

Templestay y la gastronomía de los templos arrasan en Nueva York

- **Templestay y la gastronomía de los templos arrasan en Nueva York – los Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang con Templestay**
- **El evento promocional Templestay en el Astor Center de Nueva York del 24 al 30 de septiembre concluyó satisfactoriamente.**
- **El evento presentó comida típica de los templos hecha con ingredientes frescos traídos desde la provincia de Gangwon-do en Corea del Sur.**

SEÚL, Corea del Sur, 6 de octubre de 2017 /PRNewswire/ -- El Cultural Corps of Korean Buddhism (el Cuerpo Cultural del Budismo Coreano) ha concluido satisfactoriamente su exposición, experiencia y conferencia Templestay y Comida de Templo con la temática "Los Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang con Templestay" (Pyeongchang Winter Olympics with Templestay) en la ciudad de Nueva York, la urbe de la cultura global, del 24 al 30 de septiembre de 2017.

El evento fue una oportunidad de presentar Templestay y la comida típica de los templos tanto a los residentes de Nueva York como al Consulado General de la República de Corea en Nueva York, el Centro Cultural Coreano en Nueva York, la Organización de Turismo de Corea Oficina de Nueva York, y los funcionarios correspondientes en Corea, asociaciones culturales de arte y los medios de comunicación neoyorquinos.

Más de 100 participantes han disfrutado de varias actividades de Templestay como también con la comida de templo en el Astor Center de Nueva York. Entre las actividades más populares destaca el taller de fabricación de faroles de flor de loto, mientras que el *Ssambap* (arroz con panceta envuelta en lechuga) y las patatas frita naturales fueron los platos favoritos del evento.

Muchos asistentes a la exposición Templestay pidieron recomendaciones para vivir la experiencia de "Los Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang con Templestay"; los juegos se celebrarán el próximo año.

También estaban presentes las mascotas de los Juegos de Invierno de Pyeongchang, Soohorang y Bandabi, que se dejaron hacer fotos junto a los neoyorquinos en el área de fotos mientras promocionaban el evento.

En otra zona del evento, numerosas personalidades del mundo de la política, los negocios, el arte y la cultura, los medios e importantes cocineros asistieron al banquete para degustar la gastronomía de templo. Mucha de la comida de templo, tales como las gachas con pelotas de patatas y pan ázimo, crepes de trigo sarraceno y los condimentos, fueron aerotransportados desde la provincia de Gangwon-do en Corea del Sur.

El cocinero Kenny Pinney del famoso restaurante neoyorquino Jean-Georges ha dicho, "Es muy impresionante que sepan tan limpios y refrescantes. Pude sentir el sabor original de los ingredientes de una manera pura."

Maangchi Kim, un reconocido bloguero de gastronomía coreana con 2 millones de seguidores en YouTube en los Estados Unidos y alrededor del mundo, ha dicho, "Es un gran honor tener la posibilidad de disfrutar de la gastronomía de los templos en Nueva York. El tofu asado con pepinillos al chile me hizo sentir el sabor de la comida tradicional coreana con su textura y olor únicos. Me gustaría hacer una presentación de la gastronomía de los templos en mi canal de YouTube."

En una entrevista, Bailey y Tarsha exclamaron que, "Fui capaz de sentir la tradición coreana y la profundidad de la comida de los templos. Sobre todo, me encantaron los pepinillos al chile. Son diferentes a los pepinillos americanos; saben a la sinceridad del cocinero y el tiempo de espera." Además,

dieron las gracias al cocinero Ven. Beopsong, que introdujo la gastronomía de los templos diciendo "Si tengo la oportunidad de visitar Corea, me gustaría probar y experimentar la comida de los templos y la cultura tradicional coreana a través de Templestay."

El 29 de septiembre, el cocinero Ven. Beopsong's dio una conferencia especial sobre la gastronomía de los templos en una famosa escuela culinaria americana, el CIA (Culinary Institute of America). Unos 100 profesores y alumnos del CIA asistieron y mostraron gran interés y entusiasmo por la gastronomía de los templos. Se hicieron muchas preguntas acerca de las recetas tradicionales y los templos en sí. El profesor de comida asiática del CIA, Michael Pardus, le dio las gracias a Ven. Beopsong y a los empleados del Cultural Corps of Korean Buddhism por servir sopa de fideos y kimchi, salsa de soja y frutas coreanas.

El Cultural Corps of Korean Buddhism empezó a promocionar la comida de templo bianualmente en Nueva York en el 2010. Este año, el evento fue diseñado específicamente para promocionar los Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang 2018.

Contacto: Min Ji Hong

Teléfono: +82-2-2031-2041

Email: jaime@templestay.com

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