

Темпл-стей и храмовая кухня покоряют Нью-Йорк - Зимние олимпийские игры в Пхёнчхане и погружение в быт буддистских монахов

- **Рекламная акция «Темпл-стей», проходившая с 24 по 30 сентября на территории нью-йоркского Astor Center, успешно подошла к концу**
- **В рамках акции все желающие могли попробовать блюда храмовой кухни, приготовленные с использованием свежих ингредиентов из южнокорейской провинции Канвондо**

СЕУЛ (SEOUL), Южная Корея, 6 октября 2017 г. /PRNewswire/ -- Культурный фонд корейского буддизма (Cultural Corps of Korean Buddhism) успешно завершил Выставку темпл-стей (Templestay) и храмовой кухни и курс лекций на тему «Зимние олимпийские игры в Пхёнчхане и темпл-стей». Мероприятие проходило в мировом культурном центре - Нью-Йорке, - с 24 по 30 сентября 2017 года.

Кроме обычных жителей Нью-Йорка, узнать больше о темпл-стей и попробовать храмовую кухню смогли сотрудники и гости Генерального консульства Республики Корея в Нью-Йорке, Корейского культурного центра в Нью-Йорке, Нью-йоркского представительства Корейской туристической организации, ассоциаций сферы культуры и искусств, а также представители местных средств массовой информации.

Более 100 участников выставки в нью-йоркском Astor Center смогли ближе познакомиться с программой «темпл-стей» и продегустировать храмовую кухню. Самым популярным мастер-классом в рамках мероприятия стало изготовление фонариков в форме цветка лотоса, а у дегустаторов храмовой кухни наибольший энтузиазм вызвали ссамбап и натуральные картофельные чипсы.

Многие участники выставки обратились за рекомендациями относительно организации тура «Зимние олимпийские игры в Пхёнчхане и темпл-стей». Напомним, что Олимпийские игры пройдут в Корее в следующем году.

В фотозоне рекламной кампании все желающие имели возможность сфотографироваться с талисманами Зимней олимпиады в Пхёнчхане - тигрёнком Сухоранга и медвежонком Бандаби.

Банкет-дегустацию традиционных блюд корейских монахов-буддистов посетили представители правительства, бизнес-кругов, художественного и культурного сообщества, масс-медиа, а также знаменитые шеф-повара. Специально по этому случаю из южнокорейской провинции Канвондо были самолётом доставлены разнообразные блюда храмовой кухни - каша с картофельными шариками, гречневые блины и многое другое.

Шэф-повар знаменитого нью-йоркского ресторана Jean-Georges Кэнни Пинни (Kenny Pinney) отметил: «Чистый и освежающий вкус этих блюд очень впечатляет. Я смог в полной мере ощутить истинный вкусовой оттенок каждого ингредиента».

Известный корейский фуд-блогер Маанчи Ким (Maangchi Kim), на канал YouTube которой подписаны около 2 миллионов поклонников в США и по всему миру, прокомментировала: «Для меня большая честь получить возможность продегустировать храмовую кухню в Нью-Йорке. Жаренный тофу с маринованным перцем чили подарил мне вкус аутентичной традиционной кухни Кореи с её уникальными ароматами и текстурами. Я хотела бы познакомить с кухней буддистских монахов всех подписчиков моего YouTube-канала».

В ходе интервью Бэйли (Bailey) и Тарша (Tarsha) поделились впечатлениями: «Мы смогли почувствовать глубину корейских традиций и кулинарных обычаев буддистских монахов. Особенно впечатлил маринованный перец чили. В отличие от американских солений, за их роскошным вкусом стоит искренность и неподдельность души повара и долгое время ожидания». В завершение они поблагодарили шэф-повара Вен. Беопсонга (Ven. Beopsong),

представлявшего блюда храмовой кухни, отметив: «Если у нас выдастся возможность посетить Корею, хотелось бы погрузиться в традиционную корейскую культуру и традиции храмовой кухни посредством темпл-стей».

29 сентября по местному времени в знаменитой американской школе кулинарии CIA (Culinary Institute of America) состоялась лекция шеф-повара Вен. Беопсонга на тему храмовой кухни. В лекции приняли участие около 100 преподавателей и студентов CIA, проявившие огромный интерес и энтузиазм в отношении кулинарных традиций буддистских монахов. Слушатели лекции заняли множество вопросов о традиционных рецептах блюд храмовой кухни и характерных особенностях различных храмов. Майкл Пардус (Michael Pardus), преподаватель азиатской кухни в CIA, поблагодарил корейского шеф-повара и сотрудников Культурного фонда корейского буддизма, угостивших участников мероприятия супом-лапшой с кимчи, соевым соусом и местными фруктами.

Культурный фонд корейского буддизма каждые два года, начиная с 2010 г., проводит в Нью-Йорке рекламную акцию, посвящённую популяризации храмовой кухни. В этом году мероприятие было ориентировано на привлечение внимания к Олимпийским играм-2018 в Пхёнчхане.

Контактная информация: Минь Цзи Хун (Min Ji Hong)

Тел.: +82-2-2031-2041

Email: jaime@templestay.com

Веб-сайт: <http://koreantemplefood.com/>