

PETS' MEWS

Газета для Инстаграмовских плюшей, домашних питомцев и их людей

Приготовьтесь к #PlushieFashionWeek2020



Мы рады сообщить, что Сара [@zarina_azib](#) станет официальным корреспондентом Плюшевой Недели Моды 2020. Смотрите ее выбор образа дня на ее странице!



Дизайнеры и модели вовсю готовятся к показу мод [#TravelsWithMyCatWalk](#) по всему миру.

Это шоу проходит уже четвертый год и с каждым разом становится только лучше и масштабнее.

Любой может принять участие – плюши, неплюши, человеческие кошки и собаки, другие домашние питомцы, практически любой.

Возможно, вы хотите показать свои новые образы, которые вы создали или которыми вдохновились, которые купили или переделали, а может, вы просто хотите прийти, в чем есть – это тоже будет чудесно.

Мы надеемся, что вам понравится принимать участие или сидеть в первом ряду. Просто приходите, заглядывайте и используйте наши тэги [#PlushieFashionWeek2020](#) или [#TravelsWithMyCatWalk](#)

Увидимся там!

С любовью, Типси ххх

Читайте нашу газету на [немецком](#) благодаря нашим друзьям [@ausruheulen](#).



Благодаря Доечке [@doyka_and_hedge](#), газету Pets' Mews теперь можно читать на [русском!](#)



Да здравствуют пивные сады!

Автор: [@themolepack](#)

Возможно, некоторые из вас знают, что такое немецкие/баварские пивные сады ("biergarten"). А некоторые из вас даже бывали там раз, два или чаще. Но знали ли вы, откуда взялась традиция баварского пивного сада, и что баварцы воспринимают ее очень-очень серьезно?

Что ж, устраивайтесь поудобнее, сейчас будет урок истории о баварских пивных садах!

Традиция классических пивных садов в Германии отходит к 16-ому веку, когда еще не было холодильников, практически не было холодных погребов или других способов охлаждать продукты. Пиву для ферментации и ранения нужны низкие температуры (оно испортится, если долго хранить его при более высоких температурах).

Из-за хрупких условий хранения пиво варили только с конца сентября по конец апреля. Были даже степени, описывавшие процесс производства пива. Но это совсем другая история 😊

В 19-ом веке некоторые из более крупных пивоварен Мюнхена начали строить глубокие пивные подвалы вдоль берегов реки Изар. Эти подвалы были наполнены льдом, который «добывали» из озер и мелких рек зимой. Полные пива кеги ставили в эти подвалы, а потому охлажденное пиво было доступно даже летом. Как подвал превратился в сад? Шаг первый: чтобы сохранить среднюю температуру подвала постоянной,

люди клали гравий на крышу подвала и сажали каштановые деревья, у которых обычно крупные листья, чтобы защитить подвал от солнца. В древние времена клиенты приходили в пивоварню со своими кружками, чтобы забрать пиво домой. Но особенно летом люди начинали пить свое пиво прямо на месте, и пивоварни поставили столы и стулья под каштановыми деревьями, чтобы люди могли сесть и насладиться своим пивом, другими напитками и едой. Это шаг второй.

Эта бизнес-модель оказалась очень успешной, и мелкие пивоварни начали терять клиентов (не каждая пивоварня могла позволить себе пивной сад), и они попросили Максимилиана I Иосифа, который тогда был королем Баварии, установить еще один указ.

Результат: пивоварни могли оставить себе публичные бары в своих пивных садах, НО продавать в них еду больше не разрешалось. Клиентам нужно было приносить свою.

И даже сегодня традиционные пивные сады до сих пор позволяют своим клиентам приносить свою еду, а пиво должно быть куплено у них. Сегодня большинство пивных садов имеет традиционную область с самообслуживанием для покупки напитков (также безалкогольных) и область обслуживания. Конечно, можно ли приносить свою еду – личное дело каждой пивоварни. Если у вас появится возможность посетить пивной сад, лучше спросить об этом до визита. Мы взяли много информации с

сайта www.biergartenfreunde.de где вы найдете еще больше информации на эту тему и получите общее представление о пивных садах Германии.



Главное фото: Наша компания в пивном саду. Вверху слева и внизу справа: традиционные закуски в пивном саду – брецель и салат из сосисок. Вверху справа и внизу слева: традиционная таверна в пивном саду с каштановыми деревьями.

Киоски с картошкой

Автор: [@spybatmissions](#)

Знали ли вы, что существуют киоски с картошкой? СпайБэт нашел такой, когда катался по региону Даларна, Швеция, с семьей своей ассистентки!

Это небольшая хижина у дороги рядом с фермой, и там же растет картофель (а иногда и другие овощи) на продажу! Киоски всегда открыты, и вы можете просто войти, взять, что вам нужно, а деньги оставить на прилавке или отправить по телефону одним нажатием кнопки. Очень удобно!

Семья ассистентки СпайБэт покупает здесь картофель каждый раз, когда проезжает мимо, то есть пару раз за лето. И эта картошка – лучшая, которую когда-либо пробовал СпайБэт!



Хорошие новости

Те, кто живет в северном полушарии, недавно могли ощутить настоящий приток жары.

Бедняга Лосик [@theintrepidpenguin](#) вопрошал, куда все подевались, но, к счастью для него, он нашел всех. Оказывается, его друзья пингины прятались в морозильнике (вверху слева и справа).

И не только они. Эдди [@eddytbear](#) (внизу слева) запасся любимым тортом и сидром и отправился в холодильник. Ну, а я тоже решила там заночевать. Кстати, очень удобно, если хотите завтрак в постель (внизу справа)!

