Enjoy!

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR

#6 FI – Syksy/Talvi

PERINNERUOKIEN JUHLAA

Piemontessa – Italiassa

Syksyn ja talven makuja

Kun teet esivalmistelut hyvin, voit laittaa Big Green Eggillä melko yksinkertaisesti monta ruokalajia käsittävän menun. Pääosassa ovat luonnollisesti kuluvan kauden tuotteet, sillä tuotteiden maku ja laatu on parhaimmillaan niiden omalla kaudella. Nauti näistä herkullisista kausimenuista yhdessä ystäviesi tai perheesi kanssa.

>> 3 ja 20

Tutustu keittiömestarin kotiseutuun

Keittiömestari Sasu Laukkonen kuuluu Suomen gastronomian kärkeen. Hänen Chef & Sommelier -ravintolalleen on tunnusomaista luonnolliset raaka-aineet ja puhtaat maut. Tällä kertaa keittiömestari lähtee liikkeelle ja antaa sinun maistaa parhaita ulkoruokiaan.

>> 5

Maukas ateria kauden kalasta

Myös tähän aikaan vuodesta saatavana on ylellinen valikoima kestävästi pyydettyjä kalalajeja, simpukoita ja äyriäisiä. Tämä tuoteryhmä tarjoaa monia eri mahdollisuuksia Big Green Eggillä tapahtuvaan valmistukseen. Hemmottele itseäsi herkullisilla resepteillämme.

>> 12

Piemonten erikoisuuksia

Piemontesta tulee useimmille mieleen Barolo-viini ja valkoiset tryffelit, mutta tällä seudulla on tarjottavana muitakin erikoisuuksia. Piemonten hasselpähkinät ovat vailla vertaansa, ja sen perinneruuat ovat makunystyröiden juhlaa. Tutustu Piemonten nautintoihin.

>> 14

Helppo ateria

Big Green Eggillä voi laittaa ruokaa monella eri tavalla. Se soveltuu hitaaseen kypsytykseen matalassa lämpötilassa, mutta myös nopeaan ateriaan kiireisen päivän jälkeen. Nämä ruuat saat nopeasti pöytään, ja pääset itse nauttimaan ja rentoutumaan.

>> 22

Big Green Egg OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg on monella tavalla ainutlaatuinen. Sen laatu on vailla vertaansa, koska se sisältää monia patentoituja osia ja alunperin NASAa varten kehitettyjä keraamisia materiaaleja. Big Green Egg on ainoa kamado maailmassa, joka on valmistettu näistä erityisistä keraamisista materiaaleista. Keraaminen materiaali ja sen heijastamat lämpöaallot antavat raaka-aineisiin ja ruokiin oman, hienon maun. Tämä maku syntyy riippumatta siitä, mitä ruuanlaittomenetelmää ja mitä Eggin mallia käytät – Ministä XXLargeen asti. Big Green Eggille on tunnusomaista vastuullinen ja terveellinen ruuanlaitto. Rasvaa tarvitaan vain hyvin vähän tai ei lainkaan. Lisäksi terveelliset ravintoaineet säilyvät paremmin eikä liha pääse palamaan, kun ruoka kypsennetään hitaasti matalassa lämpötilassa. Ainutlaatuisia ovat myös Eggin ensiluokkaiset tarvikkeet. Ne tekevät ulkona tapahtuvasta ruuanlaitosta helpompaa ja turvallisempaa. Lisäksi tietyt tarvikkeet mahdollistavat uusien ruuanlaittomenetelmien käytön Eggissä. Tarvikkeet täydentävät osaltaan Big Green Egg -elämäntapaa.

Edistyksellisyys ei kuitenkaan ilmene pelkästään tuotteissamme. Pyrkimyksenämme on, että saat tuotteistamme mahdollisimman paljon irti ja voit nauttia niistä ystäviesi ja perheesi kanssa. Kaksi kertaa vuodessa inspiroimme sinua Enjoy!-lehdellämme ja sen ruokahalua kiihottavalla sisällöllä. Kerromme sinulle parhaista raaka-aineista ja resepteistä, ja esittelemme sinulle eri maiden ja seutujen kulinaarisia nautintoja. Tämän numeron herkulliset reseptit valmistetaan kuluvan kauden maukkaista raaka-aineista. Ja tietysti Big Green Eggillä. Loppujen lopuksihan jokainen ruuanlaittoa rakastava käyttää mieluiten kaikkein parhaita tuotteita, materiaaleja ja laitteita, joilla raaka-aineiden maku pääsee oikeuksiinsa.

Keskitymme tässä numerossa syksyyn ja talveen, joten ruuissa on vahva syksyn ja talven maku. Seuraavassa numerossa, joka on jälleenmyyjälläsi maaliskuun 2016 lopussa, painopisteenä ovat kevät ja kesä. Etkö voi odottaa siihen asti? Kutkutamme makunystyröitä myös sivustolla biggreenegg.eu. Löydät sieltä aiempien Enjoy!-lehden numeroiden lisäksi lukuisia reseptejä ja menuja, jotka voit valmistaa Big Green Eggillä. Lisäksi voit tilata kotisivultamme uutiskirjeemme, jolloin saat uusimmat reseptimme automaattisesti kaksitoista kertaa vuodessa.

Enjoy!

Big Green Egg Europe

Reseptihakemisto

Sivu 3
- Vuohenjuustoinen sieni-linssipiirakka
- Täytetyt maissikananpojat ja grillattua purjoa
- Neilikalla maustettu crème caramel ja grillattua päärynää

Sivu 8
- Suomalainen kalakeitto savustetusta purotaimenesta
- Grillattua naudanlihaa hitaasti paahdettujen biodynaamisten porkkanoiden ja punajuurten kera

Sivu 9
- Grillattua poroa karpaloiden kanssa
- Suomalainen naudan- ja sianlihapata porkkanoiden ja sipulien kanssa

Sivu 12
- Grillattu hummeri, grillatut perunat, paahdetut juurikkaat ja pinaatti
- Keitetty skrei-filee perunamuhennoksen ja grillattujen retiisien kera
- Sinisimpukat inkiväärioluessa grillatun juuripersiljan kera

Sivu 13
- Kalapiiras hapankaalin ja paahdettujen vihannesten kera
- Kalakeitto venus-, veitsi- ja sydänsimpukoista

Sivu 16
- Grissini
- Valkoisella tryffelillä maustettu risotto

Sivu 17
- Haudutettu kani juurisellerin, perunan ja kantarellien kera
- Bonet

Sivu 18
- Antipasti
- Vitello tonnato

Sivu 19
- Brasato

Sivu 20
- Kaalisalaatti grillatun viiriäisen, pancettan ja omenoiden kanssa
- Kuorrutettu kinkku, grillattua palsternakkaa ja peruna-juurisellerisosetta
- Suklaavanukas saksanpähkinöiden ja viikunoiden kera

Sivu 22
- Sienirisotto serranokinkkuun kääityn kuhafileen kera
- Jauhelihalla täytetyt tortillat ja paahdettuja kasviksia
- Kanafileitä ja brie-juustoa helmicouscousin kanssa
- Simpukoita leivän kanssa

Kolofoni

Enjoy! on Big Green Egg Europe BV:n julkaisu
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Alankomaat
S-posti: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Toimitus *Inge van der Helm*

Reseptit
Coen van Dijk, Sasu Laukkonen, Martin Rotteveel, Michel Lambermon ja Arjen Rector.

Konsepti ja toteutus
Big Green Egg Europe BV

Valokuvat *Creative Skills*

Jakelu *Big Green Egg Europe BV*

Paino
Rodi Rotatiedruk

Kiitämme *Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Paolo ja Luisella Manzone.*

Enjoy!-lehden artikkeleita saa käyttää vain Big Green Egg Europen kirjallisella luvalla. Tämä lehti on laadittu erittäin huolellisesti. Lehden toimittajat ja Big Green Egg Europe eivät kuitenkaan vastaa mahdollisesta vahingosta, joka voidaan yhdistää tässä lehdessä esitettyihin tietoihin.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® ja MiniMax™ ovat Big Green Egg Inc:in tavaramerkkejä tai rekisteröityjä tavaramerkkejä.

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Syksy/Talvi 2015

Turvallisuus ennen kaikkea

Kypsennyksen aikana, convEGGtor® tarvitsee usein liikuttaa, tai ottaa pois EGG® kokonaan, tai ruostumaton teräs ritilä on korvattava valurauta ritilällä, tai päinvastoin. Käsittele näitä osia käyttäen oikeita tarvikkeita, kuten Pit Mitt® BBQ hanskaa sekä grillausritilän nostinta. Varmista että kun EGG on sytytetty sen kantta pitää aina avata huolellisesti kahdessa vaiheessa. Avaa kansi muutaman sentin jotta happi saadaan valvotusti grilliin, pidä se siinä muutaman sekunnin ennen kuin avaat kannen kokonaan. Kannen avaaminen tällä tavoin estää korkean liekin muodostumista. Ennen kuin käytät EGG ensimmäistä kertaa, lue kaikki turvallisuusohjeet ja vinkit biggreenegg.eu.

Uutuus: Käytännölliset ohjevideot

Pyrkimyksenämme on inspiroida sinua jatkuvasti Enjoy!-lehdellämme, uutiskirjeellämme ja biggreenegg.eu-sivustomme resepteillä. Big Green Eggin käyttö edellyttää kuitenkin tiettyjen perusasioiden tuntemusta, ja siksi olemme laatineet joukon ohjevideoita, joissa nämä perusasiat selitetään selkeästi. Niiden avulla voit nauttia Eggistäsi entistäkin enemmän!

Big Green Egg ei ole mikä tahansa barbecue, vaan se on monipuolinen keittolaite, joka tarjoaa hämmästyttävän paljon kulinaarisia mahdollisuuksia. Big Green Egg antaa raaka-aineille ja ruuille herkullisen maun riippumatta siitä, millä menetelmällä ruuat valmistetaan. Mutta kuinka paljon puuhiiltä tulipesään oikein pitää laittaa, millä tavalla hiili kannattaa sytyttää ja pitääkö kannen olla auki vai kiinni, kun sytytyspalat palavat? Miten muutat Big Green Eggin kiviuuniksi ja paistat siinä herkullisia pizzoja ja leipiä, ja miten voit säädellä lämpötilaa? Mitä ruuanlaittomenetelmiä Big Green Eggissä voi käyttää, miten laite tulee varustaa niitä varten ja mikä on valurautaisen ritilän lisäarvo?

Vinkkejä ja varoituksia

Näihin ja moniin muihin kysymyksiin vastataan seitsemässä hyödyllisessä ohjevideossamme "Sytytys ja sammutus", "Lämpötilan säätäminen", "Grillaus", "Ruuanlaitto välillisessä lämmössä", "Savustus", "Pizzakiven käyttö" ja "Puhdistus ja hoito". Koska jokainen video käsittelee tiettyä aihetta, voit katsoa vain haluamasi ohjeen tai kaikki videot. Jokainen video kestää vain 1,5 - 2 minuuttia, ja niissä käydään tiiviisti läpi kaikki vinkit ja varoitukset. Ne herättävät varmasti heti ruokahalusi, ja lisäksi niissä annetaan paljon hyödyllisiä vinkkejä. Videoiden avulla tutustut Big Green Eggin käytön perusasioihin, minkä jälkeen voit kokeilla itse mielesi mukaan. Halutessasi voit käyttää apuna Enjoy!-lehden tai biggreenegg.eu-sivuston reseptejä.

Haluatko tutustua ohjevideoihin? Löydät kaikki videota sivustolta biggreenegg.eu. Toivotamme sinulle mukavia katselu- ja ruuanlaittohetkiä!

BIG GREEN EGG KAUSI MENU

Maistele syksyn makuja

Kun teet esivalmistelut hyvin, voit valmistaa Big Green Eggillä helposti maittavan kolmen ruokalajin aterian. Tässä herkullisessa syysmenussa suurin osa töistä tehdään etukäteen, joten voit itse aterian aikana nauttia siitä rauhassa läheistesi kanssa.

Haluatko saada sähköpostissa herkullisia kausimenuja ja erikoisreseptejä? Tilaa siinä tapauksessa uutiskirjeemme sivustolla biggreenegg.eu

Vuohenjuustoinen sieni-linssipiirakka

Täytetyt maissikananpojat ja grillattua purjoa

Neilikalla maustettu crème caramel ja grillattua päärynää

Ostoslista neljälle hengelle

Eturuoka
200 g vihreitä linssejä
1 valkosipulin kynsi
3 timjamin oksaa
6 - 8 levyä pakastelehtitaikinaa (riittävästi vuoan peittämiseen)
500 g osterivinokkaita
1 punasipuli
1 rl kasviöljyä
4 munaa
100 ml kuohukermaa
1 rulla vuohenjuustoa, 200 g
1 salvian oksa
25 g rucolaa
oliiviöljyä

Pääruoka
2 maissikananpoikaa, kumpikin n. 600 g
2 suurta salottisipulia
1 valkosipulin kynsi
250 g ruskeita herkkusieniä
3 salvian oksaa
30 g voita
4 nuorta purjoa
1 maalaisleipä tai uuninpohjaleipä

Jälkiruoka
250 ml kuohukermaa
4 mausteneilikkaa
150 g sokeria
2 munaa
2 keltuaista
25 ml rommia
25 ml vettä
2 kypsää päärynää, esim. Doyenné du Comice

Lisätarvikkeet:
convEGGtor
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Round Drip Pan (pyöreä valutusvuoka)
Cast Iron Grid Lifter (valurautainen ritilänostin)
2 Stainless Steel Grill Rings (2 ruostumattomasta teräksestä tehtyä grillausrengasta)
Pit Mitt BBQ Glove (grillihansikas)

Esivalmistelut: **Crème caramel 1**
Lämmitä kattilassa liedellä kuohukerma, mausteneilikat ja 50 g sokeria, kunnes sokeri liukenee kermaan. Sekoita sillä välin kulhossa kevyesti munat, keltuaiset ja rommi ja lisää seokseen lämmin kerma koko ajan sekoittaen. Anna vetäytyä 4 tuntia huoneenlämmössä, jotta neilikoiden maku ehtii vaikuttaa.
Lämmitä loppua sokeria ja vettä paksupohjaisessa kattilassa keskilämmöllä, kunnes seos alkaa karamellisoitua. Nosta kattila liedeltä ja levitä seos neljään pieneen uunivuokaan.

Esivalmistelut: **Piirakka 1**
Sytytä Big Green Egg. Aseta convEGGtor ja valurautaritilä paikoilleen ja kuumenna Egg 180 asteeseen. Huuhdo linssit siivilässä. Kuori valkosipuli ja leikkaa kahtia. Laita valkosipuli, linssit ja timjami kattilaan, jossa on vettä ja hiukan suolaa, ja kuumenna kiehumispisteeseen. Keitä linssejä noin 20 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä, ja kaada vesi pois. Poista valkosipuli ja timjami ja anna linssien jäähtyä. Sulata sillä välin lehtitaikina. Laita syrjään neljä kaunista osterivinokasta ja leikkaa loput osterivinokkaat pieniksi paloiksi. Kuori ja silppua punasipuli.
Kuumenna öljy paistinpannussa ja paista osterivinokkaan paloja ja punasipulia, kunnes sipuli on läpikuultavaa. Nosta paistinpannu liedeltä ja sekoita joukkoon linssit. Sekoita munat ja kuohukerma kulhossa, sekoita joukkoon linssiseos ja mausta pippurilla ja suolalla. Voitele torttu- tai piirakkavuoka ja päällystä lehtitaikinalla. Levitä linssiseos tasaisesti vuokaan.
Aseta vuoka ritilälle, sulje Eggin kansi ja paista piirakka kypsäksi noin 40 minuutissa. Jatka sillä välin pääruuan esivalmisteluja.

Esivalmistelut: **Maissikananpojat**
Ota maissikananpojat jääkaapista. Kuori salottisipulit ja valkosipuli. Leikkaa salottisipulit ohuiksi renkaiksi ja hienonna valkosipuli. Viipaloi ruskeat herkkusienet, nypi salviasta lehdet ja hakkaa ne karkeaksi silpuksi.
Kuumenna voi paistinpannussa liedellä ja paista salottisipulia, valkosipulia ja herkkusieniä, kunnes salottisipuli on läpikuultavaa. Anna seoksen jäähtyä, sekoita joukkoon silputtu salvia ja mausta pippurilla ja suolalla. Täytä kananpojat herkkusieniseoksella ja sido paistinarulla.
Poista purjoista kanta ja vihreät lehdet ja keitä purjoja noin 5 minuuttia miedosti suolatussa vedessä. Jäähdytä purjot jäävedessä, valuta hyvin ja halkaise pituussuunnassa. Laita täytetyt kananpojat ja purjot peitettynä jääkaappiin.

