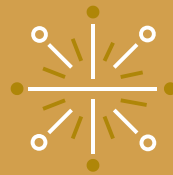


*Cari Amici,
qui c'è il numero di
Natale di PM
per voi!
Con amore xxx*



Pets' Mews



The MewsPaper for Instagramming Plushies, Pets, and their People



Dentro questo numero natalizio:



Feste e Cibo:
Recensioni di libri

Speciale Ricette per le feste dal team di PM!

Nuovo Strano
Pianeta 10: Mooney Christmas



Tanti auguri di Buone Feste a voi, Cari Amici,

Mentre iniziamo a riunirci con le persone speciali e a concludere l'anno, ecco un PM da gustare. Speriamo che vi divertiate a leggerlo e a preparare le ricette - inviateci foto se lo fate! Grazie per tutto l'amore e il supporto e un enorme grazie al nostro fantastico team di PM da parte mia.

Vi inviamo tutte le gioie di questo straordinario periodo festivo dell'anno.

Grandi abbracci,
Topsy xxx



PER LEGGERE IN
ITALIANO CLICCA
QUI
DI
@OURFLUFFYGANG



PER LEGGERE
PM IN ARABO
CLICCA QUI
DI @SALAON

Nuovo Strano Pianeta 10: Mooney Christmas!

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



Fluffy: "Sono qui in Virginia, USA, con il mio caro vicepresidente [@originalcow](#). Come sta andando la mia presidenza? Hai tenuto d'occhio il paese mentre ero... occupato? Mi vogliono ancora tutti bene?"

Original Cow: "È difficile dirlo, Signore, visto che nessuno si è ancora fatto ricrescere il cervello dalla sua ultima visita. Ma continuano a parlare di uno arancione, quindi - qualsiasi pubblicità è buona pubblicità, giusto?"

Fluffy: (sovrappensiero) "Ah, sì, bene, bene... cosa possiamo fare per divertirci, qui? Tra l'altro, dove siamo?"

Original Cow: "Siamo nella periferia di Fairfax County, in Virginia. Hai passato Washington DC da circa 32 chilometri. Ma possiamo prendere la Metro per raggiungere la capitale del paese. Oppure possiamo visitare Mount Vernon, la casa del primo Presidente. Forse possiamo ricominciare da capo!"

Fluffy: "Una montagna presidenziale?! Posso intagliarci anche il mio viso?" 🤪

Original Cow: "No, signore, Mount Vernon è una casa vicino al fiume Potomac, non una montagna. Forse ti lasceranno mettere una statua davanti, però."

Fluffy: "Meh... Voglio una montagna con la mia faccia, non una stupida piccola statuetta... cos'altro possiamo fare?"

Original Cow: "Ci sono diversi campi di battaglia storici della Guerra Civile e siti storici associati a una distanza di guida relativamente breve."

Fluffy: "Perché? Cosa dovremo fare su un campo di battaglia?"

Original Cow: "Agli americani piace onorare i loro campi di battaglia. A dicembre, a volte, ci sono rievocatori in costume che mostrano come i soldati degli anni 1860 celebravano le festività durante la guerra."

Fluffy: "Per quanto ami giocare a travestirsi, i campi di battaglia non sembrano molto natalizi. Oggi non è già il 24 dicembre? Facciamo in fretta qualcosa di interessante per l'articolo di Pets/Mews così possiamo tornare a casa in tempo per mettere biscotti e latte e aspettare Babbo Natale vicino al camino!"

Original Cow: "Non dovresti aspettare Babbo Natale. Eh... non stai mica pensando di tendere un'imboscata per rubargli tutti i regali?!" 😬

Fluffy: (arrossendo) "Non oserei nemmeno pensarlo!" (calcia le manette sotto al divano)

Original Cow: "Beh... ci sono più cose da vedere nella nostra zona... C'è l'Udvar-Hazy Center, che fa parte del National Air & Space Museum. Vicino all'aeroporto internazionale di Dulles, ospita oltre 200 aerei e veicoli spaziali, tra cui lo Space Shuttle Discovery, un Concorde e altri aerei passeggeri e militari. "

Fluffy: "Oh sì, amo volare nello spazio! Andiamo!" 🤩

Original Cow (sospettoso): "Puoi solo guardare, però, non entrare nella navicella spaziale. E non toccare nulla!"

Fluffy: "Ma certo!" 😊

(Appena arrivano, Fluffy sale immediatamente la scala per raggiungere la porta dello Space Shuttle Discovery)

Original Cow: "FLUFFY!"

