

Mike's Mash à la Lilo *von Lilo Pieth*

(Anmerkung: Dieses Rezept basiert auf dem aus dem Internet bekannten Mike's Mash von Mike Burtont, das weitergegeben werden darf, sofern man auf die Yahoo Group Mike's Manna Mash verweist, was wir hiermit gerne tun. Die Webadresse lautet: http://pets.groups.yahoo.com/group/mikes_manna_mash/)

Hier nun mein Rezept für Papageien-Kochfutter (Ergiebigkeit für zwei bis vier Amazonepapageien ca. drei Monate)

Sobald alles fertig gemischt ist, füllt man es portionsweise in kleine Beutel oder Becher und friert alles sofort ein. Für den Gebrauch nimmt man einfach eine Packung aus dem Gefrierschrank und legt sie für eine halbe Stunde in kaltes Wasser. Wie bei jedem Frischfutter muss man das Futter je nach Temperatur nach ein paar Stunden entfernen. Die Größe der täglichen Portion ist natürlich vogelabhängig, ein Ara braucht mehr als ein Sperlingspapagei, als Richtwert kann man von 1 Esslöffel pro Tier und Tag ausgehen.

Zutaten, die gekocht werden

150 g Schwarze-Augen Bohnen
150 g Borlottibohnen (Wachtelbohnen)
150 g Rote Indianerbohnen (Kidney)
150 g Gelbe und grüne Erbsenhälften
150 g Kichererbsen
150 g Schwarze Bohnen
150 g Sojabohnen
250 g Weiße, große Bohnen
200 g Wilder Reis
120 g Weizen
120 g Rollgerste (Graupen)
4 normale Kartoffeln, mittelgroß
4 Süßkartoffeln, mittelgroß

Zubereitung

Alles (außer den Kartoffeln) bitte sehr gründlich abspülen, in einem großen Topf über Nacht einweichen. Am nächsten Morgen Wasser auffüllen bis etwa 3 cm über der Mischung, das Einweichwasser wird nicht weggeschüttet. Etwa 10 Minuten aufkochen, Topf zudecken und ca. 20 Minuten leise köcheln lassen. Gut aufpassen – es brennt ziemlich schnell an! Bis Ende der Kochzeit ist das Wasser fast aufgebraucht.

Die geschälten, kleingeschnittenen Kartoffeln gibt man etwa 10 Minuten vor Garende dazu und dämpft diese unter häufigem Rühren mit.

Zutaten, die nicht gekocht werden

1.5 kg gefrorene Erbsen
1.5 kg gefrorene Möhren
1.5 kg gefrorener Mais
1.5 kg gefrorene grüne Gartenbohnen
250 g frische Petersilie
3 mittlere Zucchini
4 große Tomaten
250 g Pok Choi
6 große Bananen
6 große Äpfel
4 Orangen, geschält
100 g frische oder gefrorene Cranberries
1 Mango
2 Papayas mit Samen, geschält
750 g Trauben
60 g Sesamsamen
50 g Algenpulver
50 Alfalfapulver

Die Früchte in kleine Stücke schneiden, alles auf einmal in die Mischung geben (die gefrorenen Zutaten sowie die Früchte kühlen die Kochmischung sofort, es wird kaum aufgetaut). Alles sehr gut vermengen und portionsweise abpacken.

Die fertige Mischung mit allen Zutaten

ist auf dem Bild rechts zu sehen.
Jetzt kann sie portionsweise abgepackt und eingefroren werden.

Für Abwechslung sorgen ab und zu beigefügtes Eifutter oder andere frische Zutaten wie Sellerie, Beeren usw., die kurz vor dem Servieren zugegeben werden.



Hier haben wir eine mögliche Zusammenstellung für einen Tag: Kochfutter, Beerenmischung (Hartriegel, Kornelkirschen, Schlehen = Schwarzdorn, Weißdorn) und einige Körner/Pellets.



Dies sind mögliche Zutaten für eine „herbstliche Mahlzeit“, Ligusterbeeren, angetrocknete Vogelbeeren, Spitzbeeren, Weißdorn und Ahornsamen.



Coco und Ricky schmeckt's