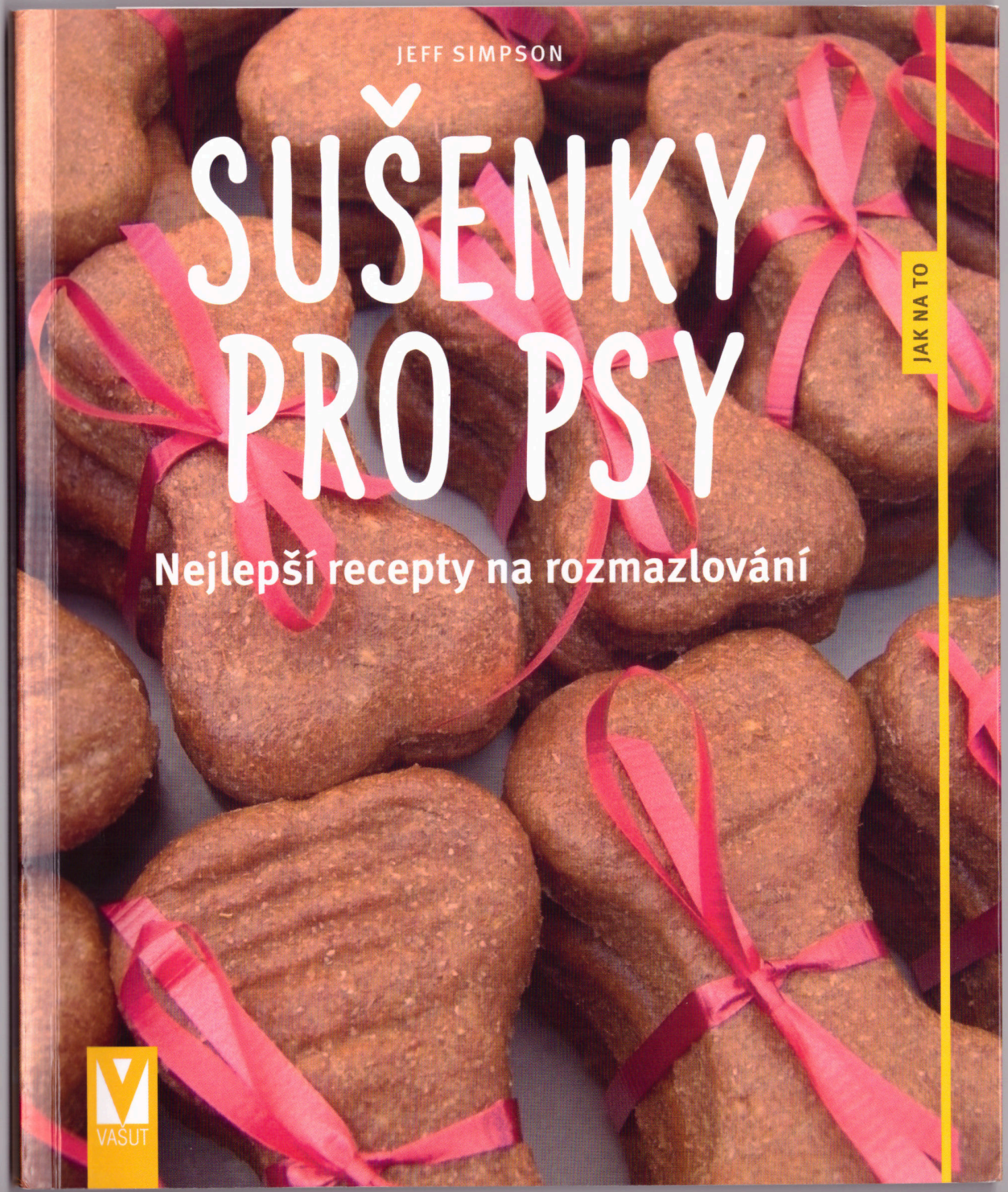
JEFF SIMPSON
SUŠENKY PRO PSY
Nejlepší recepty na rozmazlování
JAK NA TO
VAŠUT

Zdravé přísady

Mé první pravidlo při nákupu surovin zní: Sáhněte po těch nejzdravějších potravinách, jaké si můžete dovolit. Této zásady se držím nejen při nákupu potravin pro sebe, ale i pro svého pejska. Je mi jasné, že pečeme „jen" psí sušenky a že psovi bývá konec konců jedno, co žere, jen když je miska plná. Přesto jsem přesvědčen, že když budete pro psa péci jen ze zdravých surovin, budete se i vy sami stravovat zdravěji. Nehledě na to: Divili byste se, jak dobrou chuť naše psí sušenky mají. Mockrát se mi stalo, že jsem přátelům dal s sebou sáček sušenek, samozřejmě pro čtyřnohého člena jejich rodiny, a později jsem si vyslechl nadšené ódy, jak dobré ty sušenky byly a jak jim chutnaly. Tedy dvounožcům. To mi vždycky zvedne náladu.

