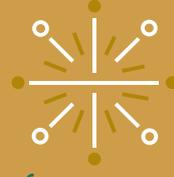


أصدقائنا الأعزاء ،
إليك عدد الكريسماس لهذا الشهر!
بكل الحب ❤️❤️



Pets' Mews



صحيفة إخبارية لمحبي الدمى القطنية و الحيوانات الأليفة و أصحابهم.



داخل هذا العدد :



أجواء احتفالية و طعام -
مراجعات كتب

كوكب جديد غريب
1٠: مووي كريسماس

وصفات احتفالية خاصة
وصفات من فريق PM!



تحيات احتفالية دافئة لكم ، أصدقاءنا الأعزاء ،

بينما نجتمع معًا مع أشخاص مميزين و نختتم السنة ، نأمل أن تستمتعوا بالقراءة و صنع الوصفات - أرسلوا لنا الصور إن فعلتم !
شكرًا لكم جميعًا على حبكم و دعمكم ، و شكرًا لكم جزيلًا لكم من فريق PM .

نرسل لكم كل أفراح هذا الوقت الاحتفالي الرائع من السنة.

أحضان كبيرة ،

تيسبي



لقراءة العدد باللغة الإيطالية
_ اضغط هنا
BY
[@OURFLUFFYGAN](#)
G



لقراءة العدد باللغة
العربية اضغط هنا
BY @-SALAON

كوكب جديد و غريب ١٠: مووي كريسماس !

by [fluffys fun adventures](#) و [@originalcow](#)



فلافي: " أنا هنا في فيرجينيا ، الولايات المتحدة ، مع. نائبة الرئيس العزيزة @originalcow . كيف تسير رئاستي ؟ هل أبقيت عيناً على البلد بينما كنت مشغولة .. الجميع ما زال يحبني ؟ "

أورجينال كاو : من الصعب أن أقول، سيدي. بما أن الناس بعدها ما تعافت بعد زيارتكم الأخيرة. لكنهم يواصلون الحديث عن برتقالي لذا - الشعبية جيدة، صحيح؟

فلافي: اه نعم ، جيد ، جيد... إذن ماذا يمكننا أن نفعل للمتعة هنا؟ أين نحن أصلاً ، (شارد الذهن)

أورجينال كاو : في ضواحي مقاطعة فيرفاكس، فيرجينيا. تطلين على واشنطن العاصمة من هنا، على بُعد حوالي 32 كيلومتراً. لكن يمكننا ركوب المترو للوصول إلى عاصمة الأمة. أو يمكننا زيارة جبل فيرنون، موطن أول رئيس. ربما يمكننا البدء من جديد من هناك

فلافي: جبل رئاسي؟! هل يمكنني أن أنحت وجهي فيه أيضاً؟»

أورجينال كاو : لا سيدي جبل فيرنون منزل بجانب نهر بوتوماك ، و ليس جبلاً . ربما يسمحون لك بوضع تمثال في الأمام ، رغم ذلك.

فلافي : هممم ... أريد جبلاً عليه وجهي و ليس تمثالاً صغيراً سخيفاً .. ماذا يمكننا أن نفعل أيضاً ؟ .

أورجينال كاو : هناك عدة ساحات معارك من الحرب الأهلية و مواقع تاريخية مرتبطة بها ضمن مسافة قيادة سهلة نسبية.

فلافي: لماذا ؟ ماذا سنفعل في ساحة معركة ؟

أورجينال كاو : الأمريكيون يحبون تكريم ساحات معاركهم . في ديسمبر ، أحياناً يقيمون ممثلين يرتدون أزياء لإعادة تمثيل كيف كان الجنود من ستينيات القرن التاسع عشر يحتفلون بالأعياد خلال زمن الحرب .

فلافي : على كثر ما أحب ساحات المعارك المرتبة ، ما تحس إنها كريسماس كثير اليوم ؟ أقصد ، بدل التسكع بمواقع تاريخية ، فينا نكون بالبيت خلال ٢٤ ساعة ، نعلق جواربنا ، و ننتظر سانتا قرب المدفئة . حان وقت الكوكيز و الحليب و ذكريات الكريسماس ! .

أورجينال كاو : أنت مو المفروض تنتظر سانتا .إنت .. إنت ما تفكر بإحراجه لحد يسرق كل الهدايا ؟ ، 😞

فلافي : (يخجل) ما كنت اجرؤ أفكر بهالشي! (يركل الأصفاة تحت الكنبة).

