

INFORMACJA PRASOWA



20 PAŹDZIERNIKA 2020

LEXUS CREATES: KULINARNE PERSPEKTYWY – KONTYNUACJA SERII WYKWINTNYCH PRZEPISÓW LEXUSA

- **Druga część globalnej cyfrowej książki kucharskiej Lexusa „Culinary Perspectives” pod tytułem „A Cross-Cultural Journey In Taste” to kolejne wydarzenie w prowadzonym w social mediach programie Lexus Creates**
- **Kontynuacja serii „Culinary Perspectives” oferuje dziesięć wyśmienitych przepisów stworzonych przez mistrzów kuchni z całego świata**

Lexus International zaprezentował drugi tom globalnej cyfrowej książki kucharskiej „Culinary Perspectives” pod tytułem „A Cross-Cultural Journey In Taste”. Mistrzowie kuchni, będący partnerami kulinarnymi Lexusa, dzielą się jedynymi w swoim rodzaju przepisami na wyrafinowane dania, które były serwowane na niedawnych imprezach Lexusa na całym świecie.

Autorem książki jest pisarz i redaktor Joshua David Stein, nominowany do nagrody Jamesa Bearda, którego praca pojawiła się w Best American Food Writing. Stein to także były krytyk restauracji w Village Voice i New York Observer. Był redaktorem naczelnym magazynu Blackbook i starszym redaktorem w czasopiśmie Departures, Eater i Black Ink.

Przedmowa do książki kucharskiej Lexusa została napisana przez pisarkę i szefową kuchni Nyesę J. Arrington, znaną z propagowania przepisów z wykorzystaniem świeżych, lokalnych i odpowiedzialnie pozyskiwanych składników. Jej koncepcja kulinarna jest inspirowana różnymi kulturami, smakami i technikami z całego świata. Sprawianie radości jedzeniem jest zakorzenione w etosie gościnności marki Lexus, opartym na tradycyjnych japońskich zasadach Omotenashi.

„Culinary Perspectives pomaga Lexusowi nawiązać kontakt z naszymi odbiorcami w sprawach, które ich interesują. Mamy nadzieję, że nasza publiczność skorzysta z okazji, aby pogłębić własne umiejętności kulinarne” – powiedział Brian Bolain, Dyrektor Generalny Lexus International.

Gotowanie i podnoszenie go do rangi sztuki kulinarnej jest z natury rzeczy ludzkie, zaś wysoko rozwinięty poziom rzemiosła i precyzyjne wykonanie to podstawowe filary marki Lexus. Dziesięć przepisów z kolekcji „Culinary Perspectives” zapewnia menu na wielodaniowy posiłek o różnym stopniu trudności, który początkujący kucharze oraz doświadczeni szefowie kuchni mogą opanować w zaciszu własnego domu.

Przepisy zawarte w książce

- 1 Tatar z tuńczyka, Ricardo Sanz z restauracji Kabuki w Madrycie
- 2 Tradycyjna sałatka pomidorowa, Nickolas Martinez z klubu Intersect by Lexus w Nowym Jorku
- 3 Ciepłe taco z homarem i żółtą salsą, Dean Fearing z restauracji hotelu Ritz-Carlton w Dallas
- 4 Marynowana kałamarnica z kurczakiem i kawiozem, Sergio i Javier Torres z restauracji Cocina Hermano Torres w Barcelonie
- 5 Chawanmushi z oliwą truflową, Leonardo Jun Sakamoto z restauracji Jun Sakamoto w Sao Paolo
- 6 Pikantny łosoś miso z ryżem brokułowym, Reuben Riffel z restauracji Reuben’s w Johannesburgu
- 7 Schłodzony makaron dandan udon, Matsuo Nagasaka z restauracji Azabu Choukou w Tokio
- 8 Młoda gęś z kiszoną kapustą, Zdenek Pohlreich z restauracji NextDoor by Imperial, Divinis Praha i Café Imperial w Pradze
- 9 Halo Halo My Way, Mark Singson z restauracji Boneta i AnnaLena w Vancouver oraz Vue de monde i Saint Crispin w Melbourne
- 10 Tarta czekoladowa, Emily Roux z restauracji Caractere na Notting Hill w Londynie

O CYKLU LEXUS CREATES

Inicjatywa Lexus Creates to nowa seria treści internetowych luksusowej marki. Napędzany mediami społecznościowymi program angażuje uczestników w działania, koncentrując się na tematyce związanej ze szczególnymi cechami wzornictwa i rzemiosła marki Lexus. Dzieje się

to we współpracy z projektantami, artystami i mistrzami rzemiosła, którzy dzięki swoim wyjątkowym talentom inspirują uczestników do tworzenia.

Więcej informacji na:

<https://discoverlexus.com/>

<https://www.instagram.com/discoverlexus/>