

## Храм Покрова Пресвятой Богородицы на Люберецких Полях получил приз на фестивале постной кухни

29.03.2017

**Храм Покрова Пресвятой Богородицы на Люберецких полях отличился на четвертом фестивале постной кухни, который прошел в Новоспасском монастыре.** Храм был награжден грамотой в номинации «Лучший напиток» за напиток, приготовленный Илоной Гриценко.

– От нашего храма на фестивале были представлены сладости, салат, котлеты из нута и напиток из яблок, вишни, базилика и мяты. Он и получил приз. Его приготовила мама учеников нашей воскресной школы Илона Гриценко, – рассказала корреспонденту газеты «Голос Некрасовки» директор воскресной школы Наталья Лаврова.

В этом году фестиваль объединил более десяти участников, среди которых были представители приходских общин и воскресных школ, молодежные и общественные организации Москвы. Победительница фестиваля Илона Гриценко поделилась с читателями газеты рецептом напитка. Напиток с базиликом и мятой:

Яблоко — три штуки.  
Вишня свежая/свежемороженая - 100 грамм.  
Базилик (фиолетовый) — три веточки.  
Мята — две веточки.  
Сахар тростниковый — 100 грамм.  
Сок лимонный — одна чайная ложка.  
Вода — два литра.

Способ приготовления: ингредиенты помыть, сложить в кастрюлю, нарезать яблоки. Залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения и добавить вишню. Проварить все минут 10-15. В конце добавить сахар, перемешать. Как только сахар растворится, снять кастрюлю с огня. Сразу же добавить лимонный сок. Его количество может варьироваться в зависимости от кислоты яблок и личных предпочтений. Перемешать и охладить напиток. Подавать можно как компот, с яблочками и мятой, или как напиток, со льдом. (нр)

---

Адрес страницы: <http://nekrasovka.mos.ru/presscenter/news/detail/5415497.html>

---

[Управа района Некрасовка города Москвы](#)