

La recette facile du mash

Les ingrédients :

Pour préparer un mash facile, prévoir de l'eau tiède (2 volumes d'eau pour 1 volume de produit sec), des céréales floconnées (orge et/ou maïs) floconnée, des graines de lin toastées (100 à 150 gr par cheval), ou bien des graines de lin à cuire au micro-ondes, du gros sel de cuisine (30 gr par cheval) et du son gros de blé (2 litres par cheval).

La préparation :

Ebouillanter les graines de lin toastée. Si vous n'en trouver pas, faire cuire de la graine de lin au micro-ondes. Mélanger le son et les céréales floconnées. Verser l'eau tiède. Ajouter la graine de lin, laisser gonfler et refroidir 1/2 heure. Ajouter le gros sel. C'est prêt à servir. Attention à bien vérifier en plongeant la main, que le mélange soit seulement tiède et non chaud avant de servir.

Utilisation :

La quantité de céréales floconnée doit correspondre à seulement la moitié de la ration habituelle du cheval. Le mash peut être distribué une à deux fois par semaine en remplacement du repas du soir. Distribuer le mash de préférence la veille au soir d'un jour de repos.

3 variantes intéressantes :

Utiliser des légumes (carottes, artichauts) pendant l'été et du riz complet (cuit) pendant l'hiver. Hacher et mélanger du bon foin en brin de 3 à 4 cm, ou bien utiliser des fibres du commerce d'une longueur de 3 à 4 cm.

Bertrand de Rancourt

Nutritionniste équin indépendant

La recette du mash maison

Les ingrédients :

Pour préparer un bon mash, prévoir de l'eau, de l'orge entière, des graines de lin entières, du sel de cuisine et du son gros de blé.

Les proportions :

Remplir le récipient d'orge aux 2/3 puis couvrir d'eau ; une poignée de graine de lin ; deux poignées de gros sel. Pour le son, choisissez de préférence du son gros de blé.

La préparation traditionnelle :

Mettre de l'orge dans un récipient de cuisson et couvrir d'eau froide. Ajouter les graines de lin et le sel. Laisser gonfler quelques heures, puis faire mijoter. De même que pour le riz pilaf, l'orge doit avoir absorbé la totalité de l'eau en fin de cuisson.

Après cuisson, verser la préparation sur une aire parfaitement propre puis ajouter le son qui viendra éponger l'excédent de jus. Mélanger jusqu'à ce que le son soit totalement humidifié.

Vous pouvez servir tiède.

Utilisation :

Le mash peut être distribué une à deux fois par semaine en remplacement du repas du soir. Prévoir environ 1 à 2 kg de préparation par cheval.

3 variantes intéressantes :

Utiliser des légumes (carottes, artichauts) pendant l'été et du riz complet pendant l'hiver. Hacher et mélangez du bon foin en brin de 3 à 4 cm.

Bertrand de Rancourt
8, rue d'Eschborn
91230 Montgeron – France
Mobile : 06.08.26.27.92
Tel/Fax : 01 69 00 71 40
bertrand.de.rancourt@orange.fr



Optimisation du régime alimentaire, gestion planifiée du budget alimentation, formation des soigneurs.

La recette du BARBOTAGE

Les ingrédients :

Prévoir de l'eau tiède, du gros sel de cuisine, du son gros de blé, et des carottes.

La préparation :

Disposer 2 litres de son gros de blé dans un seau, couvrir de 4 litres d'eau, ajouter une grosse pincée de sel de cuisine, et ajouter 2 à 3 carottes cassées en morceaux. Renouveler jusqu'à 3 fois par jour en cas de transport ou bien les jours de compétition.

Variantes intéressantes en ajoutant :

- des fibres de foin haché. Dans ce cas disposer 1 litre de fibres + 1 litre de son par préparation),
- Quelques grains de céréales pour attirer l'attention du cheval,
- Du bicarbonate avec accord vétérinaire.