Citliví psi

Stejně jako mezi lidmi, i mezi psy se najdou jedinci, kteří některé složky potravy prostě nemohou strávit – a je úplně jedno, jak jsou zdravé. To v žádném případě neznamená, že byste na vlastnoručně připravené sušenky měli rezignovat. Musíte prostě jen občas něco nahradit. Pokud váš pes například nesnáší pšenici či gluten (lepek, tedy lepivá složka některého obilí), sáhněte jednoduše po bezlepkových potravinách, jako je rýže, jáhly, kukuřice, amarant nebo quinoa (vhodné recepty najdete od str. 90). Možná pejsek nesnese laktózu, tedy mléčný cukr, pak vynechejte recepty s mléčnými výrobky nebo jednoduše tyto potraviny z receptu vynechejte. Zřejmě se tím změní konzistence těsta, proto dejte na začátek jen ¾ uvedeného množství tekutiny a zbytek přidávejte po lžících. Postižená zvířata někdy lépe než mléko snášejí jogurt nebo sýr, protože obsahují méně laktózy.

Tak kdy už to bude? Pro psa není pečení voňavých sušenek nikdy dost rychlé.

Potraviny vhodné pro psy

ZDRAVÉ SUROVINY	VLASTNOSTI
amarant, pohanka, jáhly, quinoa, celozrnná rýžová mouka	Bezlepkové obilniny.
jablko	Obsahuje více než 30 minerálů a stopových prvků.
banán	Bohatý na vitamin B a draslík.
bazalka, rozmarýn	Povzbuzují chuť k jídlu, zklidňují žaludek, podporují trávení a metabolismus.
karobový prášek	Prášek bohatý na vlákninu obsahuje málo tuk hodně vitaminu A, B a vápníku.
špalda, kamut	Alternativa při nesnášenlivosti pšenice.
bodlákový olej	Mimořádně vysoký obsah nenasycených mastných kyselin (78 % kyseliny linolové).
burké oříšky, mandle, vlašské ořechy	Vysoký obsah vitaminů, minerálů a stopových prvků.
ovesné vločky	Produkt bohatý na bílkoviny a tuky obsahuje hodně vitaminů a minerálů, hlavně vápníku.
nutriční kvasnice	Perfektní na ochucení, navíc obsahuje hodně vitaminů řady B, minerálů, stopových prvků a bílkovin.
dýně	Obsahuje hodně draslíku, vápníku, hořčíku a vitaminu C.
lněné semínko	Obsahuje hodně omega-3 mastných kyselin.
žito	Kvůli vysokému obsahu draslíku prospívá játrům.
sójová mouka	Obsahuje hodně bílkovin a vlákniny, vhodná p nesnášenlivosti pšenice a lepku.
sladké brambory	Jeden z nejbohatších zdrojů vitaminu A a C, hořčíku, mědi, draslíku a železa, málo tuku a hodně vlákniny.

Co do psích sušenek nepatří

Jak jste si na předešlých stránkách mohli všimnout, máte na výběr z mnoha potravin. Nenechte se odradit, pokud vaše pracně připravené sušenky psovi moc nezachutnají. Každému psovi může chutnat něco jiného. Stejně jako my lidé mají i naši chlupáči své záliby a oblíbené chutě. Nezbývá než vyzkoušet, který recept zachutná právě vašemu pejskovi.

Pozor! Nestravitelné!

Při všem tom experimentování byste neměli zapomenout, že některé přísady jsou pro psy nezdravé či dokonce škodlivé (i životu nebezpečné!). Mezi takové přísady patří například cukr a sůl. Přesto je najdete ve složení snad všech druhů psího krmiva a v různých psích pochoutkách. V naší pekárně nepoužíváme ani cukr, ani sůl. Stejnou zásadu jsem dodržel i v receptech nasbíraných pro tuto knihu. Někdy mohou pro vašeho miláčka představovat riziko i potraviny, které na první pohled vypadají neškodně. Například syrové vepřové maso a kosti mohou obsahovat pro člověka neškodný herpetický virus (Aujeszkyho nemoc), který však pro vašeho pejska představuje smrtelné nebezpečí.
Syrová vejce mohou i zvíře nakazit salmonelózou. Bílek navíc obsahuje látku avidin, která snižuje příjem biotinu (ze skupiny vitaminů B) a může způsobit poruchy látkové výměny. Drůbeží kosti mohou být moc malé a navíc se tříští, takže jejich odštěpky se mohou zarazit do krku nebo dokonce poranit trávicí trakt. Stejným nebezpečím jsou i rybí kosti. V neposlední řadě by váš pes nikdy neměl dostat zkažené jídlo. Naprosté tabu představuje alkohol, ale na to vás snad nemusím upozorňovat.