Fluffy: "Non sto toccando nulla!" (usa una leva)

Original Cow: "Oh no. Che cos'ho fatto?!" (bounce corre dietro a Fluffy nella navetta spaziale)
(Fluffy sta facendo qualcosa al pannello di controllo)

"Ho detto non toccare!!!"

Fluffy: (tira fuori il piumino) "Sto solo spolverando! Guarda tutta questa polvere! Questa navicella storica merita di brillare!"

(La navicella inizia a vibrare)

Original Cow: "...Cos'hai fatto?"





Fluffy: "Credo di aver abilitato la funzione ronzio. Molto rilassante!" 😊

Original Cow: "Quello è l'avvio del motore principale"

Fluffy: "Oh bene! Sembra in forma!"

(Lo shuttle esce dritto dal muro del museo e si dirige verso il cielo)

Fluffy: "Wheeeeeee! é meraviglioso proprio come lo avevo immaginato!!!" 🤩

Original Cow (gridando sopra il rombo del motore): "HAI RUBATO UN TESORO NAZIONALE!"

Fluffy: "Preso in prestito! Ho preso in prestito un tesoro nazionale!"

Original Cow: "Non hai visto tutti alzare i loro telefoni? Questo sarà un incubo per i social media! Non posso assolutamente convincere tutto il paese che tutti quei video sono generati dall'intelligenza artificiale!"

Fluffy: "Basta aggiungere qualche dito in più! Niente può fermarmi adesso!!!" (rumore sordo)

Santa (parabrezza esterno): "HO-HO-OWWWW!"

Fluffy: "SANTA!? Oh no. Ahhhhh!!!" (sia lo Space Shuttle che la slitta di Babbo Natale cominciano a cadere verso il suolo)

(Navetta e slitta si schiantano contro un enorme pagliaio)

Original Cow: "TI HO DETTO DI NON TOCCARE NULLA, E HAI UCCISO BABBO NATALE!" 🤖

Santa (esce dal fieno): "Sto bene!!... hoho-" (tossisce)

Original Cow: "Mi dispiace così tanto, Santa! Anche a Fluffy dispiace, vero? VERO?!"

Fluffy: "Beh, a mia difesa, la sua slitta avrebbe dovuto avere un transponder! Con tutti questi aerei in giro, è un miracolo che non sia stato colpito prima! Dovrebbe davvero investire in un TCAS!"

Santa: "Un cosa?"

Fluffy: "Sistema di Allerta Traffico e Prevenzione Collisioni! Tutti gli aerei moderni hanno qualcosa del genere!"

Santa: "Ho il diritto di passare! SONO BABBO NATALE!"

Fluffy: "Uhm... non c'è proprio modo che io possa uscire dalla lista dei cattivi adesso, vero?" 😊

Santa: "Beh, la mia slitta è completamente distrutta. Le mie renne sono volate in direzioni diverse. Se mi aiuti a salvare il Natale, possiamo parlare di farti togliere dalla lista"

Fluffy: 🤔 "Sono sicuro di poter costruire una slitta con un po' di questi detriti..."

Original Cow: "E chi tirerà la slitta?"

Fluffy: 🤩 "Ho un'idea! Ho bisogno solo di 225 piccoli imbracature."

Original Cow: "Mi pento di averlo chiesto."

Santa: "Le mucche non possono volare."

Fluffy: "Nemmeno le renne."

Santa: "Sono renne magiche!"

Fluffy: "E queste sono mucche di gomma! Sono rimbalzanti, in qualche modo aerodinamico e chiaramente capaci di lavoro moo-nale" 🤔

Cow: "Ma hanno volato solo nell'elicottero di salvataggio dei peluche, e quello con un pilota non di gomma con veri pollici opponibili ai comandi!"

Fluffy: "Dai, sali fino all'altitudine di crociera. Ti ho visto raggiungere lo scaffale più alto. Ce la puoi fare".



Original Cow: (mentre 225 mucche cominciano a strillare in attesa) "Questa è un'idea incredibilmente pessima..."

(Una slitta improvvisata assemblata con detriti dello Space Shuttle e carrelli dell'aeroporto si solleva in aria)

Fluffy: "Avanti, Mucca Originale! Avanti, Mucca Morbidoso! Avanti, Mucca Elastico e Squittio! Avanti, Budino, avanti, Rimbalzino, avanti, Muu-Muu e Larry!"

Original Cow: "Larry non è una mucca, è un gnomo da giardino fuori posto."

Larry: "Vado dove mi chiama il destino."