أورجينال كاو : طيب ... في أشياء أكثر نشوفها بمنطقتنا . في مركز أودفار - هازي، وهو جزء من متحف الطيران و الفضاء الوطني التابع لمؤسسة سميثسونيان ، و يضم أكثر من ٢٠٠ طائرة و مركبة فضائية، بما فيها مكوك الفضاء ديسكفري ، و طائرة كونكورد، و طائرات عسكرية أخرى.

فلافي : أوه نعم ، أنا أحب رحلات الفضاء ! يلا نروح 🥰! .

أورجينال كاو : (يشك) بس نقدر نشاهد ، مو ندخل المركبة الفضائية و متنامي شي.

فلافي : طبعًا ! 😊

(ما أن يصلوا، فلافي فورًا يطلع السلم ليصل إلى باب مكوك الفضاء ديسكفري).

أورجينال كاو : فلافي!!

فلافي : أنا ما بلمس شي ! (يستخدم العتلة)

أورجينال كاو : أوه لا شو عملت ؟! (فلافي يعمل شي بلوحة التحكم)
قلت لا تلمس شي !!

فلافي : (ينفض الغبار عن منفضة الريش) كنت أنظف بس . انظروا لكل هالغبار ! هالمركبة الفضائية التاريخية بتساهل تلميع .

(المكوك يبدأ بالأهتزاز)

أورجينال كاو : شو عملت الآن !!





فلافي : أعتقد أنني فعلت وضع الطنين اللطيف (مهدئ جدًا) 😊 .

أورجينال كاو: هذا تشغيل المحرك الرئيسي .

فلافي : أوه ، جيد ! يبدو صحيا .

" المكوك ينطلق مباشرة خارج جدار المتحف و إلى السماء "

فلافي : وبيبيبي ! هذا رهيب كما تخيلت ! .

أورجينال كاو: (يصرخ فوق صوت المحرك) سارق! لقد سبقت كنزًا وطنيًا.

فلافي: مستعار! استعرته ، كنزًا وطنيًا.

أورجينال كاو : ألم ترى الجميع يرفعون هواتفهم ؟ هذا سيذهب إلى وسائل التواصل الاجتماعي . لا استطيع إقناع البلد كله أن كل هذه الفيديوهات مولدة بالذكاء الاصطناعي ! .

فلافي : بس عدلت شوية أصابع زيادة . لا أحد سيلاحظ !!! " صوت ارتطام "

سانتا: (من خارج الزجاج الأمامي) هوو هوو اووو!

فلافي: سانتا ؟ أوه لا . آهههههه 😞

" كل من مكوك الفضاء و مزلقة سانتا يبدآن بالسقوط نحو الأرض "

"تحطم المكوك و المزلقة في كومة ضخمة من التبن "

أورجينال كاو: قلت لك لا تلمس أي شيء ! وقد قتلت سانتا ! 💣

سانتا: (يخرج من التبن) أنا بخير هو هو (يسعل التبن).

أورجينال كاو: أنا آسفة جدًا يا سانتا ! فلافي آسف أيضًا ، صحيح ؟ .

فلافي: حسنا دفاعا عن نفسي ، كان يجب أن يكون لديه جهاز نقل . و مع كل هذه الطائرات حولنا ، إنها معجزة أنه لم يصب . كان عليه حقا أن يستثمر في نظام تجنب الاصطدام (TCAS) .

سانتا: ماذا؟؟

فلافي : نظام تنبيه و تجنب الاصطدام ! كل الطائرات الحديثة عندها شي مثل هذا ! .

سانتا : كنت على حق أنا سانتا ! .

فلافي : اممم .. مافي أي فرصة أطلع من قائمة الأشقياء الآن ، صح ؟ .

سانتا : طيب مزلقتي تحطمت . غزلاني طاروا بكل الاتجاهات المختلفة . إذا بتساعدني أنقذ الكريسماس ، فينا نقول عن إخراجك من القائمة .

فلافي : أنا متأكد إنني أقدر أعمل مزلقة من بعض هالحطام ... 🤔 .

أورجينال كاو : و مين رح يجز المزلقة ؟

فلافي: عندي فكرة ! بحتاج بس ٢٢٥ هامستر غير مؤذي 🐹 .

أورجينال كاو : كنت أمزح .

سانتا : الأبقار ما تطير .

فلافي: ولا الغزلان السحرية .

سانتا: هن سحريات!

