



30
РЕЦЕПТОВ

БЛЮДА

В МУЛЬТИВАРКЕ

ДЛЯ ДОМАШНИХ
ПИТОМЦЕВ

ДЛЯ КОШЕК



Что любят кошки?

1. Многие кошки обожают еду с нашего стола и упорно ее выпрашивают. Не идите на поводу у своих любимцев! Соль, копчения, маринады, пряности и специи способны нанести организму вашего питомца непоправимый урон. Хлеб и макароны могут вызвать вздутие живота, фрукты — рвоту, сладости приведут к нарушению обменных процессов. Даже «безобидная» сметана, предлагаемая день за днем по просьбе кошки, может привести к ожирению животного.
2. Никогда не предлагайте кошке корм, предназначенный для собак: у них слишком сильно отличаются пищевые потребности. Кошкам нужно гораздо больше белка и аминокислот. Недостаток питательных веществ скажется на состоянии шерсти, зубов, костей, а в дальнейшем может стать причиной заболеваний внутренних органов.
3. Посуда вашего питомца всегда должна быть чистой. Каждый раз тщательно мойте мисочку, прежде чем положить свежую порцию еды: там не должно быть остатков пищи.
4. Не забывайте предлагать кошке воду. Недостаток воды может обернуться для животного проблемами с мочевым пузырем. Она должна быть чистой, пресной и ни в коем случае не ледяной.
5. Помните о том, что кошкам трудно грызть и жевать овощи. Поэтому не забывайте, предлагая кошке морковку или тыкву, мелко их нарезать и смешивать с мясом. И еще: несмотря на пользу овощей, не переводите ни в коем случае кошек на вегетарианскую диету, иначе кошки лишатся жизненно необходимого вещества — таурина.
6. Питание котят отличается от питания взрослых котов. Так, например, мясо четвероногому малышу предлагают с 3–4 недель в виде фарша, а взрослому животному лучше давать его в виде кусочков. Переводить котят на взрослую диету можно около 10 месяцев. Кстати, любимое котятами молоко взрослой кошке в рационе не требуется.

Если вы планируете приобрести мультиварку для того, чтобы готовить еду своему питомцу, обратите внимание на модели вместимостью до одного литра. Такие мини-мультиварки обладают всеми достоинствами больших моделей, при этом гораздо компактнее и позволяют готовить небольшие порции еды для вашего питомца.

Содержание

Блюда из мяса

Паровые шарики из куриной печени.....	4
Тефтельки из телятины с яйцами.....	5
Кошачий плов.....	6
Рис с овощами.....	7
Шарики из куриных сердечек.....	8
Суп с зеленой фасолью.....	9
Кошачий гуляш.....	10
Курица с салатом.....	10
Индейка с овощами.....	11
Тушеный куриный фарш.....	12
Котлетки с отрубями.....	13
Котлеты из кролика с капустой.....	14
Кролик, тушенный с тыквой.....	15
Печеночные шарики с фасолью.....	16
Говядина с цветной капустой.....	17

Кошачье рагу.....	18
Говядина с ростками пшеницы.....	19
Котлеты с овсяными хлопьями.....	20
Кошачий салат.....	21
Курица с овощами.....	22

Блюда из рыбы

Хек на пару.....	24
Треска с морковью.....	24
Шарики из трески с петрушкой.....	25
Минтай с морковью.....	26
Тилапия, тушенная с овощами.....	27
Отварная треска с отрубями.....	28
Пикша с отрубями и капустой.....	28
Рыбный фарш с кабачками.....	29
Рыбные тефтели с морковью.....	30
Лосось с рисом.....	31



Варить или не варить?

Многие задаются вопросом: а нужно ли варить мясо и рыбу, предназначенные для кошки? Или можно дать им эти продукты в сыром виде? С одной стороны, кошки — хищники. И их организм может справиться с перевариванием сырых продуктов. С другой стороны, все больше владельцев домашних животных термически обрабатывают продукты для своих питомцев, чтобы обезопасить их от возможных проблем. К сожалению, мы не всегда уверены в качестве мяса и рыбы, которые покупаем. Варка и тушение снижают для кошек риск столкнуться с болезнями, возбудители которых находятся в сырых продуктах.



