

PETS' MEWS

Das MewsPaper für Instagrams Haustiere, Plüschies und ihre Menschen

Good Mews: Weltweiter Plüschie Steingarten

von [@over the hump with humphrey](#) & [@travelswithmycat](#)



Einige von euch werden davon gehört haben, dass [Humphrey's #kindnessrocks](#) allesamt gestohlen wurden.

Stunden hatte er damit verbracht, mit Liebe und Sorgfalt Steine zu bemalen, um sie an verschiedenen Orten zu hinterlassen, damit andere sie finden und sich dran freuen können. Einige Steine legte er in seinen Vorgarten. Natürlich machte es ihm nichts aus, wenn sich jemand mal einen Stein mitnahm. Aber doch nicht alle auf einmal! Und nicht jenen mit dem Hinweis auf sein Instagram-Profil, auf dem stand "Bitte nicht mitnehmen"!

Einige der gestohlenen Steine waren sehr schwer. Die hätte man nur geplant mit einem Laster wegschaffen können. Was, wenn sie nun auf dem Grunde eines Sees lagen?

Doch entgegen aller Erwartung wurden die Steine zurückgebracht! Ohne Nachricht, ohne Begründung. Sie waren einfach da. Alle

freuten sich mit Humphrey, der sagte: "Ich habe die liebevollste Unterstützung durch meine Familie, Kollegen, Freunde, Plüschie- und Steingemeinschaft. In den letzten Jahren haben sie mir alle dabei geholfen, meine Zuversicht und meinen Glauben zurückzugewinnen. Es gab ein paar Stolpersteine, aber dank euch mache ich große Fortschritte und fühle mich belastbar."

Ein Gutes hatte der Diebstahl der Steine. "Viele Plüschiefreunde wollten mir bemalte Steine zuschicken. So brainstormten wir alle miteinander und entschlossen uns, einen weltweiten Plüschiesteingarten zu erschaffen! So kann jeder mitmachen! Ihr müsst einfach nur einen Stein bemalen und irgendwo auf der Welt hinterlassen. Postet ein Bild von euch und dem Stein und dem Hashtag [#plushieworldkindnessrocks](#)

Gemeinsam können wir Freude verbreiten!"

Was für eine tolle Idee!

Hallo zusammen,

Happy Juli! Und Happy [#internationaltoybloggersday](#), welcher jährlich auf den 2. Juli fällt und von [@boashki](#) ins Leben gerufen wurde.

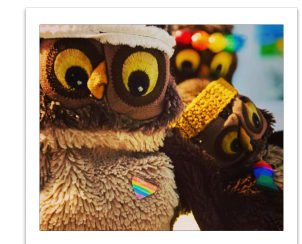
Wie geht es euch? Diese Ausgabe wird sehr „yummy“, da wir ganz tolle Rezepte für euch haben. Und wir starten mit sehr guten News!

Viel Spaß beim Lesen und falls ihr gerne selbst mal einen Artikel beisteuern möchtet oder uns ein tolles Foto von euch senden möchtet, meldet euch gerne bei uns!

Alles Liebe, Topsy xxx



Lest die Zeitung jetzt auf [Deutsch](#) dank unserer [@ausruheulen](#).



Благодаря Дочке [@doyka and hedge](#), газету Pets' Mews теперь можно читать на <https://www.travelswithmycat.com/?p=2430>



Hotte, der grüne Chefkoch: Rote Bete - Aufstrich-Rezept

von: [@furfrog](#)



Los geht's, 🧑🍳🐸 endlich ist wieder Kochen angesagt mit [#hottethegreenchef](#) 🧑🍳🐸 Heute verrate ich euch eines der einfachsten aber leckersten Rezepte, die ich entdeckt habe auf meiner [#eatforfuture](#) - Reise 🧑🍳🐸 Es ist ROTE BETE - AUFSTRICH 🧑🍳🐸 Was du brauchst: einen Chefkoch 🧑🍳 für die Anleitung ✅ Einen Sous Chef für's Geschirrspülen ✅ Ein Einhorn 🦄 für den Glitzer ✨ Alternativ dazu geht auch Liebe ❤️ ✅ Eine Dose Kichererbsen (ungefähr 220g) ✅ 1x Rote Bete (Ich kaufe immer die gekochten und geschälten) ✅ 3 Teelöffel 🥄 Tahini (Das ist Sesampaste, die du beim ersten Mal aber auch weglassen kannst, wenn du dir unsicher bist) ✅ 1 Knoblauchzehe ✅ Der Saft einer halben Zitrone 🍋 ✅ 30-50 ml eines favorisierten Öles ✅ Salz ✅ Pfeffer ✅ Und so geht's weiter: Schneide deine Rote Bete in kleine Stücke und gib dann alle Zutaten in den Mixer (Ausnahme: Küchenchef und Sous Chef) nun drücke auf „On“ und und staune 🤔 🐸 Tipp zum Würzen: Rote Bete schmeckt eher süßlich, daher verwende eher etwas mehr Salz 🧂 Knoblauch ist dominant, aber wenn du ihn magst oder einen Vampir töten musst, verwende ruhig mehr 🧄 Tahini ist eher etwas für Liebhaber, er verdrängt sogar den Knoblauchgeschmack 😊🐸 Für die Figur: Ich reduziere Öl sehr stark, daher wird die Konsistenz bei mir etwas wässrig, aber das ist okay für mich 😂🐸 Experimentiert einfach mal herum und lasst mich wissen, wie es euch schmeckt ❤️🐸 Nächstes Mal machen wir aus dem Rest Rote Bete - Risotto, welches man nicht umrühren muss 🧑🍳🐸



*Keine Plüschies haben während der Zubereitung Schaden genommen

Pomppi's Rhabarber Sonntagskuchen von: [@emandpomppi](#)



Das Rezept ist sehr einfach:

3 *Parts Zucker, 2 Parts Kefir, 1 Part Öl, 2 Eier, 2 dl (200 g) Mehl, 1 dl (100g) Grieß und ganz viel Liebe.



Du kannst den Kefir durch saure Sahne ersetzen, doch Kefir ist leichter.

Verrühre die Eier mit dem Zucker mithilfe eines Schneebesens, vermische auch die restlichen Zutaten und füge natürlich das Wichtigste hinzu: Rhabarberstücken



Backe das Ganze im Ofen bei 180 Grad für ca. 35 - 40 Minuten

Und das ist es schon! Teilt das Rezept gerne und genießt es!

*Hinweis der Übersetzer*innen: Ein Part ist keine bestimmte Maßeinheit. Es kann sich dabei um einen Teelöffel, eine Unze, eine Tasse etc. handeln und ist abhängig vom Rezept. Wir gehen davon aus, dass hier Unzen (ca. 30 Gramm pro Unze) gemeint sind.