

Děláme dobroty pro naše mazlíčky



Vhodné ingredience najdete v lednici i spížárně, receptů objevíte celou řadu. Můžete zkusit také experimentovat podle chuťových preferencí vašeho miláčka. Pouze se vyhněte pikantnímu koření, česneku, cibuli nebo pórků. Nevhodné jsou také průmyslově zpracované potraviny, solené maso a zbytky z lidského jídla.

V případě pečení vlastního cukroví pro domácí mazlíčky se fantazii meze nekladou. Na internetu je k dispozici celá řada tematických vykrajovátek či forem, které imitují kosti, tlapky nebo oblíbené hračky. Můžete tak připravit jedinečné dobroty, které vašim mazlíčkům neuškodí a u nichž nebude hrozit záměna s klasickou vánoční nadílkou.

Vyzkoušejte naše recepty pro psy a kočky:

Ovocné sušenky

1 zralý banán, 2 mrkve, 50 g rozmixovaných jablek, 30 ml vody, 200 g celozrnné mouky

85 g ovesných vloček

Troubu předehřejeme na 180 °C. Dva velké plechy vyložte pečicím papírem. V míse rozmačkáme banán, přidáme najemno nastrouhanou mrkev, rozmixované jablko a mléko. Promícháme a přidáme ovesné vločky smíchané s moukou. Mícháme, dokud nevznikne kompaktní směs. Pokud je třeba, přilijeme trochu vody nebo naopak zahustíme ovesnými vločkami. Z těsta vykrajujeme drobné sušenky o tloušťce asi 1,5 cm. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 25 minut. Upečené sušenky necháme vychladit a uskladníme v chladničce případně je můžeme zamrazit.

Játrový dort

450 g drůbežích jater, 450 g celozrnné bezlepkové mouky, 3 celá vejce, 150 ml mléka

Vejce rozšleháme s mlékem. Játra omyjeme a rozmixujeme v mixéru dohladka. K rozmixovaným játrům přidáme směs vajec a mléka, postupně přisypáváme mouku, aby vzniklo lepkavé těsto. Pokud je příliš tuhé, můžeme naředit vlažnou vodou. Těsto vlijeme do vymazané silikonové formy a pečeme podle velikosti a tvaru formy zhruba 70 - 90 minut na 180 °C. Hotový koláč by měl být tmavý a při stlačení by neměl zůstatat důlek. V lednici můžeme takový koláč skladovat 2 - 3 dny, případně jej můžeme zmrazit.

Kuřecí sušenky s brusinkami

1/4 šálku rozmixovaných brusinek (mohou být zmrazené), 1/4 šálku jablečného pyré, 1 vejce

1 lžíce chia semínek, 200 g vařeného kuřecího masa bez kostí, 1 šálek rýžové mouky

Troubu předehřejeme na 180 °C. Rozmixované brusinky smícháme s jablečným pyré, přidáme rozšlehané vejce, chia semínka a najemno nakrájené kuřecí maso. Postupně přisypáváme mouku, aby vzniklo tuhé těsto. Pokud je těsto moc tuhé, můžeme jen zjemnit rostlinným olejem. Z těsta vytváříme malé kuličky o velikosti ping pongového míčku. Rozmístíme je na plech vyložený pečicím papírem a stlačíme vidličkou, abychom vytvořili malé placičky. Pečeme asi 10 - 15 minut dozlatova.

Pokud chcete dopřát svým mazlíčkům jen to nejlepší, vsaďte na pamlsky, které jsou pro ně určené. Připravujete-li jim speciální vánoční menu, vězte, že pejskům i kočkám je vhodnější servírovat libové hovězí maso, případně syrovou rybu. Je to daleko vhodnější než překládat jim zbytky lidského jídla.

Na co pozor?

- **Chemické posypy chodníků**, také **nemrznoucí kapaliny**, které mohou být vylité na veřejném prostranství.
- Lidské pamlsky držte dál od zvířecích mazlíčků. **Čokoláda, rozinky, alkohol i některé druhy ořechů** pro ně **mohou být jedovaté**.
- **Maso** nabízejte **nejlépe bez kostí**. Malé kosti se mohou rozštěpit a uvíznout v trávicím traktu vašich mazlíčků.