

Templestay & Temple Food indtager New York - Pyeongchang vinter-OL med Templestay

- **Vellykket afvikling af Templestays PR-arrangement i perioden 24.-30. september i Astor Center i New York**
- **Arrangementet bød på smagsprøver på tempelmad, som var fremstillet af friske ingredienser fra Gangwon-do-provinsen i Sydkorea**

SEOUL, Sydkorea, 6. oktober 2017 /PRNewswire/ -- The Cultural Corps of Korean Buddhism afholdt arrangementet Templestay and Temple Food Exhibition, Experience and Lecture over temaet 'Pyeongchang vinter-OL med Templestay' i New York - byen med global kultur - i perioden 24.-30. september 2017.

Udover New Yorks indbyggere præsenterede arrangementet også Templestay og tempelmad for generalkonsullen for Republikken Korea i New York, for det koreanske kulturcenter i New York, den koreanske turistorganisations New York-kontor og tilhørende embedsmænd i Korea, kulturelle kunstforeninger og lokale medier i New York.

Over 100 deltagere fik indblik i forskellige Templestay-aktiviteter og smagte på tempelmad på Astor Center, New York. Af arrangementets aktiviteter var fremstilling af lanterner af lotusblomster den mest populære, mens Ssambap og naturlige kartoffelchips var et par af de foretrukne retter.

Mange af deltagerne i Templestay-udstillingen var interesseret i at høre, hvordan de kan deltage i "Pyeongchang vinter-OL med Templestay", som afholdes næste år.

Herudover stillede maskotterne for Pyeongchang vinter-OL - Soohorang og Bandabi - op til fotografering med New Yorks borgere i fotozonen, samtidig med at de var med til at promovere begivenheden.

Efter selve arrangementet var repræsentanter fra myndighederne, virksomheder, kunst- og kultursektoren og medierne samt prominente ledere inviteret til en banket, hvor der blev serveret tempelmad. Et udvalg af tempelmad, f.eks. grød med matzo-boller af kartofler og boghvedepandekager, blev fløjet ind fra Gangwon-do-provinsen i Sydkorea.

Chefkok Kenny Pinney fra New Yorks berømte restaurant Jean-Georges udtalte, "Det er meget imponerende, at det smager så rent og forfriskende. Jeg kunne fornemme ingrediensernes oprindelige smag helt rent".

Maangchi Kim, som er en kendt koreansk skribent, der blogger om mad og som har ca. 2 mio. følgere på YouTube i USA og over hele verden, sagde, "Det er en stor ære at få mulighed for at nyde tempelmad i New York. Ristet tofu med pickles af chilipeber gav mig følelsen af at smage traditionel koreansk mad via rettens unikke duft og konsistens. Jeg kunne godt tænke mig at introducere tempelmad på min YouTube-kanal".

Bailey og Tarsha eksalterede i et interview, at "jeg kunne mærke den koreanske tradition og dybden af maden fra tempelmaden. Jeg var især imponeret over de pickles med chilipeber, jeg fik. I modsætning til amerikanske pickles havde de en fremragende smag, der stammede fra kokkens ærlighed og ventetiden". Herudover takkede de chefkok Ven. Beopsong, som introducere tempelmad, med ordene "Hvis jeg får mulighed for at besøge Korea, vil jeg gerne opleve tempelmad og traditionel koreansk kultur via Templestay".

Den 29. september lokal tid gav chefkok Ven. Beopsong sin særlige forelæsning om tempelmad på den berømte amerikanske kokkeskole CIA (Culinary Institute of America). Der deltog omkring 100 undervisere og studerende i forelæsningen på CIA, og alle var meget interesserede og meget entusiastiske omkring tempelmaden. De studerende stillede mange indsigtfulde spørgsmål om traditionelle opskrifter på tempelmad og templernes særpræg. Herudover takkede Michael Pardus,

som underviser i asiatisk mad på CIA, Ven. Beopsong og personalet fra Cultural Corps of Korean Buddhism, som serverede kimchi-nudelsuppe, sojasauce og særlige lokale frugter.

The Cultural Corps of Korean Buddhism har været vært for en halvårlig PR-begivenhed for mad i New York siden 2010. Dette års arrangement var særligt sammensat, så det satte fokus på Pyeongchang vinter-OL 2018.

Kontakt: Min Ji Hong

Telefon: +82-2-2031-2041

Email: jaimetemplestay.com

Website: <http://koreantemplefood.com/>