



12+

В. Зайцев, К.Третьякова
Рецепты для собак

Издание второе

**Вячеслав Семенович Зайцев
Карина Третьякова
Рецепты для собак.
Издание второе**

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63175933

SelfPub; 2020

ISBN 978-5-532-99874-2

Аннотация

Доработанное и дополненное издание книги рецептов для собак. Всего в книге более 100 рецептов. Здесь вы найдете состав блюд и рекомендации по приготовлению натурального питания: лакомств, печенья, каш, тортов, супов, вкусняшек, вегетарианских и диетических блюд для собак.

Содержание

Введение	4
Лакомства	9
Лакомство «Полоски из печени»	9
Лакомство «Сухарики из легкого»	11
Лакомство «Печенье с ароматом курицы»	12
Лакомство «Куриные сухарики»	14
Лакомство «Злачное угощение»	15
Лакомство «Мясная сушка»	17
Лакомство «Мясная съедобная жвачка»	18
Лакомство «Твороженные овощи»	20
Лакомство «Овсяное печенье для собак»	21
Лакомство «Три-п» (печная печеная печень)	22
Лакомство «Печеночные шарики»	23
Лакомство «Сырные крекеры»	24
Лакомство «Сырные смайлики»	26
Лакомство «Печенье с тунцом»	27
Лакомство «Печенье из легкого»	28
Лакомство «Мясные коржи»	29
Лакомство «Собачьи шарики»	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Вячеслав Зайцев, Карина Третьякова Рецепты для собак. Издание второе

Введение

Правильное питание – залог хорошего здоровья Вашего питомца. Сегодня все больше владельцев переводят своих любимцев на натуральную пищу. Сухие корма, как правило уже сбалансированы, но каков должен быть правильный сбалансированный рацион при кормлении натуральной пищей? Давайте разберемся!

В первую очередь стоит учесть, что натуральное питание не означает кормление собаки остатками с нашего стола. Большинство блюд, которые присутствуют на нашем столе, категорически не подходят желудка для питомца.

Натуральная пища -это еда для собак, содержащая натуральные продукты питания. К ним относятся:

- мясо и субпродукты,
- рыба,
- кисломолочные продукты,
- злаки и отруби,
- овощи и фрукты.

Ветеринарные врачи не рекомендуют смешивать натуральную пищу с сухим кормом. Оптимально выбрать что-то одно. Однако давать лакомства из натуральных продуктов если Вы кормите своего питомца сухим кормом можно!

Также необходимо помнить, что собаку нельзя резко переводить с одного типа корма на другой. Это касается не только перевода питомца с сухого корма на натуралку, но даже при кормлении сухой едой менять одного производителя корма на другого резко нельзя! Это нужно делать постепенно с каждым днем давая собаке вперемешку часть старого корма и часть нового, при этом сначала содержание нового корма в даваемой порции должно быть минимальным и увеличивать должно день ото дня в течение примерно двух недель.

Особенно важно грамотно переводить собаку с сухих и консервированных кормов на натуральную пищу. Дело в том, что постоянное кормление сухим или консервированным кормом в большинстве случаев приводит к снижению ферментов вырабатываемых желудочной железой, поэтому

резкий переход на натуральный корм приведет к проблемам с ЖКТ собаки. Большое количество еды не будет перевариваться, что приведет к гниению продуктов в желудке, а это чревато развитию гастрита, поноса, и прочими неприятным заболеваниями.

Если же вы все-таки решились переводить своего питомца на натуральную пищу, то стоит помнить о некоторых правилах:

– Переходить на натуральную пищу стоит постепенно, в течении 14-18 дней. Схема перевода питомца на натуральную пищу размещена ниже в этом разделе;

– В период перевода собаки на натуральную пищу ей необходимо давать пробиотики, они нормализуют работу кишечника. Пробиотики – это живые микроорганизмы, которые при введении в адекватных количествах приносят пользу здоровью хозяина. Пробиотики для собак содержатся в ветеринарных кормовых добавках, которые можно приобрести в ветеринарных магазинах. При выборе комплекса пробиотиков для собак рекомендуем предварительно прочитать инструкцию, т.к. некоторые из них имеют противопоказания;

– Мясные продукты, предлагаемые в сыром виде предварительно следует заморозить, во избежание заражения паразитами;

– В рацион следует включать крупы (геркулес, греча, рис,

пшено), но макаронные изделия включать нельзя – это ведет к ожирению, которое в свою очередь ведет к ухудшению работы сердца, суставов, усталости организма и сокращению длительности жизни вашей собаки;

- Еда должна быть свежей;

- В натуральную еду для собак не следует добавлять вкусовые приправы (даже натуральные). Единственным исключением может быть небольшое количество соли – это поможет если собаке не нравится пресная еда;

- У питомца должен быть постоянный доступ к свежей чистой воде;

- Мясо, рыбу и молочные продукты смешивать нельзя.

