, erősebbé teszi kutyánk rágóizomzatát, tisztítja fogait, csökkenti a fogkő lerakódást és bélsárkeményítő hatása miatt elősegíti a bűzmirigyek kiürülését is. Azonban nem megfelelő minőségű csont (pl. csirke combcsont, csigolyacsontok, csirkeláb, pulykaszárny stb.) etetése könnyen felsértheti a kutyák szájpadrását, gyomrát és bélrendszerét, súlyosabb esetben pedig nyelőcső átfűródáshoz, fulladáshoz, székrekedéshez vezet. A lapos csont, a lábszárcsont és a csirke farhát a legideálisabb. A csontokat mindig főzzük vagy süssük meg, hogy kutyusaink számára emészthetőbbé váljanak.

Kutyatorta

Ha közeleg kedvencünk születésnapja, meglephetjük őt egy étvágygerjesztő, saját készítésű tortával!

Hozzávalók:

3 bögre teljes kiőrlésű búzaliszt

1 sütőpor

1/2 csomag vaj

6 tojás

1/2 bögre olívaolaj

2 doboz a kedvenc kutyaeledeléből vagy 2 üveg csirkehúsos bébiétel

2 bögre finomra aprított sárgarépa

pár csík ropogósra sült szalonna

1 doboz joghurt

Elkészítése:

Keverjük össze a lisztet a sütőporral, majd adjuk hozzá az olajat, a tojásokat, és alaposan gyúrjuk össze. A kutyaeledelt és az aprított sárgarépát is alaposan keverjük ki a vajjal.

Öntsük a tésztát egy sütőformába, és 180°C-on süssük 50-60 percig. Ha kész, hagyjuk hűlni néhány percig, mielőtt kivennénk a sütőformából. Azután vágjuk két-, vagy három rétegre.

Az első réteget kenjük meg joghurttal, majd kenjük rá a húsos töltelékkel. A második réteget szintén kenjük meg joghurttal és a húsos töltelékkel.

A tetejét és a tortát körben szintén fedjük be joghurttal. Szórjuk meg sült szalonna darabkákkal, vagy díszítsük füstölt szalonna csíkokkal.



Marhahúsleves

Hozzávalók:

*1 kiló marhahús felkockázva
2 liter víz
4 sárgarépa felkarikázva
2 zeller felkockázva
4 evőkanál aprított petrezselyemzöld
árpagyöngy*



Elkészítés:

Egy nagy fazékba tegyük bele a marhahúst és a vizet, és forraljuk fel. Adjuk hozzá az árpagyöngyöt és közepes lángon pároljuk 40-45 percig.

Szűrjük le a lé felszínéről a zsírt, majd adjuk a leveshez a sárgarépát és a zellert, és takaréklángon körülbelül 1 órán át főzzük tovább.

Hagyjuk kihűlni, és csak ekkor tegyük bele a petrezselyemzöldet. Körülbelül 2 liter levest kapunk.