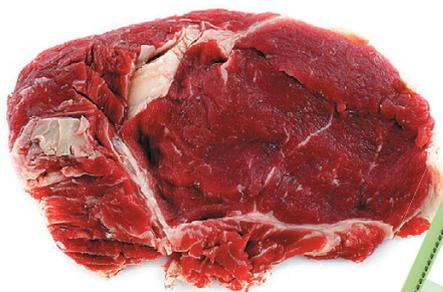
Блюда для кошек на новый лад

Мультиварка может оказаться весьма полезной в приготовлении еды для ваших питомцев. В ней можно сварить мясо, рыбу или крупы, а также потушить овощи. При этом нужно помнить, что для кошек подходят не все виды термической обработки продуктов. Хорошо зарекомендовали себя в этом качестве программы «Молочная каша», «Глюв», «Рис» и, конечно, режимы «Варка на пару» и «Тушение». А вот обжаривать продукты в режиме «Выпечка» не стоит. Вряд ли такая пища придется по вкусу вашим любимцам.

Блюда из мяса

Домашний хищник

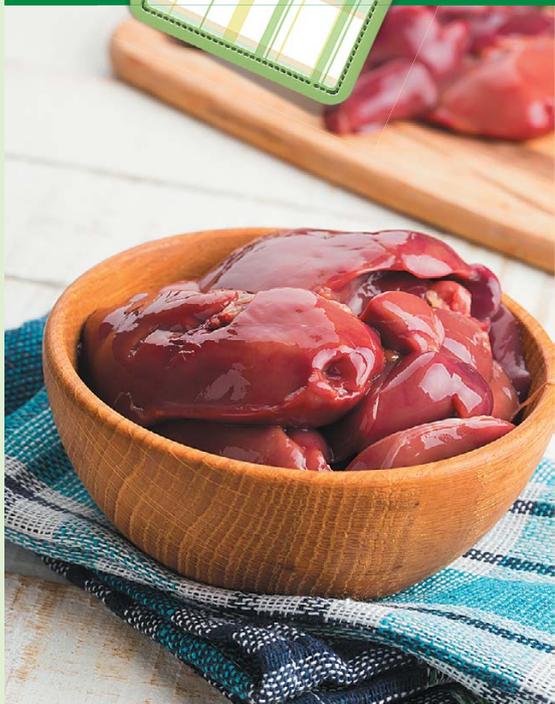
Кошки — хищники. А потому в их рационе должно быть много белковой пищи. Как известно, основной источник белка — мясо. Но всякое ли мясо полезно для наших питомцев? Специалисты советуют не давать кошкам свинину. И вообще по возможности не угощать их жирным мясом (особенно со своего стола). Гораздо полезнее блюда, приготовленные из говядины, индейки, курицы. И конечно, не стоит давать им различные колбаски и копчености, напичкованные специями и химическими добавками.



Любимые
рецепты

Субпродукты — за и против

Кошек не обязательно кормить вырезкой. Им придется по вкусу те мясные обрезки, которые не подошли для приготовления блюд для нашего стола. Кроме этого, кошкам рекомендованы субпродукты: печень, почки, сердце и прочие. Вводить субпродукты в рацион кошек следует по одному, т. к. реакция на них у животного может быть разной. Предложите своему любимцу разные варианты и наблюдайте за его реакцией. Если заметите признаки непереносимости — удалите продукт из рациона.





Паровые шарики из куриной печени

ПРОДУКТЫ

- 400 г куриной печени
- 1 яйцо
- 3–4 ст. ложки муки
- 4 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Никогда не смешивайте новое блюдо с остатками старого, которое кошка не доела в прошлый раз.



4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печень пропустите через мясорубку, добавьте чуть взбитое яйцо. Введите муку, чтобы загустить массу до желаемой консистенции. Мокрыми руками слепите шарики и выложите на решетку для варки на пару. Влейте в мультиварку воду. Готовьте в режиме «Варка на пару» 35 минут.



Тефтельки из телятины с яйцами

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Не солите кошачью еду — потребность хищников в соли гораздо меньше, чем у людей, а необходимый им минимум уже содержится в мясе.



ПРОДУКТЫ

3 яйца

500 г телятины

5 мультистаканов воды

5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу мультиварки влейте 2 стакана воды. Выложите 2 яйца на решетку пароварки и готовьте в режиме «На пару» 15 минут. Очистите и порежьте ножом варенные яйца. Мясо пропустите через мясорубку, добавьте подготовленные яйца и одно сырое яйцо. Перемешайте, слепите мокрыми руками шарики. В чашу влейте воду. Поместите тефтели на решетку мультиварки и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 минут.



