

Отдел торговли администрации города открыл на краевом православном фестивале новую волну, принеся Новороссийску абсолютную победу



*****Что может быть вкуснее картофельных фрикаделек с орехом? Ну, разве что фаршированная пшеницей тыква во фруктово-медовом соусе. Если вы, конечно, не предпочтете овощной студень или пельмени с грибами... Речь, как вы, наверное, уже поняли идет о блюдах, подходящих для питания в Великий пост. И не только речь! Прочитать о девятом фестивале православной кухни «Постимся постом приятным», организованном департаментом потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края, слишком мало, чтобы оценить происходившее в анапском отеле «ДеЛаМапа». Вот фотографии – это уже гораздо лучше. Посмотришь и сразу поймешь, как повезло тем, кто смог побывать на фестивале и оценить кухню, которую, ей Богу, надо активнее внедрять в наш православный быт.**



*****- Мне очень нравится идея этого фестиваля, - рассказал корреспонденту «Новороссийских известий» начальник отдела торговли и потребительского рынка администрации муниципального образования город-герой Новороссийск Павел Назаренко. - Главный христианский пост приходится на весну, поэтому его основные продукты - соленья и варения из овощей, фруктов, а также морковь, лук, капуста, свекла, консервированный зелёный горошек и другие бобовые, яблоки, апельсины, сухофрукты и орехи. Хотя набор продуктов довольно скромный, но из него можно приготовить множество разнообразных блюд. Фестиваль показывает, что это «множество» – гораздо больше, чем кажется. Но больше всего важна та светлая духовная атмосфера, в которой он проходит.**

Вкусно, а главное – духовно!

Автор: Нина Семилук
30.03.2010 12:42



иногда в монастырях, где готовят традиционные русские блюда, а также в



никогда не откажутся от традиционных русских блюд. Все это привлекли на



*** Понимаете об этом стоит рассказать подробнее.



иногда в монастырях, где готовят традиционные русские блюда, а также в



*** Вы сами попробовали?



иногда в монастырях, где готовят традиционные русские блюда, а также в



- Вы сказали про концепцию. Не очень понятно.

Вкусно, а главное – духовно!

Автор: Нина Семилук
30.03.2010 12:42



*** А кто там откуда?



ПРОСТО ФЕСТИВАЛЬНЫЙ СТОЛ