Схема же по смене питания с сухой пищи на натуральную выглядит следующим образом:

- с 1 по 6 день 70% сухого корма 30% натурального корма,

- с 7 по 10 день 50% сухого корма 50% натурального корма,

- с 11 по 14 день 30% сухого корма 70% натурального корма.

При кормлении сухим рационом вы можете баловать на тренировках своего питомца самостоятельно приготовленными лакомствами, нежели приобретенными в магазинах. Рецепты некоторых вы найдете в этой книге.

Также важны витамины для собаки, как бы не был сбалансирован рацион, точно вы не сможете определить съеденное количество полезных составляющих, обычно их не хватает, поэтому ветеринарные врачи рекомендуют поливитаминные комплексы.

При соблюдении всех правил вы получите здорового и довольного пса, а в нашей книге найдете рецепты сбалансированных блюд для Ваших четвероногих любимцев. В ней вы сможете найти рецепты даже для самых привередливых хвостатых друзей!

Лакомства

Лакомство «Полоски из печени»

Ингредиенты:

- 1 килограмм печени (говядина, свинина или курица)
- 1 стакан соевой муки
- 4 яйца
- 2 чайных ложки чесночного порошка
- 2 грамма витамина Е в масле
- мука (пшеничная или овсяная) на глаз.

Приготовление:

- Мельчим печень в блендере, затем добавляем яйца и чесночный порошок
- Всё тщательно перемешиваем
- Добавляем витамин Е
- Выливаем в большую миску и, добавив соевую муку, перемешать до однородной массы
- Добавляем пшеничную или кукурузную муку до тех пор, пока тесто не достигнет плотной консистенции
- Раскатываем тесто на плоской поверхности
- Режем на тонкие полоски
- Размещаем полоски на противне с тефлоновым покрытием

тием

– Направляем в духовку и выпекаем при 250 градусах до тех пор, пока они не станут сухими и крепкими

– Приятного аппетита!

Лакомство «Сухарики из легкого»

Ингредиенты:

- 1 килограмм легкое
- 4 столовых ложки масла растительного.

Приготовление:

- Для приготовления лакомства необходимо взять свежий продукт и порезать на небольшие кусочки
 - Необходимо учитывать не только размер собаки, но и тот факт, что при сушке кусочки уменьшаются примерно в два раза
 - Рекомендуем перед приготовлением подморозить легкое, иначе нарезать его будет сложно
 - Далее на смазанный растительным маслом противень равномерно выложить кусочки
 - Сушить в духовке при температуре 180 градусов
 - Степень зависит от необходимости
 - Сыроватые кусочки нужно хранить в холодильнике
 - Хорошо просушенные «сухарики» можно хранить в закрытой посуде несколько месяцев
 - Приятного Appetita!

Лакомство «Печенье с ароматом курицы»

Ингредиенты:

- 1 чайная ложка сухих дрожжей
- 100 миллилитров тёплой воды
- 2 яйца
- 400 миллилитров тёплого куриного бульона
- 400 грамм муки
- 200 грамм ржаной муки (необязательно)
- 1000 грамм кукурузной муки
- 400 грамм дробленой пшеницы
- 200 грамм муки.

Приготовление:

- Для начала в большой миске растворяем дрожжи в тёплой воде
- Отдельно взбиваем яйца венчиком и добавляем вместе с куриным бульоном в миску с дрожжами
- Далее добавляем ржаную и кукурузную муку и хорошо перемешиваем
- Оставшуюся муку добавляем постепенно, пока не будет сформировано плотное тесто, а затем месить вручную несколько минут
- Раскатать тесто в пласт толщиной 6 мм и порезать

на небольшие квадраты

- Выпекать в духовке при 140 градусах примерно 45 минут
- Оставить в духовке до утра для полного высыхания
- Приятного аппетита!

Лакомство «Куриные сухарики»

Ингредиенты:

– 500 грамм куриной грудки.

Приготовление:

– Кусок свежей куриной грудки режем тонкими полосками

– Противень укрываем бумагой для выпечки и укладываем на него приготовленные полоски

– Поместить их в холодную духовку выпекать час при 150 градусах

– Спустя час снизить температуру до 100 С и приоткрыть дверь духовки, чтобы влага испарялась

– Оставьте куриные полоски в духовке еще на 1,5 – 2 часа, затем вынуть

– Дать куриным хрустикам застыть при комнатной температуре в течение ночи

– Хранить куриные хрустики в герметичном пакете

– Приятного аппетита!.

