

Templestay & Temple Food intar New York - Olympiska vinterspelen I Pyeongchang med Templestay

- **Templestay kulturfestival från den 24 t.o.m. den 30 september på Astor Center, New York har avslutats efter ytterligare ett framgångsrikt år**
- **Presenterade tempelmat lagad med färska ingredienser influgna från Gangwon-doprovinsen, Sydkorea**

SEOUL, Sydkorea, 6 oktober, 2017 /PRNewswire/ -- Koreanska buddhismens kulturambassadörer har avslutat sin framgångsrika Templestay och Temple Food-utställning, -upplevelse och -föreläsning på temat 'Vinterolympiaden i Pyeongchang med Templestay i New York', den kulturella världsstaden, från den 24 t.o.m. den 30 september.

Man vände sig inte bara till New York-borna. Evenemanget med Templestay och tempelmat i centrum vände sig även till Republiken Koreas generalkonsulat i New York, koreanska kulturcentret New York, Koreas turistorganisations New York-kontor och deras tjänstemän i Korea, kulturella föreningar, lokala medier i New York.

Över 100 deltagare deltog i olika Templestay-aktiviteter och smakade tempelmat på Astor Center, New York. Det som deltagarna tyckte var mest spännande var att tillverka sina egna lotusblommor och nästan lika spännande tyckte deltagarna det var att laga Ssambap och färska potatischips.

Många besökare på Templestayutställningen bad om rekommendationer om man skulle vilja besöka "Olympiska Vinterspelen I Pyeongchang med Templestay"; som kommer att gå av stapeln nästa år.

Dessutom fick New York-borna tillfälle att få sina foton tagna med maskotarna för de Olympiska Vinterspelen I Pyeongchang; Soohorang och Bandabi, i fotoområdet under evenemangets gång.

På andra sidan av evenemanget besökte myndighetstjänstemän och representanter för näringslivet, konst och kultur, media samt framstående kokar tempelmatbanketten. Olika typer av tempelmat som t.ex. gröt med matzabollar av potatis, bovetepannkakor och kryddor flögs in från Gangwon-doprovinsen i Sydkorea.

Kenny Pinney, kocken på New Yorks berömda Jean-Georges Restaurant sa, "Det är väldigt imponerande att det smakar så rent och fräscht. Man kunde lätt känna igen den ursprungliga smaken på ingredienserna."

Maangchi Kim, en berömd koreansk matbloggare med cirka 2 miljoner YouTube-anhängare i USA och världen runt sa, "Det är en stor ära att få tillfälle att smaka på tempelmat i New York. Rostad tofu med inlagd chilipeppar förde tankarna till traditionell koreansk mat med sin unika arom och konsistens. Jag skulle gärna skriva om tempelmat på min YouTubekanal."

Bailey och Tarsha var entusiastiska när de intervjuades, "Jag fick verkligen en känsla för den koreanska mattraditionen och de komplexa smakerna hos tempelmaten. De inlagda chilifrukterna var väldigt imponerande. Till skillnad från inlagda amerikanska grönsaker har de en fantastisk smak som kommer från kockens hängivenhet och den tid man får vänta." De tackade också kocken Ven. Beopsong som presenterade tempelmaten och sa att "Om jag får möjlighet att besöka Korea, vill jag gärna uppleva tempelmat och traditionell koreansk kultur med hjälp av Templestay."

Den 29 september gav kock Ven. Beopsong en specialföreläsning om tempelmat på den berömda amerikanska matlagningsskolan CIA (Culinary Institute of America). Cirka 100 professorer och studerande vid CIA besökte föreläsningen med stort intresse och entusiasm för tempelmaten. De studerande ställde många intressanta frågor om tempelmat och templen. Michael Pardus, CIA professor i asiatisk matlagning tackade Ven. Beopsong och den koreanska buddhismens kulturambassadörer som serverade kimchi nudelsoppa, sojasås och speciella lokala frukter.

Koreanska buddhismens kulturambassadörer har anordnat en festival med tempelmat i New York vartannat år sedan 2010. Målet med årets evenemang var att uppmärksamma vinterolympiaden i Pyeongchang 2018.

Kontaktperson: Min Ji Hong

Telefon: +82-2-2031-2041

E-post: jaimetemplestay.com

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