فلافي: و هذول أبقار مطاطية! هن نطاطات ، إلى حد ما انسيابيات هوائية ، و بوضوح قدرات على العمل الموي اليدوي 😊 .

أورجينال كاو : بس هالابقار طارت بس بالمروحية الإنقاذية المحشوة، و مع طيار فعلي ، و مع مقابض تحكم غير مطاطية .

فلافي: هياا، بس ارتد علي . لقد رأيتك تصل إلى ارتفاع التحليق . أنت تستطيع فعلها .



أورجينال كاو : (بينما تبدأ ٢٢٥ بالصرير ترقبًا) هذه فكرة سيئة بشكل لا يصدق ...

(مزلقة مؤقتة جمعت من حطام مكوك الفضاء و عربات أمتعة المطار ترتفع في الهواء)

فلافي : انطلقوا أورجينال كاو ! انطلقوا سكوشي كاو و ستريشي كاو و سكويكر ! إلى الأمام. بودينغ إلى الأمام بونشي إلى الأمام موو موو و لاري !

أورجينال كاو : لاري ليس بقرة ، هو قزم حديقة ضائع .

لاري : أذهب حيث يناديني القدر .

فلافي : انظروا ! الأمة تحتنا . المدن ، القرى ، الطرق السريعة ، غرف الاستراحة ، مليئة بالبشر غير المدركين أن عيدهم ينقذ من قبل طفيلي فضائي.

أورجينال كاو : (تتهد) و ٢٢٥ موو - صغير .

فلافي : إلى الأطفال ! إلى الكريسماس ! إلى مغامرة توصيل الهدايا المجيدة عبر الجو ! .

" الأبقار ترتد عبر السماء مثل غزلان مطاطية ، و فلافي يسلم الهدايا، و سانتا يتمسك من أجل " حياته السعيدة

أورجينال كاو : في السنة القادمة ، يمكننا ربما ألا نزور المتاحف .

فلافي : نعم أخبرني دائمًا إن كانت هذه فكرة سيئة .

سانتا : (يئن) ميري كريسماس ... أعتقد .

فلافي : بالتأكيد ميري كريسماس و غمغم . روووممم .



كتب عن الطعام

بقلم @Spybatmissions



الموسم الاحتفالي هو في جوهره إظهار الحب من خلال الطهي و مشاركة الطعام ، وهذه الكتب تدور كلها حول كيف يوحدنا الطعام.

• رحلة المئة قدم - ريتشارد سي. موراي (٢٠٠٨) :

يتتبع هذا الكتاب حياة حسن منذ طفولته في مومباي ، الهند ، إلى بلوغه سن الرشد في باريس ، فرنسا. تدير عائلته مطعمًا شعبيًا ، و عندما يهاجرون إلى أوروبا و يستقرون في بلدة صغيرة في فرنسا ، يفتحون مطعمًا هناك أيضًا . لكن الأمور لا تسير بسلاسة ؛ إذ يدخلون في منافسة مع مطعم راقٍ يقع في الجهة المقابلة من الشارع . وسط كل ذلك، يمتلك حسن موهبة في المطبخ ا تمر من دون ملاحظة ، و سرعان ما يحصل على فرص لم يكن يحلم بها من قبل.

هذا الكتاب يتناول أشياء كثيرة : الطعام و فن الطهي بالطبع ، لكنه أيضًا عن العائلة ، و التقاليد ، و تصادم الثقافات ، و العلاقات ، و الأحلام. يروي قصة حياة عادية مليئة بالمشقة ، و يترك القارئ مع إحساس بأن ما قد يبدو مستحيلًا قد يكون ممكنًا بالفعل.

• ١٢ قصة و ١٢ وليمة ل ١٢ يومًا - جانيت ونترسون (٢٠١٦) :

هذا الكتاب يجمع بين الخيال و غير الخيال ، حيث تمزج وينترسون اثنتي عشرة قصة قصيرة ، جميعها تدور حول الكريسماس ، مع ذكريات و تأملات من حياتها الخاصة ، إلى جانب وصفات الكريسماس . القصص القصيرة مختلفة جدًا عن بعضها : واحدة عن الوحدة و إيجاد العائلة ، و أخرى عن ضغوط إنجاز كل شيء في الوقت المحدد ، و أخرى هي قصة أشباح خالصة . كلها سحرية بطريقتها الخاصة ، و تظهر كيف يمكن العثور على الجمال في الأشياء الصغيرة .

