

## **Templestay og tempelmat tar over New York – Vinter-OL i Pyeongchang med Templestay**

- **Templestay-kampanjearrangement fra 24. september til 30. september på Astor Center i New York ble en suksess**
- **Presenterte smaken av tempelmat tilberedt med ferske ingredienser fra Gangwon-do-provinsen i Sør-Korea**

SEOUL, Sør-Korea, 6. oktober 2017 /PRNewswire/ -- Det kulturelle korpset til koreansk buddhisme avholdt sin Templestay- og tempelmat utstilling, opplevelse og forelesning om temaet Vinter-OL i Pyeongchang med Templestay i New York, den globale kulturbyen, fra 24. september 30. september 2017.

I tillegg til innbyggerne i New York, introduserte dette arrangementet Templestay og tempelmat til Republikken Koreas generalkonsul i New York, det koreanske kultursenteret i New York, den koreanske turistorganisasjonens New York-kontor og relaterte embetsmenn i Korea, kunst- og kulturforeninger og lokale medier i New York.

Mer enn 100 deltakere opplevde ulike Templestay-aktiviteter og tempelmatsmaking på Astor Center i New York. Blant disse aktivitetene var lyslaging med lotusblomst den mest populære, mens Ssambap og naturlige potetchips var blant favorittrettene.

Mange deltakere på Templestay-utstillingen ba om anbefalinger for å oppleve "Vinter-OL i Pyeongchang med Templestay"; lekene vil bli avholdt neste år.

I tillegg gir maskotene for Pyeongchang-lekene, Soohorang og Bandabi New Yorkere muligheten til å ta bilder med dem i bildesonen mens de promoterte arrangementet.

På den andre siden av arrangementet deltok personer fra myndighetene, forretningslivet kunst- og kultur sektorene, media og prominente kokker på tempelmatbanketten. Forskjellig tempelmat som grøt med potetmatzoballer og bokhvetecrepes ble flydd inn fra Gangwon-do-provinsen i Sør-Korea.

Chef Kenny Pinney fra New Yorks berømte Jean-Georges Restaurant sa, "Det er veldig imponerende at de smaker rent og forfriskende. Jeg kunne føle den originale smaken av ingrediensene."

Maangchi Kim, en kjent koreansk matblogger med rundt 2 millioner YouTube -følgere i USA og verden, sa, "Det er en stor ære å ha muligheten til å nyte tempelmatten i New York. Ristet tofu med chilisylteagurk gjorde at jeg kjente smaken av tradisjonell koreansk mat gjennom unik lukt og tekstur. Jeg har lyst til å introdusere tempelmat på YouTube-kanalen min."

Bailey og Tarsha sa begeistret i et intervju at, "jeg kunne føle koreansk tradisjon og dybden av mat som kommer fra tempelmatten. Spesielt chilisylteagurkene var imponerende. I motsetning til amerikansk sylteagurk har de en nydelig smak som kommer av kokkens inderlighet og ventetiden." I tillegg takket de Chef Ven. Beopsong som introduserte tempelmat, "Hvis jeg får sjansen til å dra til Korea, vil jeg oppleve tempelmat og tradisjonell koreansk kultur gjennom Templestay."

Den 29. september lokal tid, ble Chef Ven. Beopsongs spesialforelesning om tempelmat avholdt i den berømte amerikanske matlagingsskolen CIA (Culinary Institute of America). Om lag 100 professorer og studenter fra CIA deltok på forelesningen med en stor interesse og entusiasme for tempelmatten. Det var mange gjennomtenkte spørsmål fra studenter om tradisjonelle oppskrifter på tempelmat og hva som kjennetegner templer. I tillegg takket Michael Pardus, en CIA-professor i asiatisk mat, Ven. Beopsong og staben i kulturkorpset for koreansk buddhisme serverte kimchinnuddelsuppe, soyasaus og lokale spesielle frukter.

Kulturkorpset for koreansk buddhisme har siden 2010 vært vertskap for et halvårlig arrangement som fremmer tempelmat i New York. Dette årets arrangement var spesielt designet for å øke bevisstheten om vinter-OL i Pyeonchang i 2018.

Kontakt: Min Ji Hong

Telefon: +82-2-2031-2041

E-post: [jaimetemplestay.com](mailto:jaimetemplestay.com)

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