

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 czasopismach Departures, Eater i Black Ink.

Przedmowa do książki kucharskiej Lexusa została napisana przez pisarkę i szefową kuchni Nyeshę 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 kawiorem, 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/>