الأجزاء التي نتحدث فيها ونترسون عن نفسها و عن عائلتها إلى جانب الوصفات ، تشجعك على تجربة أشياء جديدة ، و تظهر أن الكريسماس يمكن الاحتفال به أو عدم الاحتفال به بأي طريقة تشاء . إنه كتاب يمكن أن تلهم به بطرق عديدة

• خبز الكعك في كيغالي - غايل باركن (٢٠٠٩) :

تعيش السيدة أنجل تونغارازا في كيغالي ، روندا ، مع زوجها و أحفادها الخمسة . يضم مبناهم السكني سكانًا من أجزاء كثيرة من العالم ، من بينهم تنزانيون ، و جيران من بلد تونغارازا . تدير أنجل مخبزًا من مطبخها . يروي الكتاب قصة بلد يحاول لم شتاته بعد الإبادة الجماعية ، من خلال حياة جميع الأشخاص الذين يعيشون هناك ، و احتفالاتهم بالكعك. في كل فصل من الكتاب ، تكون هناك طليبة كعك جديدة و أشخاص جدد ، كما توجد أيضًا شخصيات أساسية قليلة تستمر في الظهور ، تربط كل الأجزاء و تصل بالكتاب إلى الخاتمة.

هذا الكتاب يحمل مشاعر الفرح و الحزن معًا . الحياة الموصوفة فيه تكون أحيانًا صعبة جدًا ، لكن الشخصيات تجد دائمًا متعة . إنها قصة تمنح شعورًا جميلًا ، مع الكثير مما يدعو للتفكير ، على عكس أي شيء تكون قرأته من قبل. و إذا لم تكن تعرف الكثير عن الثقافات الإفريقية فستتعلم المزيد. بطريقة ممتعة.

• دليل الساحر للخبز الدفاعي - تي . كينغفيشر (٢٠٢٠) :

تدور أحداث هذا الكتاب الخيالي الموجه لليافعين في مدينة ريفربراد . السحرة شائعون هناك ، خصوصًا العاملون في الجيش و وحدات الدفاع الأخرى لحماية المدينة . لكن مونا ليست مثلهم ؛ فهي تستطيع استخدام السحر ، لكنها تعمل فقط في الخبز . محيطها يبدأ بإدراك أن هذا شيء مميز ، و أن الكوكيز التي تصنعها يمكن أن تفعل أشياء مضحكة . و لكن الأمور تصبح صعبة على السحرة . هناك من يلاحقهم محاولًا قتلهم ليستولي على السلطة في ريفربراد ، و سرعان ما تجد مونا نفسها متورطة بعمق في الدفاع عن المدينة ، و مع عدد قليل فقط من الأشخاص الذين يمكنها الوثوق بهم ، و تحيط بها كائنات خبز الزنجبيل الحية و رجل مصنوع من العجين . هل ستتمكن من إنقاذ المدينة من الوقوع تحت الحصار قبل وصول المساعدة ؟

هذه قصة مشوقة عن بطلة غير متوقعة ، تنجح في إنجاز أمور عظيمة بما لديها من القليل . الشخصيات ملونة و جذابة ، و ترغب بزيارة ريفربراد و مخبز مونا بعد الإنتهاء من القراءة



• المقهى الصغير في كابول (ثلاثية) - ديورا رودريغيز :

مراجعة بواسطة @travelwithmycat

يتتبع هذا الكتاب حياة مجموعة من النساء الأمريكيات الجريئات اللواتي أسسن مقهى في خضم الأوقات المضطربة في كابول ، و مع صديقتهن الأفغانية الأكثر جرأة. يرصد الكاتب حياة هؤلاء النساء القويات و الشجاعات بينما نشاهد قصصهن تتشابك و تنمو صداقتهن. الجزء الأخير في السلسلة مؤثر للغاية ، إذ نشهد عودة طالبان، لكن ربما هذه ليست النهاية.

في قلب الكتاب طعام ووصفات ، وحب و ضحك ، مع جرعة جيدة من الوصفات المضمنة حتى في النهاية لأي قارئ مستعد لتجربة إعداد الطعام. يبدو طعاما مذهلاً حقاً ! .

