

INFORMACJA PRASOWA



23 LIPCA 2020

LEXUS CREATES: KULINARNE PERSPEKTYWY

- Lexus wprowadza na rynek swoją pierwszą globalną cyfrową książkę kucharską, **Perspektywy Kulinarne (Culinary Perspectives)**, stanowiącą część programu, opartego na mediach społecznościowych – **Lexus Creates**
- W pierwszej odsłonie serii książka kucharska oferuje osiem pysznych przepisów, stworzonych przez kulinarnych partnerów Lexusa

22 lipca 2020 roku Lexus International zaprezentował zbiór **Perspektywy Kulinarne (Culinary Perspectives)**, swoją pierwszą, dostępną na całym świecie, cyfrową książkę kucharską. W pierwszej z dwóch części **Perspektywy Kulinarne** dają wgląd w tajniki sztuki kulinarnej renomowanych kucharzy, którzy dzielą się swoimi przepisami na potrawy o egzotycznych smakach kuchni Wschodu oraz Australii i Oceanii. Każda z tych potraw cieszyła się popularnością podczas wydarzeń organizowanych przez Lexusa.

Aby stworzyć tę książkę kucharską, Lexus korzystał z wiedzy pisarza i wydawcy Joshuy Davida Steina, autora nominowanego do Nagrody Jamesa Bearda i byłego krytyka restauracyjnego w *Village Voice* oraz *New York Observer*, którego teksty znalazły się w *Best American Food Writing*.

Tworzenie jedzenia i podnoszenie go do rangi sztuki kulinarnej jest w ludzkiej naturze, zawiera w sobie wyższy poziom rzemiosła, który charakteryzuje się szczególną dbałością o detale. Poświęcanie specjalnej uwagi szczegółom i wyrefinowanie to podstawowe filary kulturowe, na których opiera się marka Lexus. Pierwsza kolekcja ośmiu wyśmienitych przepisów została ułożona jako menu na wielodaniowy posiłek o różnym stopniu trudności, który można stworzyć w domowym zaciszu.

„Kulinarne Perspektywy umożliwiają marce kontakt z odbiorcami poprzez najbardziej interesujące dla nich tematy, jednocześnie dając im możliwość poznania najbardziej utalentowanych kulinarnych mistrzów. Mamy nadzieję, że nasza publiczność skorzysta z tej sposobności do rozwijania własnych talentów” – powiedział Brian Bolain, Dyrektor Generalny Lexus International.

Ceniona za promowanie przepisów wykorzystujących świeże, lokalne i odpowiedzialnie pozyskiwane składniki, której kulinarne podejście jest inspirowane różnymi kulturami, smakami i technikami z całego świata, szefowa kuchni Nyesha J. Arrington współtworzy przedmowę do książki kucharskiej, przypominając nam o głębszym znaczeniu wątków kulinarnych i celebrując niesamowitość posiłków. Ta część podsumowuje cudowność, zachwyt i najwyższą wartość, kryjącą się za kulinarną kreacją, przekonując nas, byśmy kontemplowali relacje między kolejnymi etapami tworzenia potrawy i radość, którą może zapewnić dbałość o szczegóły. Wznoszenie na ten poziom radości jest zakorzenione w odpowiadaniu na potrzeby innych i etosie gościnności marki Lexus, zwanym Omotenashi.

Pierwszym przepisem, stworzonym przez jednego z najbardziej wpływowych australijskich szefów kuchni, **Neila Perry'ego** jest **prosciutto i gribiche**. Tę prostą, ale dogadzającą podniebieniu przystawkę rodzaju „amuse bouche” podano w oszałamiającym pawilonie LANDMARK by Lexus, podczas ceremonii Pucharu Lexusa w Melbourne w 2019 roku.

