

[2024-71호]

 한국문화원 Korean Cultural Center Los Angeles		<h1>보 도 자 료</h1>		<i>다시, 대한민국! 새로운 국민의 나라</i>	
보도일시	배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.			총 3쪽	
배포일시	2024. 8.12(월)	담당부서	한식		
연락처	323-936-3011/jjeun@kccla.org	담 당 자	송지은		

LA한국문화원, 정관스님 마스터클래스 시리즈 개최



-
- ▶ 행사명 : 정관스님 마스터클래스 시리즈
 - ▶ 행사일정 및 장소 : 2024.8.22.(목), 14:00-16:00 / LA한국문화원 갤러리
2024.8.24.(토), 10:30-12:30 / Institute of Culinary Education LA캠퍼스
 - ▶ 주 최 : LA한국문화원, ICE LA캠퍼스, TeaClassics
 - ▶ 행사문의 : LA한국문화원 323-936-3011 한식담당 송지은, jieun@kccla.org
-

LA한국문화원(원장 정상원)은 8월 22일(목), 24일(토) 양일에 걸쳐 불교계 사찰음식의 대가 정관스님을 초청해 <한국 사찰음식 마스터클래스 시리즈>를 개최한다.

독일, 이탈리아, 벨기에, 일본 등 세계 각지에서 한국 사찰음식 문화를 알리는데 앞장 서온 정관스님은 2017년 NETFLIX 오리지널 다큐 시리즈 <Chef's Table>에 출연하며 세간의 주목을 받았다. 이후에도 정관스님은 지속적으로 한국 사찰음식의 대중화와 한식 세계화를 위해 활동하고 있으며, 이번 LA 방문에서도 LA한국문화원과 공동으로 세계적으로 주목받고 있는 사찰음식 소개 프로그램을 알차게 선보인다.

이번 특강은 총 2회로 구성되며, 첫번째 마스터클래스는 미 현지인들을 대상으로 <MINDFUL COMPASSION: Tea & Food Meditation>이라는 주제로 한국의 차와, 명상 그리고 간단한 사찰음식 시연과 시식회로 구성되며, LA한국문화원 2층에서 진행된다. 특히 이번 특강에는 LA Times 101 Best Restaurants 에서 소개됐던 바루(Baroo)의 어광 셰프, Kato의 Nikki Reginaldo, 그리고 NY Times Best Restaurants 2023에 선정된 Perilla의 Jihee Kim 셰프 등 여러 유명 셰프들이 함께 참여해 한국 사찰음식과 문화를 체험할 예정이다.

두번째 마스터 클래스는 파사데나에 소재한 ICE(Institute of Culinary Education) LA캠퍼스에서 요리 전공생들을 대상으로 <SEON BUDDHIST PHILOSOPHY AND CUISINE> 주제로 사찰음식 강연과 더불어 시연과 시식회를 개최한다.

미 현지 사회에서 건강식과 영양식에 대한 관심이 높아지는 가운데 열리는 이번 행사는 천연

조미료만으로 음식의 맛을 내는 사찰음식의 맛과 매력, 우수성을 소개하는 동시에 한식의 과학적 원리와 음식에 대한 예절, 철학적 의미 등에 대해 더욱 깊이 배워보고 체험하는 기회가 될 것으로 기대된다.

또한 참가자들은 직접 우려낸 차를 함께 시음해 보고, 앉은 자리에서 명상과 대화를 통해 사찰음식과 차에 담긴 의미와 문화를 탐미해 본다.

정상원 문화원장은 "사찰음식 마스터클래스를 통해 미 현지인뿐만 아니라 예비 요리사들에게 한식의 다양한 매력을 소개할 수 있는 좋은 기회라 생각한다"며 "특히 자연과 유기농, 환경을 중시하는 식재료가 각광을 받고 있는 시점에 자연의 이치를 담고 있는 한국 사찰음식과 전통 차문화를 경험하는 특별한 기회가 되길 바란다" 고 밝혔다.

더 자세한 문의는 LA한국문화원 한식담당 송지은(kfood@kccla.org)으로 연락바랍니다.

※일반인 대상으로 진행하는 8.22일 문화원 마스터클래스 <Mindful Compassion> 참가자 모집은 8.14(수) 14시 문화원 웹사이트를 통해 선착순 접수 예정. /끝/