

## «LAU» وقنصلية لبنان في نيويورك نظما معرضاً عن الطبخ اللبناني



خلال الاحتفال

الخارجية والمغتربين جبران باسيل، لالهامه الكثير من اللبنانيين في شأن تقاليدهم وتراثهم حول العالم.

وجال الحاضرون بعد ذلك على العارضين حيث تذوقوا مختلف أنواع الاطعمة اللبنانية التي شارك في تحضيرها عدد من كبار المطاعم اللبنانية العاملة في الولايات المتحدة الاميركية حيث ابدوا اعجابهم بنوعية منتجات المطبخ اللبناني وقيمتها الغذائية والصحية.

واكد القنصل رمضان، انه 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، 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 في هذا الحدث الذي بدأ بحلقة حوار في كيفية تمكن اللبنانيين الاميركيين من بناء هويتهم من خلال المحافظة على التراث الغذائي لاسلافهم، شارك فيها: منال قاعي، شارلي شحاده، ماتيو جابر ستيفر وفيليب مسعود، وكلهم مشهوده لهم خبرتهم في هذا المجال.

وقدم القنصل العام للبنان مجدي رمضان بعد الندوة، درعاً الى مسعود، من وزير