

# MEDIA INFO

## „LEXUS TVORÍ“ – KULINÁRSKE PERSPEKTÍVY

- Spoločnosť Lexus uvádza na trh svoju prvú celosvetovú digitálnu kuchársku knihu s názvom *Culinary Perspectives (Kulinárske perspektívy)*. Kniha je súčasťou jej programu zameraného na sociálne médiá s názvom „Lexus Creates“ (Lexus tvorí)
- Kuchárska kniha vo svojej prvej časti ponúka osem gurmánskych receptov, ktoré vytvorili kulinárski partneri luxusnej automobilky

Spoločnosť Lexus uvádza na trh svoju prvú celosvetovú digitálnu kuchársku knihu s názvom *Culinary Perspectives (Kulinárske perspektívy)*. V prvej z dvoch častí kniha ponúka pohľad na kulinárskych partnerov značky, ktorí sa rozhodli podeliť o lákavé menu z receptov prekypujúcich exotickými chuťami a vôňami Východu a regiónu Austrálie. Každý z receptov sa podával počas predchádzajúcich spoločenských akcií značky Lexus.

Na realizáciu kuchárskej knihy získala spoločnosť Lexus odbornú pomoc spisovateľa a redaktora Joshuu Davida Steina, autora nominovaného na cenu Jamesa Bearda, ktorého práca sa objavila v knihe *Best American Food Writing*, a bývalého recenzenta reštaurácií pre týždenníky *Village Voice* a *New York Observer*.

Tvorba jedla a jeho povýšenie na kulinárske umenie je výsostne ľudská záležitosť a jeho precízne vyhotovenie si vyžaduje rozvinutú úroveň remeselnej zručnosti. Tento premyslený zmysel pre detail a remeselné majstrovstvo sú základnými kultúrnymi piliermi, na ktorých stojí aj značka Lexus. Či už je v úlohe kulinárskeho architekta nováčik alebo expert, prvá zbierka s ôsmimi gurmánskymi receptami je usporiadaná ako viacchodové menu s rôznymi úrovňami náročnosti, ktoré je možné zvládnuť aj v pohodlí domova.

**„Kniha *Kulinárske perspektívy* umožňuje značke spojiť sa so svojím publikom na tému, ktorá ju osobne veľmi zaujíma, a súčasne vyjadriť uznanie niektorým z najtalentovanejších svetových majstrov svojho remesla v priestore kulinárskeho umenia. Dúfame, že naše publikum využije túto príležitosť a preskúma svoje vlastné možnosti epikurejského remesla,“** uviedol Brian Bolain, generálny riaditeľ spoločnosti Lexus International.

K predslovu kuchárskej knihy prispela šéfkuchárka Nyesha J. Arringtonová, ktorá je oslavovaná pre svoju neochvejnú podporu receptov z výlučne čerstvých a zodpovedne získaných ingrediencií miestnej farmárskej produkcie a ktorej kulinársky prístup je inšpirovaný rôznymi kultúrami, chuťami a technikami z celého sveta. Oslavou úžasných jedál nám Nyesha pripomína hlbší oblúk kulinárskych tém. V tejto časti je zhrnutý všetok zázrak, pôžitok a konečná hodnota kulinárskeho okamihu, pretože nás núti uvažovať nad vzťahom jeho jedinečných súčastí a radosťou, ktorú dokáže vyvolať ich dôraz i na tie najmenšie detaily. Prinášať túto úroveň radosti má svoje korene v predvídaní potrieb ostatných a v étose pohostinnosti značky Lexus, ktorá sa označuje aj ako *omotenaši*.

Prvým receptom, ktorý vytvoril jeden najvplyvnejších austrálskych šéfkuchárov **Neil Perry**, je ***Prosciutto a gribiche na toast***. Táto jednoduchá, no lahodná chuťovka, sa podávala na veľkolepej akcii LANDMARK by Lexus počas osláv pohára Lexus Melbourne Cup 2019.

Recept s jednoduchým názvom ***Kuracie mäsové guľky*** je ovplyvnený tradičnými japonskými technikami, modernou estetikou Melbourne a politikou nulovej tolerancie odpadu. Toto predjedlo sa zrodilo v modernej japonskej reštaurácii **Eazy Peazy**, učupenej v srdci austrálskeho mesta Melbourne, ktorá patrí manželom **Sharlyn a Yutovi Kobayashiovcom**. Ak sa niekto rozhodne pokrm vyskúšať, odporúča sa podávať ho na ihlici. V Japonsku sa tomuto jedlu hovorí cukune a je obľúbenou pochúťkou v tradičných baroch izakaja.