Esivalmistelut: **Piirakka 2**
Ota piirakka Eggistä paistamisajan päätyttyä ja anna jäähtyä. Leikkaa vuohenjuusto ohuiksi viipaleiksi, asettele viipaleet jäähtyneen piirakan päälle ja laita peitettynä jääkaappiin. Laita myös syrjään pannut osterivinokkaat peitettynä jääkaappiin.

Esivalmistelut: **Crème caramel 2**
Laskea Eggin lämpötila 130 asteeseen. Kaada kermaseos siivilän läpi ja levitä se sokeriseoksella täytettyihin uunivuokiin. Peitä jokainen uunivuoka alumiinifoliolla. Aseta uunivuoat pyöreään valutusvuokaan ja kaada valutusvuokaan vettä siten, että uunivuoista kaksi kolmasosaa peittyy. Aseta pyöreä valutusvuoka varovasti ritilälle, sulje kansi ja anna kypsyä noin 25 minuuttia.
Sulje 25 minuutin kuluttua tuuletusluukku ja aseta keraaminen sammutuskupu savupiippuun, jolloin Egg sammuu. Anna crème caramelin jäähtyä Eggissä vielä 30 minuuttia. Ota uunivuoat pois Eggistä ja laita jääkaappiin. Tyhjennä pyöreä valutusvuoka. Tarvitset sitä kohta maissikananpoikien valmistukseen.

Valmistus: **Piirakka**
Sytytä Big Green Egg uudestaan. Aseta convEGGtor ja valurautaritilä paikoilleen ja kuumenna Egg 180 asteeseen. Nypi salviasta lehdet ja laita ne vuohenjuuston päälle. Aseta piirakkavuoka ritilälle ja sulje Eggin kansi. Lämmitä kypsää piirakkaa noin 10 minuuttia, kunnes se on sopivan lämmin ja juusto on sulanut. Leikkaa sillä välin syrjään pannut raa'at osterivinokkaat viipaleiksi. Sekoita ne rucolan kanssa ja mausta oliiviöljyllä, pippurilla ja suolalla. Ota piirakkavuoka Eggistä. Leikkaa piirakka paloiksi ja tarjoile osterivinokas-rucolasalaatin kanssa.

Valmistus: **Maissikananpojat**
Työnnä kumpikin täytetty kananpoika ruostumattomasta teräksestä tehtyyn grillausrenkaaseen ja aseta pyöreään valutusvuokaan ritilälle. Sulje Eggin kansi ja paista kananpoikia noin 60 minuuttia. Valele niitä paistamisen aikana säännöllisesti pyöreään valutusvuokaan valuvalla liemellä.
Nosta pyöreä valutusvuoka kananpoikineen Eggistä, laita purjot ritilälle ja grillaa niitä noin 5 minuuttia (tai viimeiset 5 minuuttia kananpoikien paistoajasta). Käännä purjot puolivälissä. Leikkaa leipä.

Halkaise kananpojat pituussuunnassa ja aseta jokaiselle lautaselle yksi kananpojan puolikas, täytettä sekä kaksi grillattua purjon puolikasta. Tarjoile lisukkeena leipää.

Valmistus: **Crème caramel**
Ota crème caramel -uunivuoat jääkaapista 30 minuuttia ennen ateriointia ja poista alumiinifolio. Nosta valurautaritilä Eggistä valurautaisella ritilänostimella ja poista convEGGtor grillihansikasta käyttäen. Aseta valurautaritilä takaisin, sulje kansi ja kuumenna 180 asteeseen. Kuori sillä välin päärynät, poista siemenkota ja leikkaa päärynät lohkoiksi.
Grillaa päärynöitä vähän aikaa joka puolelta, kunnes niissä on kauniit grillausraidat. Aseta crème caramel -uunivuoat ritilälle ja lämmitä niitä noin 1 minuutti kannen ollessa kiinni, jotta jälkiruuasta tulee herkullisen pehmeää.
Kumoa crème caramel lautaselle ja tarjoile grillattujen päärynöiden kanssa. ■

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Sasu Laukkonen
Finland

OPEN FLAVOUR

Big Green Egg

Keittiömestarin seutu

Sasu Laukkosen luonnollinen ja luonnonmukainen keittiö

New Nordic Cuisine on käsite. Uusi keittiömestarien sukupolvi sai aikaan sen, että puhtaisiin makuihin ja tuoreisiin kauden raaka-aineisiin perustuva ruoanlaittotyyli sai maailmanlaajuista tunnustusta ja nosti Skandinavian kulinarismin kartalle. Yksi näistä keittiömestareista on Sasu Laukkonen, innostunut ammattilainen, joka kunnioittaa käyttämiään raaka-aineita.

Jokainen, joka haluaa nauttia Sasun ja hänen tiiminsä ruoanlaittotaidoista, on sydämellisesti tervetullut hänen ravintolaansa Chef & Sommelier. Tämä Helsingissä sijaitseva intiimi ravintola tarjoaa tilaa 25 hengelle. Tunnelma on leppoisa, eivätkä kokit piileksi keittiössä vaan tarjoilevat ruokalajit vierailleen. Sasu noudattaa ruoanlaitossaan tiettyä filosofiaa, jossa on keskeistä luonto. Ruuissa käytetään luonnonmukaisia, luonnosta poimittuja raaka-aineita aina kun se on mahdollista.

Puhtaiden makujen säilyttäminen

"Raaka-aineet muodostavat aina ruokieni lähtökohdan", keittiömestari kertoo. "Ensiksikin niiden pitää olla laadultaan ensiluokkaisia, sillä herkullisia ruokia ei voi valmistaa ilman hyvää perustaa. Lähden aina liikkeelle koko tuotteesta ja haluan tutustuttaa vieraani sen moniin eri muotoihin. Emme osta kaikkea lihaa leikattuna, vaan leikkaamme itse luuttomaksi suuren osan lihasta. Käytämme myös huonommin kaupaksi menevät osat, ja käsittelemme ne luovasti, mikä usein yllättää vieraamme iloisesti. Lisäksi pyrimme siihen, että ruuissa ei käytetä liikaa aineksia, jotta ruokien puhdas maku säilyy."

Makuparatiisi

Kaikki Chef & Sommelierin tarjoilemat tuotteet ovat itse tehtyjä. Leipä on itse paistettua, ja myös voi on peräisin omasta keittiöstä. Kellari on todellinen makuparatiisi: varasto, jossa tuotteet kuivuvat ja fermentoituvat ja jossa säilytetään juurikkaat, hedelmät, mehut, erilaiset etikat ja säilykkeet. Sasu paljastaa, että tämä on vain jäävuoren huippu ja että hänellä on lähistöllä suurempi kellari, jossa on lukemattomia raaka-aineita odottamassa käyttöään. Viinivarasto, joka sisältää muun muassa hienoa, suodattamatonta Sancerrea, on vaatimaton mutta vaikuttava. Myös viinit ovat mahdollisuuksien mukaan luonnonmukaisia, ja ne on valittu siten, että ne sopivat Chef & Sommelierin ruokiin.

Villiyrttejä, marjoja ja sieniä

"Minulla on henkilökohtainen side kaikkiin toimittajiini. Minulle on tärkeää, että meillä on sama filosofia. Lisäksi osa kasviksista ja yrteistä on peräisin omasta puutarhastani, jossa on pinta-alaa yksi hehtaari. Viime vuonna siellä kasvoi noin 65 erilaista kasvista ja yrttiä. Lisäksi poimimme suoraan luonnosta paljon yrttejä, mutta myös marjoja ja sieniä", Sasu kertoo. Nyt on aika lähteä liikkeelle tapaamaan toimittajia ja ostamaan raaka-aineita, joilla Sasu valmistaa myöhemmin upeita aterioita. Kun lähdemme Helsingistä kohti pohjois-Suomea, Chef & Sommelierin keittiöstä lähtevät mukaan myös MiniMax ja Large. Sasu on hyvin innokas Big Green Eggin käyttäjä, ja tärkeimpänä syynä on sen antama ainutlaatuinen maku. Koska Sasu etsii jatkuvasti uusia tapoja laittaa ruokaa, hän hankki Eggin jo ennen kuin ne olivat Suomessa edes myynnissä.

Yrityksen käyntikortti

Ensimmäinen pysähdyksemme on jo Suomen pääkaupungissa. Hakaniemen halli -nimisessä kauppahallissa toimii lihakauppa Reinin Liha, josta Sasu ostaa muun muassa sianlihansa. Kauppahallin lihakauppa on yrityksen käyntikortti. Kuluttajat ovat sydämellisesti tervetulleita tähän kauppaan, joka on lisäksi johtava lihantoimittaja ympäristön monille arvostetuille hotelli- ja ravintolayrityksille. Samassa kauppahallissa toimii myös kasviksiin, hedelmiin ja mehuihin erikoistunut Luomupuoti Satumarja. Kaikilla Luomupuoti Satumarjan tuotteilla on Demeter-sertifikaatti, joka takaa, että tuotteet on valmistettu täysin biologis-dynaamisesti. Kun olemme ostaneet hienon palan siankylkeä, luomuperunoita ja sipuleita, on aika jatkaa seuraavaan osoitteeseen, joka sijaitsee Sipoossa noin tunnin ajomatkan päässä Helsingistä.

Luonnon rytmissä

Kohteenamme Sipoossa on Majvikin luomutila, jota pitää Atte Hermansson. Myös täällä työskennellään biologis-dynaamisen periaatteen mukaan luonnon rytmissä. Tilalla harjoitetaan sekä maanviljelyä että karjanhoitoa. Luomutilan lehmät ja kanat kuopivat ympäriinsä, ja lisäksi siellä viljellään muun muassa kasviksia ja erilaisia viljoja, kuten spelttiä, vehnää, kauraa ja ruista. Kyyttö-lehmät etsivät osan ateriastaan ympäröivästä metsästä, ja niille annetaan lisäksi heinää sekä paikan päällä viljeltyjä kasviksia ja hedelmiä. Lantanavetan lanta käytetään perinteisellä tavalla siten, että lannan päälle levitetään aina uusia olkikerroksia. Navetan lattia, jolla lehmät seisovat, korottuu siis jatkuvasti. Kun lannasta ja oljista muodostuva seos saavuttaa tietyn korkeuden, navetta tyhjennetään ja tämä luonnollinen lannoite levitetään pelloille. Se on lehmien kannalta hyvä. Tämä käy ilmi, kun Atte kertoo, että pienen karjan vanhin lehmä on täyttänyt kunnioitettavat 29 vuotta.

Kauniin marmoroitu

Maatilalla eläimillä on hyvät elinolosuhteet, kuten liikkumisen vapaus ja hyvä ravinto. Kun se yhdistyy vielä tiettyyn rotuun, tuloksena on kauniin marmoroitu liha, jossa on hieno maku. Juuri siksi Sasu hakee naudanlihansa täältä. Kun menemme maatilan kauppaan, Atte kertoo, että he eivät myy kaupassa pelkästään omia tuotteitaan. Omaa valikoimaa täydennetään muilla tuotteilla tietysti luonnonmukaisilla. Kaupassa Sasun huomio kiinnittyy valtaviin punajuuriin ja porkkanoihin, jotka hän ostaa suunnittelemiaan ruokia varten. Sasun mukaan kasvisten suunnaton koko johtuu lajikkeen, viljelytavan ja maaperän yhdistelmästä. Nämä kasvikset kasvavat tavattoman rikkaassa maaperässä ja niiden laatu on erinomainen.

Kalat suoraan luonnosta

Matkan viimeinen osuus kestää hiukan kauemmin. Sasun poronlihan toimittaja on nimittäin koillis-Suomessa. Matkalla keittiömestari ei malta olla pysähtymättä järven rannalle, koska hän haluaa saada ruokalistalleen tuoreena pyydettyä kalaa. Kalastus on täällä suosittu ajanviete, ja Suomen lukuisat, puhtaat vesistöt tarjoavat suuren määrän kalalajeja suoraan luonnosta. Sasu kertoo, että hän käy yleensä poronlihan tuottaja Hannu Lahtelan luona Sallan Villiporossa kerran vuodessa, loka-marraskuussa, kun laumasta valitaan teuraseläimet. Poronliha on täällä yksi suosituimmista lihoista. Se ei ole pelkästään hyvin herkullista, vaan myös hyvin terveellistä. Se sisältää runsaasti E-vitamiinia, seleeniä ja proteiinia, ja lisäksi siinä on hyviä tyydyttymättömiä rasvahappoja.

300 erilaista kasvilajia

Sasu kertoo, että tämän luonnossa laiduntavan eläimen liha on paljon parempaa kuin maatiloilla pidettyjen eläinten liha. Porojen vasikat kasvavat luonnollisella tavalla laumassa. Kesäkuukausina eläimet syövät luonnon kasvillisuutta, joka koostuu peräti 300 erilaisesta kasvista. Tämä ruokavalio vaikuttaa ratkaisevasti lihan laatuun ja makuun. Siinä vaiheessa, kun laumasta pitää valita teuraseläimet, porot kootaan yhteen hyvin humaanilla tavalla. Teurastuksen jälkeen Sasu valitsee porot, jotka hän haluaa ostaa Chef & Sommelieriin. Tällä kertaa hän ottaa mukaan vain muutaman paahtopaistin. On aika mennä sytyttämään Big Green Egg ja valmistamaan tämänpäiväisistä aineksista Big Green Egg -ateria!

Haluatko nähdä lisää kuvia Sasun käynnistä toimittajiensa luona ja hänen laittamistaan ruuista? Katso siinä tapauksessa www.youtube.com/biggreeneggtube

Suomalainen kalakeitto savustetusta purotaimenesta

Neljälle hengelle

1 purotaimen
2 - 3 sipulia
4 perunaa
5 dl kuohukermaa
puhdistamatonta merisuolaa
mustapippuria myllystä
haluttaessa 2 salaattisipulia
haluttaessa 2 tillin oksaa
4 katajanmarjaoksaa

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)
2 Cedar Grilling Planks -lankkua
(2 setripuista grillauslankkua)

1. Laita ruostumattomasta teräksestä tehty perusritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 220 °C:seen. Fileoi sillä välin taimen ja poista huolellisesti ruodot.
2. Kaada valurautapataan 1,5 litraa vettä, lisää pataan ruodot ja kalanpää ja pane pata Eggin ritilälle. Sulje Eggin kansi ja kuumenna pata kiehuvaksi. Kuori sillä välin sipulit ja leikkaa reilun kokoisiksi lohkoiksi.
3. Poista ruodot ja kalanpää valurautapadasta ja lisää sipulit. Sulje Eggin kansi, kuumenna kiehuvaksi ja keitä 15 minuuttia. Pese sillä välin perunat ja paloittele ne. Puhdista salaattisipulit ja leikkaa renkaiksi. Hienonna tilli.
4. Lisää pataan perunat ja kuohukerma, mausta merisuolalla ja vastajauhetulla pippurilla makusi mukaan. Sulje Eggin kansi ja keitä noin 15 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä. Keitto on nyt kokoonkeitetty. Nosta pata ritilältä ja laita pataan kansi.

5. Pane taimenfileet grillauslankuille ja ripottele päälle merisuolaa. Nosta ritilä Eggistä, aseta katajanmarjaoksat hehkuville hiilille ja laita ritilä takaisin. Pane grillauslankut taimenfileineen ritilälle, sulje Eggin kansi ja savusta fileitä noin 7 minuuttia.
6. Nosta grillauslankut ritilältä ja leikkaa savustettu taimen kauniiksi annospaloiksi. Jaa kalapalat lautasille ja kaada päälle keittoa. Ripottele päälle salaattisipulia ja tilliä.