• كريسماس في الجزيرة - جيني كولغان :

مراجعة بواسطة @travelwithmycat

الكثير من كتب جيني كولغان تدور حول فتيات من المدينة المرهقة يهربن إلى الريف و يخبزن ، أو يطبخن أو يبعن الكتب - و بشكل أساسي يعشن الحلم (مع لمسة من الفوضى و الرومانسية على الطريق) . ترى هذه السلسلة فلورا وهي تذهب فقط إلى أقصى الشمال الذي يمكنك الوصول إليه في المملكة المتحدة لتعيش حياة جديدة تمامًا. ا

هذا الجزء الدافئ و المريح يتبع فلورا في فندقها الذي أنشئ حديثاً، وهي الآن حامل ، لكنها غير متأكدة إن كانت الأخبار ستسير على ما يرام مع شريكها. كل ما تريد فعله هو الاستمتاع ببرودة الجزيرة الأسكتلندية مع أصدقائها أمام نار الارتياح المعبأة في البراميل. في هذه الأثناء ، يحاول سيف ، الطبيب و اللاجئ من سوريا التي مزقتها الحرب ، الاستمتاع بأول كريسماس غربي له مع أبنائه .



وصفات احتفالية ، وصفات من فريق PM !



Schüttellebkuchen | خبز الزنجبيل المهزوز

بقلم @gasbricki

المكونات :

٣٥٠ غرام (٢.٨ كوب) دقيق القمح متعدد الاستخدامات.

٣٠٠- ٣٥٠ غرام (١.٥- ١.٧٥ كوب) سكر حسب المذاق.

ظرف واحد بيكينغ باودر .

ظرف واحد من سكر الفانيليا (أو ملعقة صغيرة واحدة من مستخلص الفانيليا).

ملعقتان إلى ثلاث ملاعق صغيرة من خليط بهارات خبز الزنجبيل.

ملعقة صغيرة واحدة من القرنفل المطحون (اختياري).

ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو (غير المحلى) (اختياري لعجينة أغمق).

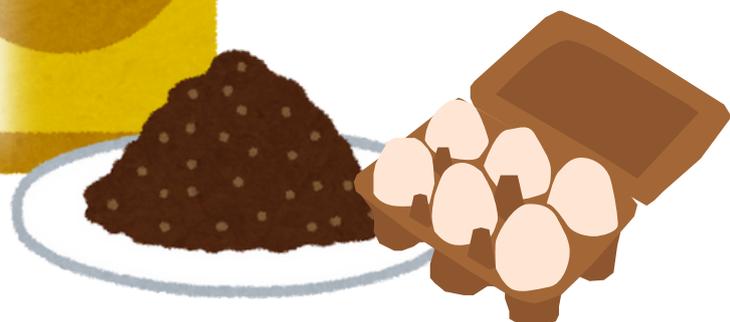
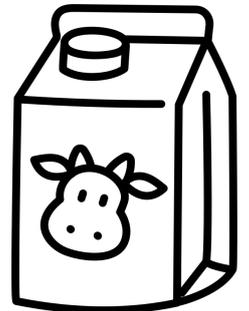
١٠٠ غرام (٣.٥ أونصات) بندق مطحون أو جوز.

٤ بيضات .

٢٥٠ غرام (كوب واحد) حليب .

١٥٠ غرام (٥.٣ أونصات) زبدة مذابة .

ملعقتان كبيرتان من العسل .



الطريقة :

- ١/ سخن الفرن إلى ٢٠٠ درجة مئوية (٣٩٠ درجة فهرنهايت) حرارة علوية و سفلية.
- ٢/ غلف صينية الخبز بورق الزبدة.
- ٣/ رج المكونات الجافة : ضع جميع المكونات الجافة (الدقيق ، السكر ، بيكينغ باودر ، مسحوق الفانيليا ، البهارات ، الكاكاو ، المكسرات) في وعاء كبير مع غطاء محكم الإغلاق.
- ٤/ رج بقوة : أغلق الغطاء بإحكام و رج الوعاء بقوة حتى تمتزج المكونات الجافة جيدًا (حوالي دقيقة إلى دقيقتين).
- ٥/ أضف المكونات السائلة : (البيض ، الحليب ، الزبدة ، العسل).
- ٦/ رج مرة أخرى : أغلق بإحكام و رج الخليط كاملاً بقوة حتى يصبح ناعم القوام. إذا لزم الأمر ، استخدم ملعقة مسطحة لكشط أي بقايا من القاع.
- ٧/ الخبز : افرد الخليط على صينية الخبز المحضرة و اخبزه في الفرن المسخن مسبقاً لمدة تقريبيية من ٢٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (تحقق باستخدام سيخ أو عود أسنان).
- ٨/ التقطيع : بينما لا يزال خبز الزنجبيل دافئاً ، ادهنه بطبقة تزيين من الليمون (سكر بودرة و عصير ليمون) أو طبقة تزيين من الشوكولاتة ، ثم قطعه إلى مربعات.