Fluffy: "Guarda! La nazione si estende sotto di noi! Città, villaggi, autostrade, bagni pieni di esseri umani ignari che il loro Natale viene salvato da un parassita alieno!"

Original Cow: (sighs) "E i suoi 225 piccoli cervi-muu."

Fluffy: "AI BAMBINI! AL NATALE! ALLA GLORIOSA AVVENTURA IMPERMEABILE DI CONSEGNA DEI REGALI!"

(Le mucche rimbalzano nel cielo come renne di gomma, Fluffy consegna i regali, Babbo Natale si aggrappa alla vita con tutte le sue forze.)

Original Cow: "Il prossimo anno, forse non visiteremo un museo?"

Fluffy: "Sì, lo dico sempre a mia moglie che è una cattiva idea"

Santa (geme):
"Buon Natale a tutti...
Penso!"

Fluffy: "Definitivamente, Buon Natale e ermm, corriiiiiiiii!"



Libri sul cibo

by @[Spybatmissions](#)

Gran parte della stagione festiva riguarda il mostrare amore tramite il cucinare e condividere cibo, e questi libri parlano tutti di come il cibo unisca le persone.



The Hundred-Foot Journey - Richard C. Morais (2008)

Questo libro segue la vita di Hassan, dalla sua infanzia a Mumbai, in India, fino alla sua età adulta a Parigi, in Francia. La sua famiglia gestisce un ristorante popolare e, quando emigra in Europa, si stabilisce in una piccola città della Francia, dove apre un nuovo ristorante. Ma non senza problemi. Si fanno un nemico, il ristorante di alta cucina francese dall'altra parte della strada. In mezzo a tutto questo, il talento di Hassan in cucina non passa inosservato, e presto ottiene opportunità che non avrebbe mai potuto sognare.

Questo libro parla di molte cose: cibo e cucina, naturalmente, ma anche di tradizioni familiari, scontri culturali, relazioni e sogni. Racconta la storia di una vita straordinaria attraverso le difficoltà e lascia al lettore la sensazione che ciò che può sembrare impossibile in realtà potrebbe essere possibile.

Christmas Days: 12 Stories and 12 Feasts for 12 Days - Jeanette Winterson (2016)

Questo libro è sia fantasia che saggistica, poiché Winterson mescola dodici racconti brevi, tutti a tema natalizio, con ricordi e riflessioni della sua vita, accompagnati da ricette natalizie. I racconti sono molto diversi tra loro. Ad esempio, uno parla di solitudine e di come trovare una famiglia, uno dello stress di fare tutto in tempo, e uno è una storia di fantasmi. Sono tutti magici a modo loro e mostrano come trovare la bellezza nelle piccole cose.

Le parti su Winterson e la sua famiglia, unite alle ricette, incoraggiano a provare cose nuove e mostrano che il Natale può essere celebrato (o meno) in qualsiasi modo tu voglia. È un libro da cui trarre ispirazione in molti modi.

Cucinare torte a Kigali - Gaile Parkin (2009)

La signora Angel Tungaraza vive a Kigali, in Ruanda, con suo marito e i loro cinque nipoti. Il loro edificio residenziale ospita abitanti provenienti da molte parti del mondo, compresa la Tanzania, il paese d'origine dei Tungaraza. Angel gestisce una panetteria. Molte persone, compresi i vicini, ordinano da lei torte per varie occasioni. Il libro racconta la storia di un paese che cerca di rimettersi insieme dopo un genocidio, attraverso le vite di tutte le persone che vi abitano e le loro celebrazioni con le torte. Ogni capitolo del libro riguarda un nuovo ordine di torte e nuove persone, ma ci sono anche alcuni personaggi principali che collegano continuamente tutti gli episodi e portano il libro a una conclusione.

Questo libro è sia allegro che triste. Le vite descritte nel libro sono a volte molto dure, ma in qualche modo i personaggi trovano sempre gioia. Questa è una storia che fa sentire bene, con molto su cui riflettere, diversa da qualsiasi altra cosa tu abbia letto prima. Se non sai molto sulle culture africane, imparerai di più in modo divertente.