Grillattua naudanlihaa hitaasti paahdettujen biodynaamisten porkkanoiden ja punajuurten kera

Neljälle hengelle

2 suurta biodynaamista porkkanaa
1 - 2 suurta biodynaamista punajuurta
1 kg marmoroitunutta naudan etuselkää
puhdistamatonta merisuolaa
mustapippuria myllystä

Lisätarvikkeet:
convEGGtor (lautasteline)
Instant Read Digital Thermometer (pikalämpömittari)
Pit Mitt BBQ Glove (grillihansikas)

1. Lämmitä Big Green Egg 225 °C:seen. Pese porkkanat ja punajuuret. Kääri punajuuret erikseen alumiinifolioon. Anna lihan lämmetä huoneenlämpöiseksi muovikelmulla peitettynä.
2. Aseta punajuuret hehkuville hiilille, pane ritilä Eggiin ja aseta porkkanat ritilälle. Paahda kasviksia 5 tuntia, käännä tunnin välein. Lyhennä valmistusaikaa, jos kasvikset ovat pieniä.
3. Ota porkkanat ritilältä ja punajuuret hiililtä. Kääri porkkanat alumiinifolioon, jotta ne pysyvät lämpiminä. Pane liha ritilälle ja grillaa muutama minuutti, kunnes se on kummaltakin puolelta kullanruskea.
4. Ota ritilä ja liha ulos Eggistä, laita lautasteline Eggiin, pane ritilä ja liha takaisin. Vähennä ilmavirtaa sulkemalla tuuletusluukkua, niin että Eggin lämpötilaksi tulee suunnilleen 125 °C. Eggin lämpötila laskee jonkin verran myös sen seurauksena, että lautasteline pannaan sinne. Hauduta lihaa, kunnes sen sisälämpötila on suunnilleen 48 °C. Tarkasta lämpötila pikalämpömittarilla.
5. Ota liha ritilältä, kääri se alumiinifolioon ja poista ritilä ja lautasteline Eggistä (grillihansikasta käyttäen). Pane ritilä takaisin ja lämmitä Egg 250 °C:seen. Pane liha takaisin ritilälle ja grillaa sitä muutama minuutti, kunnes se on kummaltakin puolelta rapea. Lihan sisälämpötilan kuuluu nousta suunnilleen 52 °C:seen.
6. Ota liha ritilältä, mausta pippurilla ja suolalla ja leikkaa kauniiksi viipaleiksi. Poista kasvisten ympäriltä alumiinifolio, halkaise porkkanat pituussuunnassa ja leikkaa punajuuret neljään tai kahteen osaan. Ripottele kasviksiin suolaa ja asettele ne lihan viereen lautasille.

Grillattua poroa karpaloiden kanssa

Neljälle hengelle

4 poron paahtopaistipalaa, 150 g per pala, kalvottomana
fermentoituja karpaloita tai karpalohilloa

Lisätarvikkeet:
Cherry Wood Chips (puulastut kirsikka-aromilla)

1. Lämmitä Big Green Egg 250 °C:seen ja liota odottaessasi kourallinen puulastuja vedessä. Heittele liotetut puulastut hehkuville hiilille, laita ruostumattomasta teräksestä tehty perusritilä Eggiin ja grillaa poron paahtopaistipaloja 2 minuuttia kummaltakin puolelta siten, että lihan sisin pysyy kauniin punaisena. Ota liha pois ritilältä ja anna vetäytyä 5 minuuttia.
2. Leikkaa liha kauniiksi viipaleiksi ja ripottele päälle merisuolaa. Jaa lihaviipaleet ja fermentoidut karpalot tai karpalohillo lautasille.

Suomalainen naudan- ja sianlihapata porkkanoiden ja sipulien kanssa

Neljälle hengelle

500 g naudan kylkipalaa jossa luu mukana
500 g siankylkeä (pekonia)
3 sipulia
3 porkkanaa
10 laakerinlehteä
mustapippureita
puhdistamatonta merisuolaa
haluttaessa keitettyjä perunoita

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)

1. Laita ruostumattomasta teräksestä tehty perusritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 225 °C:seen. Leikkaa sillä välin luut irti naudan kylkipalasta ja täytä kaksi kolmasosaa valurautapadasta vedellä.
2. Grillaa luut kauttaaltaan ruskeiksi Eggin ritilällä ja laita ne valurautapataan. Grillaa naudan kylkipala ja pekoni kummaltakin puolelta kauniin ruskeaksi ja anna rauhoittua 10 minuuttia.
3. Aseta valurautapata ritilälle, laita pataan kansi ja sulje Eggin kansi. Laske Eggin lämpötila 150 °C:seen. Kuumenna padan vesi kiehuvaksi ja paloittele sillä välin naudan kylkipala ja pekoni suunnilleen 3 x 3 cm kuutioiksi. Pane liha varovasti veteen ja anna muhia 1,5 tuntia. Kuori sillä välin sipuli ja leikkaa renkaiksi. Kuori ja viipaloi porkkanat.
4. Poista padasta luut ja lisää pataan laakerinlehdet, pippureita makusi mukaan, sipulit ja porkkanat. Älä laita pataan kantta mutta sulje Eggin kansi ja anna muhia noin 1 tunti 45 minuuttia, kunnes liha ja kasvikset ovat kypsiä.
5. Mausta lihapata puhdistamatonta merisuolalla ja tarjoile kulhoissa. Tarjoa lisukkeena esimerkiksi keitettyjä perunoita.

Puu, luonnollinen maun antaja

Jo Luoteis-Amerikan intiaanit tekivät niin, ja myös Suomessa on jo satoja vuosia kypsytetty lohet puulankulla tulen äärellä. Kun ruoka kypsytetään puun päällä, siihen tulee hieno aromi, mutta tällä menetelmällä on muitakin etuja. Big Green Eggin puiset grillauslankut tarjoavat sinulle runsaasti erilaisia mahdollisuuksia.

Puu on yksi keittiön maun antajista. Puuhiilihän on loppujen lopuksi hiiltynyttä puuta, ja Big Green Eggin ainutlaatuiseen keramiikkaan yhdistettynä se antaa ruokiin hienon makusävyn. Käytetyllä puulajilla on suuri merkitys. Parhaan maun takaamiseksi orgaaninen puuhiilemme koostuu hikkorin ja tammen sekoituksesta. Lisäksi valikoimassamme on useita erilaisia puulastuja, joita kannattaa kokeilla, jos ruokaan toivoo voimakkaampaa savun makua. Hienovarainen puuaromi saadaan käyttämällä Big Green Eggin puisia grillauslankkuja.

Kalat, kuten esimerkiksi lohi, taimen ja meribassi, ovat tyypillisesti sellaisia ruokia, joita kypsytetään mielellään puulankuilla, joko fileinä tai kokonaisina kaloina. Kala vaatii yleensä varovaista käsittelyä, ja lisäksi se voi ritilällä paistettuna tarttua kiinni ritilään. Puuta käytettäessä tätä riskiä ei ole, ja puulankulla kalaa ei myöskään tarvitse kääntää. Tämä valmistustapa sopii mainiosti myös äyriäisiin, kuten isokampasimpukoihin ja katkarapuihin, sekä lihaan, lintuun ja kasviksiin. Liha voidaan ensin grillata joka puolelta, minkä jälkeen sen annetaan kypsyä lankulla. Aseta nahalliset kalafileet lankulle aina nahkapuoli alaspäin ja liha, jossa on rasvakerros, rasvapuoli ylöspäin.

Liota puisia grillauslankkuja ennen käyttöä vähintään 1 tunti vedessä. Jos panet lankun päälle painon, vesi pääsee tunkeutumaan lankun ytimeen. Silloin lankku ei ritilälle asetettuna syty vaan alkaa muutaman minuutin kuluttua kyteä, jolloin savu antaa ruokiin makua. Lisäksi kosteus edistää puuaromin imeytymistä ruokaan ja vaikuttaa edullisesti ruuan mehukkuuteen. Sopiva kannen lämpötila on ruuanlaittoaineksista riippuen 175 - 225 °C. Kun ruoka on kypsää, voit yksinkertaisesti nostaa lankun Eggin ritilältä. Etuna on myös, että ruoka voidaan tarjota suoraan lankulta. Se on paitsi kätevää, myös hauskan näköistä! Muista kuitenkin asettaa lankku kuumuutta kestävälle alustalle. Aterian jälkeen lankku huuhdotaan kuumassa vedessä ja asetetaan sivuun seuraavaa käyttökertaa varten. Puiset grillauslankut kestävät yleensä muutaman käyttökerran.

Big Green Eggin puiset grillauslankut ovat saatavana setri- ja leppäpuisina. Setri antaa ruokiin hienovaraisen puuaromin ja sopii erilaisiin kalalajeihin, äyriäisiin ja punaiseen lihaan. Lepän aromi on kevyt ja hienostunut. Sitä käytetään perinteisesti loheen, mutta myös muihin kaloihin, lihaan ja kasviksiin.

@biggreeneggeu

Oletko kiinnostunut kulinaarisista nautinnoista, muista Big Green Egg harrastajista tai haluaisit jakaa omia luomuksia? Seuraa @biggreeneggeu Twitterissä.

Scoutscooks
@scoutscooks
Viikonloppu ja ystävät, yes we can #BGE @biggreeneggeu

Suuz ter Horst
@Suuz1978
Se oli sen arvoista. Elämäni paras sämpylä. Ja vielä itse leivottu! @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu

Simon
@SreedSimon
@BigGreenEgg @biggreeneggeu oooo nyt pitäisi olla smell-o-tweet kun tämä grillikylki paistuu Eggissä.

Hidde de Brabander
@d_ofmagnolia
Hitto mikä superpäivä eilen @biggreeneggeu -flavour fair-messuilla! Tuhansia Eggheadeja yhdessä...se oli yhtä suurta juhlaa

Vanha viisaus ja innovatiiviset materiaalit yhdistyvät…

Big Green Egg® perustuu vanhaan aasialaiseen saviuuniin - perinteiseen puu-uuniin, jolla saatiin aikaan hämmästyttävän maukkaat tulokset. Tähän perinteiseen uuniin on yhdistetty nykypäivän tieto, tuotantoprosessit ja innovatiiviset materiaalit, jotta saadaan aikaan paras mahdollinen keittolaite. Osasyynä ruuan tasaiseen kypsymiseen oikeassa lämpötilassa on ilman kiertäminen, ja siksi Big Green Eggissä valmistetut ateriat ovat herkullisia ja mehukkaita.

Big Green Egg -puuhiili sisältää täydellisen sekoituksen hikkoria ja tammea! Suuret palat palavat kauemmin ja päinvastoin kuin muunlaisista puuhiilistä, niistä tulee hyvin vähän tuhkaa. Ne saavat aikaan hienovaraisen savuaromin. Täysi pesällinen puuhiiliä pitää yllä tasaista lämpötilaa yli 8 tuntia.

Kaksitoiminen savupiippu säätelee ilmavirtaa ja mahdollistaa lämpötilan säätämisen vastaavasti.

Keraaminen convEGGtor, uusi nimitys Plate Setterille, mahdollistaa Big Green Eggin muuntamisen kätevästi uuniksi. Lämpökilpi estää lämmönlähteen suoran kosketuksen ruuan kanssa ja on ihanteellinen pienten ainesten valmistukseen tai hitaaseen kypsennykseen. Alustaa voi käyttää yhdessä litteän paistokiven kanssa suussa sulavien leipien ja autenttisen rapeiden pizzojen paistamiseen.

Äärimmäisen makuelämyksen luomiseksi

Koska EGG® on muodoltaan kaunis ja funktionaalinen ja siinä on käytetty parhaita mahdollisia materiaaleja, se on kaikkein paras. Se on valmistettu erittäin korkealaatuisesta NASA:n kehittämästä keramiikasta, joka mahdollistaa erittäin pienen polttoaineen kulutuksen kannen ollessa päällä. Tällä erityisellä keramiikalla on poikkeukselliset eristävät ominaisuudet ja se kestää erittäin korkeita lämpötiloja ja niiden muutoksia. Sitä voi lämmittää vähintään 100 000 kertaa laadun kärsimättä. Siksi Big Green Egg antaa kuluttajille EGGin kaikkien keraamisten osien materiaalien ja rakenteiden elinikäisen takuun. Tämä yhdessä eri patentoitujen osien kanssa tekee Big Green Eggistä uniikin. Mikään muu keittolaite ei ole yhtä luotettava, kestävä, säänkestävä ja yhtä hyvin lämpöeristetty. Lisäksi lämpö heijastuu takaisin keramiikasta ja saa aikaan ilmavirran, joka antaa poikkeuksellisen maun kaikille ruuille, joita valmistat EGGissä. Tuloksena on äärimmäinen makuelämys.

Tarvitset vain kolme sytykettä, ja EGG on valmis käyttöön 15 minuutissa!

Big Green Egg Charcoal Starters -sytytyspalat ovat luonnollisia sytykkeitä, jotka eivät sisällä kemiallisia aineita. Ne ovat hajuttomia eivätkä vaikuta ruuan makuun.

…Ja yhteiseen hauskanpitoon!

Koska Big Green Egg on niin luotettava, voit nauttia siitä ympäri vuoden huoletta. Ulkoinen lämpötila ei vaikuta lämpötilaan EGGin sisällä. Kaksi säädettävää venttiiliä – ilmansäätöventtiili ja kaksitoiminen savupiippu mahdollistavat sen, että lämpötilan säätö ja ylläpito on mahdollista muutaman asteen tarkkuudella. Osittain siksi, että käytettäessä tiettyjä varusteita Big Green Eggin lämpötila-alue on välillä 70–350 °C, sitä voi käyttää kaikenlaisiin ruuanvalmistustapoihin, kuten grillaamiseen, paahtamiseen, paistamiseen, hauduttamiseen, savustamiseen ja hitaaseen kypsentämiseen. Ruokien maku on hämmästyttävä. Nauttikaa hyvästä elämästä yhdessä!

Mini

Ritilä: **Ø 25 cm**
Paistopinta-ala: **507 cm²**
Paino: **17 kg**

MiniMax

Ritilä: **Ø 33 cm**
Paistopinta-ala: **855 cm²**
Paino: **35 kg**

Small

Ritilä: **Ø 33 cm**
Paistopinta-ala: **855 cm²**
Paino: **36 kg**

Medium

Ritilä: **Ø 38 cm**
Paistopinta-ala: **1.140 cm²**
Paino: **51 kg**

HOITO- JA KÄYTTÖ-VINKKEJÄ!

1 Big Green Eggiä ei tarvitse säilyttää liiterissä edes syksyllä ja talvella. Egg voi olla ulkona koko vuoden, koska erilaiset sääolosuhteet eivät vaikuta mitenkään sen keraamiseen materiaaliin. Metalliosien suojelemiseksi Egg kannattaa kuitenkin peittää käyttökertojen välillä erityisellä, sitä varten saatavalla suojapeitteellä.

2 Liikkuvat metalliosat pysyvät parhaassa kunnossa, jos ruiskutat niihin muutaman kerran vuodessa WD40:tä tai vastaavaa silikonisuihketta. Lisäksi valurautaiseen säätöpyörään kannattaa hieroa silloin tällöin kasviöljyä mahdollisen ruostumisen ehkäisemiseksi.

3 Koska Big Green Egg on valmistettu eristävästä, tavattoman lujasta keramiikasta, ulkoinen lämpötila ei vaikuta mitenkään Eggin sisäiseen lämpötilaan. Voit säätää laitteen lämpötilaa asteen tarkkuudella myös silloin, kun ulkolämpötila on reippaasti jäätymispisteen alapuolella. Voit siis nauttia herkullisista ruuista vuoden ympäri.

4 Vietätkö kylmät talvipäivät mieluiten sisällä lämpimässä? Voit valmistaa Big Green Eggillä suussasulavia aterioita myös silloin. Big Green Eggin valurautapadassa kypsyy herkullinen pata tai keitto ilman että sinun tarvitsee huolehtia siitä. Tai hieno suuri paisti. Digitaalisella langattomalla etälämpömittarilla voit valvoa sekä lihan sisälämpötilaa että kannen lämpötilaa etäältä, sisätiloista käsin. Kun työnnät lähettimen anturin ruokaan, voit seurata lämpötilaa vastaanottimesta 91 metrin etäisyydelle asti. Lämpömittari lähettää automaattisesti signaalin, kun haluttu sisälämpötila on saavutettu.