Aby váš pejsek zůstal zdravý, potřebuje sušenky připravované speciálně pro psy. To, co chutná vám, nemusí být dobré pro psa.

Potraviny pro psy jedovaté

NEBEZPEČNÉ LÁTKY	ÚČINEK A PŘÍZNAKY
alkohol	Průjem, zvracení.
avokádo (dužina i pecka)	Poškození srdečního svalu, dušnost, kašel, břišní vodnatelnost (ascites; chorobné zadržování tekutiny v břišní dutině).
fazole (syrové)	Zvracení, břišní křeče, průjem (i krvavý), snížené vylučování moči, ztráta chuti k jídlu, kolika, horečka.
káva	Poruchy srdečního rytmu.
brambory (syrové)	Zvracení, průjem.
česnek (syrový nebo granulát)	Neškodí pouze v malých dávkách a občas. Větší dávky a častější konzumace hrozí vznikem životu nebezpečné anémie (chudokrevnost).
makadamské ořechy, mandle	Příznaky ochrnutí, třas, horečka.
pecky a jadérka z ovoce	Slinění, zvracení, průjem, horečka, dušnost, křeče (až smrt).
čokoláda, kakao	Průjem, zvracení, třas, křeče, příznaky ochrnutí, poruchy vědomí (až smrt).
tabák	Podráždění, svalový třas, zvracení, slinění, zvýšená frekvence dechu a tepu, křeče, poruch hybnosti, oběhový kolaps.
vinné hrozny, rozinky	Žaludeční křeče, zvracení, průjem; v některých případech selhání ledvin.
cibule	Průjem a zvracení, později anémie (chudokrevnost), anorexie (odmítání vody i potravy), zrychlený dech i puls. Už středně velká cibule může malému psovi vážně ublížit.

Jablečné křupky

Tento recept jsem vymyslel ještě před založením pekárny. Nastrouhal jsem spousty jablek a uhnětl kilogramy těsta, než se mi podařilo vytvořit sušenky, které můj psí host, fenka Stella, vzal na milost. A během práce jsem si uvědomil, že mě to baví.

¾ jablka (asi 90 g)
150 g pšeničné mouky (typ 405)
75 g ovesných vloček
½ lžičky skořice
1 lžíce slunečnicového oleje

Navíc:
pšeničná mouka na vál

na 1 plech

15 min. příprava | 30–35 min. pečení

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Oloupejte jablko, rozkrojte ho na čtvrtky a vykrojte jádřinec. Dužinu nahrubo nastrouhejte.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte pšeničnou mouku, ovesné vločky a skořici. Přidejte nastrouhané jablko a slunečnicový olej. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 40 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm. Plát přeneste na plech a vidličkou několikrát propíchněte. Nožem nebo rádýlkem ho pak nakrájejte na čtverečky o straně asi 2 cm.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 30 až 35 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou. Pak je sundejte z plechu i s papírem, položte na mřížku a nechte vychladnout. Asi po 15 minutách odstraňte papír a sušenky nechte na mřížce ještě trochu vyschnout.

! Ovocné varianty

Tento základní recept můžete obměňovat a jablka nahradit 90 g banánů, malin, jahod nebo sušených brusinek. Brusinky jsou stále oblíbenější. A není divu – obsahují většinu antioxidantů a udržují dobrou kondici.

Mrkvové jednohubky

Drobné mrkvové jednohubky jsou snadné a rychlé a začínajícím psím pekařům je můžu jen doporučit. Dají málo práce a pejskům přinesou hodně potěšení – ideální malá odměna.

1 malá mrkev (asi 50 g)
150 g pšeničné mouky (typ 405)
50 g ovesných vloček
1 lžíce olivového oleje
1 vejce (velikost M)

Navíc:
pšeničná mouka na vál

na 1 plech

15 min. příprava | 30–35 min. pečení

! Má váš pes rád zeleninu?