La guida di un mago alla panificazione difensiva - T. Kingfisher (2020)

Questo libro fantasy per giovani adulti è ambientato nella città-stato di Riverbraid. I maghi sono comuni lì, soprattutto impiegati nell'esercito e in altre unità di difesa per proteggere la città. Ma Mona non è come loro. Sa usare la magia, ma funziona solo sul pane. Il suo lievito madre è davvero speciale, e i biscotti che prepara possono fare cose divertenti. Ma le cose si fanno difficili per i maghi. Qualcuno è sulle loro tracce, cercando di ucciderli per prendere il potere su Riverbraid. Presto Mona si ritrova profondamente coinvolta nella difesa della città, con solo poche persone di cui può fidarsi e con il suo lievito madre e un omino di pan di zenzero magico al suo fianco. Riuscirà a salvare la città dall'assedio prima che arrivi aiuto? Questa è una storia avvincente su un improbabile eroe, che riesce a fare grandi cose con ciò che ha a disposizione. I personaggi sono vivaci e affascinanti, e dopo aver letto vorrete visitare Riverbraid e la pasticceria di Mona!



The Little Coffee Shop in Kabul: Trilogy - Deborah Rodrigues

Recensito da @travelswithmycat

Seguendo le vite di un gruppo di coraggiose donne americane che aprono un caffè in mezzo ai tempi difficili di Kabul, e delle loro ancora più coraggiose amiche afgane, questo libro racconta le vite di donne forti e coraggiose mentre vediamo le loro storie intrecciarsi e l'amicizia crescere. L'ultimo della serie è incredibilmente commovente, mentre assistiamo al ritorno dei talebani, ma forse non è la fine.

Al centro del libro ci sono il cibo e le ricette, l'amore e le risate, con una buona dose di ricette incluse alla fine per ogni lettore disposto a mettersi alla prova con cibi che sembrano incredibili!

An Island Christmas - Jenny Colgan (2018)

Recensito da @travelswithmycat

Molti libri di Jenny Colgan parlano di ragazze cittadine stressate che fuggono in campagna per dedicarsi alla pasticceria, alla cucina o alla vendita di libri – e in pratica vivere il sogno (con un pizzico di disastro e romance lungo la strada). In questa serie Flora si spinge praticamente fino al Nord più estremo del Regno Unito per vivere una vita completamente nuova.

Flora ha appena aperto un hotel, ed è incinta, ma non è sicura di come il suo partner accoglierà la notizia. Tutto quello che vuole è godersi il freddo gelido dell'isola scozzese con le sue amiche davanti ai camini fatti con botti di whisky. Nel frattempo, Saif, il medico e rifugiato dalla Siria devastata dalla guerra, sta cercando di godersi il suo primo Natale occidentale con i figli.



Ricette per Feste dal Team di PM!

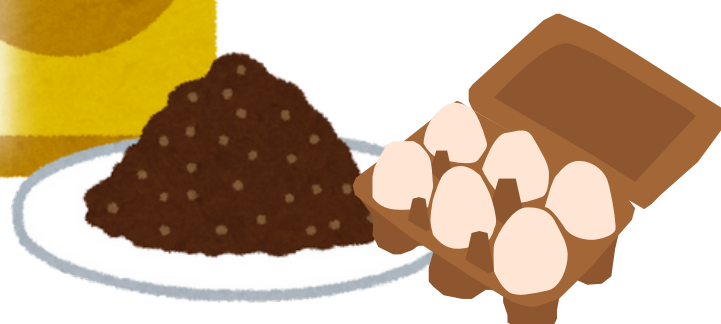
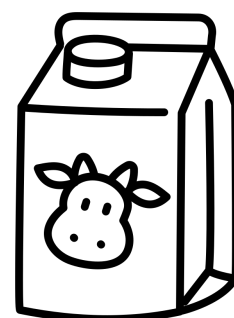
Shaken Gingerbread | Schüttellebkuchen

by [@gasbricki](#)



Ingredienti

- 350 g (2.8 cups) farina bianca
- 300 - 350 g (1.5 - 1.75 cups) zucchero
- 1 bustina lievito
- 1 bustina lievito vanigliato (or 1 estratto di vaniglia)
- 2-3 tsp Mix di spezie per pandizenzero (Lebkuchengewürz)
- 1 tsp chiodi di garofano in polvere (facoltativi)
- 2 tbsp Cacao in polvere (amaro)
- 100 g (3.5 oz) noci o nocciole tritate
- 150 g (5.3 oz)
- 4 Uova
- 250 ml (1 cup) latte
- 150 g (5.3 oz) Burro sciolto
- 2 tbsp miele



Procedimento

1. Preriscaldare il forno a 200°
2. Foderare una teglia con carta da forno
3. Mescola gli ingredienti asciutti: mettili tutti (farina, zucchero, lievito, polvere alla vaniglia, spezie, cacao, nocciole) in una grande ciotola con un coperchio a chiusura ermetica
4. Chiudere bene il coperchio e scuotere la ciotola vigorosamente fino a quando gli ingredienti non sono ben mescolati
5. Aggiungere gli ingredienti liquidi: uova, latte, burro fuso, miele
6. Scuotere ancora: chiudere il coperchio e scuotere ancora per mescolare tutto
7. Spalma il composto sulla carta da forno e cuoci in forno preriscaldato per circa 20-25 minuti
8. Glassate e tagliate: quando il pan di zenzero è ancora caldo, ricoprilo con una glassa al limone (succo di limone e zucchero a velo) o al cioccolato e tagliate a quadretti.