5 Huolehdi siitä, että Big Green Eggin sisään ei jää ruokien tähteitä, kun laite on pidemmän aikaa käyttämättä. Voit poistaa tähteet kuumentamalla Eggin noin 300 °C:seen. Odota, kunnes tähteet ovat palaneet, ja anna Eggin sitten jäähtyä hyvin. Avaa alaluukku kokonaan. Älä laita valurautaista säätöpyörää tai keraamista sammutuskupua kannen päälle (voit asettaa ne Eggin ritilälle). Sillä tavalla estät homeen muodostusta. Peitä Egg sen jälkeen suojapeitteellä. Jos Eggiin tästä huolimatta pääsee muodostumaan hometta, se voidaan poistaa helposti kuumentamalla laite muutaman kerran hyvin.

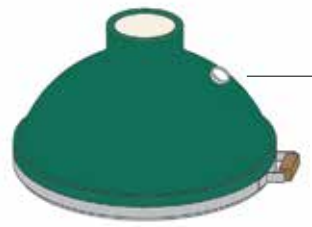
Löydät lisää vinkkejä Eggin turvallisuudesta, käytöstä ja hoidosta kotisivuiltamme biggreenegg.eu. Jos sinulla on kysymyksiä, esitä ne meille sosiaalisen median välityksellä (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

TIETOJA BIG GREEN EGGISTÄ

TUKEVA LAATU. YLIVOIMAINEN KERAMIIKKA. TODELLINEN KEITTOLAITE ULKOKÄYTTÖÖN!

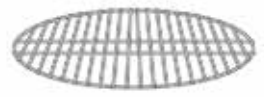
KERAAMINEN SAMMUTUSKUPU
Aseta keraaminen kupu paikalleen ruuanlaiton jälkeen tukahduttaaksesi tulen ja käytä jäljellä olevat hiilet uudestaan seuraavalla kerralla. Anna kuvun olla paikallaan, kun EGG ei ole käytössä.

KAKSITOIMINEN SAVUPIIPPU
Voit säätää kahdella tavalla ilmavirtauksen ja lämpötilan säätämiseksi.



KANSI JA SAVUHORMI
Keraaminen kansi ja savuhormi, jonka voi avata ja sulkea helposti jousimekanismin ansiosta. Keraamisessa materiaalissa on suojapinnoite. Keraamisen materiaalin eristävät ja lämpöä säilyttävät ominaisuudet saavat aikaan ilmavirtauksen EGGissä, jolloin ruuat kypsyvät tasaisesti ja niistä tulee maukkaita.

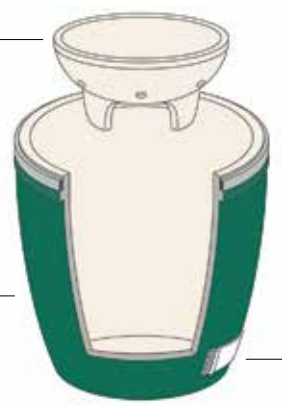
LÄMPÖMITTARI
Ilmoittaa tarkan sisäisen lämpötilan. Voit seurata kypsymisen edistymistä avaamatta EGGiä.



RITILÄ, RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ
Ruostumattomasta teräksestä tehty grilliritilä on ensisijainen kypsennysalusta grillaukseen tai paahtamiseen.

TULIRENGAS
Tulipesän päälle asetettava teline convEGGtor ja ritilöitä varten.

ARINA
On tulipesän sisällä. Siinä on reiät, jotta ilma pääsee virtaamaan EGGin läpi ja tuhkat putoavat alas, jolloin ne on helppo poistaa lopuksi.



KERAAMINEN TULIPESÄ
Arina on keraamisen alustan päällä ja on täytettävä hiilillä. Koska arinassa on aukot ja se toimii EGGin pohjassa olevien ilmaventtiilien kanssa, ilmavirtaus on jatkuva ja optimaalinen, kun kaksitoiminen savupiippu ja ilmaluukku ovat auki.

RUNKO
Kestävää eristettyä keramiikkaa. Säröilyn ja haalistumisen estävä pinnoite. Rajoitettu elinikäinen takuu.

ILMALUUKKU
Toimii yhdessä kaksitoimisen savupiipun kanssa säädellen ilman syöttöä lämpötilan säätämiseksi. Mahdollistaa myös helpon tuhkan poistamisen.

Löydät lisätietoa kotisivuiltamme: biggreenegg.eu

Kevät, kesä, syksy vai talvi?
Nautit vuodenajasta riippumatta herkullisista ruuista, jotka on valmistettu jollakin Big Green Egg -malleistamme!

Large

Ritilä: **Ø 46 cm**
Paistopinta-ala: **1.688 cm²**
Paino: **73 kg**

XLarge

Ritilä: **Ø 61 cm**
Paistopinta-ala: **2.919 cm²**
Paino: **99 kg**

XXLarge

Ritilä: **Ø 74 cm**
Paistopinta-ala: **4.336 cm²**
Paino: **192 kg**

Maukasta sesongin kaloilla

Kala ja äyriäiset ovat erittäin herkullisia ja terveellisiä ja niitä on hyvä olla ruokalistalla säännöllisesti. Seuraavista inspiroivista ruokaohjeista käy ilmi, että myös näitä herkkuja voi valmistaa mainiosti Eggissä monin eri tavoin. Ota tietyn lajin valinnan yhteydessä aina huomioon vuodenaika, jolloin kalan ja äyriäisten maku on optimaalinen ja koituu kyseisen lajin populaation hyväksi.

Hummerin keittäminen
Voit käyttää esikeitettyjä hummereita, mutta ne ovat parempia itse keitettyinä. Pane hummerit kaksi tuntia ennen keittämistä pakastimeen, jotta ne turtuvat. Keitä sillä välin riittävästi vettä suuressa kattilassa. Lisää puolikas paloiteltu juuriselleri, 1 sipuli renkaina, neljäsosa varsiselleriä paloiteltuna, 5 timjamin oksaa, 5 rosmariinin oksaa, 1 rkl kokonaisia pippureita ja suolaa maun mukaan ja kuumenna vesi kiehumispisteeseen. Ota hummerit pakastimesta, keitä niitä 4 minuuttia ja huuhtele kylmällä vedellä kypsymisen pysäyttämiseksi.

Grillattu hummeri, grillatut perunat, paahdetut juurikkaat ja pinaatti

Neljälle hengelle

2 punajuurta
2 keltajuurta
12 pientä perunaa
3-4 valkosipulinkynttä
200 g tuoretta villipinaattia
3 persiljan oksaa
1 basilikan oksa
10 ruohosipulin vartta
3 rkl kasviöljyä
1 rkl sushietikkaa
2 keitettyä hummeria

Tarvittavat varusteet:
Grill Tong (Grilli pihdit)
Cast Iron Grid (valurautaritilä)

1. Kuumenna Egg 150 °C:een. Pane juurikkaat hiilten päälle sivussa ja anna niiden paistua noin 60 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä. Käännä juurikkaita säännöllisesti grillipihdeillä.

2. Keitä miedosti suolattua vettä kattilassa. Pese perunat ja puolita valkosipulinkynnet. Laita perunat ja valkosipulit kiehuvaan veteen ja keitä niitä noin 7 minuuttia kypsiksi. Kaada keitinvesi pois, huuhtele kylmällä vedellä ja valuta. Heitä valkosipulit pois.
3. Pese pinaatti, taputtele varovasti kuivaksi ja pane kulhoon. Irrota lehdet persiljasta ja basilikasta ja hienonna. Leikkaa ruohosipuli paloiksi ja sekoita yrtit öljyn ja sushietikan kanssa ja maustaa pippurilla ja suolalla. Sekoita yrttikastike pinaatin joukkoon.

4. Ota paahdetut juurikkaat Eggistä, pane valurautaritilä siihen ja nosta Eggin lämpötila 160 °C:een. Halkaise hummerit pitkittäin. Kuori juurikkaat ja leikkaa ne lohkoiksi. Viipaloi perunat.
5. Grillaa juurikaslohkoja ja perunaviipaleita noin 3 minuuttia kummaltakin puolelta. Ota ne ritilältä ja grillaa hummerin puolikkaita 2-3 minuuttia kummaltakin puolelta. Asettele pinaatti, juurikkaat ja perunat lautasille sekä kullekin lautaselle puolikas hummeri.

Keitetty skrei-filee perunamuhennoksen ja grillattujen retiisien kera

Neljälle hengelle

750 g perunoita
1 dl punaviiniä
1 dl vasikkafondia
1 porkkana
1 fenkoli
3 valkosipulinkynttä
½ l kalalientä
175 ml valkoviiniä
2 rakuunan oksaa
2 persiljan oksaa
4 nahallista skrei-fileetä à 100 g
2 nippua retiisejä
Crazy Pea- tai vesikrassia

Tarvittavat varusteet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)

1. Kuumenna Egg, jossa on valurautaritilä 130 °C:een. Kuori perunat ja keitä ne miedosti suolatussa vedessä kypsiksi. Kaada keitinvesi pois ja painele perunat siivilän läpi. Keitä punaviiniä teräskattilassa, kunnes puolet siitä on haihtunut ja lisää vasikkafondi.
2. Poista porkkanan ja fenkolin vihreät osat ja viipaloi kasvikset. Kuori ja halkaise valkosipuli. Pane valurautapata Eggin ritilälle. Kaada kalaliemi ja valkoviini siihen ja lisää porkkana, fenkoli, valkosipuli, rakuuna, persilja sekä suolaa ja pippuria. Sulje Eggin kansi ja kuumenna liemi kiehumispisteeseen. Lisää skrei-fileet ja keitä niitä noin 8 minuuttia.
3. Ota keitetyt skrei-fileet pois valurautapadasta, pane ne lämmitetylle lautaselle ja peitä alumiinifoliolla. Ota valurautapata Eggistä ja lisää niin paljon keitinlientä perunoihin, että syntyy kuohkea muhennos. Nosta Eggin lämpötila 170 °C:een ja puhdista retiisit.
4. Pane retiisit ritilälle, sulje Eggin kansi ja grillaa retiisejä noin 5 minuuttia hyvin. Lämmitä perunamuhennos ja liemi.
5. Asettele perunamuhennos, grillatut retiisit ja skrei-fileet lautasille. Annostele lautasille lientä ja koristele Crazy Peatai vesikrassilla.

Sinisimpukat inkiväärioluessa grillatun juuripersiljan kera

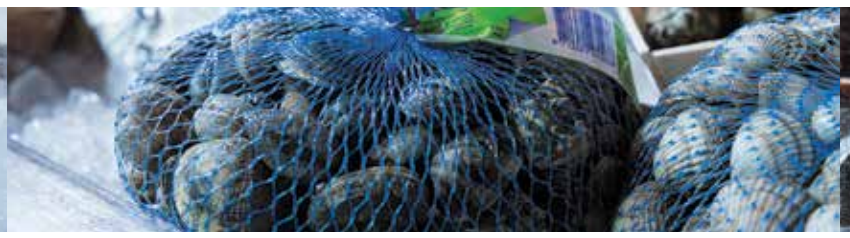
Kahdelle hengelle

2 kg sinisimpukoita
1 valkosipulinkynsi
3 cm inkivääriä
½ fenkoli
4 juuripersiljaa
1 rkl oliiviöljyä
1 pussi simpukka- tai keittovihanneksia à 400 g
1 pullo Ginger alea
½ nippu persiljaa

Tarvittavat varusteet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)

1. Kuumenna Egg, jossa on valurautaritilä 220 °C:een. Poista rikkinäiset ja aukinaiset simpukat ja huuhtele ehjät siivilässä juoksevalla kylmällä vedellä. Kuori ja paloittele valkosipuli ja inkivääri. Paloittele fenkoli. Kuori juuripersiljat, leikkaa ne pituussuunnassa neljään osaan ja keitä miedosti suolatussa vedessä noin 3 minuuttia al dente. Kaada keitinvesi pois, jäähdytä jäävedessä ja valuta hyvin.
2. Kuumenna oliiviöljy valurautapadassa Eggin ritilällä. Odota, kunnes öljy on erittäin kuumaa ja lisää sitten valkosipuli, inkivääri, fenkoli, simpukka- tai keittovihannekset ja maun mukaan pippuria ja suolaa. Paista muutamia minuutteja ja lisää simpukat, sitten inkiväärioluet ja viimeksi persilja. Sulje Eggin kansi ja kypsennä simpukoita noin 5 minuuttia, kunnes kuoret ovat täysin auki.

3. Ota valurautapata Eggistä ja laita juuripersiljat ritilälle. Grillaa niitä muutamia minuutteja. Laita simpukat kulhoon ja tarjoile grillattu juuripersilja niiden kanssa.



Kalapiiras hapankaalin ja paahdettujen vihannesten kera

Ainekset yhtä piirasta varten
(4-6 hengelle)

1 paketti voitaikinaa tai lehtitaikinaa
500 g kuivattuja herneitä tai riisiä
300 g hapankaalia
250 g perunoita
1 palsternakka
1 juuripersilja
1 oranssi porkkana
1 keltainen porkkana
2 kevätsipulia
400 g kalafileetä, kuten lohi, skrei tai kampela
1 limetti
200 g parmesaaniraastetta, valinnainen

Tarvittavat varusteet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Deep Dish Pizza Stone (Syvä Leivonta / Pizzakivi)

1. Kuumenna Egg, jossa on valurautaritilä 180 °C:een. Vuoraa pizzakivi leivinpaperilla. Vuoraa pizzakivi voitaikinalla tai (sulaneilla) lehtitaikinalevyillä. Jos käytät lehtitaikinalevyjä, pane ne hieman päällekkäin ja paina hyvin kiinni.
2. Peitä taikina leivinpaperilla ja pane sen päälle kuivatut herneet tai riisi. Pane pizzakivi Eggin ritilälle, sulje kansi ja paista piiraspohjaa noin 16 minuuttia. Keitä sillä välin hapankaali kypsäksi miedosti suolatussa vedessä. Kuori perunat ja keitä ne miedosti suolatussa vedessä kypsiksi. Kaada hapankaalin keitinvesi pois ja purista siitä neste hyvin. Kaada perunoiden keitinvesi pois, painele siivilän läpi ja sekoita hapankaalin kanssa. Puhdista palsternakka, porkkanat ja kevätsipulit. Leikkaa palsternakka ja juuripersilja pituussuunnassa neljään osaan ja puolita porkkanat ja kevätsipulit pituussuunnassa.
3. Ota pizzakivi Eggistä ja poista herneet tai riisi leivinpaperin päältä. Pane palsternakka, porkkanat ja kevätsipulit Eggin ritilälle, sulje kansi ja grillaa kasvikset hyvin. Leikkaa kalafilee ohuiksi viipaleiksi, raasta limetin kuori niiden päälle ja mausta pippurilla ja suolalla.
4. Mausta hapankaalimuhennos pippurilla ja suolalla ja levitä se esipaistetun pohjan päälle. Asettele päälle sitten kalaviipaleet ja grillatut kasvikset ja ripottele halutessasi päälle juustoraastetta. Pane pizzakivi Eggin ritilälle, sulje kansi ja paista kalapiirasta noin 25–30 minuuttia kullanruskeaksi.
5. Ota kalapiiras Eggistä ja viipaloi.

VINKKI
Tässä ohjeessa käytetään vain limetin kuori. Käytä limetti muutaman päivän sisällä tai purista mehu ja pakasta myöhempää käyttöä varten.

