

Trucs et astuces

Votre animal refuse un aliment ? Vous cherchez des astuces pour congeler vos portions ?

Voici une liste non exhaustive des petits trucs et astuces qui peuvent vous faciliter la vie.

▪ **Pour les chiens :**

Les abats sont souvent la partie problématique, notamment le foie. Voici comment vous pouvez procéder :

- Congelé
- Congelé dans un glaçon de bouillon d'os (entier ou mixé)
- Congelé dans un glaçon de sang ou d'eau de décongélation (entier ou mixé)
- Au milieu d'un gros bout de viande que vous aurez incisé pour y cacher l'abat
- En donnant des proies entières (poissons, cailles, poulets entiers non vidés, lapins ...)
- En testant les abats de différents animaux jusqu'à trouver celui qui passe : lapin, veau, porc, bœuf, canard ...
- Recouvert de kéfir de lait
- Recouvert de levure en paillettes

Le foie est indispensable dans l'alimentation de votre animal. Aucun complément ni autre abat ne peut le remplacer.

Les os charnus peuvent également être source d'inquiétude. Les chiens croquent et gobent et parfois, pour diverses raisons, avalent trop vite au point de manquer s'étouffer. La solution : donner des morceaux plus gros

▪ **Pour les chats**

Les chats sont réputés difficiles. Heureusement pas tous. Si vous rencontrez des difficultés avec le votre pour lui faire manger de la viande crue, voici ce qu'il est possible de faire.

- Poêler la viande : dans un poêle chaude déposez la viande sur une face, puis retournez la immédiatement sur l'autre face. La viande doit rester crue par endroit sur la surface. Cette astuce doit être limitée dans le

temps.

- Couvrir d'un peu de kéfir de lait
- Napper d'un peu d'huile de saumon
- Recouvrir de levure en paillettes

Les os charnus posent souvent problèmes aux chats :

- Broyer la viande et les os charnus pour habituer votre chat au goût du cru
- Les attendrir en tapant dessus
- Si le chat mange la viande autour de l'os (caille), préférez les côtes de lapin moins charnues

N'hésitez pas à changer de contenant, cela peut faire la différence

▪ **Conservation**

Pour conserver vos aliments au congélateur :

- Recycler les briques de jus de fruits, de lait dont vous couperez de le haut pour y mettre vos rations
- Sacs de congélation réutilisables
- Boîtes en plastiques réutilisables
- Barquettes en aluminium
- Recycler les barquettes de viande de grandes surfaces
- Recycler les barquettes de fruits et légumes non perforées (fraises, tomates ...)
- Recycler les barquettes de beurre ou de margarine
- Recycler les pots de crème fraîche avec couvercle
- Recycler les bouteilles en plastique donc vous couperez le haut
- Recycler les bacs de sorbets ou crème glacées
- Recycler les boîtes de bonbons, friandises, fruits secs
- Utiliser les bacs à glaçons pour le bouillon d'os ou les abats
- Utiliser des moules (cannelés, bouchées ...) pour le bouillon d'os ou les abats
- Recycler les petits pots en verre de bébé
- Recycler les petits pots en plastiques avec couvercle (beurre de cacahuètes, visseries ...)
- Recycler les pots de confiture

- Recycler les boites de conserve (légumes, lait concentré ...)
 - Recycler les boites en fer blanc type café ou thé
 - Recyclez les sacs de fromages râpés pour mettre vos glaçons de bouillon d'os ou d'abats
-
- Protection du sol
 - Utiliser une nappe plastifiée
 - Recycler une vieille bâche ou un rideau de douche
 - Recycler un rouleau de film protège livre
-
- Les ustensiles détournés
 - Le sécateur : très pratique pour remplacer les ciseaux à volailles ou la feuille de boucher
 - Le marteau : pour attendrir ou écraser
 - Le rouleau à pâtisserie : pour attendrir ou écraser