

今年は、大きな地震続きで、東京では11月に54年振りの積雪と異例のことばかり。今冬は雪も多くなりそうですし、風邪やインフルエンザも早くから出ていますので、ご注意ください。

さて、近年は「家族」と言うと、ペットも家族の一員として表現されるようになりました。

我が家も、犬を飼っていて、ヨークシャーテリア(女の子)の「ココア」がいます。

(お隣のご主人からは、茶色だからか、男の子と思われていて、いつもボクと呼ばれます…。(>_<))

ココアの前には、マルチーズ(男の子)の「ベリー」(約5kg)がいました。

OE飲料やふげんも食べていましたが、人がいない時にテーブルに飛び乗って、食べてはいけないもの(玉ねぎのに入った料理など)を何度か盗み食いしたりして、短命でした。

ココアは、赤ちゃんの時から小柄で、現在でも2.5kg程。控えめな性格(近年はやや積極的に…)で、自分で椅子や、テーブルに乗ることもなく、盗み食い(床に落ちたら食べに来ますが…)もしないので、病院のお世話になったこともありません。では、うちでのココア酵素体験をお話します。

* 赤ちゃんの時…生後2か月で我が家に来た時に、最初、整腸剤を渡されましたが、我が家では、ふげん、OE飲料に置き換えました。腸内環境にも、消化のためにもおすすめで、吐いたり、下痢したりしなくなります。

* 食事について…ご飯は、基本的にペットフードで、朝と夜の2回です。

まれに果物の
おすそ分け
少量あり。



ペット用の「スーパーワンにゃん」
などもあります

食べる直前にOE飲料原液を約1杯(ふげんの添付スプーン)入れ、フードは少なめに。

(野菜好きで、夕食の準備をし始めると、私にもちょうだい♪と、背後に、熱い視線を感じます)

フードは、素材や油っぽくないものを選んでいきます。食べる量も少ないこともあり、酸化を避けたいので、大袋は買いません。フード特有の臭いや、開封後の酸化も気になるので、おいしく食べられるように、ふげんをまぶします。

(食べる時は、まず、OE飲料をなめます。それから、先日、ふげんのまぶす量が少なかったかな…と思っていたら、食べようとしなかったのが、ふげんをかけたから食べました。さすがの嗅覚です)

* おやつ…基本的に食べさせません。お留守番の時ハウスに誘導するのに、少量のおやつくらいです。

こんな感じの食生活で、酵素製品も摂っているから、毛艶はピカピカで、スリムです♪

でも、ご飯は目分量なので若干量が多かったり、フードを変えたり(毎回同じものではありませんから、カロリー、油分気が多めだったり)すると、小柄な子なので、太ることに…(^_^;

ぽっちゃりワンちゃんもよく見かけますが、つい、かわいいからと言って、おやつを与え過ぎると、カロリーオーバーになるので、ご注意ください。

人間と同じで、満足・満腹感を感じやすくするために、割って小さくできるものを選び、ひと口で食べ終わるより、見た目の個数を多くする方が良いのだそうです。

ご飯の時も、一気に食べないように、食べ難い容器(内側がクローバー型)もあります。

その他、シャンプーで吐くこともあるので、吐きにくくするシャンプーも出ているようですが、合成成分などは極力避けたいので、我が家では、「5アウト」(OE飲料配合、天然植物系由来成分使用、石油系・鉱物系合成の成分無添加、弱酸性)のピュアナチュラルシャンプーをココアに使っています。

苦手なシャンプータイムも、ほのかなオレンジの香り(オレンジ由来成分配合)が大好きでナチュラルシャンプーの香りをかいで、リラックスしています。

しかも、泡を舐めますが、一切、吐く事も無く、安心して使っています。

ちなみに、我が家では、ナチュラルシャンプーを、ボディーシャンプーとしても使っています。

少しでも元気で健康でいて欲しいペットにも、是非、酵素製品をご活用ください。

ねー、おやつ、
もっとちょうだい♡



* 酵素deクッキング そろそろ、忙しい時期になりますし、少しでも煩雑なことは避けたいですね。

そこで、袋を使って簡単にできる、ミンチを使った簡単ハンバーグをご紹介します。

* 材料(分量はご家族に合わせて)…ミンチ(お好みのもの)、刻みネギ、ふげん、合わせ酵素醤油

* 作り方 ①下ごしらえ…ビニール袋にミンチ(約200g)とふげん(添付スプーン山盛り3~4杯)を入れ、空気を入れた状態でミンチ1粒1粒にまぶすようによく振る。(ミンチは購入後すぐに下ごしらえをすると約1週間保存OK)

②刻みネギに、合わせ酵素醤油を適量なじませ、①の袋に入れ、よくもんで混ぜ、なじませる。

③袋の中で丸に成型して、焼いて出来上がり。(1個の大きいハンバーグにして焼いて切り分けます。)

* ポイント ・ネギ以外にタマネギやお好み野菜を細かく切って入れます。・クッキングシートに載せて火にかけると油を使わず焼けます。・ふげんを入れるから、卵なしでもふっくら。・今回の味付けは、和風ですがおすすめ!