Кошачий плов

ПРОДУКТЫ

- 1 морковь
- 300 г филе курицы
- 1 мультистакан риса
- 3 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Ни в коем случае не добавляйте в блюдо репчатый лук — он вреден для кошек, т. к. способен вызвать у них анемию.



6

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь очистите, нарежьте кубиками. Мясо нарежьте мелкими кусочками. Выложите подготовленные мясо и морковь в чашу мультиварки, влейте 1 мультистакан воды, готовьте в режиме тушения 30 минут. Всыпьте рис, долейте оставшуюся воду (она должна покрывать рис на палец). Готовьте в программе «Плов» до сигнала.



Рис с овощами

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Кошкам рекомендовано большинство овощей, а вот картофель (особенно недозревший) им вреден: в нем содержатся опасные для животного алкалоиды.



ПРОДУКТЫ

- 1 морковь
- 200 г мякоти тыквы
- 200 г мякоти кабачка
- 1 варочный пакетик риса
- 5 мультистаканов воды

7

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь очистите. Нарежьте морковь, тыкву и кабачок кубиками и поместите на решетку мультиварки. Влейте в чашу мультиварки воду, положите пакетик риса. Сверху установите решетку с подготовленными овощами. Включите режим «Варка на пару» и готовьте 40 минут.



Шарики из куриных сердечек

ПРОДУКТЫ

- 300 г куриных сердечек
- 1 сырое яйцо
- 2 ст. ложки риса
- 4 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Объем круп в рационе кошек должен составлять не более 20 % от объема мяса.



8

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рис отварите до готовности без соли. С сердечек удалите пленки, обрежьте крупные сосуды, измельчите мякоть ножом. Соедините подготовленные сердечки и рис, добавьте яйцо, смешайте. Мокрыми руками слепите шарики. В чашу налейте воду. Сверху установите решетку, выложите шарики. Готовьте 40 минут.



Суп с зеленой фасолью

ПРОДУКТЫ

1 куриная грудка
100 г зеленой фасоли
1 морковь

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Многие кошки любят зеленую фасоль, которая им полезна, поскольку она богата необходимой нашим питомцам клетчаткой.



9

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грудку положите в чашу, залейте водой (ее должно быть на 2 пальца выше) и готовьте в режиме «Суп» или «Тушение» 1 час. Извлеките грудку, добавьте в бульон очищенную и натертую на терке морковь и зеленую фасоль. Готовьте 20 минут в том же режиме. Курицу порежьте и выложите в суп. Дайте настояться под крышкой, но не в режиме подогрева.

Кошачий гуляш

ПРОДУКТЫ

300 г говядины
1 болгарский перец
2,5 мультистакана воды



10

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину нарежьте мелкими кусочками. Перец очистите от семян и также мелко порежьте. Выложите в чашу мультиварки подготовленные продукты, влейте воду и готовьте 1,5 часа в режиме тушения.

Курица с салатом

ПРОДУКТЫ

1 куриная грудка
3 листа салата



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриную грудку вымойте, выложите в чашу мультиварки, залейте 1 л холодной воды и варите в режиме «Суп» 1,5 часа. Салат вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Извлеките и остудите мясо, нарежьте мелкими кусочками. Подавайте с салатом.



Индейка с овощами

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Можно добавить в готовое блюдо ложку вареного без соли риса.



ПРОДУКТЫ

400 г индейки (грудка)

1 морковь

½ свеклы

2 мультистакана воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овощи очистите и натрите на крупной терке. Грудку пропустите через мясорубку. Соедините подготовленные продукты и выложите в чашу мультиварки. Влейте воду. Тушите 1,5 часа.



Тушеный куриный фарш

ПРОДУКТЫ

- 1 куриная грудка
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ч. ложка костной муки
- 3 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Костную муку, полезную для формирования костно-мышечной системы, лучше давать кошкам не каждый день, потому что она обладает закрепляющим эффектом.



12

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грудку пропустите через мясорубку, выложите в чашу мультиварки. Влейте воду и готовьте в режиме тушения 1,5 часа. Остудите, добавьте масло, смешайте с костной мукой.



Котлетки с отрубями

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Отруби особенно полезно предлагать тем кошкам, которые отказываются от овощей.



ПРОДУКТЫ

300 г телятины

2 ст. ложки отрубей

4 мультистакана воды

13

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Телятину пропустите через мясорубку, соедините с отрубями и хорошо перемешайте. Мокрыми руками слепите котлетки. Влейте в чашу воду. Выложите котлетки на решетку и поместите в мультиварку. Готовьте в режиме «Варка на пару» 50 минут.