Kalakeitto venus-, veitsi- ja sydänsimpukoista

Neljälle hengelle

1 kg rantarapuja
1 punainen chilipippuri
1 sitruunaruohon varsi
4 valkosipulinkynttä
neutraalia kasviöljyä
1 bouquet garni
1 purkki tomaattipyreetä à 70 g
1,5 l kalalientä
2 dl valkoviiniä
2 nippuporkkanaa
2 kevätsipulia
16 venussimpukkaa
250 g veitsisimpukoita
250 g sydänsimpukoita
100 g kylmää voita
3 rkl oliiviöljyä

Tarvittavat varusteet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)
Stir-Fry & Paella Grill Pan (Paisto & Paella Grilli Pannu)

1. Kuumenna Egg, jossa on valurautaritilä 200 °C:een. Paloittele ravut, jotta niistä tulee enemmän makua. Poista chilipippurin varsi ja siemenet ja leikkaa se renkaiksi. Viipaloi sitruunaruoho. Kuori ja paloittele valkosipuli.
2. Pane valurautapata Eggin ritilälle. Kuumenna tilkka öljyä ja lisää ravut, chilipippuri, sitruunaruoho, valkosipuli ja bouquet garni. Sulje Eggin kansi ja anna ainesten paistua muutama minuutti käännellen niitä silloin tällöin. Lisää tomaattipyree, kalaliemi ja valkoviini. Pane kansi valurautapadan päälle ja sulje Eggin kansi. Laske lämpötila 160 °C:een ja anna kypsyä 2 tuntia.
3. Pane siivilä kattilan päälle ja ota valurautapata Eggistä. Nostele padan sisältö suurella kauhalla siivilään ja heitä kiinteät ainekset pois. Anna keiton kiehua liedellä 30–45 minuuttia, kunnes määrä on pienentynyt puoleen.
4. Kuori porkkanat ja poista vihreä osa. Leikkaa kevätsipuleiden alapuoli pois ja poista uloimmat kuoret. Leikkaa kasvikset vinoiksi paloiksi. Pese venus-, veitsi- ja sydänsimpukat ja heitä rikkinäiset pois.
5. Pane paellagrillipannu Eggin ritilälle ja kuumenna siinä hieman öljyä. Lisää porkkanat, kevätsipulit ja venussimpukat, sulje Eggin kansi ja kuumenna noin 2 minuuttia. Kääntele seosta ja lisää veitsi- ja sydänsimpukat. Sulje kansi taas ja kuumenna noin 3 minuuttia. Tarkista, ovatko simpukat auenneet ja kuumenna tarvittaessa kauemmin.
6. Ota keitto liedeltä ja paloittele voi. Sekoita voi ja oliiviöljy vähän kerrallaan sauvasekoittimella keittoon. Asettele simpukat ja kasvikset lautasille ja kauho päälle kuumaa keittoa.

Kuin kala vedessä...

Jo ammoisina aikoina metsästäjät huomasivat, että kalan pyydystäminen on helpompaa ja vaatii vähemmän energiaa kuin metsästys. Myös muinaisessa Egyptissä kala oli pääasiallinen ravinto. Pyydystetyt elävät kalat vietiin kalalammikoihin, joten kala syötiin aina tuoreena. Keskiajalla kalaa alettiin säilöä suolaamalla. Tuoreen kalan suhteen olemme suurelta osin riippuvaisia kalanpyynnistä, sillä on vain muutamia kalalajeja, jotka sopivat hyvin viljelyyn.

Kalan ongelmallinen puoli on, että se pilaantuu melko nopeasti. Jos kalaa ei jäähdytetä nopeasti, muodostuu aineita, jotka aiheuttavat sairastumista. Toisaalta millään säilöntämenetelmällä ei saada maultaan tuoreen kalan veroista kalaa. Kalan nopean pilaantumisen syynä on, että kalan lihakset ovat melko lyhyitä, ja niitä erottavat suuremmat levymäiset rakenteet, jotka koostuvat erittäin ohuesta sidekudoksesta. Nisäkkäiden ja lintujen lihakset sitä vastoin koostuvat pitkistä, nipuissa olevista säikeistä. Kala sisältää vain 3 % sidekudosta ja maaeläimet 15 %. Vähäisen ja heikon sidekudoksen ja lyhyiden lihasten yhdistelmä suojaa huonosti hapettumiselta ja bakteerien vaikutukselta, jolloin kala pilaantuu nopeasti. Haittapuoli on myös, että tämän rakenteen vuoksi kala hajoaa helposti valmistettaessa.

Näihin eroihin sisältyy kuitenkin myös etuja. Lihasten rakenne tekee kalasta myös pehmeää ja mehukasta sekä helposti sulavaa. Kalan ravintoarvo riippuu lajista. Kalat voi jakaa karkeasti kahdenlaisiin, nimittäin rasvaisiin ja vähärasvaisiin. Etenkin rasvaiset kalat sisältävät omega-3-rasvahappoja, jotka ovat tärkeitä verisuonien ja aivojen terveydelle. Koska kalassa on vähän kaloreita, se on hyvä myös painonhallinnan kannalta. Naisille tehty tutkimus on osoittanut myös, että jos syö kalaa kaksi kertaa viikossa, masennukseen sairastumisen riski vähenee.

Teemme kalalle oikeutta, jos valmistamme sen kunnioituksella ja nautimme sitten valmistamastamme ateriasta. Tämä näkemys tulee esille myös kaikissa ruokaohjelmissa. On suhtauduttava kunnioittaen tuotteeseen, joka on kasvanut luonnossa ja on osa sitä sekä ravitsee meitä. Suosikkimme Eggissä on kypsentäminen puulankulla. Näin puun tuoksu ja maku imeytyvät kalaan ja kalan rakenne myös säilyy hyvin epäsuoran, alhaisessa lämpötilassa tapahtuvan kypsennyksen ansiosta.

Kestävä yrittäminen, elämäntapa, ruuanlaitto, syöminen ja juominen vaativat aikaa ja huomiota. Lisäksi on huolehdittava (sosiaalisesta) ympäristöstä ja kiinnitettävä siihen huomiota. Jos elämme tietoisesti ja käytämme tervettä järkeä, saamme sisäisen ymmärryksen siitä, mitä pitää tehdä ja mitä ei. Näin voimme noudattaa oikeaa kurssia ja tuntea olevamme kuin kala vedessä.
Hyvät teot palkitaan. Niiden tekeminen tuntuu hyvältä, antaa energiaa ja myös suuren tyydytyksen. ■

Hans van Montfort, lääkäri, R&D
Yvonne Coolen, Gestalt-terapeutti ja tietoisuuskouluttaja

Piemonten hyvä elämä

Erikoisuuksia Barolon seudulta

Italian keittiöstä pitävät kaikki. Yksinkertaisuus, puhtaus ja aineksien sekä perinteiden kunnioitus tekevät ruuista erityisen herkullisia. Jokaisella seudulla on omat erikoisuutensa, jotka perustuvat usein siihen, mitä ympäröivä luonto tarjoaa. Tämä pätee myös Piemonteen, joka tunnetaan erityisesti valkoisista tryffeleistään ja ensiluokkaisesta Barolo-viinistään. Valitse Italiassa käydessäsi yöpymispaikaksi mieluiten maatila, sillä se on paras mahdollinen lähtökohta tutustua Piemonten hyvään elämään.

Yksi tällainen matkailumaatila on Cascina Meriame, joka sijaitsee Serralunga d'Albassa, Barolo-seudun sydämessä. Talon isäntä Paolo Manzone on vaimonsa Luisellan tavoin paljasjalkainen piemontelainen. Näköalat maatilaan kuuluvalle viinitarhalle ovat upeat, varsinkin syksyllä, kun viiniköynnösten lehdissä hehkuvat syksyn värit. Paolo on yksi kuuluisan Barolo-viinin tuottajista. Hän viljelee Manzone Barolo DOCG Meriamea ja Manzone Barolo DOCG Serralunga d'Albaa, ja lisäksi kuutta muuta viiniä, joiden rypäleet ovat peräisin Sinion viinitarhoista. Sinio ei sijaitse Barolo-seudulla vaan hiukan sen ulkopuolella. Yksi asia on varma: viljelijällä, joka tuottaa tällaisia viinejä, on hyvä maku, ja hän on siis paras mahdollinen isäntä perehdyttämään meitä Piemonten keittiön erikoisuuksiin!

Luonnollinen ilmankosteus

"Cascina Meriame on ollut suvussa jo sukupolvien ajan. Luisellan isovanhemmat työskentelivät viinitarhassa ja myivät sadon muille", Paolo kertoo. Manzone tuli tuotemerkkinä markkinoille vasta sen jälkeen, kun Paolo ja Luisella ostivat talon ja viinitarhan vuonna 1998 ja alkoivat tuottaa omia viinejä. Paolo: "Luisellan isovanhemmat muuttivat kylään noin 40 vuotta sitten, ja talo jäi tyhjilleen. Se oli asumattomana yli 25 vuotta. Kun olimme ostaneet talon, talo ja siihen liittyvä kellari peruskorjattiin kokonaan. Talo palautettiin alkuperäiseen tilaansa ja sisustettiin siten, että sinne voi majoittaa vieraita. Viinikellaria laajennettiin, ja luonnollisen ilmankosteuden varmistamiseksi kellariin liitettiin alueella oleva 150 vuotta vanha lähde."

Barolo avaa ovia

Paolo ja Luisella Manzonen viinitarhassa on pinta-alaa yhteensä 12 hehtaaria, niistä neljä Serralunga d'Albassa ja kahdeksan Siniossa. Sinion viinitarhat ovat olleet jo viiden sukupolven ajan Paolon perheen omistuksessa. Vaikka näille viineille ei saada käyttää laatumäärettä Barolo, ne on valmistettu aivan yhtä suurella huolella ja rakkaudella. Paolo: "Barolo saa käyttää nimeä DOCG, joka on viinin korkein luokitus Italiassa. Siihen sovelletaan tiukkoja sääntöjä. Barolo esimerkiksi valmistetaan Nebbiolo-rypäleistä, joiden täytyy olla peräisin määrätyn alueen sisällä sijaitsevista viinitarhoista. Alkoholipitoisuuden pitää olla vähintään 13 %, ja viiniä pitää kypsyttää vähintään kaksi vuotta puuastiassa. Vuotta kohti tuotamme 80 000 - 90 000 pulloa viiniä, joista 90 % viedään ulkomaille, 31 eri maahan. Barolo avaa ovia kaikkialla maailmassa, ja sen jälkeen myös muiden viiniemme laatu saa tunnustusta."

Jokaisella seudulla oma tyylinsä

Paolo jatkaa: "Tällä seudulla on tapahtunut voimakasta kehitystä viimeisten vuosikymmeniä aikana. Kaksikymmentä vuotta sitten tärkeintä oli volyymi, mutta nyt keskeistä on laatu. Se on hyvä! Viininviljely on yhä luonnonmukaisempaa, mekään emme enää käytä viinitarhoissa kemiallisia aineita, ja lisäksi tuotamme sähkön aurinkokeräimillä. Minusta viiniköynnöksen elämää voi tässä suhteessa verrata ihmisen elämään. Laadun kannalta on hyvä, jos luonnon annetaan tehdä mielensä mukaan ja jos köynnöksiä ei altisteta stressille, kun niitä yritetään saada tuottamaan mahdollisimman paljon. Osa cru Meriamesta muodostuu 65 vuotta vanhoista köynnöksistä. Tämä alue on Italiassa todella suuntaa näyttävä, sitä voi verrata Bourgogneen. Italiassa jokaisella seudulla on oman keittiön lisäksi myös oma viinityyli."

Hasselpähkinät

Paolo kertoo, että sato korjataan vaiheittain. "Dolcetto on aikaisin kypsyvä rypäle, kun taas Nebbiolo kypsyy erittäin hitaasti. Sadonkorjuun ja puristuksen jälkeen viinin annetaan käydä hallituissa olosuhteissa ruostumattomissa terässäiliöissä. Kuukauden kuluttua nuori viini siirretään tammityynyreihin kypsymään." Tällä välillä Paolo Manzonessa korjataan elokuun lopulla aivan toisentyyppinen sato, joka myös kuuluu Piemonten erikoisuuksiin, nimittäin hasselpähkinät. Menestyksekäs Ferreron suku, joka tunnetaan muun muassa Nutellasta ja Ferrero Rocherista, perusti valtakuntansa Albaan, jossa tehdas on edelleen. Lähtökohdan sille muodostivat Piemontessa kasvavat hasselpähkinät, joiden laatu on erinomainen. "Piemonte on hasselpähkinöiden suurtoimittaja. Niitä käytetään muun muassa konditoriatuotteissa", Paolo kertoo. "Meilläkin on noin 10 hehtaaria pähkinäpuita, ja sato myydään muun muassa Lindtille ja Ferrerolle. Pähkinät ovat uskomattoman hyviä. Maistahan, et voi lopettaa syömistä!"

Luonnon lahja

Hasselpähkinäpuut eivät kasva täällä sattumalta, vaan ne on istutettu. "Tämä on kumpuilevaa seutua, ja jokaisella kukkulalla on etelä- ja pohjoispuoli. Etelän puolella sijaitsevien alueiden mikroilmasto sopii täydellisesti rypäleille. Pohjoispuoli ei ole yhtä aurinkoinen. Rypäleille se on liian kylmää, mutta hasselpähkinöiden viljelyyn pohjoispuolen olosuhteet sopivat erinomaisesti. Niiden viljely ei ole läheskään yhtä työlästä, ja kypsät pähkinät ravistetaan puista koneellisesti." Luonnon lahjoja sen sijaan ovat tryffelit, joista Piemonte myös tunnetaan. Valkoisen tryffelin kauden alku on vuoden kohokohta. "Kun me olemme korjanneet satomme, alkaa valkoisen tryffelin kausi", Paolo kertoo. "Ne tunnetaan kaikkialla maailmassa erinomaisen laatunsa ja voimakkaan makunsa takia. Ne ovat kallisarvoisia herkkuja, jotka pääsevät parhaiten oikeuksiinsa yksinkertaisissa ruuissa, kuten risotossa ja munaruuissa."

Kallisarvoisia sieniä

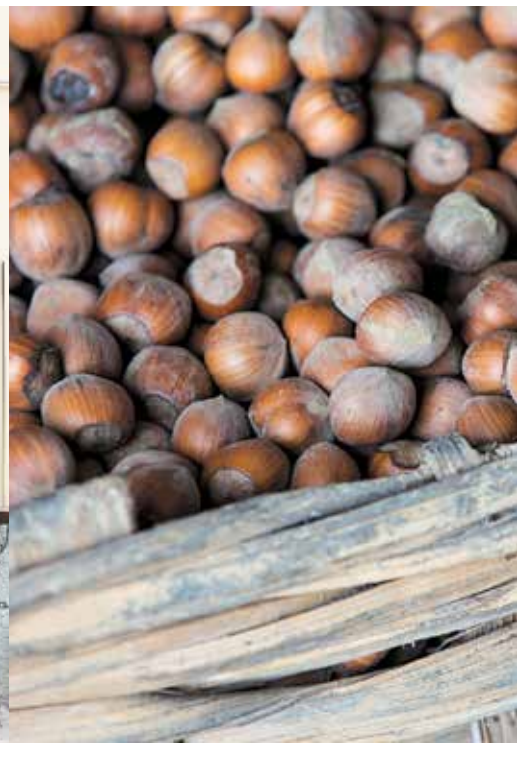
"Kun ollaan niin pitkällä, tryffelinetsijät lähtevät metsiin koiriensa kanssa. Jokaisella etsijällä on oma alueensa, josta he etsivät näitä kallisarvoisia sieniä. Syytä siihen, miksi tryffelit kasvavat juuri tietyissä paikoissa, ei edelleenkään täysin tiedetä, mutta tietty puupopulaatio ja sää vaikuttavat siihen", Paolo kertoo. "Kypsästä tryffelistä lähtee tietty tuoksu. Koirat on koulutettu havaitsemaan tämä tuoksu, ja ne tietävät saavansa palkinnon, jos löytävät tryffelin." Nyt meidän on aika lähteä tekemään ostoksia, jotta voimme valmistaa Piemonten monia luonteenomaisia ruokia Big Green Eggillä. Viiniä ja hasselpähkinöitä maatilalla luonnollisesti jo on, ja jopa tuore tryffeli risottoa varten. Muut tuoretuotteet haemme markkinoilta sekä paikallisesta lihakaupasta läheisestä Bran kylästä.

Lapsuus juustojen keskellä

Kun me jo ajattelemme, että kaikki tarvittavat ainekset on ostettu ja on aika palata Cascina Meriameen, Paolo viekin meidät vielä viimeiseen kauppaan nimeltä G. Cravero Srl. "Tämä teidän pitää vielä ehdottomasti nähdä ja maistaa", hän sanoo. Aivan kuten Paolo vietti lapsuutensa viiniköynnösten keskellä, Giorgio Cravero vietti lapsuutensa juustojen keskellä. Craveron perhe ei itse tuota juustoa, mutta se on vuodesta 1855 lähtien ostanut parasta Grana Padanoa ja Parmigiano Reggianoa kypsyttääkseen sitä varastossaan. "Ostamme Parmigiano Reggianon Emilia-Romagnan alueella. Yhden juustokilon valmistamiseen tarvitaan peräti 16 litraa maitoa, ja kokonaisen juustokiekon valmistukseen 600 litraa maitoa. Valmistusprosessin ja suolauksen jälkeen juustoja pitää lain mukaan kypsyttää 12 kuukautta alkuperäalueella", Giorgio kertoo. Kun Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggianon tarkastajat ovat hyväksyneet juustot, ne ovat periaatteessa valmiit myytäväksi. Niiden maku paranee kuitenkin huomattavasti, jos kypsytysaikaa vielä pidennetään.

