

PETS' MEWS

Газета для Инстаграмовских плюшей, домашних питомцев и их людей

Хорошие новости: Международный сад камней

Авторы: [@over_the_hump_with_humphrey](#) и [@travelswithmycat](#)



Возможно, вы слышали не очень приятные новости о том, кто-то украл все расписные камни [Хамфри](#) [#kindnessrocks](#) из его сада.

Он потратил много часов и сил, аккуратно разрисовывая камни, которые он оставлял в разных местах, чтобы люди поднимали их, улыбались и дорожили ими, и некоторые из них он оставил у себя в саду. Конечно, он был бы не против, если бы люди забрали камешек для себя, но не все же сразу!

Камешков украли много, а некоторые из них были довольно тяжелыми, так что он уверен, что их увезли на тележке намеренно. Хамфри боится, что в итоге эти камни сейчас лежат где-нибудь на дне озера.

Но потом неожиданным и совершенно замечательным образом камни вернулись! Без какого-либо объяснения или причины, они просто вернулись на место, и мы были безумно рады за него.

Хамфри сказал: «Должен признаться, меня поддерживали родные, коллег, друзья, плюшики и сообщество любителей камней. В последние пару лет все помогали мне восстановить уверенность в себе и веру в себя. У меня было несколько препятствий, но по большей части я продолжаю свой путь, благодаря любви, окружающей меня. Я чувствую прилив сил. Спасибо вам всем!»

Более того, вся эта история привела к кое-чему хорошему. «С тех пор, как мои камни украли, многие друзья захотели прислать мне камешек. Мы тут поразмыслили и решили – а что если мы создадим международный сад камней плюшиков?! Так мы все можем поучаствовать! Чтобы присоединиться, просто разрисуйте камень и положите его куда-нибудь. Сделайте фотографию вашего плюшика с этим камнем и поставьте тег [#plushieworldkindnessrocks](#)

Вместе мы можем нести в мир любовь и доброту!

Потрясающая идея!

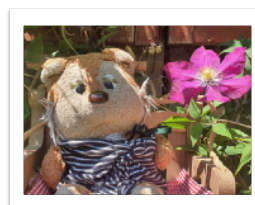
Всем привет!

Счастливого июля! И с Днем Игрушки-Путешественника [#internationaltoybloggersday](#) который мы отмечаем 2 июля, благодаря нашим милым [@boashki](#).

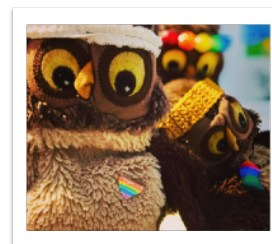
Как у вас дела? Мы подготовили для вас вкусные рецепты в этом аппетитном выпуске газеты, а также, как обычно, хорошие новости!

Приятного прочтения, а если у вас есть идея насчет статьи, или фото, которое вы хотели бы увидеть на наших страницах, дайте нам знать. С нетерпением ждем от вас новостей!

С любовью, Типси ххх



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



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



Хотте, зеленый шеф: Свекольная паста

Автор: [@furfrog](#)



Ну вот 🐸👁️🐸 наконец, пришло время приготовить что-нибудь с шефом [#hottethegreenchef](#) 🐸👁️🐸 Сегодня я поделюсь с вами одним из самых простых и вкусных рецептов, которые я нашел в поисках «еды на будущее» [#eatforfuture](#) 🐸👁️🐸 Это СВЕКОЛЬНАЯ ПАСТА 🐸👁️🐸 Вам потребуется: шеф-повар 🐸👁️🐸 для руководства ✅ су-шеф для мытья посуды ✅ единорог 🦄 для блесков ✨ в еде или любовь ❤️ ✅ одна банка нута (около 220 г) ✅ одна свекла (я покупаю уже готовые и очищенные) ✅ 3 чайные ложки 🥄 тахини (это кунжутная паста, ее можно сделать и самому или пропустить этот ингредиент вовсе) ✅ 1 зубчик чеснока ✅ сок 1/2 лимона 🍋 ✅ 30-50 мл растительного масла ✅ соль ✅ перец ✅ Способ приготовления: Порежьте свеклу мелкими кусочками, чтобы добавить в кухонный комбайн, и добавьте в комбайн остальные ингредиенты (кроме шефа и су-шефа*). Включите комбайн и наблюдайте, как творится магия. ☐ 🐸 Совет по приправам: свекла – штука сладкая, так что добавляю больше соли 🧂 Чеснока хватит, но если вы его любите или должны убить вампира, используйте больше чеснока без колебаний 🧄 Я пробовал добавить больше тахини, и вкус затмил даже чеснок, так что это на любителя 😊 🐸 Для тех, кто худеет: обычно я почти не использую растительное масло, и текстура пасты получается более водянистой, но мне это нравится 😊 🐸 В общем, поэкспериментируйте с рецептом и расскажите, как вам нравится больше ❤️ 🐸 В следующий раз мы приготовим ризотто со свеклой 🐸👁️🐸

*ни один плюшик не пострадал при приготовлении этого блюда



Воскресный пирог Помппи с корнем ревеня

Автор: [@emandromppi](#)



Это очень простой рецепт:

3 части сахара, 2 части кефира, 1 часть растительного масла, 2 яйца, 200 г муки, 100 г манной крупы и много любви.



Кефир можно заменить сметаной, но кефир менее жирный.

Взбейте яйца с сахаром, смешайте оставшиеся ингредиенты и, конечно же, главный – кусочки корня ревеня



Запекайте в духовке при 180 градусах минут 35-40

Готово! Поделитесь с остальными и приятного аппетита!