Котлеты из кролика с капустой

ПРОДУКТЫ

400 г филе кролика
150 г белокочанной капусты
1 яйцо
4 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Мясо кроликов богато белками, витаминами, микроэлементами и при этом не содержит лишних жиров.



14

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе очистите от пленок, приготовьте фарш. Капусту измельчите ножом или с помощью блендера. Соедините подготовленные продукты, добавьте яйцо. Слепите мокрыми руками котлеты и выложите на решетку. Влейте в чашу мультиварки воду, поместите сверху решетку. Готовьте в режиме «Варка на пару» 50 минут.



Кролик, тушеный с тыквой

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

*Тыква помогает
избавиться кошкам
от паразитов.*



ПРОДУКТЫ

400 г филе кролика

200 г тыквы

1 ст. ложка растительного масла

2 мультистакана воды

15

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе вымойте, удалите пленки, нарежьте мелкими кусочками. Тыкву очистите от кожуры, удалите семечки. Так же мелко нарежьте. В смазанную маслом чашу выложите кусочки тыквы, на них положите подготовленное мясо. Влейте воду и тушите 1,5 часа.



Печеночные шарики с фасолью

ПРОДУКТЫ

300 г говяжьей печени
100 г зеленой фасоли
1 ст. ложка растительного масла

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Печеночные шарики с фасолью можно приготовить и в режиме «Варка на пару».



16

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печень пропустите через мясорубку. У фасоли обрежьте концы, удалите грубые сухожилия и мелко порежьте ножом. Соедините подготовленные продукты и слепите шарики. Выложите в смазанную маслом чашу, влейте холодную воду так, чтобы она полностью покрыла шарики. Готовьте в режиме тушения 1 час 15 минут.



Говядина с цветной капустой

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Можно вместо говядины потушить нарезанное кусочками говяжье сердце.



ПРОДУКТЫ

300 г говядины
100 г цветной капусты
1 ст. ложка растительного
масла
2 мультистакана воды

17

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину без жил и костей нарежьте мелкими кусочками. Капусту разберите на соцветия. Выложите в чашу мультиварки подготовленные продукты, влейте воду и готовьте в режиме тушения 1,5 часа. Извлеките, остудите, смешайте с растительным маслом.



Кошачье рагу

ПРОДУКТЫ

- 100 г куриной грудки
- 200 г филе говядины
- 1 морковь
- 100 г цветной капусты
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Растительное масло — прекрасный источник необходимого кошкам витамина Е.



18

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриную грудку и говядину нарежьте небольшими кусочками. Капусту разберите на соцветия, морковь очистите и нарежьте кубиками. Соедините подготовленные продукты, выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 2 часа.



Котлеты с овсяными хлопьями

ПРОДУКТЫ

- 200 г говядины
- 2 ст. ложки овсяных хлопьев
- 1 яйцо
- 3 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Полезен кошкам и богатый витаминами пророщенный овес, который можно мелко нарезать и смешать с мясными блюдами.



20

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину без пленок пропустите через мясорубку. Яйцо отварите отдельно и измельчите. Соедините подготовленный фарш, яйцо и хлопья. Мокрыми руками слепите котлеты. Влейте в чашу мультиварки воду. Сверху установите решетку с котлетами, готовьте в режиме «Варка на пару» 40 минут.



Кошачий салат

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Многим кошкам бывает трудно жевать зелень и овощи, поэтому их лучше предлагать нарезанными.



ПРОДУКТЫ

- 1 куриная грудка
- 1 морковь
- 1 пучок молодой зеленой травы
- 3 мультистакана воды

21

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грудку нарежьте кусочками. Влейте в чашу воду, сверху установите решетку и выложите на нее подготовленное мясо. Готовьте в режиме «Варка на пару» 40 минут. Остудите. Морковь очистите и нарежьте кубиками. Траву измельчите. Соедините подготовленные продукты.



Курица с овощами

ПРОДУКТЫ

- 1 куриная грудка
- 100 г цветной капусты
- 1 болгарский перец
- 2 ст. ложки растительного масла
- 3 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Растительные продукты необходимо комбинировать с мясными, иначе недостаток витаминов приведет к выпадению шерсти.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грудку нарежьте кусочками, болгарский перец очистите от семян и также нарежьте. Капусту разберите на соцветия. Влейте в чашу мультиварки воду, поместите сверху решетку с подготовленными продуктами. Готовьте в режиме «Варка на пару» 30 минут. Остудите, смешайте с растительным маслом.