Лакомство «Злачное угощение»

Ингредиенты:

- 200 грамм овсяных хлопьев
- 200—400 грамм натертого сыра или яйцо
- 300—400 мл куриного или говяжьего бульона
- 200 грамм зародышей пшеницы; 200 мл отрубей
- 150 грамм соевой муки
- 130 грамм сухого молока
- 70 мл оливкового масла
- ½ чайная ложка соли
- 200 грамм кукурузной муки
- 600 грамм муки.

Приготовление:

- Все ингредиенты, исключая все виды муки, перемешать в блендере
- Тщательного перемешивая добавлять муку до нормальной консистенции
- Раскатать тесто до толщины в 1 см
- Получившийся пласт поместить на противень, заранее смазанный растительным маслом
- Поместить противень в разогретую до 150 градусов духовку
- Выпекать 60 минут, после чего выключить духовку

и оставить на полтора часа

– Приятного аппетита!

Лакомство «Мясная сушка»

Ингредиенты:

– 500 грамм мяса (говядина, свинина).

Приготовление:

– Разрезаем мясо на небольшие кусочки и недолго обжариваем на сковороде без масла

– Отбрасываем на дуршлаг

– Кладем на противень и ставим в духовку на 100—120 градусов

– Время просушки мяса зависит от вида мяса и варьируется от двух до нескольких часов

– Во время просушки раз в 30 минут вынимать мясо, убирать с противня жир и убирать жир с самого мяса, например, обматывая его сухой салфеткой

– Хранить готовое блюдо в холодильнике

– Приятного аппетита!

Лакомство «Мясная съедобная жвачка»

Ингредиенты:

- 2 стакана пшеничной муки
- 2 стакана овсянки
- 1 чайная ложка пекарского порошка
- 1 стакана бульона из курицы или индейки
- 1 чашка измельченной мякоти индейки или курицы
- 3—4 столовых ложки масла растительного.

Приготовление:

- Заранее разогреваем духовку до 180 градусов, смазываем противень маслом и приступаем к замешиванию теста
- Смешиваем все сухие ингредиенты в отдельной миске и на время убираем их в сторону
- Заливаем в блендер бульон и мясо, а затем измельчаем все до состояния жидкого пюре
- Добавляем полученное мясное пюре в миску с мукой, крупой и порошком и тщательно перемешиваем все ингредиенты до тех пор, пока не получим однородную массу без комочков
- Замешанное тесто выкладываем на стол и сминаем в тонкую лепешку
- Не забудьте чуть присыпать тесто и стол мукой, чтобы

избавиться от прилипания

- Раскатанное тесто нарезаем на маленькие косточки примерно 4—5см (либо воспользуемся формочками)
- Выкладываем получившееся печенье на противень и ставим его в духовку при 180 градусах, на 25—30 минут
- Печенью дать полностью остыть
- Приятного аппетита!

Лакомство «Твороженные овощи»

Ингредиенты:

- 4 моркови
- ¼ небольшой тыквы
- 500 грамм творога
- 1 яйцо.

Приготовление:

- Творог смешиваем с яйцом до получения однородной

массы

- Нарезаем мелкими кубиками морковь и тыкву
- Каждый кусочек поместите в шарик из творога
- Полученные творожные шарики с овощами укладываем

на противень и выпекается в духовке час при температуре

150 градусов

- После готовности, десерт нужно остудить
- Приятного аппетита!

Лакомство «Овсяное печенье для собак»

Ингредиенты:

- 1 морковь
- 1 упаковка тертого сыра
- 1 яйцо
- 1 стакан овсянки.

Приготовление:

- Морковь натираем на мелкой терке и смешиваем с тертым сыром. Тщательно перемешиваем
- Из полученной массы скатываем кружочки
- Укладываем на противень смазанный растительным маслом и запекаем в духовке при 180 градусах 15—20 минут
- Готовые кружочки необходимо остудить
- Приятного аппетита!

Лакомство «Три- п» (печная печеная печень)

)

Ингредиенты:

– 200 грамм печени.