Pak je tento recept pro vás to pravé, protože mrkev můžete nahradit i jinými druhy, třeba dýní, sladkými bramborami nebo cuketou (vždy asi 50 g). Buďte však opatrní s tekutinou, přidejte nejprve jen ¾ množství vody a zbytek doplňujte podle konzistence těsta.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Mrkev oloupejte a nahrubo nastrouhejte.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte pšeničnou mouku a ovesné vločky. Přidejte nastrouhanou mrkev, olivový olej a vejce. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 50 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm. Plát přeneste na plech a vidličkou několikrát propíchněte. Nožem nebo rádýlkem ho pak nakrájejte na čtverečky o straně asi 2 cm.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 30 až 35 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou. Pak je sundejte z plechu i s papírem, položte na mřížku a nechte vychladnout. Asi po 15 minutách odstraňte papír a sušenky nechte na mřížce úplně doschnout.

Játrové jednohubky

Dvounožci nad nimi asi ohrnou nos, ale psům játra voní přímo nebesky. Že se vám to nezdá? Tak zkuste tyhle sušenky, vezměte je s sebou na výcvik a nestačíte koukat, jak bude váš pejsek nadšeně spolupracovat!

150 g kukuřičné mouky
60 g ovesných vloček
50 g jater, uvařených a najemno posekaných (viz recept na str. 105)
30 g strouhaného parmezánu
1 lžička sušené petrželky
1 lžička sušeného česneku v prášku
1 lžíce olivového oleje

Navíc:
kukuřičná mouka na vál

na 1 plech

15 min. příprava | 30–35 min. pečení

! Krájení masa

Nechce se vám brát do ruky játra nebo jiné syrové maso? To jste na tom stejně jako moje sestra, prostě je jí odporná ta konzistence. Řeší to rukavicemi na jedno použití, které po skončení práce jednoduše vyhodí do koše na odpadky.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte kukuřičnou mouku, ovesné vločky, posekaná játra, strouhaný parmezán, sušenou petrželku a česnekový prášek. Přidejte olivový olej. Hnětacími metlami vše míchejte asi 1 minutu, pak přidejte 200 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm. Plát přeneste na plech a vidličkou několikrát propíchněte. Nožem nebo rádýlkem ho pak nakrájejte na čtverečky o straně asi 2 cm.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 30 až 35 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou. Pak je sundejte z plechu i s papírem, položte na mřížku a nechte vychladnout. Asi po 15 minutách odstraňte papír a sušenky nechte na mřížce důkladně vyschnout.

Bagely

Až si vezmete pejska s sebou do kanceláře, měli byste mu připravit nějakou speciální svačinku za to, že bude hodný. Třeba bagely: mohou být s čerstvým sýrem i bez. Vždy jsou prostě nezapomenutelné.

50 g mraženého sekaného špenátu
140 g celozrnné pšeničné mouky
60 g ovesných vloček
40 g strouhané mozzarelly
1 rovnou lžíci jablečného pyré (neslazeného)

Navíc:
celozrnná pšeničná mouka na vál
Kulaté vykrajovátko o průměru 6 cm s vykrajovacím středem

na 1 plech

20 min. příprava | 25–30 min. pečení

! Bagely s pomazánkou

Pro zvláštní příležitosti můžete bagel potřít 1 lžičkou čerstvého sýra a ozdobit nahrubo nastrouhanou mrkví. Můžete také ukrojit plátek jablka a položit ho na bagel potřený čerstvým sýrem.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Nechte povolit špenát.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte celozrnnou mouku, ovesné vločky, špenát, mozzarellu a jablečné pyré. Hnětacími metlami vše míchejte asi 1 minutu, pak přidejte 45 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Vykrájené středy můžete dát také na plech, nebo je zformovat do koule a opět rozválet.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 25 až 30 min., dokud bagely mírně nezhnědnou a při stlačení prstem už nejsou poddajné. Pak je na mřížce nechte vychladnout.

Sušenky pro hodné pejsky

„Sedni!", „K noze!", „Zůstaň!"... „Hodný kluk!" nebo „Hodná holka!" Díky těmto sušenkám za odměnu poslechne váš pejsek na slovo. A budou se k vám lísat i jeho psí kolegové.

1 velký banán (60–100 g)
150 g pšeničné mouky (typ 405)
50 g pšeničných otrub
20 g karobového prášku (prodejny zdravé výživy)
1 lžíce odtučněného sušeného mléka

Navíc:
pšeničná mouka na vál
vykrajovátka ve tvaru pejsků

na 1 plech

20 min. příprava | 25–30 min. pečení

! Zdravá vláknina

Pšeničné otruby mají vysoký obsah vlákniny, která je pro tělo velmi prospěšná. Podílí se na správném fungování zažívacího traktu. Důležité: Nikdy nenahrazujte karobový prášek kakaem, to není určeno pro psy (viz str. 28).