Piemonten klassikot

Juuri tämä tekee Craveron perheen juustoista niin erityisiä: 12 kuukauden lakisääteisen kypsytysajan jälkeen Parmigiano Reggiano kypsyy vielä toiset 12 kuukautta heidän varastossaan Brassa. "Voidaksemme tarjota parhaita juustoja olemme tehneet jo vuosia yhteistyötä samojen tuottajien kanssa, ja meillä on heihin vahva side. Jokaiseen juustoon merkitään valmistuspäivämäärän ja konsortion polttomerkin lisäksi myös sen maatilan numero, jossa juusto on valmistettu. Varaston lämpötila on vakio, ja käännämme juustot 15 päivän välein, sillä se vaikuttaa kypsymiseen edullisesti." Paolo on oikeassa: varaston 5 000 juustoa eivät pelkästään näytä vaikuttavilta, vaan myös niiden maku on hieno. Se on välttämätön elementti risoton ja valkoisten tryffelien kanssa. Se on yksi Piemonten keittiön klassikoista.



Grissini

Ainekset noin 20 tikkuun

5 g (1½ tl) kuivahiivaa
135 ml haaleaa vettä
225 g vehnäjauhoa + jauhotusta varten
4 g suolaa
2 rl ekstra-neitsytoliiviöljyä + voitelua varten

Lisätarvikkeet:
convEGGtor (lautasteline)
Flat Baking Stone (pizzakivi)

1. Sekoita hiiva haaleaan veteen ja anna seisoa 10 minuuttia.
2. Sekoita jauho ja suola kulhossa. Lisää hiivavesiseos ja oliiviöljy, ja sekoita tahmeaksi taikinaksi. Kumoa taikina jauhotetulle työtasolle ja vaivaa 10 minuuttia, kunnes taikina on sileä ja kimmoisa.
3. Laita taikina oliiviöljyllä voideltuun kulhoon ja peitä muovikalvolla. Anna nousta 1 tunti huoneenlämmössä. Sytytä Big Green Egg ja kuumenna se 200 °C:seen.
4. Paina taikinasta ilma pois ja aseta jauhotetulle työtasolle. Kauli taikina noin 1 cm paksuiseksi suorakulmioksi ja leikkaa noin 1,5 cm levyisiksi pötköiksi. Muista, että pötköjen pitää pituutensa puolesta mahtua pizzakivelle, leikkaa ne tarvittaessa puoliksi. Kauli jokaista pötköä koko pituudelta vähän aikaa edestakaisin, niin että niistä syntyy taikinatikkuja. Laita ne jauhotetulle leikkuulaudalle tai tarjottimelle anna levätä 15 minuuttia peittämättömänä. Aseta sillä välin lautasteline ja ritilä Eggiin ja aseta pizzakivi ritilälle. Sulje Eggin kansi ja säädä sen lämpötila 200 °C:seen.
5. Jauhota pizzakivi kevyesti ja nosta taikinatikut lastalla lautastelineelle (paista tarvittaessa kahdessa erässä, jos ne eivät mahdu kerralla). Jätä taikinatikkujen väliin hiukan tilaa. Sulje kansi ja paista grissini-tikkuja noin 15 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä ja kullanruskeita.

Valkoisella tryffelillä maustettu risotto

Neljälle hengelle

1 valkosipulinkynsi
1 banaanisalottisipuli
1 rkl oliiviöljyä
300 g arborio-riisiä
2 dl valkoviiniä
4 dl kanalientä
100 g voita
10 ml sitruunan mehua
90 g raastettua parmesaanijuustoa
1 valkoinen tryffeli

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)

1. Aseta valurautaritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 175 °C:seen. Kuori valkosipuli ja salottisipuli ja hienonna ne.
2. Aseta valurautapata Eggin ritilälle ja kuumenna oliiviöljy. Paista öljyssä valkosipuli ja salottisipuli pehmeäksi. Lisää riisi ja paista sitä lyhyen aikaa mukana lastalla sekoittaen. Kaada joukkoon valkoviini ja kuumenna kiehuvaksi.
3. Kaada yksi kolmasosa kanaliemestä valurautapataan, sekoita ja sulje Eggin kansi. Odota 5 minuuttia ja tarkasta, onko riisi imenyt lähes kaiken nesteen. Kaada nyt sekaan puolet lopusta kanaliemestä, sekoita ja sulje kansi. Valmista sillä välin beurre noisette lämmittämällä voita kattilassa liedellä, kunnes se on kauniin kullanruskeaa ja tuoksuu pähkinämäiseltä. Nosta kattila liedeltä ja sekoita joukkoon sitruunan mehu.
4. Tarkasta uudestaan, onko neste imeytynyt riisiin, ja jos näin on, kaada sekaan loppu kanaliemi. Sulje kansi ja tarkasta viiden minuutin kuluttua, onko riisi kypsää ja onko kanaliemi imeytynyt. Harjaa sillä välin tryffeli varovasti puhtaaksi.
5. Ota valurautapata pois Eggistä ja sekoita beurre noisette riisiin. Sekoita lopuksi raastettu parmesaanijuusto ruokaan. Annostele risotto lautasille ja höylää päälle valkoista tryffeliä makusi mukaan.

Haudutettu kani juurisellerin, perunan ja kantarellien kera

Neljälle hengelle

1 kesy kani (selkä ja takajalat)
100 g pekonia yhtenä palana
½ juuriselleri
4 kiinteämaltoista perunaa
3 sipulia
2 valkosipulinkynttä
100 g vehnäjauhoa
2 rkl oliiviöljyä
5 dl valkoviiniä
5 dl kanalientä
2 timjamin oksaa
2 rosmariinin oksaa
1 laakerinlehti
100 g kantarelleja
½ nippu persiljaa
25 g taggiasche-oliiveja
maalaisleipä

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)

1. Aseta valurautaritilä ja valurautapata Big Green Eggiin ja kuumenna laite 180 °C:seen. Pane kani leikkuulaudalle ja leikkaa takajalat irti selästä (tai pyydä lihakauppiasta tekemään se kaupassa). Leikkaa pekoni 0,5 x 0,5 cm paloiksi. Kuori juuriselleri, perunat ja sipulit ja leikkaa ne reilun kokoisiksi paloiksi. Kuori ja hienonna valkosipuli.
2. Ripottele lihapalojen päälle pippuria ja suolaa ja sitten jauhoa. Ravista liika jauho pois. Kuumenna oliiviöljy valurautapadassa ja paista lihaa jonkin aikaa. Lisää sipuli ja valkosipuli ja paista pehmeäksi. Lisää valkoviini ja kanaliemi. Lisää timjami, rosmariini ja laakerinlehti ja laita valurautapataan kansi. Sulje Eggin kansi, säädä lämpötila 90 °C:seen ja anna hautua noin 1½ tuntia.
3. Lisää 1½ tunnin kuluttua juuriselleri ja peruna ja anna hautua vielä 30 minuuttia ilman kantta. Harjaa sillä välin kantarellit puhtaaksi ja leikkaa varren kanta pois. Hakkaa persilja karkeaksi silpuksi. Lisää kantarellit 5 minuuttia ennen valmistamisajan päättymistä.
4. Ammenna ruoka valurautapadasta tarjoilukulhoon ja koristele oliiveilla ja persiljasilpulla. Tarjoile maalaisleivän kanssa.

Bonet

Neljälle hengelle

250 g sokeria
4 munaa
40 g keltuaisia
3,5 dl maitoa
1,5 dl kuohukermaa
75 ml kahvia (jäähdytettynä)
50 ml Amarettoa
2 rl kaakaojauhetta
75 g amaretti-keksejä
4 rl hunajaa
75 g kuorettomia hasselpähkinöitä
25 g voita

Lisätarvikkeet:
convEGGtor (lautasteline)
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Drip Pan (valutusvuoka, pyöreä tai suorakulmainen)

1. Aseta lautasteline ja valurautaritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 140 °C:seen. Kuumenna sillä välin liedellä kattilassa matalassa lämmössä tilkka vettä ja 150 g sokeria. Anna kiehua hiljalleen, kunnes sokeriseos on ruskea ja karamellimainen. (Älä sekoita seosta, koska silloin sokeri voi alkaa kiteytyä. Voit ravistaa kattilaa kevyesti ja sivellä kattilan sisäpintaa veteen kastetulla sudilla.) Kaada kerros sokerimassaa neljään pyöreään pikkupataan.
2. Laita munat, keltuaiset, maito, kuohukerma, kahvi, Amaretto, kaakaojauhe ja loppu sokeri kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Murenna amaretti-keksit karkeasti ja sekoita lastalla taikinaan. Kaada taikina pikkupatoihin sokeriseoskerroksen päälle.
3. Aseta pikkupadat valutusvuokaan ja kaada valutusvuokaan varovasti haaleaa vettä juuri sen verran, että pikkupadoista kaksi kolmasosaa on vedessä. Aseta valutusvuoka Eggin ritilälle, sulje kansi ja anna kypsyä noin 35 minuuttia.
4. Ota kypsä bonet varovasti vedestä, anna jäähtyä ja laita jääkaappiin viilenemään.
5. Lämmitä juuri ennen tarjoilua hunaja teräskattilassa ja anna sen karamellisoitua. Sekoita joukkoon pähkinät ja sekoita lopuksi joukkoon voi. Kumoa bonet lautasille ja asettele viereen hiukan pähkinöitä. Tarjoa halutessasi Amaretto-lasillisen kera.

Antipasti

Neljälle hengelle

2 punasikuria
1 punasalaatti
1 keltainen paprika
4 punaista minipaprikaa
4 niputettua porkkanaa
4 retiisiä lehtineen
4 varsisellerin vartta
4 parsakaalin kukintoa
2 valkosipulinkynttä
50 g kapriksia
50 g anjoviksia öljyssä
2,5 dl oliiviöljyä

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)

1. Aseta valurautaritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 170 °C:seen. Leikkaa sillä välin punasikurista kannat ja irrota lehdet. Poista punasalaatista uloimmat lehdet ja leikkaa kerä ytimen läpi lohkoiksi. (On tärkeää, että kerä leikataan ytimen läpi, koska silloin lohkot eivät hajoa.) Leikkaa keltainen paprika puoliksi, poista kanta ja siemenet, ja leikkaa paprika ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa minipaprikoista ylin osa pois ja poista siemenet. Kuori porkkanat, jätä niihin hiukan lehteä. Pese retiisit, jätä lehti retiiseihin. Irrota varsisellerin varret toisistaan ja kuori tarvittaessa perunankuorimaveitsellä.
2. Laita kattilaan vettä ja hiukan suolaa, ja kuumenna liedellä kiehuvaksi. Ryöppää parsakaalin kukintoja 1 minuutti, kaada vesi pois ja jäähdytä jäävedessä. Valuta. Kuori valkosipuli, valuta kaprikset ja soseuta ne anjovisten ja oliiviöljyn kanssa tasaiseksi seokseksi. Jaa seos punaisten minipaprikoiden päälle, aseta ne Eggin ritilälle, sulje kansi ja grillaa noin 5 minuuttia.
3. Järjestele sillä välin kasvikset kauniille lautaselle tai tarjottimelle ja tarjoile täytettyjen paprikoiden kanssa, joihin kasvikset dipataan.

Vitello tonnato

Neljälle hengelle

600 g vasikan paistia
4 timjamin oksaa
4 rosmariinin oksaa
3 valkosipulinkynttä
500 g tonnikalafileetä jänteettömänä
50 g polentaryynejä
4 munaa
15 g suolattuja kapriksia
25 g anjoviksia öljyssä
½ nippu persiljaa
25 g taggiasche-oliiveja
10 g rucolaa
karkeaa merisuolaa
oliiviöljyä

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Cast Iron Grid Lifter (valurautainen ritilänostin)
convEGGtor (lautasteline)
Porcelain-Coated V-Rack (V-Rack-teline)
Instant Read Digital Thermometer (pikalämpömittari)
Cast Iron Griddle Half Moon (puolikuun muotoinen valurautainen grillauslevy)

1. Aseta valurautaritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 170 °C:seen. Sido vasikanpaisti paistinarulla ja työnnä timjamin ja rosmariinin oksat lihan ja narun väliin. Kuori valkosipulinkynsi, leikkaa se pituussuunnassa kahtia ja työnnä se lihan ja narun väliin. Ripottele vasikanpaistin päälle runsaasti pippuria ja suolaa, ja paahda sitä Eggissä lyhyen aikaa joka puolelta.
2. Ota liha ritilältä ja nosta ritilä pois Eggistä valurautaisella ritilänostimella. Aseta lautasteline Eggiin, laita valurautaritilä takaisin paikoilleen ja pane V-Rack-teline sen päälle. Sulje kansi ja kuumenna Egg 120 °C:seen.
3. Aseta vasikanpaisti V-Rack-telineeseen, sulje Eggin kansi ja paista lihaa noin 30 minuuttia, kunnes lihan sisälämpötila on 52 °C. Tarkasta lämpötila pikalämpömittarilla. Ota liha pois Eggistä ja anna sen rauhoittua. Vasikanpaisti voidaan tarvittaessa valmistaa etukäteen. Säilytä lihaa siinä tapauksessa peitettynä jääkaapissa, kun se on ensin jäähtynyt.
4. Ota V-Rack-teline pois ritilältä. Nosta ritilä valurautaisella ritilänostimella pois Eggistä, ota lautasteline pois ja pane ritilä takaisin paikoilleen. Aseta puolikuun muotoinen valurautainen grillauslevy ritilälle sileä puoli ylöspäin. Sulje kansi ja kuumenna laite 200 °C:seen. Leikkaa sillä välin tonnikalafilee noin 5 x 5 cm paloiksi. Ripottele polentaryynit suurelle lautaselle ja kierittele tonnikalan paloja ryyneissä.
5. Voitele puolikuun muotoinen valurautainen grillauslevy hyvin kevyesti oliiviöljyllä ja paista tonnikalanpaloja jonkin aikaa joka puolelta. Nosta tonnikalanpalat Eggistä, anna jäähtyä ja laita peitettynä jääkaappiin.
6. Laita kattilaan vettä ja hiukan suolaa, ja kuumenna liedellä kiehuvaksi. Keitä munat koviksi 8 minuutissa. Kaada vesi pois ja laita munat kylmään veteen. Laita sillä välin kaprikset siivilään ja huuhtele niitä juoksevassa vedessä. Valuta kaprikset ja hakkaa karkeaksi silpuksi. Leikkaa anjovikset karkeasti ja hienonna persilja (jätä muutama oksa koristeeksi). Kuori munat ja poista valkuaiset. Pilko keltuaiset karkeasti, sekoita niihin kaprikset, anjovikset, persilja ja tilkka oliiviöljyä ja mausta merisuolalla ja vastajauhetulla pippurilla. Leikkaa oliivit kahtia ja poista kivet.
7. Ota vasikanpaisti ja tonnikala jääkaapista ja leikkaa kauniiksi ohuiksi viipaleiksi. Jaa lautasille, ripottele päälle oliiviöljyä, merisuolaa ja vastajauhettua pippuria. Lusikoi päälle keltuaisseosta ja koristele oliiveilla, rucolalla ja persiljalla.

VINKKI
Tässä reseptissä käytetään munista vain keltuaiset. Käytä keitetyt valkuaiset esimerkiksi salaattiin.

Kätevät Big Green Egg -tarvikkeet

Big Green Egg ei erotu edukseen pelkästään Eggin erinomaisen laadun ja käyttömahdollisuuksien johdosta. Vähintään yhtä ainutlaatuista on tarvikkeiden suuri valikoima. Tällä hetkellä saatavana on yli 130 erilaista tarviketta. Erilaisten perusvälineiden lisäksi valikoimassa on muun muassa lukuisia käteviä tarvikkeita, jotka laajentavat Big Green Eggin käyttömahdollisuuksia entisestään. Ohessa on laajasta valikoimastamme otos, joka auttaa sinua saamaan käsityksen tarvikkeiden laadusta ja toiminnoista.

