

شارك فيه مطاعم عاملة في أميركا

الجامعة اللبنانية الأميركية (LAU) وقنصلية لبنان في نيويورك، ينظمان معرضاً عن الطبخ اللبناني



المشاركون في حلقة الحوار خلال الاحتفال بالمطبخ اللبناني



المشاركون في الاحتفال يتذوقون مختلف أنواع الأطعمة اللبنانية

المطبخ اللبناني متنوعاً منتجاً لبنانياً رائعاً يمكن جعله أكثر شعبية في أميركا.

* المدير التنفيذي للاعلام والعلاقات العامة في الجامعة اللبنانية الأميركية (LAU)

والصحة. وأكد 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، أملاً في ان يصبح

كتب الدكتور كريستيان أوسي

نيويورك - في خطوة جريئة، هدفت الى التعريف بفن المطبخ اللبناني امام الذواقه الاميركيين، نظمت الجامعة اللبنانية الاميركية (LAU) من خلال مركزها الاكاديمي في مدينة مانهاتن - نيويورك، وبالتعاون مع قنصلية لبنان العامة احتفالاً في مقرها، تحت عنوان: "الغذاء والهوية: لنحتفل بالمطبخ اللبناني في نيويورك".

شارك عدد كبير من المهتمين بهذا الحدث الذي بدأ بطلقة حوار في كيفية تمكّن 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 قنصل عام لبنان مجدي رمضان بعد الندوة، درعاً الى مسعود، من وزير الخارجية والمغتربين جبران باسيل، لالهامه الكثير من اللبنانيين في شأن تقاليدهم وتراثهم حول العالم.

وجال الحاضرون بعد ذلك على العارضين حيث تذوقوا مختلف انواع 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