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Oloupejte banán a rozmačkejte ho vidličkou.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte pšeničnou mouku, pšeničné otruby, sušené mléko a karobový prášek. Přidejte rozmačkaný banán. Hnětacími metlami vše míchejte asi 1 minutu, pak přidejte 80 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 25 až 30 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Pak je vyndejte z trouby a na mřížce je nechte vychladnout.

Jemné rybičky

Psi a ryby, to jde dohromady. Proto nezapomeňte tyhle sušenky přibalit, až půjdete se psem na výcvik. Uvidíte, jak horlivý žáček se z něj stane.

1 konzerva tuňáka ve vlastní šťávě (asi 150 g po okapání)
100 g kukuřičné mouky
100 g pšeničné mouky (typ 405)
1 lžička sušené petrželky
½ lžičky sušeného česneku v prášku

Navíc:
pšeničná mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru rybky

na 1 plech
15 min. příprava | 30–35 min. pečení

! Pozor! Kosti!

Místo tuňáka můžete použít i 150 g lososa. Opatrně přejeďte po mase prstem, zda neucítíte drobné kostičky. Pokud nějaké najdete, vytáhněte je pinzetou. Maso povařte 15 min. v páře, pak ho nechte vychladnout a posekejte ho nadrobno.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Tuňáka vyklopte na cedník a nechte okapat.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte kukuřičnou a pšeničnou mouku, sušenou petrželku a česnekový prášek. Přidejte okapaného tuňáka. Hnětacími metlami vše míchejte asi 1 minutu, pak přidejte 100 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4–5 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary rybiček a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 30 až 35 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Pak je vyndejte z trouby a na mřížce je nechte vychladnout.

Křupavé kravičky

Hovězí maso a ementál, k tomu pořádná dávka petrželky, a jsou tu sušenkové kravičky. Jako by ze statku dokráčely přímo do misky. To musí být pro každého psa svátek.

140 g celozrnné pšeničné mouky
60 g ovesných vloček
1 lžíce sušené petrželky
50 g mletého hovězího masa, tepelně upraveného (viz recept na str. 104)
40 g strouhaného ementálu
2 lžíce pasírovaných rajčat
1 vejce (velikost M)

Navíc:
celozrnná pšeničná mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru krávy

na 1 plech

20 min. příprava (bez úpravy masa)
25–30 min. pečení

! Zdravá petrželka

Petrželka není jen chutná přísada, je také zdrojem vitaminů A, B, C a minerálních látek (vápníku, železa a hořčíku). Místo sušené petrželky můžete samozřejmě dát čerstvou. Musíte však lístky posekat opravdu najemno.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte celozrnnou pšeničnou mouku, ovesné vločky a sušenou petrželku. Přidejte maso, strouhaný ementál, pasírovaná rajčata a vejce. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 80 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 5 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 25 až 30 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Vyndejte plech z trouby a sušenky nechte na mřížce úplně vychladnout.

Mrkvánky

Syrová mrkev? Nad tou asi váš čtyřnohý kamarád ohrne čumák. Proti mrkvánkům ale určitě nic namítat nebude. Je to totiž pěkně křupavé pokousáníčko.

1 malá mrkev (asi 50 g)
160 g špaldové mouky (typ 630)
50 g ovesných otrub (Zdravá výživa)
1 lžíce nutričních kvasnic
50 g netučného tvarohu
1 lžíce olivového oleje

Navíc:
špaldová mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru mrkve

na 1 plech

20 min. příprava | 20 min. pečení

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Mrkev oloupejte a najemno nastrouhejte.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte špaldovou mouku, ovesné otruby a nutriční kvasnice. Přidejte nastrouhanou mrkev, tvaroh a olivový olej. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 70 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 5 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 20 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Sušenky nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

! Krásně šťavnaté

Ještě lepší budou mrkvánky, když místo vody přidáte 70 ml čerstvě vylisované karotkové nebo zeleninové šťávy. Používejte samozřejmě pouze šťávy bez soli a přídavných látek. Nebo si pořiďte odšťavovač a připravujte šťávy sami.

Zeleninové tyčinky

I když psi od přírody nejsou pouze masožravci, většina z nich se zelenině vyhne obloukem. S tím je teď ale konec. S těmito tyčinkami se z vašeho psa stane fanoušek zdravé výživy.

