

PETS' MEWS

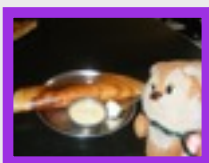
Газета для инстаграмовских плюшей, домашних питомцев и их людей

Добро пожаловать

Привет, друзья, и добро пожаловать в мартовский выпуск Pets' Mews. Весна уже здесь, урра! Вот и начался Великий пост – время, когда нужно поститься (т.е. не есть так много) перед Пасхой, а это значит, что многие из нас чем-то жертвуют (мне вот нельзя пирожные аж 40 дней) или занимаются благотворительностью и помогают другим. На прошлой неделе еще можно было использовать все вкусные ингредиенты и нажарить блинов в Масленицу.



Многие из вас в теме, и у нас есть отличная статья от наших друзей @boashki о русском празднике Масленица, а сладкоежки @pinkpenguin_cuddlypolarbear из Кельна поделится рецептом вкусной сладости Мутценманделн. И не волнуйтесь, все эти вкуснейшие рецепты можно сохранить до Пасхи, после которой можно будет вернуться к привычному меню! На этом фото я с южно-индийским блинчиком доса. Кстати, у нас готовится особенный «плюшевый» путеводитель по Нью-Йорку, но об этом потом. Все подробности – в Инстаграме. С любовью, Типси xxx



Благодаря @doyka_supercow газету Pets' Mews теперь можно читать на русском

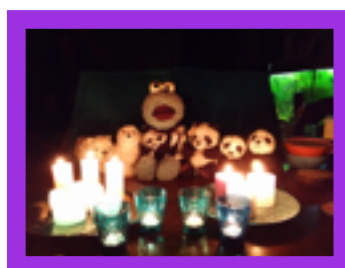
Час Земли: Выключи свет ради Матушки-Земли

Автор: @cookiemreport

Всем привет! Я вернулся в Pets' Mews с важными новостями. 25 марта 2017 года будет Час Земли. Я всегда отмечаю его с друзьями. В прошлом году я провел флэшмоб #cookiereportearthhour, в котором просил друзей опубликовать свое фото в честь Часа Земли. Успех был колоссальный (об этом можно прочитать в моем блоге <http://cookiereport.blogspot.com>). В этом году я надеюсь, что вы опять присоединитесь ко мне. Но сначала я расскажу вам подробнее об этом событии.

1 час темноты

Час Земли придумал Всемирный фонд дикой природы в Австралии. Первое такое событие прошло в Сиднее в 2007 году. Оно имело такой успех, что другие страны тоже начали участвовать. И теперь более 7000 городов по всему миру участвуют в этом событии каждый год! Если коротко, то Час Земли – это один час в году, когда мы отключаем весь свет и все бытовые приборы, чтобы в полной темноте проявить свою любовь к Матушке Земле и попробовать помочь ей выздороветь. Если не хочется сидеть в крошечной темноте, можно



зажечь свечи или фонарики. А можно разжечь костер и устроить вечеринку! В Час Земли можно неплохо повеселиться, например, погулять под звездами или устроить настоящее световое шоу фонариками. Подробнее прочитать о Часе Земли можно здесь: EarthHour.org.

25 марта 2017 г., 20:30 – 21:30 по местному времени

Самое здоровское – это то, что Час Земли проходит в вашем часовом поясе! Это значит, что темнота будет распространяться по Земле, словно рябь по воде, начиная с Новой Зеландии и заканчивая на Гавайях. Я как-то посмотрел видео, записанное из космоса, на котором видно, как гаснет и вновь загорается свет на планете. Очень впечатляет. В прошлом году я просил вас помочь в вашем часовом поясе – чтобы мы показали миру, что заботимся о нашей Матушке Земле. Как много друзей мне помогли! Может быть, в этом году размахнемся еще больше?*

#CookieReportEarthHour2017

Пожалуйста, опубликуйте фото в Instagram во время Часа Земли в вашем часовом поясе. Покажите, как вы празднуете этот час. Зажгите свечу или другой безвредный источник света (например, фонарик), чтобы показать миру, что нам не все равно. Пожалуйста, отметьте меня на фотографии – @cookiemreport – и используйте хэштег #cookiereportearthhour2017, чтобы я увидел все ваши фотографии. Я снова хочу опубликовать их в своем блоге (как в прошлом году). Спасибо!

*P.S. Думаю, мы все знаем ответ на этот вопрос: «Конечно, размахнемся!»
Типси

Масленица

Автор: @boashki

Масленица – древний славянский праздник с многочисленными обычаями. Этот праздник празднуют и сейчас. Отмечается он в течение недели перед Великим постом. В этом году масленица началась 20 февраля. Основная цель праздника - сказать «Спасибо» и «До свидания» зиме и встретить весну. Главные символы Масленицы - кукла Масленицы, забавы, катание на санях, игра в снежки. Но основное - блины: круглые, горячие, румяные. Они являются символомкак вы думаете чего? Конечно, солнца!!! Каждый день Масленицы имеет свое название. В каждый из этих дней люди ходили друг к другу в гости, гуляли, веселились и ели блины. Плюши тоже любят есть блины и мы поделимся с вами рецептом наших блинов.

Нам понадобятся:

- ✦ 3 куриных яйца
- ✦ 1 ст. ложка сахара
- ✦ половина чайной ложки соли
- ✦ 24 ст. ложки муки
- ✦ 1 литр кефира
- ✦ половина чайной ложки соды
- ✦ подсолнечное масло
- ✦ сливочное масло

Рецепт



Разбиваем три яйца в глубокую миску, добавляем столовую ложку сахара и половину чайной ложки соли. Все это взбиваем миксером. Добавляем кефир, размешиваем ложкой.

