|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | Begin volgend onderwerp | |  |  | | --- | | Kerstversiering, kersthapjes en honden |  |  | | --- | | In de decembermaand maken we het gezellig rondom het huis. We versieren binnen en buiten en er verschijnen regelmatig heerlijke hartig- en zoetigheden op tafel. Wellicht ben je al druk bezig met de kerstinkopen. Wist je dat 80% van de hondeneigenaren in Nederland zijn/haar hond verrast met een cadeautje onder de kerstboom? In deze maand kunnen we allemaal wel een lichtpuntje en warmte gebruiken. Om de kerstperiode ook hond-proof te maken geven we graag nog een aantal tips om rekening mee te houden:   **Versieringen**   * Maretak en hulst; de romantische maretak pronkt boven de deur, maar wisten jullie dat de witte besjes voor diarree en braakklachten kunnen zorgen bij onze honden? De rode besjes van de hulst veroorzaken dezelfde klachten. Bij overmatige inname gaan de honden speekselen en kunnen ze zenuwstoornissen krijgen. * Kerstster; de melk van de plant is giftig. Honden gaan speekselen en braken omdat het mondslijmvlies geïrriteerd raakt. Ook diarreeklachten komen voor. * Kerstboom; het sap van de kerstboom is giftig. Als de kerstboom in een bak met water staat, let dan goed op dat de hond hier niet uit kan drinken. Plaats ook zijn eigen waterbak niet te dicht bij de kerstboom. Uitvallende naalden die erin vallen vergiftigen het water. Ook kunnen de naalden de slokdarm en darmwand beschadigen. Een extra stofzuigbeurt kan dus geen kwaad deze dagen. Een beperkt aantal naalden leidt alleen tot milde klachten zoals braken. * Kerstballen; we gaan ervan uit dat je hond de ballen in de boom laat hangen. Maar een kwispelende staart kan een bal ook uit de boom slaan. Tegenwoordig bieden plastic ballen uitkomst. Het grotere risico zit hem in de haakjes waaraan je de bal ophangt. Ruim deze netjes op na het optuigen en controleer de grond als er een bal uit de boom valt. * Lametta; dit zijn die mooie glimmende sliertjes in de boom. Het kan het tandvlees beschadigen en zorgen voor verstoppingen in de darmen. * Engelenhaar; vroeger werd dit veel gebruikt als decoratie in de kerstboom. Weet dat hier glasvezel in verwerkt wordt. * Kaarsen; laat je hond nooit alleen in een ruimte waar kaarsen branden. Een ongelukje zit in een klein hoekje.   **Lekkernijen**   * Chocolade; heerlijk! Maar bij grotere inname giftig voor onze honden. Is je hond nieuwsgierig naar de pakjes onder de boom? Leg dan de ingepakte chocolade pas op de avond van het uitpakken eronder. Ook eetbare versieringen in de kerstboom kunnen de aandacht van je hond trekken. * Kerststol en oliebollen; oppassen met de heerlijke bollen met krenten erin. Een grote inname van krenten leidt tot acuut nierfalen. * Rollade netje; jouw hond zal niet de eerste zijn die het lege netje te pakken krijgt. Het ruikt immers nog heerlijk naar gegrild vlees. Helaas komen er elk jaar netjes vast te zitten in het darmkanaal van honden. Met een operatie als gevolg. * Feestelijke tafel; laat je hond nooit alleen in de woonkamer als er op tafel lekkernijen staan. Ook jullie brave hulphonden weten razendsnel hun heerlijke portie te bemachtigen. Als je meeloopt naar de deur om de visite uit te zwaaien, ziet de hond vaak zijn kans schoon.   Verwennerij voor de honden tijdens deze dagen is natuurlijk hartstikke leuk. Ze horen bij het gezin en mogen het uiteraard samen met ons vieren. We willen jullie onderstaande recepten van hondenkoekjes daarom niet onthouden. Onze vrijwilligster Lucy van het Servicebureau staat bij ons en bij onze privé-honden op kantoor bekend als DE bakvrouw. We delen dan ook graag twee recepten van haar. Super leuk om bijvoorbeeld samen met de kinderen te bereiden voor jouw trouwe kameraad.  **Gembersterren**   * 300 gram volkorenmeel * 300 ml water * 50 ml olijfolie * 2 eetlepels melasse (suikerrietsiroop) * 2 eetlepels honing * Halve theelepel kaneelpoeder * Halve theelepel gemalen kruidnagel * 1 eetlepel heel fijn gehakte verse gember   Meng water, olijfolie, melasse en honing in een grote kom. Roer in een andere kom meel, kaneel, kruidnagel en gember goed door elkaar. Lepel het meelmengsel door de natte massa tot een stevig deeg. Dek het deeg af en zet het minstens drie uur in de koelkast. Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit tot een dikte van 7mm. Verwarm de oven intussen voor op 180 graden. Heteluchtoven op 165 graden. Steek met een ster of kerstboomvorm koekjes uit het deeg. Leg ze op een vel bakpapier op een ovenplaat. Bak ze in 10 tot 15 minuten gaar. Laat ze op een rooster koud worden en bewaar ze in een papieren of katoenen zak.   **Sneeuwvlokken**   * 150 gram rijstmeel * 2 eieren * 2 eetlepels plantaardige olie * 1 eetlepel honing   Verwarm de oven voor op 175 graden. Heteluchtoven op 155 graden en leg een vel bakpapier op een ovenplaat. Klop de eieren los met de olie en de honing. Voeg het rijstmeel toe en mix er een stevig deeg van. Rol het deeg uit op een met meel bestoven glad oppervlak tot een dikte van om en nabij 7mm. Steek er koekjes uit met een sneeuwvlokvormpje of een andere kerstvorm. Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in ongeveer 15 minuten gaar. Ook hier geldt: Eerst koud laten worden. Bewaren kan in een papieren of katoenen zak.  ***Bakken maar!*** | | | |