

## 寺院寄宿和素食活動在紐約落幕

活動主題為「帶有寺院寄宿體驗的平昌冬奧會」

**- 9月24日至30日在紐約阿斯特中心開展的寺院寄宿體驗宣傳活動圓滿落幕**

**- 呈現出寺院素食的味道，而這些寺院素食來自於韓國江原道的新鮮食材製作而成**

韓國首爾 2017 年 10 月 6 日電 /美通社/ -- 韓國佛教文化事業團 (Cultural Corps of Korean Buddhism) 成功舉辦了寺院寄宿和寺院素食展覽、體驗與講座活動。本次活動以「帶有寺院寄宿體驗的平昌冬奧會」(「Pyeongchang Winter Olympics with Templestay」) 為主題，於 2017 年 9 月 24 日至 30 日在國際文化大都會紐約舉行。

除紐約市民外，本次活動還向大韓民國駐紐約總領事館、紐約韓國文化中心、韓國旅遊發展局紐約辦事處及韓國的相關官員、文化藝術團體和紐約當地媒體介紹了寺院寄宿和寺院素食。

100 多人參加了在紐約阿斯特中心(Astor Center)舉行的各種各樣的寺院寄宿體驗活動和寺院素食品嘗活動。在這些活動中，製作蓮花燈是最受歡迎的活動，菜包飯和天然薯片則是最受喜愛的美食。

許多參加寺院寄宿展覽活動的人都希望獲得建議，以便體驗帶有寺院寄宿體驗的平昌冬奧會。平昌冬奧會將於明年舉辦。

此外，紐約市民有機會在拍照區與平昌冬奧會的吉祥物白老虎(Soohorang)和亞洲黑熊(Bandabi)進行合影，更好地宣傳平昌冬奧會。

另一方面，來自政界、工商界、文藝界和媒體的人士以及著名主廚參加了寺院素食「宴會」。土豆丸子粥和蕎麥薄餅等多種寺院素食都是從韓國江原道空運而來。

來自紐約著名餐廳 Jean-Georges Restaurant 的肯尼-平尼(Kenny Pinney)主廚表示：「寺院素食嘗起來非常干淨清爽，給人留下了深刻的印象。我能夠品嚐到食材純正的原味。」

在美國乃至全球擁有約 200 萬 YouTube 粉絲的知名韓國美食博主 Maangchi Kim 說：「很榮幸能夠有機會在紐約暢享寺院素食。辣椒醬菜燒豆腐讓我品嚐到了韓國傳統食物獨一無二的味道和口感。我想透過 YouTube 頻道向大家介紹寺院素食。」

貝利(Bailey)和塔沙(Tarsha)在一次採訪中高度稱贊道：「我能夠感受到韓國傳統和寺院素食所含有的食物精髓。特別要說明的是，辣椒醬菜非常令人印象深刻。與美國醬菜不同，韓國醬菜的美味傾注了廚師的真誠和長時間烹調。」此外，他們還向主廚 Beopsong 法師表示了感謝，感謝他向大家介紹寺院素食，他們表示：「如果有機會去韓國旅遊，我很想透過寺院寄宿項目體驗寺院素食和傳統韓國文化。」

美國當地時間 9 月 29 日，主廚 Beopsong 法師在著名的美國烹飪學校 CIA (美國烹飪學院) 舉辦了關於寺院素食的特別講座。來自美國烹飪學院的約 100 名教授和學生參加了講座，他們對寺院素食流露

出了極大的興趣和熱情。學生對寺院素食的傳統食譜和寺院的特點提出了很多非常有深度的問題。此外，美國烹飪學院的亞洲美食教授 Michael Pardus 還向 Beopsong 法師和韓國佛教文化事業團的員工表示了感謝，感謝他們呈上韓國泡菜面湯、醬油和當地特色水果。

自 2010 年以來，韓國佛教文化事業團就一直在紐約舉行一年兩次的寺院素食宣傳活動。今年的活動經過了特別設計，著重宣傳 2018 年平昌冬奧會。

聯絡人：Min Ji Hong

電話：+82-2-2031-2041

電郵：[jaime@templestay.com](mailto:jaime@templestay.com)

網址：<http://koreantemplefood.com>