

Temppeливierailu- ja temppeливruokatapahtuma New Yorkiin – Pyeongchangin talviolympialaiset Templestay-ohjelman väreittäminä

- **Syyskuun 24.–30. Astor Centerissä, New Yorkissa pidetty Templestayn PR-tilaisuus toteutettiin menestyksekkäästi**
- **Tapahtumassa saivat newyorkilaiset maistella Etelä-Korean Gangwon-do-provinssin tuoreista aineksista valmistettuja temppeливruokia**

SOUL, Etelä-Korea, 6. lokakuuta 2017 /PRNewswire/ -- Korean buddhalaisuuskulttuuria edustava yhdistys Cultural Corps of Korean Buddhism on toteuttanut menestyksekkäästi temppeливierailuja ja temppeливruokaa edistävän Templestay and Temple Food -tapahtuman, joka koostui näyttelystä, kokemuksista ja luennoista teemalla "Pyeongchangin talviolympialaiset Templestay-ohjelman väreittäminä". Tapahtuma pidettiin globaalin kulttuurin suurkaupungissa, New Yorkissa, 24. ja 30. syyskuuta 2017 välisenä aikana.

Newyorkilaisten lisäksi tutustutti tapahtuma temppeливierailu- ja temppeливruokakäsitteen myös Korean tasavallan pääkonsulille New Yorkissa, New Yorkissa sijaitsevalle Korean kulttuurikeskukselle, Korean matkailuyhdistyksen New Yorkin konttorille sekä muille alan viranomaisille Koreassa, paikallisille taideyhdistyksille ja New Yorkin paikallislehdistölle.

Yli 100 osallistujaa saivat kokea monia erilaisia Templestay-ohjelmaan kuuluvia aktiviteetteja ja maistella temppeливruokia Astor Centerissä, New Yorkissa. Aktiviteeteistä suosituin oli lotuskukkalyhdyn askarteleminen ja temppeливruokien joukosta Ssambap ja luonnolliset perunalastut olivat erityisen pidettyjä.

Monet Templestay-näyttelyssä vierailleista esittivät pyyntöjä saada lisätietoa, kuinka kokea "Pyeongchangin talviolympialaiset Templestay-ohjelman väreittäminä"; kisat pidetään ensi vuonna.

Tämän lisäksi tarjosivat Pyeongchangin talviolympialaisten maskotit, Soohorang ja Bandabi, newyorkilaisille mahdollisuuden ikuistaa tapahtuma valokuvausalueella edustustyönsä sivussa.

Tapahtuman puitteissa järjestettyyn temppeливruokia tarjoavaan juhla-ateriaan osallistui valtion, liikemaailman, taiteiden, kulttuurin ja lehdistön edustajia sekä tunnettuja kokkeja. Temppeливruokalajeja, kuten puuro matzo-perunapullilla, tatariletut ja erilaisia mausteita, lennätettiin suoraan Etelä-Korean Gangwon-do-provinssista.

New Yorkin kuuluisan Jean-Georges-ravintolan kokki Kenny Pinney sanoi: "Makujen puhtaus ja raikkaus oli hyvin vaikuttavaa. Pystyin erottamaan alkuperäisten ruoka-ainesten maut selkeästi."

Tunnettu korealainen ruokabloggaaja, Maangchi Kim, jolla on noin 2 miljoonaa YouTube-seuraajaa Yhdysvalloissa ja muualla maailmassa, kuvaili kokemustaan: "On ollut suuri kunnia saada nauttia temppeливruokaa New Yorkissa. Paahdettu tofu säilytyillä chili-pippureilla muistutti maullaan ja koostumuksellaan minua Korean perinteisistä ruokalajeista. Haluaisin lisätä temppeливruoan YouTube-kanavalleni."

Bailey ja Tarsha kertoivat innokkaina haastattelussaan: "Pystyin maistamaan Korean perinteisen kulttuurin ja ruoka-ainesten rikkauden temppeливruoasta. Erityisesti säilytyt chili-pippurit herättivät kunnioitusta. Toisin kuin Amerikan säilykkeet, nämä olivat – kokin teeskentelemättömyyden ja kiirehtimättömyyden tuloksena – maultaan verrattomia." He myös kiittivät kunnia-arvoista Beopsongia, kokkia, joka on temppeливruoan luoja sanomalla: "Jos saan mahdollisuuden vieraila Koreassa, toivon voivani kokea temppeливruoan ja perinteisen korealaisen kulttuurin Templestay-ohjelman puitteissa."

Syyskuun 29. paikallista aikaa piti kunnia-arvoinen kokki Beopsong erityisluennon Amerikan kulinaarisella instituutilla (Culinary Institute of America, CIA). Noin 100 ammattilaista ja opiskelijaa CIA-instituutilla kuuntelivat luentoa suurella innolla ja osoittivat syvää kiinnostusta temppeливruoka-aihetta kohtaan. Opiskelijat esittivät monia syvällisiä, perinteisiä temppeливruokareseptejä ja

temppelien luonteenomaisuutta koskevia kysymyksiä. Tapahtuman päätteeksi kiitti Michael Pardus, CIA-instituutin aasialaisen ruoanlaittotaiteen professori, kunnia-arvoista Beopsongia ja tämän Cultural Corps of Korean Buddhism -yhdistyksen henkilökuntaa näiden tarjoilemasta kimchi noodle -sopasta, soijakastikkeesta ja paikallisista eksoottisista hedelmistä.

Yhdistys Cultural Corps of Korean Buddhism on isännöinyt vuodesta 2010 puolivuositain pidetyn temppeliruokaa edistävän tapahtuman New Yorkissa. Tämän vuoden tapahtuma oli suunnattu erityisesti nostamaan tietoisuutta Pyeongchangissa vuonna 2018 pidettävistä talviolympialaisista

Yhteyshenkilö: Min Ji Hong

Puhelin: +82-2-2031-2041

Sähköposti: jaime@templestay.com

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