

В.Зайцев  
К.Третьякова

# Кулинарная книга: 50 рецептов корма для кошек и котов



12+

Вячеслав Зайцев

**Кулинарная книга: 50 рецептов  
корма для кошек и котов**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

## **Зайцев В. С.**

Кулинарная книга: 50 рецептов корма для кошек и котов /  
В. С. Зайцев — «ЛитРес: Самиздат», 2020

В книге рецептов натуральной пищи для кошек и котов собрано 50 инструкций по приготовлению блюд на все случаи жизни. Здесь вы найдете рецепты для постоянного питания: супы, основные блюда, каши, а также рецепты лакомств, вкусняшек и диетических блюд. Значительная часть рецептов для кошек, которые описаны в данной книге, очень проста в приготовлении, и с ними справятся даже те хозяева, кто не имеет кулинарного опыта.

## Содержание

Блюдо №1 «Капустный деликатес»	5
Блюдо №2 «Лепешки с крапивой»	6
Блюдо №3 «Каша с сердцем»	7
Блюдо №4 «Тушеная горбуша»	8
Блюдо №5 «Сырные котлетки»	9
Блюдо №6 Крем-суп «Мясной»	10
Блюдо №7 «Говядина с брокколи»	11
Блюдо №8 «Курица по кошачьи»	12
Блюдо №9 «Диетическое рагу»	13
Блюдо №10 «Витаминный лосось»	14
Блюдо №11 «Вкусняшка из печени»	15
Блюдо №12 «Пюре с мясом»	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

# **Вячеслав Зайцев, Карина Третьякова**

## **Кулинарная книга: 50 рецептов**

### **корма для кошек и котов**

#### **Блюдо №1 «Капустный деликатес»**

**Ингредиенты:**

- 100 грамм куриного мяса
- Измельченная таблетка кальцида
- 1 чайная ложка детского питания гербер (брокколи или цветная капуста)
- ¼ чайная ложка растительного масла.

**Приготовление:**

- Мясо мелко нарубить
- Смешать все ингредиенты
- Подавать можно сразу.

## **Блюдо №2 «Лепешки с крапивой»**

### **Ингредиенты:**

- 1 морковь
- 300 грамм мороженой говядины
- Листья крапивы
- Листья салата айсберг
- 1 таблетка кальция
- 2 чайных ложки горошка
- 2 столовых ложки оливкового масла.

### **Приготовление:**

- Натереть мерзлую говядину на крупной терке + морковь
- Крапиву (перед этим обдать ее кипятком) или листья салата «Айсберг» – мелко нарубить
- Добавить таблетки с кальцием, горошек, несколько капель оливкового масла
- Вбить яйцо и сформовать лепешки
- Запечь в микроволновке на слабом режиме, чтоб лепешки схватились
- Потом можно убрать в морозилку и доставать по мере необходимости.

## **Блюдо №3 «Каша с сердцем»**

### **Ингредиенты:**

- 100 грамм мяса курицы
- 200 грамм куриных желудков
- 200 грамм куриных сердец
- ½ стакана крупы (пшеничная, ячневая, геркулесовая, перловая, гречневая, кукурузная)
- 1 морковь
- 1 свекла
- 200 грамм капусты
- 1 картошка.

### **Приготовление:**

- Отварить мясо курицы, куриные желудки, сердечки
- Нарезать все на кусочки
- Отдельно отварить крупу (пшеничная, ячневая, геркулесовая, перловая, гречневая, кукурузная) и овощи (морковь, свекла, картошка, капуста)
- Все перемешать
- Перед подачей добавить пару капель растительного масла
- Остальное разложить по пакетикам и заморозить.

## **Блюдо №4 «Тушеная горбуша»**

### **Ингредиенты:**

- 200 грамм куриного мяса
- 1 горбуша
- 100 грамм риса
- 2 яйца
- ¼ стакана оливкового масла.

### **Приготовление:**

- С мяса курицы снять кожицу
- Рыбу (горбушу) отделить от костей и шкурки
- Все нарезать мелкими кубиками
- Тушить в кастрюле на очень медленном огне около часа
- Отдельно отварить рис до состояния размазни
- Смешать его с мясом и яйцами (до ⅓ объема), добавляем ¼ стакана оливкового масла и нагреть, помешивая, еще 10 минут
- Разложить в порционные пакетики и заморозить
- Кошке корм предлагать в теплом виде.



