

Pressmeddelande 2015-12-18

**Gör eget julgodis till hunden**

**Det närmar sig jul och många viger sin lediga tid åt att göra eget julgodis. Passa på att göra lite godis till hunden också! Det finns flera sorters hundgodis man kan göra själv som både är nyttiga och enkla att göra. Här kommer tre recept från Sveland Djurförsäkringar som många hundar uppskattar.**

Hundgodiset kan ges som julklapp eller tuggas på medan vi andra sätter tänderna i julbordet. Att lägga godiset i en leksak är en bra utmaning som både aktiverar och stimulerar hunden. Eller varför inte lägga in godiset i en hushållsrulle och slå in det som en smällkaramell?

**Julmaten farlig för hunden**

Många skämmer gärna bort sina husdjur lite extra under juldagarna. Men mycket av vår traditionella julmat är farligt för hundar. Det är därför bättre att ge hundgodis än av skinkan och köttbullarna, som innehåller lök och salt. Var även försiktig så att hunden inte får tag i chokladen som ofta står framme. Sveland Djurförsäkringars veterinär Per Josefsson, förklarar varför:

* Kakaon i chokladen innehåller teobromin och kan ge hundar svåra buksmärtor och kräkningar. Djur har inte samma förmåga som människor att bryta ner teobromin och i värsta fall kan det bli en dödlig utgång för djur som fått i sig det. Ju mörkare chokladen är, desto mer teobromin innehåller den. Djurägare som misstänker förgiftning bör omedelbart kontakta veterinär.

**Giftigt på julbordet:**

* Choklad innehåller teobromin som är mycket giftigt för både hund och katt
* Lök innehåller allicin som är giftigt för hundar och katter
* Salt är farligt för hundar och katter och bara 3,7 gram kan vara en dödlig dos.

Svelands julgodis till hunden!

**Tonfiskkex**

1 burk tonfisk i olja
2 ägg
2 dl majsmjöl
1 dl vetemjöl
1 msk raps- eller majsolja

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda alla ingredienser utom oljan till en deg. Kavla ut degen och tryck ut kexen med pepparkaksformar. Lägg kexen på en plåt med bakplåtspapper och pensla över oljan. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter.

**Torkade kycklinghjärtan**

200 gram kycklinghjärtan

Värm ugnen till 100-200 grader. Dela alla hjärtan i två bitar och lägg ut dem över bakpappersklädd plåt. Torka i ugn och avlägsna den vätska som bitarna avger. Efter ca 4 timmar är bitarna bruna och hårda. Lägg de torra bitarna på hushållspapper i ett durkslag för att dra ut resterande vätska. Förvara i en öppen burk.

**Leverpinnar**

500 gram grislever
1,5 dl majsmjöl
0,75 dl vetemjöl
1,5 dl vatten

Sätt ugnen på 175 grader. Skär levern i mindre bitar. Kör alla ingredienser i en matberedare till en jämn smet. Häll smeten på bakplåtspapper och grädda i nedre delen av ugnen i ca 20 minuter. Låt svalna i fem minuter och skär sedan upp den varma kakan till 2 cm tjocka stavar.

**För ytterligare information, vänligen kontakta:**Christine Ehrlander, produktspecialist och hundexpert på Sveland Djurförsäkringar, 072-718 31 55, christine.ehrlander@sveland.se

Per Josefsson, veterinär på Sveland Djurförsäkringar, 072-500 24 74

Läs gärna mer på www.sveland.se.

**Om Sveland Djurförsäkringar:**Sveland Djurförsäkringar Ömsesidigt bildades 1911 och har alltsedan dess erbjudit ett brett sortiment av djurförsäkringar till den svenska marknaden. Idag försäkras, förutom hundar och katter, även smådjur, hästar och lantbruksdjur. Läs mer om Sveland Djurförsäkringar på [www.sveland.se](http://www.sveland.se) eller följ oss på Facebook.