Cast Iron Dutch Oven
Tämä valurautapata on erinomainen väline kaikenlaisten pataruokien, kasvis-perunamuhennosten ja keittojen valmistukseen sekä lihan haudutukseen. Valurauta sitoo lämpöä tehokkaasti ja varmistaa lämmön tasaisen jakautumisen. Sen takia valurautapata soveltuu poikkeuksellisen hyvin keittämiseen, hauduttamiseen ja paistamiseen. Valurautapata yksinkertaisesti asetetaan Eggin ritilälle. Kun käytät pataa ilman kantta ja kuvun ollessa suljettuna, ruokaan tai raaka-aineisiin tulee luonteenomainen Big Green Egg -makusävy.

Porcelain-Coated V-Rack
Todelliset lihan ystävät vannovat V-Rack-telineen nimeen. Pane suuri pala (täytettyä) lihaa tai lintua telineeseen ja aseta teline suorakulmaiseen valutusvuokaan (johon paistoneste valuu). Aseta valutusvuoka Big Green Eggin ritilälle. Tässä välillisessä kypsennysmenetelmässä liha tai lintu pysyy herkullisen mehukkaana.

Brasato

Neljälle hengelle

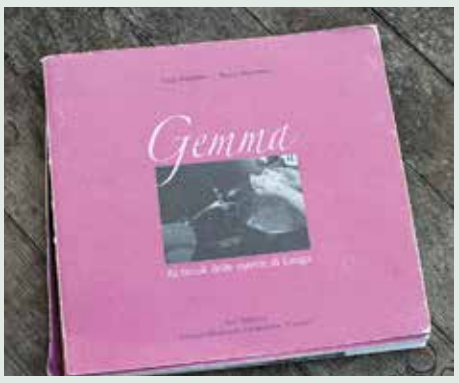
1 kg naudan lapaa
1 juuriselleri
1 talviporkkana
1 varsisellerin vartta
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
3 rosmariinin oksaa
2 laakerinlehteä
1 kanelitanko
4 mausteneilikkaa
5 katajanmarjaa
7 dl Barolo-viiniä
100 g vehnäjauhoa
40 g voita
5 dl lihalientä
1 salottisipuli
1 rkl oliiviöljyä
300 g polentaryynejä
1,5 l kanalientä
4 sellerin oksaa
100 g parmesaanijuustoa, raastettuna

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)

1. Laita naudanliha kulhoon. Kuori juuriselleri ja porkkana, ja leikkaa juuriselleri, porkkana ja varsiselleri reilun kokoisiksi paloiksi. Kuori sipulit ja valkosipuli ja hakkaa ne karkeaksi silpuksi. Sido rosmariinin oksat paistinarulla nipuksi. Levitä paloitellut kasvikset, valkosipulin kynsi, rosmariini, laakerinlehti, kanelitanko, mausteneilikat ja katajanmarjat lihan päälle kulhoon ja kaada päälle Barolo-viini. Peitä kulho muovikelmulla ja anna marinoitua jääkaapissa 12 tuntia.
2. Aseta valurautaritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 170 °C:seen. Nosta liha marinadista ja valuta hyvin (pane marinadi ja kasvikset talteen, mutta heitä kanelitanko ja mausteneilikat pois). Taputtele liha kuivaksi paperiliinalla ja kieritä sitä jauhossa. Ravista lihasta liika jauho. Aseta valurautapata ritilälle, laita sinne voita ja odota, kunnes voi on kauniin ruskeaa.
3. Paista lihaa kummaltakin puolelta, lisää lihaliemi ja lisää sitten marinadi ja kasvikset. Kuumenna kiehuvaksi, pane valurautapataan kansi päälle, sulje Eggin kansi ja laske lämpötila 90 °C:seen. Anna hautua hiljalleen noin 3 tuntia.
4. Kun liha on kypsää, ota se padasta ja poista rosmariini ja laakerinlehti. Jatka keittämistä nyt ilman kantta ja keitä neste kokoon kauniiksi, sakeaksi paistoliemeksi. Kuori ja silppua sillä välin salottisipuli ja hienonna toinen valkosipulin kynsi. Kuumenna oliiviöljy kattilassa liedellä ja paista salottisipuli ja valkosipuli pehmeäksi. Sekoita joukkoon polentaryynit ja sen jälkeen kanaliemi. Kuumenna kiehuvaksi, pienennä liekkiä ja keitä polenta noin 30 minuutissa kypsäksi. Sekoita silloin tällöin keittämisen aikana.
5. Pane liha takaisin paistoliemeen kasvisten kanssa ja anna niiden lämmetä. Nypi persiljasta lehdet. Sekoita raastettu parmesaanijuusto kypsän polentan sekaan. Annostele polenta ja liha paistoliemineen lautasille ja koristele persiljalla.

Puhdas Piemonte

Piemontelaiset tietävät, mitä nautinto on. Paikallisella keittiöllä on siinä suuri osa, sekä kotona että maakunnan monissa pienissä ravintoloissa. Yksi niistä on Roddinossa sijaitseva Osteria da Gemma. Se on aivan erityinen ruokapaikka, jota pitää aivan erityinen nainen: Gemma Boeri. Vaikka Gemma ei enää itse seiso usein lieden takana, hän on luonut paikan tunnelman ja ruoka laitetaan hänen näkemyksensä mukaisesti. Ravintolassa ei ole ruokalistaa vaan kiinteä menu, joka on kaikkien kävijöiden makuun. Leipä on aina sinä päivänä leivottua, ja tiistai on aina pastapäivä, jolloin pastaa valmistetaan koko viikoksi. Yksinkertaisuutensa, taivaallisten ruokiensa ja tavattoman vieraanvaraisuutensa vuoksi tämä ravintola on todella suosittu ja jo itsessään matkan arvoinen.



Flat Baking Stone
ConvEGGtorilla voit muuntaa Big Green Eggin kädenkäänteessä uuniksi, koska lämmöstä tulee silloin välillistä. Kun lisäksi laitat Eggin ritilälle tämän pizzakiven, Eggistä tulee tavallaan kiviuuni. Pizzakivellä paistat näppärästi maittavia, rapeakuorisia (uuninpohja)leipiä ja pizzoja, joissa on autenttisen rapea pohja. Tämä kätevä pizzakivi on saatavana myös puolikuun muotoisena paistokivenä (malleihin Large- ja Extra Large). Voit paistaa kivellä esimerkiksi sämpylöitä ja grillata samaan aikaan lihaa sämpylän sisään. Pizzakivi sopii hienosti myös kattilan tai jo valmistetun ruuan lämpimänäpitoon.

Cast Iron Griddle Half Moon
Tällä puolikuun muotoisella valurautaisella grillauslevyllä on kaksi kätevää toimintoa, koska siinä on sekä sileä että uurteinen puoli. Sileä puoli sopii erinomaisesti ohukaisten, blinien tai kananmunien paistamiseen, ja uurteisella puolella voit paahtaa täytettyjä kerrosleipiä tai grillata varovasti käsiteltäviä kalafileitä. Koska puolikuun muotoinen valurautainen grillauslevy peittää vain puolet ritilästä, voit käyttää ritilän toista puolta samaan aikaan muiden ainesten käsittelyyn.

Instant Read Digital Thermometer
Tällä pikalämpömittarilla mittaat muutamassa sekunnissa lihan, kalan tai linnun tarkan sisälämpötilan. Sillä tavalla voit varmistaa, että ruoka kypsyy turvallisesti ja halutulla tavalla. Kun työnnät ruostumattomasta teräksestä valmistetun anturin ruuan sisään, näet sisälämpötilan yhdellä silmäyksellä suuresta LCD-näytöstä. Pikalämpömittari toimii 232 °C:seen asti ja kytkeytyy automaattisesti päältä, kun sitä ei ole käytetty 5 minuuttiin.

BIG GREEN EGG KAUSI MENU

Maistele talven makuja

Voit laittaa Big Green Eggillä ruokaa myös talvella. Esivalmistelut tapahtuvat sisällä, ja ulos tarvitsee mennä vain muutaman kerran valmistuksen aikana. Voit siis nauttia kautta vuoden Big Green Egg -ruuista, esimerkiksi tästä kolmen ruokalajin menusta.

Haluatko saada sähköpostissa herkullisia kausimenuja ja erikoisreseptejä? Tilaa siinä tapauksessa uutiskirjeemme sivustolla biggreenegg.eu

Kaalisalaatti grillatun viiriäisen, pancettan ja omenoiden kanssa

Kuorrutettu kinkku, grillattua palsternakkaa ja peruna-juurisellerisosetta

Suklaavanukas saksanpähkinöiden ja viikunoiden kera

Kinkun suolaus

Pyydä lihakauppiaalta suolattua kinkkua. Vai haluatko suolata kinkun itse? Liuota siinä tapauksessa suola haaleaan veteen, 250 g suolaa yhtä vesilitraa kohti. Lisää halutessasi laakerinlehtiä, timjamia, pippureita ja katajanmarjoja makusi mukaan ja anna veden jäähtyä. Aseta kinkku suolaveteen (varmista että se on kokonaan veden peitossa) ja anna suolautua 10 päivää jääkaapissa muovikelmuun peitettynä. Pidä kinkkua ennen käyttöä vähintään 25 tuntia suolattomassa vedessä suolan poistamiseksi. Jos ateriasta jää kinkkua jäljelle, säilytä se seuraavaan päivään.

Ainekset neljälle

Eturuoka
4 viiriäistä, ranka poistettuna
12 siivua pancettaa
½ pieni suippokaali
½ pieni kurttukaali
½ pieni punakaali
1 punasipuli
4 rl oliiviöljyä
2 rl omenasiiderietikkaa
1 rl hunajaa
50 g saksanpähkinöitä
2 (hapokasta) omenaa

Pääruoka
1½ kg suolattua kinkkua, rasvan kanssa, ilman kamaraa
1-2 rl mausteneilikoita
1 appelsiini
250 ml hunajaa
50 ml konjakkia
1 rl sinapinsiemeniä
1 rl mustapippureita
500 g perunoita
250 g juuriselleriä
50 g voita
100 ml maitoa
6 - 8 palsternakkaa
4 silopersiljan oksaa

Jälkiruoka
125 g voita, huoneenlämpöisenä + voita vuoan voiteluun
150 g fariinisokeria
3 munaa
25 g kaakaojauhetta
125 g itsekohoavaa jauhoa
50 g valkoista suklaata
50 g tummaa suklaata
25 g saksanpähkinöitä
4 kuivattua viikunaa
100 g jogurttia
20 g tomusokeria

Lisätarvikkeet:
convEGGtor (lautasteline)
Cast Iron Grid (valurautaritilä)
Porcelain-Coated V-Rack (V-Rack-teline)
Rectangular Drip Pan (suorakulmainen valutusvuoka)
Dual Probe Wireless Remote Thermometer (langaton etälämpömittari)
Cast Iron Grid Lifter (valurautainen ritilänostin)
Pit Mitt BBQ Glove (grillihansikas)

Esivalmistelut: **Kaalisalaatti**
Aseta viiriäiset avattuna ja nahka ylöspäin työtasolle. Irrota nahkaa varovasti ja aseta jokaiseen viiriäiseen nahan ja lihan väliin kaksi siivua pancettaa. Tasoita nahka. Leikkaa tai höylää kaalit hyvin ohuiksi suikaleiksi ja laita kulhoon. Kuori ja silppua sipuli ja sekoita kaalisuikaleiden joukkoon. Laita salaattikastiketta varten öljy, etikka ja hunaja puhtaaseen kannelliseen astiaan ja ravista hyvin. Peitä viiriäiset ja kaalisalaatti ja pane jääkaappiin. Pane myös salaattikastike jääkaappiin. Hakkaa saksanpähkinät karkeaksi murskaksi ja laita kannelliseen astiaan.

Esivalmistelut: **Kuorrutettu kinkku**
Viillä kinkun rasvapuoleen ristikkäisiä viiltoja ja työnnä jokaiseen ristikohtaan mausteneilikka. Pese appelsiini juoksevassa kuumassa vedessä ja vedä tai höylää kuoresta ohuita suikaleita. Leikkaa appelsiini kahtia ja purista siitä mehu. Sekoita appelsiinin kuoresta vedetyt suikaleet, appelsiinin mehu, hunaja, konjakki, sinapinsiemenet ja pippurit.
Kuori perunat ja juuriselleri ja leikkaa samankokoisiin paloihin. Laita kattilaan, jossa on miedosti suolattua vettä, ja keitä kypsäksi noin 20 minuutissa. Lämmitä sillä välin maito kattilassa. Kaada perunoista ja juurisellereistä vesi pois, survo karkean siivilän läpi ja sekoita joukkoon lämmin maito ja voi. Anna soseen jäähtyä. Pese palsternakat ja leikkaa ne pituussuunnassa neljään osaan. Pane kinkku, hunajaseos, sose ja palsternakat peitettynä jääkaappiin.

Esivalmistelut: **Suklaavanukas**
Voitele noin 1 litran vanukasvuoka voilla. Pane voi ja fariinisokeri kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi sähkövatkaimella. Vatkaa munat joukkoon yksi kerrallaan. Sekoita lastalla munaseoksen joukkoon kaakaojauhe, itsekohoava jauho ja hyppysellinen suolaa, jolloin seoksesta tulee taikina.
Hakkaa suklaa palasiksi, hakkaa saksanpähkinät karkeaksi murskaksi ja leikkaa viikunat pieniksi paloiksi. Sekoita ne lastalla taikinaan ja kaada taikina voideltuun vanukasvuokaan.
Sekoita jogurtti ja tomusokeri. Peitä vanukasvuoka ja jogurtti alumiinifoliolla ja laita jääkaappiin.

Valmistus: **Kuorrutettu kinkku 1**
Kypsytä ensin kinkku, jotta etu- ja pääruuan tarjoilemisen väliin ei jää liian pitkää aikaa. Aseta lautasteline ja valurautaritilä paikoilleen Big Green Eggiin ja kuumenna laite 130 °C:seen. Pane kinkku V-Rack-telineeseen, laita teline suorakulmaiseen valutusvuokaan ja valele kinkkua hunajaseoksella.

Aseta V-Rack-teline ritilälle ja työnnä langattoman etälämpömittarin anturi lihan sisään. Sulje Eggin kansi ja säädä sisälämpötila 58 °C:seen. Kypsyminen kestää noin 1½ tuntia. Valele kinkkua 15 minuutin välein hunajaseoksella. Tarkasta samalla, että valutusvuokaan valuva hunaja ei ala karamellisoitua. Jos näin tapahtuu, kaada valutusvuokaan hiukan vettä tai valkoviiniä.

Ota kinkku ja V-Rack-teline ja suorakulmainen valutusvuoka Eggistä, kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, ja aseta ne kuumuutta kestävälle alustalle. Peitä alumiinifoliolla ja jatka nyt kaalisalaatin valmistusta.

Valmistus: **Kaalisalaatti**
Nosta valurautaritilä Eggistä valurautaisella ritilänostimella. Ota lautasteline Eggistä grillihansikasta käyttäen ja pane valurautaritilä takaisin paikoilleen. Sulje kansi ja kuumenna Egg 200 °C:seen. Aseta nahalliset viiriäiset ja loput pancetta-siivut ritilälle ja sulje kansi. Grillaa pancetta-siivut rapeiksi noin 5 minuutissa. Ota pancetat ritilältä, käännä viiriäiset ja grillaa niitä vielä 5 minuuttia. Kuori omenat, poista siemenkodat ja leikkaa omenat ohuiksi suikaleiksi.
Ravista salaattikastiketta vielä kerran hyvin, kaada se kaalisalaatin päälle ja ripottele päälle pippuria ja suolaa. Nostele salaatti suureen kulhoon. Ripottele grillattujen viiriäisten päälle pippuria ja aseta viiriäiset, rapeaksi grillatut pancetta-siivut, omenasuikaleet ja karkea saksanpähkinämurska salaatin päälle.

