

寺院寄宿和素食活动在纽约落幕

活动主题为“带有寺院寄宿体验的平昌冬奥会”

- 9月24日至30日在纽约阿斯特中心开展的寺院寄宿体验宣传活动圆满落幕

- 呈现出寺院素食的味道，而这些寺院素食来自于韩国江原道的新鲜食材制作而成

韩国首尔 2017 年 10 月 6 日电 /美通社/ -- 韩国佛教文化事业团 (Cultural Corps of Korean Buddhism) 成功举办了寺院寄宿和寺院素食展览、体验与讲座活动。本次活动以“带有寺院寄宿体验的平昌冬奥会” (“Pyeongchang Winter Olympics with Templestay”) 为主题，于 2017 年 9 月 24 日至 30 日在国际文化大都会纽约举行。

除纽约市民外，本次活动还向大韩民国驻纽约总领事馆、纽约韩国文化中心、韩国旅游发展局纽约办事处及韩国的相关官员、文化艺术团体和纽约当地媒体介绍了寺院寄宿和寺院素食。

100 多人参加了在纽约阿斯特中心(Astor Center)举行的多种多样的寺院寄宿体验活动和寺院素食品尝活动。在这些活动中，制作莲花灯是最受欢迎的活动，菜包饭和天然薯片则是最受喜爱的美食。

许多参加寺院寄宿展览活动的人都希望获得建议，以便体验带有寺院寄宿体验的平昌冬奥会。平昌冬奥会将于明年举行。

此外，纽约市民有机会在拍照区与平昌冬奥会的吉祥物白老虎(Soohorang)和亚洲黑熊(Bandabi)进行合影，更好地宣传平昌冬奥会。

另一方面，来自政界、工商界、文艺界和媒体的人士以及著名主厨参加了寺院素食“宴会”。土豆丸子粥和荞麦薄饼等多种寺院素食都是从韩国江原道空运而来。

来自纽约著名餐厅 Jean-Georges Restaurant 的肯尼-平尼(Kenny Pinney)主厨表示：“寺院素食尝起来非常干净清爽，给人留下了深刻的印象。我能够品尝到食材纯正的原味。”

在美国乃至全球拥有约 200 万 YouTube 粉丝的知名韩国美食博主 Maangchi Kim 说：“很荣幸能够有机会在纽约畅享寺院素食。辣椒酱菜烧豆腐让我品尝到了韩国传统食物独一无二的味道和口感。我想通过 YouTube 频道向大家介绍寺院素食。”

贝利(Bailey)和塔沙(Tarsha)在一次采访中高度称赞道：“我能够感受到韩国传统和寺院素食所含有的食物精髓。特别要说明的是，辣椒酱菜非常令人印象深刻。与美国酱菜不同，韩国酱菜的美味倾注了厨师的真诚和长时间烹调。”此外，他们还向主厨 Beopsong 法师表示了感谢，感谢他向大家介绍寺院素食，他们表示：“如果有机会去韩国旅游，我很想通过寺院寄宿项目体验寺院素食和传统韩国文化。”

美国当地时间 9 月 29 日，主厨 Beopsong 法师在著名的美国烹饪学校 CIA（美国烹饪学院）举办了关于寺院素食的特别讲座。来自美国烹饪学院的约 100 名教授和学生参加了讲座，他们对寺院素食流露出了极大的兴趣和热情。学生对寺院素食的传统食谱和寺院的特点提出了很多非常有深度的问题。此外，美国烹饪学院的亚洲美食教授 Michael

Pardus 还向 Beopsong 法师和韩国佛教文化事业团的员工表示了感谢，感谢他们呈上韩国泡菜面汤、酱油和当地特色水果。

自 2010 年以来，韩国佛教文化事业团就一直在纽约举行一年两次的寺院素食宣传活动。今年的活动经过了特别设计，着重宣传 2018 年平昌冬奥会。

联系人：Min Ji Hong

电话：+82-2-2031-2041

电邮：jaime@templestay.com

网址：<http://koreantemplefood.com>