Tretím receptom od protinožcov a posledným na jedálnom lístku je osviežujúci dezert s názvom ***Gin Orange Parfait***, ideálny na horúce letné dni. Jeho autormi sú **šéfkuchári Matt Stone a Jo Barrettová** z **Reštaurácie Oakridge**, ktorá sa nachádza v regióne Yarra Valley, najstaršej vinárskej oblasti austrálskeho štátu Viktória.

Pre výber polievok do exkluzívneho menu sa autori knihy presunuli z Austrálie na sever do Singapuru, kde talentovaný **šéfkuchár Charles Tan** ponúka aromatický kurací vývar ***Tomyum Chicken Consommé***. Tento klasický vývar sa podával hosťom, ktorí sa zúčastnili na oslave 30. výročia modelu Lexus LS.

V ceste pokračujeme na severozápad a navštívime Taiwan, kde sa do nášho menu pripravuje jedlo z rýb. Mladý **šéfkuchár Yang Po-Wei** tu vytvoril recept s názvom ***Ryba mahi-mahi v 48-hodinovej marináde***, ktorý si vyžaduje čas, trpezlivosť a presnosť. Keď je jedlo hotové, premení sa na príťažlivé umelecké dielo, ktoré lahodí oku aj chuťovým pohárikom.

Prvé z dvoch hlavných jedál na jedálnom lístku vytvorila novozélandská **šéfkuchárka Sachie Nomura**. Narodila sa v japonskom meste Aiči, ale ostatných dvadsať rokov žije na Novom Zélande. Je učiteľkou kulinárskeho umenia a zároveň veľvyslankyňou tradičnej japonskej kuchyne wašoku. Jej hlavné jedlo, ***Hovädzie nigiri***, ponúka variáciu na spôsob „keď sa Východ snúbi so Západom“ a na jeho výrobu použila grilované hovädzie mäso namiesto tradičnej surovej ryby. Originálny výtvar podáva spolu so ***Špargľou s čiernym sezamom*** – taktiež podľa vlastného receptu.

Za posledným hlavným chodom nášho menu sme sa vybrali do Japonska, domova značky luxusného životného štýlu, kde **šéfkuchár Takeši Fukujama** v spolupráci so **šéfkuchárom Gagganom Anandom** ponúka vlastnú interpretáciu pôvodne indického jedla z mletého mäsa v karí omáčke ***Keema Curry***. Na tomto lahodnom pokrme si pochutnali aj hostia miestneho kulinárskeho programu DINING OUT with LEXUS, kde si mohli vychutnať vonkajšie stolovanie na vopred utajenom mieste, ktoré im prezradili až po príchode. Účastníci sa vydali na dobrodružnú cestu luxusného kulinárskeho umenia, na ktorej novým spôsobom objavovali miestne ingrediencie, kultúru i tradície.

Uvedením kuchárskej knihy *Kulinárske perspektívy* spoločnosť Lexus dúfa, že príbehy spolu s aspektom premyslenosti a ohľaduplnosti, ktoré stoja za prístupom každého šéfkuchára

k svojmu receptu, inšpirované ingredienciami, geografiou a kultúrou, posilnia u jej publika zmysel pre tvorivosť, zvedavosť a túžbu skúmať nové obzory.

### **O INICIATÍVE „LEXUS CREATES“**

Iniciatíva s názvom „Lexus Creates“ (Lexus tvorí) je novou sériou z dielne luxusnej automobilovej značky, ktorá sa venuje tvorbe obsahu. Tento program s podporou sociálnych médií zapája účastníkov do aktivít, ktorých úlohou je informovať a súčasne prinášať potešenie, pričom témy súvisia s charakteristickými znakmi značky Lexus v oblasti dizajnu a remeselného stvárnenia. Plniť tento cieľ sa mu darí za pomoci viacerých partnerov, ktorí svojím unikátnym talentom inšpirujú účastníkov k tvorivosti a zároveň zvyšujú hodnotu svojho remesla.

### **Viac informácií:**

**Petra Tomová**  
PR Manager

TOYOTA CENTRAL EUROPE - SLOVAKIA s. r. o.

Gagarinova 7/C  
82101 Bratislava 2  
Slovakia

Phone: +421 2 482 138 21  
Mobile: +421 911 845 348  
[petra.tomova@toyota-ce.com](mailto:petra.tomova@toyota-ce.com)  
<http://www.toyotanews.eu/sk/>