50 g směsi mražené zeleniny (hrášek, kukuřice, mrkev)
140 g špaldové mouky (typ 630)
60 g jáhlových vloček
1 lžíce sušené petrželky
1 lžíce olivového oleje

Navíc:
špaldová mouka na vál

na 1 plech

20 min. příprava | 20–25 min. pečení

! Zeleninové varianty

Můžete použít i čerstvou, nadrobno pokrájenou zeleninu, např. květák, brokolici nebo cuketu. Pozor! Nikdy nepřidávejte cibuli. Obsahuje látku, která poškozuje hemoglobin v červených krvinkách a může vést k otravě psa.

1 Zeleninu nechte povolit v misce. Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte špaldovou mouku, jáhlové vločky a petrželku. Přidejte povolenou zeleninu a olivový olej. Hnětacími metlami vše míchejte asi 1 minutu, pak přidejte 100 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm a několikrát propíchněte vidličkou. Nožem nebo rádýlkem těsto nakrájejte na tyčinky dlouhé asi 5 cm a široké 1 cm a přeneste je na plech.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 20 až 25 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Plech vyndejte z trouby a tyčinky nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

Cuketové sušenky s oříšky

Cukety a oříšky coby psí pochoutka? Na první pohled to vypadá nezvykle. Až ale uvidíte, s jakou chutí váš pes tyhle sušenky slupne, budete mluvit jinak.

½ cukety (asi 75 g)
160 g celozrnné pšeničné mouky
40 g ovesných vloček
30 g mletých lískových oříšků
1 lžíce olivového oleje
1 vejce (velikost M)

Navíc:
celozrnná pšeničná mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru listu

na 1 plech

20 min. příprava | 25–30 min. pečení

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Cuketu očistěte, omyjte a nahrubo nastrouhejte.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte celozrnnou pšeničnou mouku, ovesné vločky a mleté oříšky. Přidejte nastrouhanou cuketu, vejce a olivový olej. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 70 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 25 až 30 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Vyndejte je z trouby a nechte na mřížce úplně vychladnout.

! Cukety jsou zdravé

Podobně jako spousta jiných druhů zeleniny mají i cukety velice málo kalorií, naopak hodně mají vitaminu C, draslíku, vápníku a fosforu. Ve slupce je hodně hořčíku a karotenoidů, proto cuketu pouze omyjte a neloupejte.

Dýňové sušenky

Sladké i kyselé! Veselé malé sušenky vypadají i chutnají jako dýně. Psovi budou nejen chutnat, ale přinesou také výživu pro jeho nervovou soustavu. Pak se ničeho nelekne.

1 malý kousek dýně hokkaido (asi 60 g)
150 g celozrnné pšeničné mouky
70 g ovesných vloček
20 g pšeničných otrub
20 g sekaných lískových oříšků
1 lžíce řepného sirupu

Navíc:
celozrnná pšeničná mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru dýně

na 1 plech

20 min. příprava | 30 min. pečení

! Dýně v kuchyni

Tyhle sušenky peču obvykle tehdy, když dostanu chuť na dýňovou polévku. Aspoň spotřebuji zbytky. Může tedy samozřejmě nastrouhat celou dýni, rozdělit ji na dávky po 60 g a zmrazit. Pak můžete potěšit pejska těmito sušenkami kdykoli.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Dýni oloupejte a najemno nastrouhejte.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte celozrnnou pšeničnou mouku, ovesné vločky, pšeničné otruby a oříšky. Přidejte nastrouhanou dýni a řepný sirup. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 150 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 30 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Pak je nechte na mřížce úplně vychladnout.

Perníčky

Já jsem vlastně perníčky poprvé ochutnal po svém příjezdu do Německa. Od té doby se každý podzim těším jako malé dítě – a nakoupím kila perníčků. Chtěl jsem tuto pochoutku dopřát i své psí kamarádce, a tak jsem vymyslel psí verzi.

140 g celozrnné pšeničné mouky
50 g ovesných vloček
40 g sekaných mandlí
1 lžíce karobového prášku
½ lžičky skořice
¼ lžičky strouhaného muškátového oříšku
1 lžíce slunečnicového oleje
1 lžíce řepného sirupu nebo medu

Na ozdobení
1 vejce (velikost M)
2–4 lžíce celých loupaných mandlí

Navíc:
celozrnná pšeničná mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru čtverečku (str. 6 cm)

na 1 plech

20 min. příprava | 35 min. pečení

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte celozrnnou pšeničnou mouku, ovesné vločky, sekané mandle, karobový prášek, skořici a muškátový oříšek. Přidejte slunečnicový olej a řepný sirup. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 130 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 4 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 V misce rozšlehejte vejce s 1 lžící vody a potřete jím placičky, pak je ozdobte mandlemi.

5 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 35 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Pak je nechte na mřížce úplně vychladnout.

