

Templestay & Makanan Kuil Ambil Alih New York – Sukan Olimpik Musim Sejuk Pyeongchang bersama Templestay

- Acara promosi Templestay mulai 24 hingga 30 September di Astor Center, New York tamat dengan jayanya

- Persembahkan rasa makanan kuil diperbuat daripada bahan-bahan segar dari Wilayah Gangwon-do, Korea Selatan

SEOUL, Korea Selatan, 6 Oktober 2017 /PRNewswire/ -- Cultural Corps of Korean Buddhism dengan jayanya mengadakan Pameran Templestay dan Makanan Kuil, Pengalaman serta Ceramah bertemakan 'Sukan Olimpik Musim Sejuk Pyeongchang bersama Templestay' di Bandar Raya New York, bandar budaya global, mulai 24 hingga 30 September 2017.

Selain penduduk New York, acara ini memperkenalkan Templestay dan makanan kuil kepada Konsulat Jeneral Republik Korea di New York, Pusat Kebudayaan Korea New York, Pertubuhan Pelancongan Korea Pejabat New York dan para pegawai berkaitan di Korea, persatuan-persatuan seni budaya, selain rakan media tempatan di New York.

Lebih 100 peserta berpeluang mengalami pelbagai aktiviti Templestay dan sesi mencicip makanan kuil di Astor Center, New York. Antara aktiviti yang dijalankan ini, penghasilan tanglung bunga teratai merupakan aktiviti yang paling popular, manakala Ssambap dan kerepek kentang asli adalah antara hidangan makanan kegemaran ramai.

Ramai peserta dalam pameran Templestay meminta perakuan untuk mengalami 'Sukan Olimpik Musim Sejuk Pyeongchang bersama Templestay'; sukan ini bakal diadakan tahun hadapan.

Selain itu, maskot Sukan Olimpik Musim Sejuk Pyeongchang, Soohorang dan Bandabi, memberi peluang kepada penduduk New York untuk mengambil gambar bersama mereka di zon foto sambil mempromosikan acara tersebut.

Di sisi lain acara, individu-individu daripada sektor kerajaan, perniagaan, seni dan budaya, rakan media dan cef terkenal menghadiri jamuan makanan kuil. Pelbagai makanan kuil seperti bubur dengan bebola matzon kentang dan krep gandum kuda diterbangkan dari Wilayah Gangwon-do, Korea Selatan.

Cef Kenny Pinney dari Jean-Georges Restaurant yang terkenal di New York berkata, "Hidangan tersebut amat mengagumkan kerana rasanya yang jelas dan menyegarkan. Saya dapat merasai keaslian rasa bahan-bahan tersebut dengan sebenar-benarnya."

Maangchi Kim, penulis blog makanan Korea yang terkenal dengan seramai kira-kira 2 juta pengikut YouTube di AS dan seluruh dunia berkata, "Ini adalah satu penghormatan besar kerana berpeluang untuk menikmati makanan kuil di New York. Tauhu panggang dengan jeruk lada cili membuatkan saya dapat merasakan makanan tradisional Korea menerusi aroma dan teksturnya yang unik. Saya ingin memperkenalkan makanan kuil dalam saluran YouTube saya."

Bailey dan Tarsha berasa amat teruja dalam satu temubual kerana, "Saya berpeluang merasakan tradisi Korea dan keunikan makanan daripada makanan kuil. Khususnya, jeruk lada cili yang amat mengagumkan. Tidak seperti jeruk Amerika, jeruk lada cili mempunyai rasa yang menarik hasil keikhlasan cef dan masa menunggu." Selain itu, mereka mengucapkan terima kasih kepada Cef Ven. Beopsong yang memperkenalkan makanan kuil dengan berkata, "Sekiranya saya berpeluang

mengunjungi Korea, saya ingin menikmati makanan kuil dan mengalami budaya tradisional Korea melalui Templestay."

Ketika waktu tempatan tanggal 29 September, ceramah khas Cef Ven. Beopsong mengenai makanan kuil diadakan di sekolah memasak Amerika yang terkenal CIA (Institut Kulineri Amerika). Kira-kira 100 profesor dan pelajar CIA menghadiri ceramah tersebut dengan minat dan semangat yang tinggi terhadap makanan kuil. Terdapat banyak soalan yang difikirkan dengan teliti daripada pelajar tentang resipi tradisional untuk makanan kuil dan ciri-ciri makanan kuil. Selain itu, Michael Pardus, seorang profesor CIA bagi makanan Asia, mengucapkan terima kasih kepada Ven. Beopsong serta kakitangan Cultural Corps of Korean Buddhism yang menyajikan mi sup kimchi, kicap dan buah-buahan istimewa tempatan.

Cultural Corps of Korean Buddhism mengadakan acara promosi makanan kuil dua kali setahun di New York sejak tahun 2010. Acara tahun ini direka khusus untuk menekankan kesedaran terhadap Sukan Olimpik Musim Sejuk Pyeongchang 2018.

Hubungi: Min Ji Hong

No. Telefon: +82-2-2031-2041

E-mel: jaimetemplestay.com

Laman Sesawang: <http://koreantemplefood.com>