Przystawka **klopsiki drobiowe**, inspirowana tradycyjnymi japońskimi technikami, nowoczesną estetyką Melbourne i polityką zero waste, została wymyślona przez **Yuta i Sharlin Kobayashi** w nowoczesnej restauracji **Eazy Peazy**, serwującej dania kuchni japońskiej, położonej w samym sercu Melbourne. Szefów kuchni odtwarzających to danie zachęcamy do podania go na szaszłyku izakaya, będącym podstawą japońskiej przekąski, zwanej tsukune.

Trzeci i ostatni przepis z antypodów w menu to **gin orange parfait**, orzeźwiający deser idealny na ciepłe letnie dni, przygotowany przez szefów kuchni **Matta Stone'a i Jo Barrett**, zarządzających kuchnią restauracji **Oakridge** w Dolinie Yarra, najstarszym regionie winiarskim Wiktorii.

Po wybór zup do menu, książka kucharska zabiera nas na północ do Singapuru, gdzie młody i utalentowany **szef kuchni Charles Tan** rzuca wyzwanie kucharzom swoim aromatycznym **consomé z kurczaka tomyum**. To klasyczne consomé serwowano gościom, którzy uczestniczyli w uroczystości 30. rocznicy Lexusa LS.

Podróżując na północny zachód w poszukiwaniu dania rybnego do menu, odwiedzamy Tajwan. **Szef kuchni Yang Po-Wei** rzuca kucharzom wyzwanie przepisem na **peklowaną przez 48 godzin koryfenę (mahi-mahi)**, która wymaga czasu, cierpliwości i precyzji. Gotowe danie przeobraża się w dzieło sztuki, atrakcyjne zarówno dla oka, jak i kubków smakowych.

Pierwsze z dwóch dań głównych w menu zostało stworzone przez szefową kuchni z Nowej Zelandii, **Sachie Nomurę**. Urodzona w japońskim Aichi, ale od dwudziestu lat mieszkająca w Nowej Zelandii szefowa kuchni Nomura jest edukatorem kulinarnym i ambasadorem washoku (tradycyjnej kuchni japońskiej). Jej główne danie, **beef nigiri**, jest mieszanką stylów, w której „Wschód spotyka Zachód”, dzięki użyciu pieczonej na węglu wołowiny, zamiast tradycyjnej, wysokiej jakości surowej ryby. Danu towarzyszą **szparagi z czarnym sezamem** jej przepisu.

Ostatnie danie główne z menu zabiera nas do Japonii – ojczyzny Lexusa, marki luksusowego stylu życia. Wspólnym wysiłkiem **szefowie kuchni Takeshi Fukuyama i Gagan Anand** na nowo wymyślają **keema curry**, proponując własną interpretację pochodzącej z Indii potrawy. To wspaniałe danie cieszyło się uznaniem podczas lokalnego programu kulinarnego STOŁOWANIE z LEXUSEM (DINING OUT with LEXUS), którego goście mogą zjeść posiłek na świeżym powietrzu w tajnej lokalizacji, która zostaje ujawniona po przyjeździe. Otoczeni luksusem uczestnicy biorą udział w podróży kulinarniej, na nowo i w zupełnie inny sposób odkrywając lokalne składniki, tradycję i kulturę.

Lexus ma nadzieję, że wraz z inauguracją Kulinarnych Perspektyw, historie i myśli związane z podejściem do przepisów każdego szefa kuchni, inspirowane składnikami, geografiami i kulturą, podniosą u ich odbiorców wartość kreatywności, ciekawości i odkrywania.

O CYKLU LEXUS CREATES

Inicjatywa Lexus CREATES to nowa seria luksusowej marki, która powstała z myślą o mediach społecznościowych. Program angażuje uczestników w działania, które jednocześnie zachwycają i informują o tematyce, związanej ze szczególnymi cechami wzornictwa i rzemiosła marki Lexus. Dzieje się to z pomocą partnerów, którzy dzięki swoim wyjątkowym talentom inspirują odbiorców do tworzenia, jednocześnie podnosząc wartość ich rzemiosła.

Więcej informacji na:

<https://discoverlexus.com/>

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