Velké kosti

Psi milují kosti v jakékoli podobě. Uvidíte, že váš čtyřnohý kamarád nepohrdne ani touhle rýžovou kostičkou. A můžete mu křupavé pochutnání i podepsat.

30 g jader vlašských ořechů
120 g celozrnné pšeničné mouky
60 g špaldové mouky (typ 630)
20 g pšeničných otrub
1 lžíce karobového prášku
1 vejce (velikost M)
1 lžíce slunečnicového oleje
1 lžíce medu

Navíc:
celozrnná pšeničná mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru kosti

na 1 plech

20 min. příprava | 30–35 min. pečení

! Snadné razítkování

Aby nedošlo k mýlce, můžete kostičky ještě před upečením podepsat razítkem. Je to i dobrý nápad na dárek. Důležité upozornění: V žádném případě nenahrazujte karobový prášek kakaem (viz str. 28).

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Velkým ostrým nožem posekejte ořechy.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte celozrnnou pšeničnou mouku, špaldovou mouku, ořechy, pšeničné otruby a karobový prášek. Přidejte vejce, slunečnicový olej a med. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 80 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 5 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 30 až 35 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Pak je nechte na mřížce úplně vychladnout.

Skotíci

Játra a ovesné vločky jsou důležitými složkami slavného skotského národního pokrmu zvaného hagis. Jsou také v těchto sušenkách, z nichž budou nadšení nejen skotští teriéři.

½ jablka (asi 60 g)
10 dýňových semínek
160 g žitné mouky (typ 997)
50 g ovesných vloček
50 g jater, tepelně upravených a jemně nasekaných (viz recept na str. 105)
1 lžíce olivového oleje

Navíc:
žitná mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru teriéra

na 1 plech

20 min. příprava (bez úpravy jater) | 30 až 35 min. pečení

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Oloupejte jablko, rozdělte ho na čtvrtky a vykrojte jádřinec. Dužinu nastrouhejte najemno. Velkým ostrým nožem pokrájejte dýňová semínka.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte žitnou mouku, ovesné vločky a dýňová semínka. Přidejte jablko, posekaná játra a olivový olej. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 90 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 6 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 30 až 35 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Vyndejte plech z trouby a sušenky nechte na mřížce úplně vychladnout.

! Opatrně, lepí

Těsto na tyto sušenky se může trochu lepit, proto pro jistotu přidejte nejprve jen ¾ předepsaného množství vody. Pokud je těsto suché, můžete po lžících přidávat zbytek. Pokaždé po přidání vody míchejte těsto 1 minutu, aby mouka mohla pojmout vodu.

Špaldoví pejsci

Výrazná chuť špaldy a krémový sýr propůjčují těmto sušenkám úžasné aroma. Vůbec bych se nedivil, kdyby se do nich váš pes přímo zamiloval.

150 g špaldové mouky (typ 630)
100 g ovesných vloček
½ lžičky sušené bazalky
½ lžičky sušeného česneku
100 g čerstvého sýra
2 lžíce pasírovaných rajčat

Navíc:
špaldová mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru psa

na 1 plech

20 min. příprava | 25–30 min. pečení

! Někdy výrazné, jindy sladké

Tyto chuťově výrazné sušenky se dají velice snadno připravit také ve sladké podobě. Místo bazalky, česneku a pasírovaných rajčat přidejte do těsta jednoduše 2 lžíce neslazeného jablečného pyré. Vyzkoušejte, která varianta bude vašemu psovi lépe chutnat.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte špaldovou mouku, ovesné vločky, sušenou bazalku a česnekový prášek. Přidejte čerstvý sýr a pasírovaná rajčata. Hnětacími metlami vše míchejte asi 1 minutu, pak přidejte 50 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 6 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 25 až 30 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Pak plech vyndejte z trouby a sušenky nechte na mřížce úplně vychladnout.

Rýžové tolárky

Tyhle tolárky nepatří do kasičky, ale do tlamičky. Ač bezlepkové, chutnají skvěle. Těsto pro přecitlivělé psí žaludky je z rýžové a sójové mouky, chuť vylepšují slunečnicová semínka a med.

50 g slunečnicových semínek
100 g celozrnné rýžové mouky (Zdravá výživa)
100 g sójové mouky (Zdravá výživa)
1 vejce (velikost M)
1 lžíce olivového oleje
1 lžíce medu

Navíc:
celozrnná rýžová mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru kolečka

na 1 plech

20 min. příprava | 20 min. pečení

! Snadné dávkování

Odměřte nejprve olivový olej a stejnou lžící pak naberte med. Uvidíte, jak snadno se med pustí lžíce. Tento postup se dá použít i u jiných lepkavých surovin, třeba u řepného sirupu.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem. Velkým ostrým nožem nasekejte slunečnicová semínka.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte celozrnnou rýžovou a sójovou mouku a slunečnicová semínka. Přidejte vejce, olivový olej a med. Hnětacími metlami vše míchejte asi 2 minuty, pak přidejte 100 ml vody a míchejte další 4 minuty, dokud se těsto nepřestane lepit k míse.