Блюда из рыбы

Едят ли кошки рыбу?

Предки современных кошек жили в дикой природе, охотясь на мелких животных и птиц. Рыба же не была их добычей. Уже позднее, когда люди одомашнили этих животных, рыба стала частью их рациона. Многие кошки с удовольствием едят рыбу и морепродукты. И все же специалисты уверены: делать рыбные блюда основой кошачьего рациона не следует. Ее частое употребление может привести к проблемам со стороны почек, стать причиной судорог, вызвать аллергию. И все же иногда (не чаще раза в неделю) побаловать своего любимца рыбкой можно. Правда при условии, что она будет термически обработана.



Любимые
рецепты

Тонкости рыбного удовольствия

Предпочтительнее давать морскую рыбу нежирных сортов: например, треску, пикшу, хека, навагу, сайду. Можно порадовать питомцев камбалой и минтаем, изредка предложить богатый витаминами лосось. А вот от сырой кильки и мойвы, которых хозяева часто покупают своим любимцам, стоит отказаться: содержащиеся в них ферменты разрушают необходимые кошкам витамины. Рыба должна быть очищена от костей и кожи — они могут спровоцировать проблемы с пищеварением. Давать кошкам рыбные головы ни в коем случае нельзя. Рыбу можно отварить (в воде или на пару), а также потушить в мультиварке. А вот жареную рыбу предлагать кошкам не следует.



Хек на пару

ПРОДУКТЫ

300 г филе серебристого хека
веточки укропа
4 мультистакана воды



24

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе вымойте, обсушите, поместите на решетку мультиварки. В чашу влейте воду, сверху поместите корзину с рыбой. Готовьте в режиме «Варка на пару» 30 минут, чтобы филе хорошо разварилось. Разберите на кусочки, остудите, подавайте с измельченным укропом.

Треска с морковью

ПРОДУКТЫ

1 морковь
1 филе трески весом 300 г
4 мультистакана воды



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь очистите и натрите на крупной терке. Филе вымойте, обсушите, нарежьте на небольшие кусочки. Положите на решетку мультиварки. Сверху поместите тертую морковь. Влейте в чашу воду. Готовьте на пару 30 минут. Остудите.



Шарики из трески с петрушкой

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Петрушку можно давать кошкам как в свежем, так и в тушеном виде, но кормящим животным ее лучше не предлагать: может измениться вкус молока.



ПРОДУКТЫ

300 г филе трески
веточки петрушки
1 яйцо
2 мультистакана воды

25

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе трески пропустите через мясорубку. Петрушку измельчите и соедините с фаршем. Добавьте яйцо, перемешайте, мокрыми руками слепите шарики. Выложите на дно мультиварки, влейте воду и готовьте в режиме тушения 1 час, при необходимости подливая немного теплой воды.



Минтай с морковью

ПРОДУКТЫ

- 1 минтай весом до 500 г
- 1 морковь
- 3 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Можно предложить и другие свежие овощи, предварительно мелко их измельчив.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу вымойте, выпотрошите, удалите голову. Поместите на решетку для варки на пару. В чашу мультиварки налейте воду. Варите на пару 35 минут (мясо должно хорошо отделяться от костей). Остудите рыбу, удалите все кости, разберите на кусочки. Морковь почистите, натрите на крупной терке и подайте вместе с рыбой.



Тилапия, тушеная с овощами

ПРОДУКТЫ

- 1 филе тилапии
- 1 морковь
- ½ молодого кабачка

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Через 30–40 минут проверьте количество жидкости в чаше; поскольку режим тушения не автоматический, вы можете открывать крышку и контролировать процесс.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу вымойте, обсушите, мелко нарежьте. Морковь и кабачок очистите и нарежьте мелкими кубиками. Выложите подготовленные овощи, на них поместите кусочки филе. Влейте 2 мультистакана холодной воды. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час.

Отварная треска с отрубями

ПРОДУКТЫ

- 1 филе трески
- 1 ст. ложка отрубей
- зелень петрушки и укропа
- 3 мультистакана воды



28

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе вымойте, выложите в чашу мультиварки, влейте воду и готовьте в режиме тушения 50 минут. Остудите, разберите на кусочки и смешайте с отрубями. Подавайте с зеленью.