نصيحة لطبقة التزيين :

تزيين الليمون : اخلط حوالي ٢٠٠ غرام (كوب و نصف) من سكر البودرة مع ثلاث إلى خمس ملاعق كبيرة من عصير الليمون أو الماء حتى تحصل على قوام سميك قابل للفرد.



وصفات احتفالية ، وصفات من فريق PM

وصفة بيتي فور

@salaon بقلم

المكوّنات:

- ٢٠٠ غرام زبدة (حرارة الغرفة).
- ٢كوب ونص طحين.
- ثلاث أرباع كوب سكر.
- بيضتين.
- فانिला بودرة (حوالي نصف ملعقة صغيرة).
- ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.

طريقة التحضير:

- ١/ اخفقي الزبدة مع السكر لحد ما يصير الخليط خفيف وكريمي.
- ٢/ أضيفي البيضتين، واحدة تلو الأخرى، مع الخلط المستمر.
- ٣/ أضيفي الفانिला وكملي الخليط.
- ٤/ بوعاء تاني، اخلطي الطحين مع البيكنغ باودر.
- ٥/ أضيفي المكوّنات الجافة تدريجياً إلى خليط الزبدة واعلمي عجينة طرية وناعمة.
- ٦/ حظّي العجينة بجيب حلويات وشكّلي الأشكال اللي بتحبّيها على صينية عليها ورق زبدة.
- ٧/ اخبزي على حرارة ١٧٠° لمدة ١٠-١٢ دقيقة أو لحد ما يصير الأطراف ذهبي فاتح.
- ٨/ اتركها تبرد، وبعدها فيكّ تصقي كل قطعتين بمرّي أو شوكولاتة مذابة حسب ذوقك.

❖ إذا بدّك جزء من العجينة يكون بالشوكولاتة:

- خدي ربع أو ثلث العجينة بعد ما تجهّزها
أضيفي ملعقة كبيرة كاكاو بودرة منخول
اعجني بشويّة خفيفة لحد ما يتجانس الكاكاو وتصير العجينة بنيّة
إذا حسّيتي العجينة صارت ناشفة من الكاكاو، زيدي نقطة زبدة صغيرة لحتى ترجع طرية

شكّليها واخبزيها بنفس الطريقة مثل العجينة العادية



وصفات احتفالية ، وصفات من فريق PM !

وصفة الكناك الخاصة بوالد سباي بات

بقلم @Spybatmissions

إيكم وصفة والدي المساعد للحلوى السويدية التقليدية الخاصة بعيد الميلاد .
حلوى الكناك في الأصل كانت تحضر على الموقد في عملية طويلة مع الكثير من الغليان ، لكنه جربها بسرعة في المايكروويف و كانت بنفس اللذة تمامًا مثل أي وصفة أخرى!

المكونات :

- ديسيلتر واحد من كريمة الخفق (غير مخفوقة) .
- ديسيلتر واحد من السكر .
- ديسيلتر واحد من شراب السكر .
- (اختياري) : عشر حبات لوز ، مفرومة .

طريقة التحضير :

- 1/ اخلط جميع المكونات (ما عدا اللوز) في وعاء يتحمل درجة حرارة عالية و يمكنه احتواء ما لا يقل عن 1.0 لتر من السوائل .
- 2/ ضع الوعاء مع المكونات في المايكروويف على أعلى درجة حرارة لمدة 8 إلى 10 دقائق .
- 3/ إذا رغبت بإضافة اللوز المفروم ، حركهم في الخليط عند إخراجهم من المايكروويف .
- 4/ اسكب الخليط في أصغر أكواب ورق الكب كيك التي يمكن إيجادها . من المثالي أن يكون قياس قطرها حوالي 1.0 سنتيمتر ، اي شيء أكبر سيكون كبيرًا جدًا .
- 5/ اترك الحلوى لترتاح في الثلاجة حتى تتماسك .

انتبه لبعض الأمور ! يكون الخليط ساخنًا جدًا عند إخراجهم من المايكروويف . قوام الحلوى النهائية سيختلف حسب مدة بقاء الخليط في المايكروويف و درجة حرارته . يمكن أن تصبح الحلوى النهائية قاسية جدًا ، لذا لا تعضها إذا كنت تريد الحفاظ على أسنانك !

MERRY
CHRISTMAS
AND
HAPPY
NEW YEAR