Consigli per la Glassa:

Glassa al limone: mescola circa 200g di zucchero a velo con 3-5 cucchiaini di succo di limone o acqua fino a quando si addensa e raggiunge una consistenza spalmabile.



Ricette per le Feste dal Team di PM!

Petit Four

by @salaon

Ingredients:

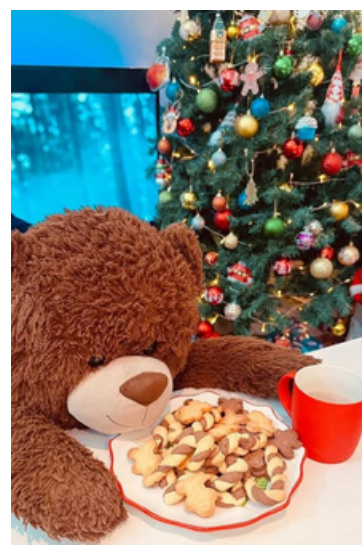
- 200 g burro (temperatura ambiente)
- 2½ tazze di farina
- ¾ tazza di zucchero
- 2 uova
- vaniglia in polvere (circa ½ cucchiaino)
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

Instructions:

1. Sbattere il burro con lo zucchero fino a quando non diventa leggero e cremoso.
2. Aggiungi le 2 uova, una alla volta, mentre mescoli
3. Aggiungi la vaniglia e mescola ancora
4. In una ciotola separata, unisci il lievito alla farina
5. Aggiungi gradualmente gli ingredienti solidi al mix di burro e mescola fino ad ottenere un composto liscio e soffice
6. Trasferisci il composto in una sacca e dai la forma che vuoi, direttamente su una teglia ricoperta con carta da forno
7. Cuoci a 170°C (340°F) per 10–12 minuti, o fino a quando non saranno dorati
8. Lascia raffreddare i biscotti, poi puoi farcirli con marmellata o cioccolato fuso

Se vuoi farne alcuni al cioccolato:

1. Prendi un quarto del composto quando è pronto
2. Aggiungi un cucchiaino di cacao in polvere
3. Lavora l'impasto fino a far assorbire tutto il cacao e la pasta diventerà marrone
4. Se la pasta diventa troppo asciutta, aggiungi un po' di burro fuso
5. Forma e cuoci i biscotti come hai fatto con gli altri



Festive Recipes from the PM Team!

Il Knäck del papà dell'assistente

by @Spybatmissions

Ecco la ricetta del papà del mio assistente per un dolce tradizionale svedese

Caramelle di Natale knäck. Originariamente si preparano sul fornello con un processo molto lungo e molta ebollizione, ma lui le ha fatte velocemente nel forno a microonde ed erano altrettanto gustose come qualsiasi altra ricetta!

Ingredienti

- 1 dcl crema da montare (non montata)
- 1 dcl zucchero
- 1 dcl sciroppo
- Facoltativo: 10 mandorle sbucciate

Istruzioni:

1. Mescolare tutti gli ingredienti (tranne le mandorle) in una ciotola adatta alle altre temperature e possa contenere almeno 1.5l di liquido
2. Mettere la ciotola con gli ingredienti nel microonde alla temperatura più alta per 8-10 minuti
3. Se vuoi aggiungere mandorle pelate, cospargile sulla miscela una volta uscita dal microonde
4. metti la miscela nei contenitori da cupcakes. idealmente dovrebbero misurare circa 1,5cm di diametro, gli altri sarebbero troppo grandi
5. I knack andrà poi messo a riposare in frigo

Fai attenzione ad alcune cose! La miscela è molto, molto calda quando viene tolta dal forno a microonde. La consistenza del knäck finito sarà diversa a seconda di quanto a lungo la miscela rimane nel forno a microonde e di quanto si scalda. Il knäck finito può essere molto duro, quindi non morderlo se vuoi proteggere i tuoi denti!



MERRY
CHRISTMAS
AND
HAPPY
NEW YEAR