Пикша с отрубями и капустой

ПРОДУКТЫ

- 400 г филе пикши
- 100 г белокочанной капусты
- 2 ст. ложки отрубей
- 1 ст. ложка растительного масла
- 2 мультистакана воды



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе вымойте и мелко нарежьте. Капусту измельчите, смешайте с подготовленной рыбой. Поместите смесь в смазанную маслом чашу, влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 40 минут. Остудите, смешайте с отрубями.



Рыбный фарш с кабачками

ПРОДУКТЫ

- 400 г белой рыбы (например, трески)
- 1 молодой кабачок
- 1,5 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Чем лучше вы измельчите овощи, тем больше вероятность, что кошка будет их есть.



29

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кабачок очистите, нарежьте средними кусками. Рыбу вымойте и также нарежьте. Пропустите рыбу и кабачки через мясорубку. Выложите в чашу мультиварки, влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 50 минут.



Рыбные тефтели с морковью

ПРОДУКТЫ

- 400 г филе судака
- 1 морковь
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка растительного масла

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Яйца кошкам полезны, но только обязательно термически обработанные.



30

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь натрите на терке. Филе пропустите через мясорубку. Соедините подготовленные продукты, добавьте яйцо, перемешайте. Мокрыми руками слепите тефтели. Выложите их в смазанную растительным маслом чашу, влейте холодную воду так, чтобы она покрывала тефтели на $\frac{1}{3}$. Готовьте 40 минут в режиме «Тушение».



Лосось с рисом

ПРОДУКТЫ

300 г филе лосося

2 ст. ложки риса

3 мультистакана воды

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Никогда не предлагайте кошке соленый или копченый лосось.



31

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рис отварите отдельно без соли (можно отварить большее количество в режиме «Рис», залив водой в соотношении 1:2, и взять необходимое количество). Рыбу поместите на решетку. В чашу влейте воду, сверху поставьте решетку. Готовьте 30 минут в режиме «Варка на пару». Остудите рыбу, разберите на мелкие кусочки, соедините с подготовленным рисом.

Б 71 **Блюда** в мультиварке для домашних питомцев : Для кошек. — Москва : Эксмо, 2014. — 32 с. : ил.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-73068-1

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Дизайн серийного оформления обложки и макета *И. Озерова*

Издание для досуга

БЛЮДА В МУЛЬТИВАРКЕ ДЛЯ ДОМАШНИХ ПИТОМЦЕВ
Для кошек

Автор-составитель *С. Иванова*

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Ответственный за выпуск *С. Чорньский*
Выпускающий редактор *И. Кудрявцева*

Художественные редакторы *А. Песнин, Г. Федотов*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша

арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 14.05.2014. Формат 60x84¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,87.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-73068-1



9 785699 730681 >



Книги серии «Любимые рецепты», вышедшие в 2014 году

1. Блюда из индейки
2. Быстрые пироги с овощами, фруктами, ягодами
3. Домашние наливки и настойки
4. Завтраки в мультиварке
5. Компоты и варенья из вишни, смородины, крыжовника, малины
6. Постные блюда в мультиварке
7. Стейки из мяса и рыбы

Готовятся к выходу в 2014 году

1. Блюда с яблоками. Основные и десертные
2. Блюда с облепихой, клюквой, брусничкой
3. Блюда с белой, красной, цветной капустой
4. Блюда в мультиварке для домашних питомцев. Для кошек
5. Блюда в мультиварке для домашних питомцев. Для собак
6. Фаршированные мясо, рыба, овощи
7. Блюда с апельсинами, лимонами, хурмой
8. Главные блюда для праздника
9. Блюда из геркулеса
10. Каши
11. Послепраздничные блюда
12. Мультиварка для мужчин
13. Блюда из картофеля в мультиварке
14. Запеканки в мультиварке
15. Блюда из курицы в мультиварке



30
РЕЦЕПТОВ

БЛЮДА В МУЛЬТИВАРКЕ ДЛЯ ДОМАШНИХ ПИТОМЦЕВ ДЛЯ КОШЕК

- Что件 полезно для ваших любимцев, а что совершенно недопустимо
- Правила и особенности приготовления блюд для кошек
- Мясное, рыбное меню и некоторые полезные добавки к ним
- Некоторые продукты — с осторожностью!
- Добавляем ли овощи? Обязательно!
- Подумайте о мини-мультиварке, ее размер будто создан для приготовления блюд для ваших питомцев



ISBN 978-5-699-73068-1



9 785699 730681 >

