



AZ ÉTEL ISKOLÁJA! - ALAPSZAKÁCSKÖNYV A LIDL SÉFJÉTŐL

Budapest, 2021. november 11. – **A Lidl konyha bemutatja: Az étel iskolája!** címmel debütál a vállalat sikeres és méltán népszerű szakácskönyvsorozatának legújabb, hetedik kötete. Az új könyvben a szerzők Széll Tamás Michelin-csillagos séf irányításával a korábbi évek alatt felhalmozódott tudásanyagot gyűjtötték össze és egészítették ki, hogy egy jól használható, gyakorlatias alapszakácskönyvvel támogathassák vásárlóikat a mindennapi főzésben. A több mint félmillió példányban megjelenő szakácskönyv az áruházlánc hűségprogramjának keretében érhető el november 25-től.

A Lidl Magyarország hét évvel ezelőtt indította útjára szakácskönyvsorozatát, hogy minél több emberrel megszerettesse az otthonfőzést és megmutassa, hogy élvezettel és szenvedéllyel is lehet egyszerű, de mégis nagyszerű és egészséges ételeket készíteni. A gasztronómia összetettségét pedig jól mutatja, hogy évről-évre mindig van valami újdonság, amit érdemes körbejárni. A hamarosan megjelenő hetedik kötet *A Lidl konyha bemutatja: Az étel iskolája!* címet viseli, melyben Széll Tamás, a Lidl séfje hagyományos és modern technológiai eljárásokat mutat be, mindezt mindenki számára könnyen érthető formában. Továbbá olyan jól ismert, házas recepteken keresztül tanítja meg ezeket, amelyekkel garantáltan mosolyt varázsolhatunk mindenki arcára.

Tózsér Judit a vállalat kommunikációs vezetője hangsúlyozta, hogy az idei szakácskönyv különlegessége, hogy a Lidl ingyenesen elérhető online főzőiskoláját követi le: vagyis nem csak receptek találhatóak meg benne, hanem részletes technológiai leírások is. Széll Tamás egyedi látásmódot és általános alapismereteket ad át, miközben lépésről-lépésre vezeti végig az olvasót az ételek elkészítése során. „Célunk azt volt, hogy egy olyan alapkönyvet hozzunk létre, melynek segítségével mindenki bátran és magabiztosan tud mozogni a konyhában” – mondta Tózsér Judit.

Az új kötet összesen 40 receptet és 40 konyhatechnológiai eljárást ismertet hat fejezeten keresztül, továbbá bárki elkészítheti a Széll Tamás-féle ikonikus fogásokat - a gulyáslevest, a rakott burgonyát és az aranygaluskát - is, melyek a magyar konyha remekművei közé sorolhatóak. Mindenki ismeri, mondhatjuk azt is, hogy szereti ezeket a fogásokat, melyek mostantól a Lidl séfjének útmutatásával otthon is könnyen elkészíthetőek, a siker pedig garantált.

A könyv szerkesztői most is számtalan kiegészítő információval látták el a recepteket kezdve attól, hogy hány főre szólnak, mennyi az étel elkészítési ideje, vagy a táplálékinformáció megadása mellett az is, hogy az adott fogás milyen mentességi kategóriába tartozik. Idén azonban több újdonság is megtalálható a kiadványban. A szerzők egytől háromig terjedő skálán rangsorolták a recepteket, attól függően, hogy mennyire könnyű vagy éppen nehéz elkészíteni az adott ételt. Sőt olyan jelöléssel is találkozhatunk, ami azt jelzi, hogy a siker érdekében pontosan be kell tartani a leírásokat, vagy éppen olyannal, ami inkább inspirációként szolgál.

A Lidl szakácskönyv csapata idén sem lenne teljes szakértők nélkül, sőt a korábbiakhoz képest ezúttal nagyobb hangsúlyt kaptak a dietetikai és a bor oldalak is, ahol a fókusz az ismeretek bővítésére helyezték. Herczeg Ágnes, a Lidl borszakértője segít abban, hogy az ételekhez a legjobban passzoló



borokat találjuk meg, miközben tovább bővíthetjük tudásunkat a poharunkba kerülő italokról. Galló Nóra, a Lidl dietetikusa pedig egy teljes fejezetben segít eligazodni a különböző táplálkozási irányzatok és ételérzékenységek között, de azok is találnak benne hasznos információkat, akik csupán az egészséges táplálkozásra szeretnének ügyelni.

A Lidl Magyarország a korábbi évekhez hasonlóan idén is a leghűségesebb vásárlóinak kíván kedveskedni az új könyvvel. Ennek értelmében a kötet kereskedelmi forgalomba nem kerül, csak limitált példányszámban és az áruházlánc hűségakciója keretében juthatnak hozzá a fogyasztók 2021. november 25. és 2021. december 24. között. Az egyes receptek pedig videó formátumban [lidl.hu/lidl-konyha/online-fozoiskola](https://www.lidl.hu/lidl-konyha/online-fozoiskola) oldalon is megtekinthetőek.

Lidl Magyarországról

Az 1930-as években, Németországban alapított Lidl hazánk egyik legdinamikusabban fejlődő élelmiszerlánc. A Lidl Magyarországon 2004-ben nyitotta meg első logisztikai központját és 12 üzletét, ma pedig már 187 áruházzal van jelen hazánkban, és több mint 7000 munkavállalót foglalkoztat. A vállalat 2004-es magyarországi piacra lépése óta töretlenül fejlődik: nem csak a diszkont szegmensben ért el vezető szerepet, de forgalmát tekintve az élelmiszer kiskereskedelmi láncok között is a legdinamikusabb növekedést tudhatja magáénak.

A vállalat emellett különös figyelmet fordít a magyar beszállítókra, a magyar gazdaság támogatásának és fejlesztésének jegyében, ennek köszönhetően termékeinek közel 60 százalékát magyar beszállítóktól szerzi be.

További Információk:

Lidl Magyarország

Tózsér Judit

Vállalati kommunikációs vezető

Tel: +36-20-776-0017

E-Mail: sajto@lidl.hu