

# ANNIKENS herlige hundeliv

## Godt nytt år!

...er det vel på sin plass å ønske nå? Hvilke planer, håp og forventninger har du for det nye året? Kanskje du som jeg synes januar og februar ikke egner seg for noen av delene, det viktigste er bare å få de overstått, så kan vi legge planer når det begynner å lysne ute igjen.

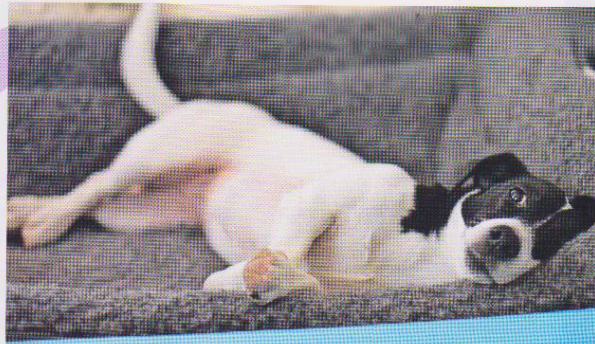
Jeg håper at 2012 blir året da jeg våger meg ut på konkurransebanen med min cocker spaniel Finn. Jeg håper det blir vinteren for mange mil på ski, godt hjulpet av fire trekkende hunder. Våren skal komme og være vakrere enn noensinne, med varme i solveggen helst allerede i februar, og litt snøsmelting hver dag slik at det aldri blir gjørme og at det klukker i små bekker hver eneste dag. Sommeren kommer nok allerede i mai i år, tror jeg, og den varer ut august – minst.

2012 skal bli året for de lange skogsturene, de sene sommerkveldene, vårveldene på hundeklubben og mange, mange liter blåbær til høsten. 2012 er også året da min øyesten Idefix fyller ti år. Tenk på det. Min lille valp har plutselig blitt en voksen mann, ja, nesten en gammel gubbe. Sær er han også blitt. Han insiterer på å bli bæret inn i sengen på kvelden, for eksempel. Og på at maten skal serveres på teppet, ikke rett på gulvet, han kan da ikke fryse på tærne, må vite. Dessuten har han fått så mange fine, hvite hår i ansiktet. Solvhår. Jo mer sølv, jo mer verd. Er det ikke sånn?

Det er veldig rart, vemodig og fint å leve med en hund i sin beste alder. Han er så klok og erfaren. Ti år sammen har gjort oss så sammensveiset som det går an – han vet akkurat hva jeg vil og gjør ofte noe helt annet, og jeg vet akkurat hva han vil og forsøker å etterkomme ønskene etter beste evne.

2012 skal bli mitt og Idefix sitt år. Det er akkurat det det skal. Vi skal nyte hver eneste dag sammen, hver kveld og hver årstid. Idefix skal få jakte så mye han vil, få den beste maten han vet om og de beste liggeplassene. Liggeplasser er nemlig en hel vitenskap her i huset – de skal være foran vedovner, ikke for nærme, passe myke og gjerne med ull som underlag. Terrier-regimet har bestemt at bare naturmaterialer fungerer (!), så for eksempel fleecer er bannlyst. Dessuten må sengene ha kanter til å hvile hodet på og helst være litt over gulvet. Gjerne med utsikt. Og selvsagt stiller jeg opp som serviceinstitutt personal skal – det er nemlig sånn at det er større sjanse for å vinne storgevinsten i Lotto enn å få dele livet med Idefix. Han er det faktisk bare en av i hele verden. Heldige meg!

Anniken



## Månedens produkt

Denne vinteren har det vært kniving om liggeplassene foran ovnen her i huset, og alle hundene vil helst ha den samme sengen – nemlig den i ull. [www.hundeeierbutikken.no](http://www.hundeeierbutikken.no) selger ullsenger i tre størrelser og i god kvalitet. Sengene er laget i Merino-ull, noe som betyr at de veier svært lite og varmer godt. Ull har også den fordel at det varmer selv om det er vått, noe som gjør disse sengene ypperlige til for eksempel bilburet på vinterstid. Vi har byttet plass på alle våre senger som vi har testet mot hverandre, slik at vi vet at det ikke er selve plasseringen som er hemmeligheten. Våre minste, korthårete og mest bortskjemte hunder var de som var mest glade i ullsengen. Dog måtte vi da legge den i en annen seng, slik at madrassen ble tykkere... Hundene med mer pels er også glade i ullsengen, og vi tror det kan være fordi ull både puster og ventilerer bedre enn for eksempel en glatt overflate. Anbefales!

## Lesertipset

### Hundegodt

"Jeg har akkurat prøvd ut denne oppskriften og hunden min er kjempefornøyd. Jeg har lett overalt etter oppskrifter på hundekjeks, men har ikke funnet det noen plass. Om dere har flere gode oppskrifter å legge ved i bladet eller på Facebooksiden, så hadde det vært supert!"

Hilsen Kristina og Dennis

#### Glade lakser

##### Ingredienser

... 200 g laksefilet  
Ca 1 dl vann  
150 g maismel  
150 g hvetemel (om du vil ha det glutenfritt, bruker du bare maismel)  
π dl solsikkeolje  
1 egg

##### Slik gjør du:

1. Sett ovnen på 150 grader (gjernep varmluft) og kle et ovnsbrett med stekepapir.
2. Kok laksen i ca 15 minutter og la den bli kald
3. Miks laks og vann til en jevn konsistens f.eks. i en blender
4. Bland maismel og hvetemel
5. Tilsett laksedeigen, oljen og egget og bland til en smidig deig.
6. Kjevl ut deigen til ca 5 mm tykk.
7. Trykk ut små fisker eller bruk det du har som egner seg i pepperkakeformer.
8. Stek de i ca 15 minutter midt i ovnen til de har fått en gyllen brun farge og er tørre og knasende.