3 Těsto vyklopte na pomoučený vál a propracujte rukama, dokud se úplně nepřestane lepit. Pak ho rozválejte na sílu asi 6 mm a vidličkou několikrát propíchněte. Vykrájejte tvary a přeneste je na plech. Zbytky těsta zformujte do koule a opět rozválejte.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 20 min., dokud sušenky mírně nezhnědnou a nedají se už prstem promáčknout. Vyndejte plech z trouby a sušenky nechte na mřížce úplně vychladnout.

Jáhlové nočky

Tyhle bezlepkové nočky se pokaždé povedou. Nenechte se vyvést z míry nezvyklými surovinami: Jáhly jsou velice dobře stravitelné a dodají důležité stopové prvky. Amarant má zase vysoký podíl nenasycených mastných kyselin.

110 g jáhlových vloček
100 g jáhlové mouky (Zdravá výživa)
80 g amarantu (Zdravá výživa)
1 lžíce netučného sušeného mléka
5 lžic jablečného pyré (asi 80 g; bez cukru)
1 vejce (velikost M)

Navíc:
špaldová mouka na vál
vykrajovátko ve tvaru kačenky

na 1 plech

15 min. příprava | 20 min. pečení

! Varianta se sezamem

Pokud chcete jáhly trochu vylepšit, vmíchejte do těsta 1 lžící sezamu. Možná pak bude těsto moc suché a nepůjde tvarovat lžící, v tom případě do něj přidejte ještě 1 lžíci jablečného pyré a míchejte těsto 1 min. v hnětači.

1 Vyhřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou 160 °C). Plech vyložte pečicím papírem.

2 Mezitím ve velké míse hnětače smíchejte jáhlové vločky, jáhlovou mouku, sušené mléko a amarant. Přidejte jablečné pyré a vejce. Hnětacími metlami vše míchejte asi 3 minuty.

3 Vlhkou lžící vykrajujte z těsta nočky a pokládejte je na plech. Lžíci po každém nočku ponořte do horké vody.

4 Plech vložte do středu trouby a pečte asi 20 min., dokud nočky mírně nezhnědnou. Vyndejte plech z trouby a nočky nechte na mřížce úplně vychladnout.

Rýžové muffiny

Ani když váš pejsek nesnáší dobře laskominy obsahující lepek, nemusí přijít zkrátka. Tyto muffiny jsou stoprocentně bezlepkové – a přesto lahodné. Jen je ochutnejte! Ale nechte také něco pejskovi!

1 malý banán (asi 60 g)
100 g celozrnné rýžové mouky (Zdravá výživa)
40 g sójové mouky
30 g sekaných mandlí
20 g karobového prášku (Zdravá výživa; nenahrazovat kakaem)
1½ lžičky bezlepkového prášku do pečiva
50 g netučného bílého jogurtu
1 vejce (velikost M)
1 lžíce slunečnicového oleje

Navíc:
forma na muffiny
olej na formu nebo papírové košíčky

na 6 muffinů
10 min. příprava | 20–25 min. pečení

! Bezlepkový prášek do pečiva

Pokud chcete, aby muffiny byly stoprocentně bezlepkové, musíte použít prášek do pečiva, který neobsahuje pšeničný škrob. Naštěstí se prodávají i prášky z kukuřičného škrobu.

1 Vyhřejte troubu na 200 °C (horkovzdušnou 180 °C). Formu na muffiny vymažte tence olejem nebo vyložte papírovými košíčky. Banán oloupejte a rozmačkejte vidličkou.

2 Ve velké míse hnětače smíchejte rýžovou a sójovou mouku, sekané mandle, karob a prášek do pečiva. Přidejte rozmačkaný banán, jogurt, vejce, slunečnicový olej a 175 ml vody. Hnětacími metlami vše míchejte jen tak dlouho, až suché suroviny zvlhnou.

3 Jednotlivé prohlubně formy naplňte těstem asi do tří čtvrtin.

4 Formu vložte do středu trouby a pečte asi 20 až 25 min. Vyndejte formu z trouby a muffiny nechte chladnout nejprve 10 min. ve formě, pak na kuchyňské mřížce.