## **Блюдо №5 «Сырные котлетки»**

### **Ингредиенты:**

- 1 килограмм сырой говядины
- 200 грамм твердого сыра
- 250 грамм сырой капусты
- 4 штуки вареного картофеля
- 2 штуки вареной моркови
- 4 вареных яйца
- 1 стакан крупы «Геркулес».

### **Приготовление:**

- Все ингредиенты кроме геркулеса пропустить через мясорубку
- Затем всыпать его в полученную массу, и тщательно перемешать, до получения однородной массы
- Сформировать из полученной массы небольшие котлетки, из расчета – одна котлетка на один прием пищи вашего питомца
- Храните полученный продукт в морозилке, но перед кормлением, обязательно размораживайте до комнатной температуры.

## **Блюдо №6 Крем-суп «Мясной»**

Ингредиенты:

- 100 грамм фарша (говяжьего, куриного, из индейки, кролика, баранины)
- 1 столовая ложка риса
- 20 грамм овощей (моркови, фасоли).

Приготовление:

- Слепить из фарша фрикадельки и варите их 10 минут в небольшом количестве воды
- Затем добавить рис и овощи и варите еще 15 минут
- Вынуть фрикадельки, а оставшуюся массу взбейте блендером, консистенция должна получиться как жидкое пюре
- В полученное пюре добавить фрикадельки, предварительно размяв их вилкой, блендером их измельчать не надо, так как вашей киске гораздо больше понравится, если ей будут попадаться небольшие кусочки мяса.

## **Блюдо №7 «Говядина с брокколи»**

### **Ингредиенты:**

- ½ стакана гречи
- 200 грамм говяжьего мяса
- 3-4 головки капусты брокколи
- 1 лист салата
- 1 столовая ложка растительного масла (льняное).

### **Приготовление:**

- гречу промыть, залить горячим кипятком, закрыть крышкой, оставить на ночь
- Мясо отварить, нарезать на мелкие кусочки
- Брокколи и салат ошпарить кипятком, нарезать очень мелко
- Все смешать, заправить растительным маслом.

## **Блюдо №8 «Курица по кошачьи»**

Ингредиенты:

- 2 стакана порезанной или измельченной курицы
- 1 стакан приготовленного коричневого риса
- ¼ стакана тертой отварной моркови.

Приготовление:

- Разрезать курицу на небольшие кусочки
- Пропустить морковь через кухонный комбайн
- Смешать курицу и морковь с рисом
- Подавать комнатной температуры.

## **Блюдо №9 «Диетическое рагу»**

Ингредиенты:

- 1 стакан вареной курицы
- ¼ стакана брокколи, приготовленной на пару
- ¼ моркови, приготовленной на пару
- Куриный бульон, примерно пол чашки.

Приготовление:

- Смешать ингредиенты
- Можно подавать.

## **Блюдо №10 «Витаминный лосось»**

Ингредиенты:

- 150 грамм лосося, приготовленного на пару
- ½ яйца, сваренного вкрутую
- ⅓ стакана отварного риса
- 1 таблетка карбоната кальция (400 мг. кальция)
- 1 таблетка витаминно-минерального комплекса.

Приготовление:

- Смешать все ингредиенты
- Можно подавать.

## **Блюдо №11 «Вкусняшка из печени»**

### **Ингредиенты:**

- 2 стакана нарезанной говяжьей или куриной печени
- 2 столовых ложки растительного масла
- 1 стакан приготовленной овсяной крупы
- ¼ стакана замороженного горошка, приготовленного на пару.

### **Приготовление:**

- Отварить печень с растительным маслом, мелко нарезать
- Добавить приготовленную овсянку и зеленый горошек
- Охладить и подавать комнатной температуры.

## **Блюдо №12 «Пюре с мясом»**

### **Ингредиенты:**

- 1½ стакана мяса говядины, курицы, индейки, баранины
- ½ стакана овощей морковь, кабачки, батат, тыква или ростков пшеницы
- ½ стакана картофельного пюре, риса или овсянки
- 1 столовая ложка растительного масла.

### **Приготовление:**

- Пропустить овощи через кухонный комбайн
- Нарезать мясо мелко
- Смешать мясо и овощи, картофель, рис или овсянку
- Добавить растительное масло и подавать.



## **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.