



ÉLETEM ÉTELEI SZÉLL TAMÁSSAL

MEGJELENT A LIDL LEGÚJABB SZAKÁCSKÖNYVE

Budapest, 2023. november 20. – **Közel egy évtizeddel ezelőtt debütált a Lidl Magyarország szakácskönyvsorozata, mely több mint hárommillió példányszámmal igazi sikertörténetnek számít a hazai gasztronómiában. A népszerű sorozat legfrissebb, kilencedik kötete „A Lidl konyha bemutatja: életem ételei Széll Tamással” címmel jelenik meg és az áruházlánc digitális hűségprogramjának keretében november 27-től érhető el.**

A Lidl kilenc évvel ezelőtt jelent meg a méltán sikeres szakácskönyvsorozat első kötetével azzal a céllal, hogy a magyar háztartásokhoz közelebb hozza a főzést, valódi élvezetté, családi élménnyé varázsolja számukra. A Lidl konyha hűséges követői már jól tudják, hogy a szakácskönyv minden évben valami újdonsággal jelentkezik, idén két fő meghatározó pillére van a kötetnek. Az olvasók egyrészt Széll Tamás pályafutásával és gyerekkori emlékeivel, személyes történeteivel ismerkedhetnek meg, miközben elsajátíthatják a Lidl séfjének kedvenc és ikonikus fogásait. Másrészt a könyvben megtalálható receptek a tavalyi évhez hasonlóan a négy évszak mentén a szezonálisra fókuszálnak, hiszen a zöldségek és gyümölcsök fogyasztása nemcsak fenntarthatósági szempontból előnyös, hanem az egészségtudatos táplálkozás alappilléret jelentik. E két szál egy nagyon izgalmas gasztronómiai kalandra hív mindenkit, aki a kezébe veszi a könyvet és garantálja az olvasó számára, hogy a szórakozás mellett főzőtudását is fejlesztheti.

„Szakácskönyvsorozatunk legújabb kötetében nemcsak a receptekről és technológiákról, hanem a mögöttük megelevenedő emlékekről és hagyományokról is ízelítőt kaphatunk. A tradíció mellett új fogásokat, izgalmas fortélyokat is tanulhatunk a Lidl Konyha házigazdájától, melyek nemcsak az otthonfőzést gazdagítják, hanem új szintre emelik mindazt, amit egy hagyományos ételről gondolunk” – mondta Tózsér Judit a vállalat kommunikációs vezetője.

Az új kötetben összesen 48 szezonális recept található meg, melyeket a négy évszakra megfelelően dolgoztak fel a könyv készítői. A könyvben felelevenednek olyan receptek, mint a vidéki nagymama legjobb receptjei, a családi otthon ízei, az iskolai menza egy-egy fogása is, de azt is megtudhatjuk, hogy mi a jó pörkölt titka. A recepteken túl Széll Tamás két séftippje is helyet kapott a könyvben, melyben megmutatja, hogy lesz konyhakész a garnéla, vagy hogyan kell a fekete kagylót megtisztítani. A technológiai részekben pedig olyan fogásokat mutat meg a Michelin-csillagos séf, melyekkel a kezdők is magabiztosabbakká válhatnak a konyhában.

Idén is számíthatunk a Lidl dietetikusa, dr. Galló Nóra szakértelmére, aki ezúttal jó néhány alapanyagról, azok élettani hatásairól mesél nekünk, így értő kézzel válogathatunk közöttük az új receptek kipróbálásakor. Herczeg Ágnes, a Lidl borszakértője gondoskodik róla, hogy a régi és az új kedvencek mellé is tökéletes bort válasszunk, egy egyszerű hétköznapi estére éppúgy, mint valamilyen ünnepi alkalomra.



Szél Tamás idén is gondoskodik azokról a kiegészítő információkról, melyek segítik az olvasót a recept elkészítése során, így például arról, hogy hány főre szólnak, vagy hogy mennyi az adott étel elkészítési ideje. A tápértékinformációk megadása mellett pedig arról is szót ejtenek, hogy az adott fogás milyen mentességi kategóriába tartozik. A szerzők idén is egytől háromig terjedő skálán rangsorolták a recepteket, attól függően, hogy mennyire könnyű vagy éppen nehéz elkészíteni az adott ételt. Ezen felül most is megtaláljuk azt a jelölést, ami azt jelzi, hogy a siker érdekében pontosan be kell tartani a leírásokat, vagy éppen azt, hogy ízlés szerint módosíthatóak az arányok.

A Lidl Magyarország a korábbi évekhez hasonlóan idén is a leghűségesebb vásárlóinak kíván kedveskedni az új könyvvel. Az ajándék szakácskönyv kereskedelmi forgalomba nem kerül, kizárólag és limitált példányszámban a Lidl digitális hűségprogramjában, a Lidl Plus applikáció használatával juthatnak hozzá a vásárlók 2023. november 27. és 2023. december 23. között a Szakácskönyv Pontvadász promóción keresztül. A vásárlások után járó pontgyűjtés is az applikációban történik, fizikai matrica kiadás és gyűjtés nincsen. Minden elköltött 8000 forint után jár egy pont az applikációban, melyből hatot kell összegyűjteni. Ezt követően aktiválható a kupon és kérhető az ajándék szakácskönyv a pénztárnál.

Lidl Magyarországról

Az 1930-as években, Németországban alapított Lidl hazánk egyik legdinamikusabban fejlődő élelmiszerláncja. A Lidl Magyarországon 2004-ben nyitotta meg első logisztikai központját és 12 üzletét, ma pedig már 200 áruházzal van jelen hazánkban, és 8500 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. A Lidl Magyarország 2023-ban ismét elnyerte a Top Employer Hungary minősítést.

További információk:

Lidl Magyarország

Tózsér Judit

Vállalati kommunikációs vezető

Tel: +36-20-776-0017

E-Mail: sajto@lidl.hu