

PETS' MEWS

Газета для инстаграмовских плюшей, домашних питомцев и их людей

[#plushiesbuildbridges](#)

Летние ночи

Автор: [@helinathebunny](#)



Приветик!

Как известно, финское лето – короткое. Большую часть года мы проводим в темноте. Когда же наступает лето, мы выходим из своих «скорлупок» и бежим на природу!

Мне нравится отдыхать у воды. Она меня успокаивает. Среди других моих летних обязанностей – есть столько клубники, сколько в меня влезет, ухаживать за своим мини-садом на балконе и периодически ездить в летний домик в деревне. Там я обычно хожу в сауну, плаваю в море и жарю шашлыки.

Желаю всем своим друзьям потрясающего лета.

Хелина



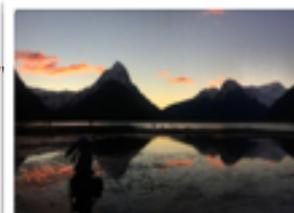
Всем привет!

В северном полушарии в самом разгаре лето, а в южном – бррррр – зима, так что в этом месяце у нас для вас «диетический», т.е. облегченный выпуск. Но не волнуйтесь, все равно будет интересно.

◆ В Англии говорят "so jammy" (досл. «как джем»), когда хотят сказать, что человеку повезло в жизни. Ну, джем – это всегда хорошо, да? И каждый заслуживает свой «джем» в жизни, поэтому [@waikikibunny](#) приготовил для вас вкусный рецепт с этим ингредиентом.

◆ Модная колонка в этом месяце отдыхает. У [@altravelbunny](#) парочка проблем (так что если кто-то из наших модников хочет засветиться, обратитесь к нашим папарацци). Дусана и Зи тоже укатили в зимний отпуск (они из Австралии),

а мы наслаждаемся их фото (см. одну ниже – видите Сану?). Отдыхайте, ребята, скоро увидимся.



◆ Мы сделали подборку ваших фотографий из отпусков.

Берите любимое мороженое (или горячий шоколад, если у вас зима), и начинайте читать.

С любовью,

Типси ххх

Благодаря Доечке [@doyka_supercow](#) газету Pets' Mews теперь можно читать на русском.



Ягодная штучка

Повар: @waikikibunny

Так как мне не нравятся магазинные джемы и желе, а также варенья с консервированным сахаром, я ударился в историю. Еще задолго до того, как я появился на свет, люди ведь как-то делали варенье без какого-то «особенного» сахара, так?

Для джема из выращенной собственными лапками красной смородины я использую обычный сахар. Вы также можете использовать тростниковый, если любите привкус карамели.

Если вы выжали сок из ягод, вам понадобится то же количество сахара (1:1), если только ягоды не супер-сладкие. Вы всегда можете протестировать на сладость на отдельной тарелке. Лимоны нужны, чтобы придать джему желеобразную консистенцию, особенно если он из сладких ягод.



Вам потребуется:

- Соковыжималка
- Ягоды (красная смородина, малина и т.д.)
- Сахар
- Лимоны

Я использую сок одного лимона или 1 литр ягодного сока.

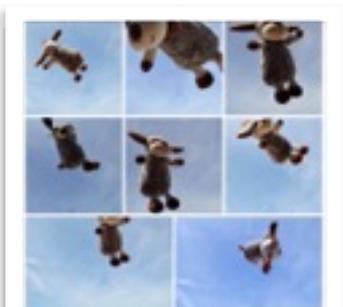
Смешайте все ингредиенты и дайте закипеть. Помешивайте одну минуту, а затем снимите с плиты. Разлейте варенье по заранее подготовленным банкам. Всегда ставьте банки на влажное полотенце, чтобы избежать риска повреждения банок из-за нагрева. Закрутите или закройте банки и поставьте их вверх дном. Когда остынут, можно переворачивать.

Вот увидите, будет намного вкуснее!

Всем удачи и приятного приготовления :)



Хорошие новости: Отпуск



Слева: Профессор Эмброс @moneypennylane показывает нам, как наслаждаться жизнью с оптимизмом. В центре: @absalon_the_gorilla наслаждается потрясающим закатом на восточном побережье США. Справа: @mister_motya_msk балдеет в Club Marco Polo в Турции.