

Evento "Templestay & Temple Food" arrebatou Nova York -- Jogos Olímpicos de Inverno de Pyeongchang com o Templestay

- Evento promocional do Templestay de 24 a 30 de setembro no Astor Center, Nova York, concluído com sucesso

- Apresentado o sabor da comida do templo feita com ingredientes frescos da Província de Gangwon-do, Coreia do Sul

SEUL, Coreia do Sul, 6 de outubro de 2017 /PRNewswire/ -- O Cultural Corps of Korean Buddhism encerrou com sucesso sua Exposição, Experiência e Palestra do Templestay e da Comida de Templo, sobre o tema dos "Jogos Olímpicos de Inverno de Pyeongchang com o Templestay" em Nova York, a cidade da cultura global, de 24 a 30 de setembro de 2017.

Além dos cidadãos de Nova York, o evento apresentou o Templestay e a comida do templo ao Consulado Geral da República da Coreia em Nova York, ao Centro Cultural Coreano em Nova York, ao Escritório da Organização Coreana de Turismo em Nova York e autoridades relacionadas na Coreia, às associações culturais das artes e à mídia local em Nova York.

Mais de 100 participantes experimentaram diversas atividades do Templestay e saborearam comida do templo no Astor Center, em Nova York. Entre essas atividades, a confecção da lanterna de flor de lótus foi a mais popular, enquanto o *Ssambap* e *chips* de batata natural estavam entre os pratos favoritos.

Muitos participantes da exposição do Templestay pediram recomendações para os "Jogos Olímpicos de Inverno de Pyeongchang com o Templestay". Os jogos serão realizados no próximo ano.

Além disso, as mascotes dos Jogos Olímpicos de Inverno de Pyeongchang, Soohorang e Bandabi, deu aos nova-iorquinos oportunidades de tirar fotos com eles, em uma área dedicada a fotos, durante a promoção do evento.

Durante o evento, pessoas do governo, empresas, artes e cultura, mídia, chefes de cozinha proeminentes participaram do banquete da comida do templo. Uma variedade de comidas do templo, tais como mingau de cereal com pães azimo de batata e crepes de trigo vieram por transporte aéreo da Província de Gangwon-do, Coreia do Sul.

O chefe Kenny Pinney, do famoso Restaurante Jean-Georges de Nova York, disse: "É impressionante como esses alimentos mantêm o sabor puro e revigorante. Eu podia sentir o sabor original dos ingredientes totalmente".

Maangchi Kim, famoso blogueiro de comida coreana com cerca de 2 milhões de seguidores no YouTube nos EUA e no mundo, disse: "É uma grande honra ter a oportunidade de desfrutar a comida do templo em Nova York. O tofu assado com picles de pimenta malagueta fez eu sentir o sabor da comida tradicional coreana por seu aroma e sua textura únicos. Eu gostaria de apresentar a comida do templo no meu canal do YouTube".

Bailey e Tarsha declararam em uma entrevista: "Eu consegui sentir a tradição e a profundidade da comida coreana na comida do templo. Especialmente, os picles de pimenta malagueta estavam impressionantes. À diferença dos picles americanos, eles têm um belo sabor dado pela sinceridade do chefe e o tempo de espera". Além disso, eles agradeceram o venerável chefe Beopsong que

apresentou a comida do templo, dizendo: "Se eu tiver uma chance de visitar a Coreia, eu gostaria de experimentar a comida do templo e a tradicional cultura coreana através do Templestay".

No horário local de 29 de setembro, a palestra especial do venerável chefe Beopsong sobre a comida do templo foi realizada na famosa escola de culinária americana Instituto Culinário da América (CIA -- *Culinary Institute of America*). Cerca de 100 professores e estudantes do CIA assistiram a palestra com grande interesse e entusiasmo pela comida do templo. Foram feitas pelos estudantes muitas perguntas reflexivas sobre as receitas tradicionais da comida do templo e as características dos templos. Além disso, Michael Pardus, professor do CIA de comida asiática, agradeceu o venerável Beopsong e o pessoal da Cultural Corps of Korean Buddhism, servindo sopa de macarrão kimchi, molho de soja e frutas especiais locais.

O Cultural Corps of Korean Buddhism vem realizando eventos semestrais de promoção da comida do templo, em Nova York, desde 2010. Neste ano, o evento foi particularmente concebido para enfatizar a conscientização sobre os Jogos Olímpicos de Inverno de 2018 em Pyeongchang.

Contato: Min Ji Hong

Telefone: +82-2-2031-2041

e-mail: jaimetemplestay.com

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