Приготовление:

- Печень заливаем водой так, что бы она полностью была погружена оставляем отмачиваться на 1,5—2 часа
- По мере отмачивания вода будет мутнеть, как только это произошло воду необходимо заменять
- Чистую печень достаем и срезаем с нее жир
- Опускаем печень в кипящую воду и варим 2—3 минуты
- Достаем и нарезаем печень кубиками
- Выкладываем кусочки в жаропрочную миску и ставим в микроволновку
- Готовим при самой низкой температуре 30—40 минут
- Все микроволновые печи, поэтому проверяем готовность по мере приготовления
- Готовые кусочки храним в холодильнике
- Приятного Аппетита!

Лакомство «Печеночные шарики»

Ингредиенты:

– 200 грамм печени любой

– 2 яйца

– Мука до консистенции крутого теста, можно рисовую,

гречневую, овсяную.

Приготовление:

– Печень промываем пропускаем через мясорубку

– Добавляем сырое яйцо. Перемешиваем

– Просеиваем в полученную массу муку

– Катаем небольшие шарики и укладываем на противень

(без масла) и направляем в духовку

– Выпекаем при температуре 180 градусов 40—50 минут

– Полученные хрустики остужаем

– Приятного аппетита!

Лакомство «Сырные крекеры»

Ингредиенты:

- 2 стакана муки
- 2 стакана мелко натёртого сыра чеддер
- 2 столовых ложки чесночного порошка (не чесночная соль!)
- 2 столовых ложки мягкого масла или маргарина
- 1 чашка молока.

Приготовление:

- Для начала достаем с холодильника масло и даем подтаять
- В отдельной миске смешиваем муку и тертый сыр
- Добавляем в смесь чесночный порошок и размягченное масло
- Тщательно помешивая медленно добавляем молоко до формирования плотного теста
- Замесить тесто
- Раскатать в пласт в 6см толщиной
- Нарезаем пласт на кусочки и выкладываем их на противень
- Направляем в духовку и выпекаем в течение 15 минут при 350 градусах
- Оставляем в духовке с открытой дверкой до полного

Остывания и высыханию

- Хранить в холодильнике
- Приятного аппетита!

Лакомство «Сырные смайлики»

Ингредиенты:

- 150 грамм твердого сыра
- 300 грамм гречневой муки
- 150 грамм йогурта
- 2 столовых ложки растительного масла
- 80—90 мл воды.

Приготовление:

- Сыр мелко натираем
- Все компоненты смешиваем
- Лепим из полученного теста плоские кружочки, рисуя на них рожицы смайликов
- Укладываем косточки на противень и направляем в духовку
- Выпеваем при температуре 140 градусов 20—35 минут
- Приятного аппетита!

Лакомство «Печенье с тунцом»

Ингредиенты:

- 1 банка тунца (жидкость не выливать)
- 1 яйцо
- ½ чайной ложки сухого чеснока
- 1 чашка муки.

Приготовление:

- Сливаем с банки тунца воду в отдельную миску
- Все ингредиенты, исключая воду от тунца, смешиваем
- Тщательно перемешивая, добавляем жидкость тунца

для получения консистенции теста

- Противень просеиваем мукой и раскатываем по нему полученное тесто

– Направляем в духовку и выпекаем при 300 градусов в течение 20—30 минут

– Остужаем

– Приятного аппетита!

Лакомство «Печенье из легкого»

Ингредиенты:

– 500 грамм говяжьего легкого.

Приготовление:

– Лёгкое промываем и нарезаем на порционные кусочки

– Противень покрываем фольгой и выкладываем на него

кусочки легкого

– Направляем в духовку и выпекаем при температуре

180 градусов от 20 до 40 минут

– Время приготовления зависит от предпочтений живот-

ного

– По окончанию выпекания даем остыть

– Приятного аппетита!

Лакомство «Мясные коржи»

Ингредиенты:

- 500 грамм говяжьей печени или печени цыпленка
- 2 чашки ростков пшеницы
- 2 столовых ложки муки
- 1 чашка вареного ячменя
- 2 яйца
- 2 столовых ложки ореховой пасты
- 1 ½ долька чеснока
- 2 столовых ложки оливкового масла.

Приготовление:

- Печень промываем и помещаем в блендер вместе с чесноком. Взбиваем до однородной массы
- В массу добавляем яйцо и ореховую пасту. Снова перемешиваем
- В отдельной миске смешиваем ростки пшеницы, муку и вареный ячмень
- Добавляем смесь с печенью, оливковое масло, тщательно перемешиваем
- Выкладываем в форму для выпекания и направляем в духовку, выпекать при температуре 180 градусов 20 минут
- Даем остыть и режем на кусочки
- Приятного аппетита!

Лакомство «Собачьи шарики»

Ингредиенты:

– 100 грамм творога

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.