

«LAU» وقنصلية لبنان في نيويورك ينظمان معرضاً عن الطبخ اللبناني



رؤاد المعرض يتذوّقون طعام المطبخ اللبناني

والمغتربين جبران باسيل، لإلهامه الكثير من اللبنانيين بشأن تقاليدهم وتراثهم حول العالم. وجمال الحاضرون بعد ذلك على العارضين، حيث تذوّقوا مختلف أنواع الاطعمة اللبنانية التي شارك في تحضيرها عدد من كبار المطاعم اللبنانية العاملة في الولايات المتحدة الاميركية، مبددين إعجابهم بنوعية منتجات المطبخ اللبناني وقيمتها الغذائية والصحية. وأكد القنصل رمضان أنه من خلال كل جولاته على اللبنانيين، لمس ان المشترك بينهم يظل الطبخ اللبناني حتى عند الاجيال الجديدة التي ربما فقدت لغتها الاساسية، آملاً في ان يصبح المطبخ اللبناني بتنوعه منتجاً لبنانياً رائعاً يمكن جعله اكثر شعبية في اميركا.

في خطوة جريئة، هدفت الى التعريف بفن المطبخ اللبناني امام الذواقة الاميركيين، نظمت الجامعة اللبنانية الاميركية (LAU) من خلال مركزها الاكاديمي في مانهاتن - نيويورك، وبالتعاون مع القنصلية العامة للبنان احتفالاً في مقرها، تحت عنوان «الغذاء والهوية: لنحتفل بالمطبخ اللبناني في نيويورك». شارك عدد كبير من المهتمين بهذا الحدث، الذي بدأ بحلقة حوار في كيفية تمكن اللبنانيين الاميركيين من بناء هويتهم من خلال المحافظة على التراث الغذائي لأسلافهم، شارك فيها: منال قاعي، شارلي شحاده، ماتيو جابر ستيفر وفيليب مسعود. وقدّم القنصل العام للبنان مجدي رمضان بعد الندوة، درعاً الى مسعود، من وزير الخارجية