Всыпаем 12 полных столовых ложек муки, аккуратно размешиваем и взбиваем миксером. Потом добавляем еще 12 полных столовых ложек муки, аккуратно размешиваем и взбиваем миксером. Взбиваем до однородной массы без комочков.

Отдельно в стакан наливаем воду и размешиваем в ней половину чайной ложки

пищевой соды. Вливаем воду с содой в наше тесто и размешиваем. Тесто готово!

Если вам кажется, что оно слегка густое, то добавьте немного воды; если жидкое, то добавьте несколько ложек муки.

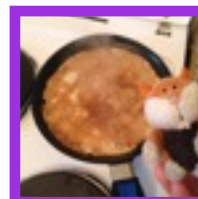


Разогреваем сковороду, обмазываем ее подсолнечным маслом (для этого продаются кисточки). В половник

набираем столько теста, чтобы сверху половника оставался примерно один сантиметр. Выливаем тесто на сковороду и движением сковороды даем растечься тесту по ней.

Сколько жарить один блин? Сложно высчитать точное время. Примерно от 2 до 5 минут на весь блин с двух сторон, еще зависит от того насколько горячая сковорода. Это приходит с опытом. Поджариваем блин с одной стороны, его можно лопаткой приподнимать и смотреть как он прожарился.

Потом переворачиваем его на другую сторону и дожариваем .



Кладем готовый блин на тарелку.

И быстро ставим жарить новый блин. Перед каждым новым блином сковороду надо смазывать подсолнечным маслом. На блин , который положили на тарелку, кладем сверху небольшой кусочек масла. Когда он растает, его распределяем по всему блину и особенно на края. Так делаем с каждым блином. Это делается для того, чтобы они были мягкие и у них не подсыхали края. Первый раз может не получиться.

Русская пословица

В России есть пословица: *Первый блин комом* (когда не получается сделать что-то с первого раза). Первый блин может не получиться, так как сковорода еще не очень разогрета.

С чем едят блины? Со всем !!! С рыбой, с икрой, с вареньем, с медом, со сгущенкой, с джемом, со сметаной, с грибами, с творогом, С блинами пьют морс, чай, кофе, молоко, квас , ...

Приятного аппетита !!!



Расчудесные Мутценмандельн

Автор: [@pinkpenguin_cuddlypolarbear](#).

Нам

понадобятся:

125 г мягкого сливочного масла

2 яйца

125 г сахарной пудры

щепотка соли

300 г муки

полчайной ложки пекарского порошка

30 г молотого миндаля

2 ст. ложки рома

1 л растительного масла или жира

1. Взбиваем яйца, сахарную пудру и соль до воздушной консистенции.

Затем смешиваем муку и пекарский порошок и добавляем их в смесь.

2. Добавляем сливочное масло, молотый миндаль и ром. Взбиваем тесто до гладкой текстуры. Ставим тесто в холодильник на 2 часа.

3. Нагреваем растительное масло до 175°C (чтобы проверить, опустите деревянную ложку в кипящее масло. Если на ней начали образовываться пузырьки, значит, масло достигло нужной температуры).

4. Раскатываем тесто до толщины 1,5 см и вырезаем наши Мутценмандельн миндалевидной формы. Если у вас нет специальной формочки, можно использовать формочку для нарезки

печенья в виде сердца (1-2 см), а потом порезать их пополам.

Положите 20 таких «полусердец» в кипящее масло (используйте шумовку) и обжаривайте 2 минуты. Переверните и обжаривайте еще 2 минуты. Когда станут золотисто-коричневыми, можно вынимать.

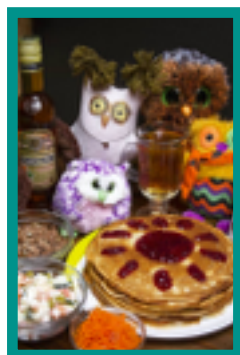
5. После этого положите Мутценмандельн на бумажное полотенце и посыпьте сахаром, пока теплые (некоторые добавляют еще и корицу). Обнимаем вас и надеемся, что ваша неделя пройдет безупречно!

С любовью, Пингу и Каддлс ♥

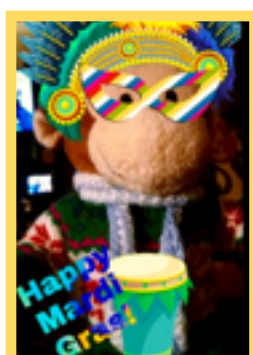


Просто фантастика!

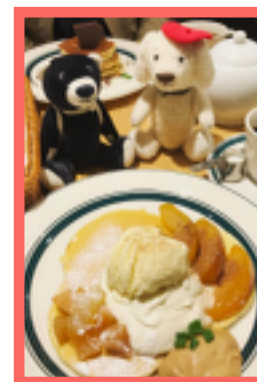
Ваши карнавальные и блинные фото



[@owlventures](#): «Совы никак не могли пропустить такой замечательный праздник, как Масленица! Проводы зимы отметили традиционно – блинами и медовухой. Теперь требуем весну!»



[@maxwellmarvin.on.the.loose](#) выглядит супер-стильно в этом карнавальном прикиде, и, кстати, он проводит конкурс [#plushiemardigras](#)



[@kurokuma_dice](#) наслаждаются блинчиками с корицей и яблоками, запивая все это чаем со сливками. Говорят, с ванильным мороженым так же вкусно – ммм, уверена, что так и есть!