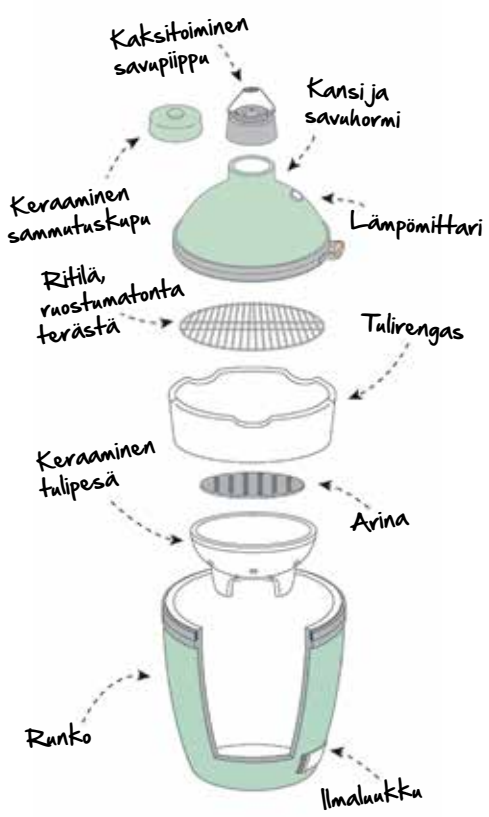
Valmistus: **Kuorrutettu kinkku 2**
Palauta Eggin lämpötila 170 °C:seen. Asettele palsternakat ritilälle ja grillaa 10 - 15 minuuttia. Käännä kasviksia silloin tällöin grillaamisen aikana. Poista alumiinifolio kinkun ympäriltä.

Ota palsternakat ritilältä ja pane ne V-Rack-telineen alla olevaan suorakulmaiseen valutusvuokaan, jonne on valunut paistonestettä. Pane kinkku takaisin ritilälle, sulje kansi ja lämmitä kinkku. Lämmitä sillä välin peruna-juurisellerisose liedellä ja mausta pippurilla ja suolalla.
Ota valutusvuoka Eggistä. Leikkaa kinkku kauniiksi siivuiksi ja aseta palsternakan ja soseen kanssa lautasille. Koristele silopersiljalla.

Valmistus: **Suklaavanukas**
Nosta valurautaritilä Eggistä valurautaisella ritilänostimella. Laita lautasteline paikoilleen grillihansikasta käyttäen ja pane valurautaritilä takaisin. Säädä Eggin lämpötila 150 °C:seen. Pane vanukasvuoka alumiinifoliossaan ritilälle. Sulje Eggin kansi ja paista vanukasta 30 minuuttia. Tarkasta vanukkaan kypsyys painamalla sitä kevyesti päältä. Vanukkaan yläpinnan pitää tuntua lujalta, sisäpuoli saa edelleen olla kostea.
Sekoita jogurttia. Kumoa vanukas kauniille lautaselle ja kaada jogurtti sen päälle. ■

Täyttö, sytytys & ruoanlaitto

Kun varustat Big Green Eggin sytyttämisen jälkeen lisätarvikkeilla, voit käyttää sitä moniin eri ruoanlaittomenetelmiin, kuten grillaamiseen, paistamiseen, keittämiseen, hauduttamiseen, savustamiseen tai hyvin hitaaseen kypsytykseen. Tällä sivulla näet peruskokoonpanot ja niiden käyttötapoja.



NÄIN SYTYTÄT BIG GREEN EGGIN

1. Täytä keraaminen tulipesä hiilellä noin 5 cm reunan yli. Laita hiilille kolme Big Green Egg -sytytyspalaa.
2. Avaa rungon alaosassa oleva tuuletusluukku kokonaan ja sytytä sytytyspalat. Pidä kansi auki. Silloin happea on runsaasti, ja hiili alkaa hehkua nopeasti.
3. Kun sytytyspalat ovat 10 - 15 minuutin kuluttua palaneet, aseta Eggiin tarvikkeet, joita tarvitset haluttua ruoanlaittomenetelmääsi varten.
4. Sulje kansi ja aseta kaksitoiminen savupiippu paikoilleen. Säädä lämpötila tuuletusluukkua ja savupiippua käyttäen.

Huomaa! Kun Big Green Egg on sytytetty, sen kansi on pidettävä suljettuna niin paljon kuin mahdollista halutun lämpötilan ylläpitämiseksi.

LÄMPÖTILAT JA AJAT

Ohessa on tiivistelmä Big Green Eggin eri kokoonpanoista yleisimmissä ruoanlaittomenetelmissä sekä niihin liittyviä lämpötiloja ja aikoja.

Valmistus	Paino	Big Green Egg lämpötila	Sisälämpötila	ika (noin)
Asetus 1				
Grillaus				
Hedelmät & vihannekset	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Äyriäinen	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Kala	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Häränkyljys	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Rib Eye pihvi	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Lampaankyljys	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Kana	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Ankan rinta	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Asetus 2				
Epäsuora lämpö				
Sianniska	2-5 kg	120°C	65°C	4 tuntia
Karitsan potka	2-5 kg	120°C	55°C	3 tuntia
Pihvi	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 tuntia
Kokonainen kana	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Kanankoipi	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Kananrinta	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Savustus				
Sianniska	2-5 kg	90°C	65°C	4 tuntia
Pihvi	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 tuntia
Lohi	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Asetus 3				
Palapaisti	2-8 kg	150°C	-	3-4 tuntia
Kasvispata	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Asetus 4				
Pizza (pohja 2-3 min)	-	250°C	-	6-10 min.
Paahdetut perunat	-	150°C	-	2-3 tuntia
Paahdetut juurekset	-	150°C	-	2-3 tuntia
Kuuma suklaakakku	-	200°C	-	10 min.

Käytön jälkeen

Voit sammuttaa hiilen käytön jälkeen sulkemalla Big Green Eggin alaluukun ja asettamalla savupiippuun keraamisen sammutuskuvun. Seuraavalla käyttökerralla voit sytyttää jäljelle jääneet hiilet uudestaan. Sekoita tällöin jäljelle jäänyttä hiiltä hiilihangolla, jotta tuhka putoaa alas, lisää uutta hiiltä ja sytytä Big Green Egg.

PERUSKOKOONPANO

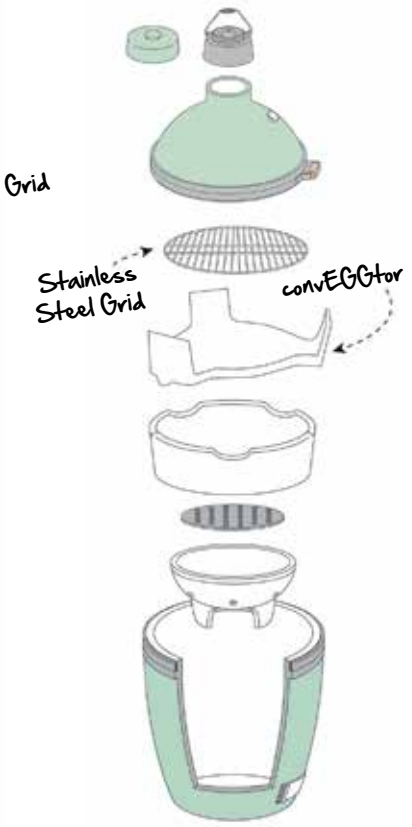
1 Cast Iron Grid
Valurautaritilä

Aito grilli!

Kun käytät kypsytykseen valurautaritilää, raaka-aineeseen tulee kauniit, grillaukselle tyypilliset grilliraidat. Lisäksi valurauta sitoo lämpöä paremmin kuin ruostumaton teräs.

Mahdollisia käyttökohteita:
Nopeasti valmistettavat lihat / kasvikset / kalat / hedelmät / isokampasimpukat

2 convEGGtor & Stainless Steel Grid
Lautasteline ja ruostumattomasta teräksestä tehty ritilä

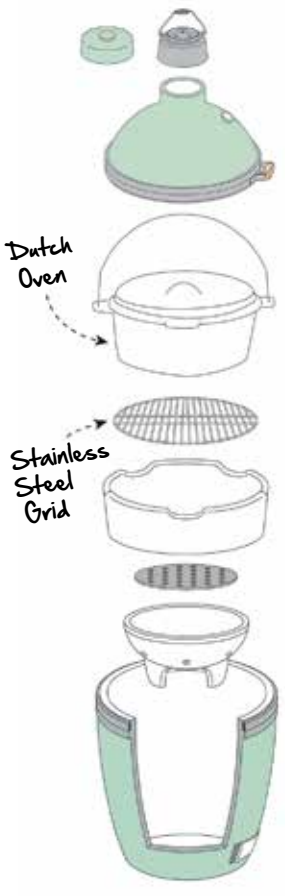


Välillinen kypsytys

Voit muuntaa Big Green Eggin uuniksi asettamalla sinne lautastelineen. Soveltuu mataliin ja korkeisiin lämpötiloihin, ja voit halutessasi lisätä savustuslastuja raaka-aineiden savustamiseksi.

Mahdollisia käyttökohteita:
Suurien lihojen kypsytys / kala / suurien lihojen ja kalojen savustus

3 Stainless Steel Grid & Dutch Oven
Ruostumattomasta teräksestä tehty ritilä ja valurautapata



Haudutus

Kun käytät valurautapataa ilman kantta, Big Green Eggin kuuluisat ruokahalua herättävät aromit imeytyvät ruokaan.

Mahdollisia käyttökohteita:
Haudutettu porsaanposki / kasvispadat / Burgundinpata / haudutetut sipulit

4 convEGGtor, Stainless Steel Grid & Flat Baking Stone
lautasteline, ruostumattomasta teräksestä tehty ritilä ja pizzakivi

Kivellä paistaminen

Soveltuu leivonnaisten, kuten torttujen, leipien ja pizzojen paistamiseen, sekä esimerkiksi perunoiden ja kasvisten paahtamiseen.

Mahdollisia käyttökohteita:
Leipä / pizza / lämmin suklaatorttu / perunoiden ja kasvisten paahtaminen

Helppo ateria

Big Green Egg soveltuu monta ruokalajia käsittävien aterioiden lisäksi myös helppojen aterioiden valmistukseen. Sinun tarvitsee vain sytyttää Egg ja tehdä esivalmistelut, ja pian sinulla on jo pöydällä maukas ateria. Nämä ruuat valmistat suhteellisen yksinkertaisesti ja nopeasti, joten ne sopivat erinomaisesti kiireiseen arkipäivään!

Sienirisotto serranokinkkuun kääritytyn kuhafileen kera

Valmistusaika: 50 minuuttia

Neljälle hengelle
4 kuhafileetä nahallisina à 130 g
8 siivua serranokinkkua
1 valkosipulinkynsi
1 salottisipuli
200 g sekasieniä
3 rkl oliiviöljyä
300 g risottoriisiä
1 dl valkoviiniä
1 l kasvislientä
2 rl omenasiirappia
1 rl hoisin-kastiketta
4 silopersiljan oksaa
2 rakuunan oksaa
100 g raastettua parmesaanijuustoa
4 macadamiapähkinää

Lisätarvikkeet:
Cast Iron Dutch Oven (valurautapata)
Rectangular Drip Pan (suorakulmainen valutusvuoka)

1. Aseta ruostumattomasta teräksestä tehty perusritilä Big Green Eggiin, laita valurautapata ritilälle ja kuumenna laite 180 °C:seen. Laita sillä välin kaksi siivua serranokinkkua työtasolle pituussuunnassa hiukan päällekkäin ja kääri yksi kuhafileistä kinkkuihin. Tee sama muille kinkkusiivuille ja kuhafileille. Kuori valkosipuli ja salottisipuli ja hienonna ne. Harjaa sienet puhtaaksi ja leikkaa viipaleiksi.
2. Kuumenna oliiviöljy valurautapadassa, lisää valkosipuli, salottisipuli, risottoriisi ja puolet sienistä, mausta pippurilla ja suolalla, ja paista jonkin aikaa. Lisää lopuksi valkoviini. Kaada joukkoon kasvisliemi, sekoita ja sulje Eggin kansi. Anna kypsyä noin 20 minuuttia.
3. Laita kinkkuun kääritytkalafileet ritilälle valurautapadan viereen noin 8 minuuttia ennen risottoriisin kypsymistä. Sulje Eggin kansi ja grillaa noin 4 minuuttia, käännä kalapaketit ja grillaa vielä toiset 4 minuuttia.
4. Ota valurautapata ritilältä ja lisää loput sienet. Sekoita ja anna risoton vetäytyä 10 minuuttia. Pane grillatut kalapaketit suorakulmaiseen valutusvuokaan. Sekoita omenasiirappi ja hoisin-kastike ja sivele kalapaketit seoksella. Aseta valutusvuoka ritilälle, sulje kansi ja anna kalapakettien kypsyä 3 minuuttia. Nypi sillä välin persiljasta ja rakuunasta lehdet.
5. Sekoita raastettu parmesaanijuusto risottoon, lisää halutessasi pippuria ja suolaa ja annostele lautasille. Aseta risoton päälle kalapaketti, ripottele päälle yrttejä ja höylää päälle macademiapähkinää.

Kanafileitä ja brie-juustoa helmicouscousin kanssa

Valmistusaika: 40 minuuttia

Neljälle hengelle
4 kanafileetä (lattiakanalasta)
1 rl ras el hanout -mausteseosta
2 rkl oliiviöljyä
4 dl kanalientä
200 g helmicouscousia (eli ptitimiä)
½ punainen paprika
1 punasipuli
2 savustetun valkosipulin kynttä
2 salaattisipulia
1 tl curryjauhetta
200 g Brie de Meaux -juustoa

1. Aseta ruostumattomasta teräksestä tehty perusritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 170 °C:seen. Sekoita sillä välin ras el hanout ja 1 rl oliiviöljyä, ja valele kanafileet seoksella. Keitä liemi kiehuvaksi, lisää helmicouscous ja keitä kypsäksi noin 10 minuutissa.
2. Poista paprikasta kanta ja siemenet ja pilko pieneksi. Kuori ja silppua sipuli ja valkosipuli. Leikkaa salaattisipulit ohuiksi renkaiksi.
3. Kuumenna oliiviöljy kattilassa liedellä ja paista pilkottuja kasviksia. Sekoita joukkoon curryjauhe ja paista 1 minuutti. Kaada couscousista vesi, sekoita kasvisseos couscousiin ja pane kattilaan kansi päälle.
4. Pane kanafileet Eggin ritilälle, sulje kansi ja grillaa kypsäksi noin 15 minuutissa. Käännä fileet puolivälissä. Leikkaa sillä välin Brie de Meaux viipaleiksi ja aseta ne kanafileiden päälle viimeisen grillausminuutin ajaksi.
5. Annostele helmicouscous lautasille ja aseta jokaiselle lautaselle yksi kanafilee.

Jauhelihalla täytetyt tortillat ja paahdettuja kasviksia

Valmistusaika: 35 minuuttia

Neljälle hengelle
1 punasipuli
½ punainen chilipippuri
½ purjo
3 rkl oliiviöljyä
300 g riista-, naudan- tai lampaanjauhelihaa
1 purkki tomaattipyreetä à 70 g
2 dl riistapaistinkastiketta
150 g palsternakkaa
150 g juuripersiljaa
150 g mustaporkkanaa
150 g kesäkurpitsaa
150 g putkivinokkaita
2-3 valkosipulinkynttä
4 tortillaa
2 korianterin oksaa

Lisätarvikkeet:
Round Perforated Grid (pyöreä rei'itetty ritilä)

1. Aseta ruostumattomasta teräksestä tehty perusritilä ja pyöreä rei'itetty ritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 180 °C:seen. Kuori ja silppua sipuli. Poista chilipippurista kanta ja siemenet, pilko hyvin hienoksi. Puhdista purjo ja leikkaa ohuiksi puolirenkaiksi. Kuumenna kattilassa 1 rl oliiviöljyä ja paista sipuli, chilipippuri ja purjo pehmeäksi.. Lisää jauheliha ja paista. Sekoita joukkoon tomaattisose, paista 1 minuutti ja lisää riistapaistinkastike. Keitä kokoon ja mausta pippurilla ja suolalla.
2. Puhdista sillä välin palsternakka, juuripersilja ja mustaporkkana, leikkaa kesäkurpitsasta pois kumpikin pää ja leikkaa kasvikset suikaleiksi. Harjaa putkivinokkaat puhtaaksi ja leikkaa viipaleiksi. Kuori ja hienonna valkosipuli. Pane kasvikset kulhoon ja ripottele päälle loppu oliiviöljy.
3. Asettele kasvikset pyöreälle rei'itetylle ritilälle, sulje Eggin kansi ja paahda 8 - 10 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä. Käännä kasvikset kypsennyksen aikana. Mausta sillä välin jauhelihaseos pippurilla ja suolalla, laita seosta tortillojen päälle ja kääri tortillat lujiksi rulliksi.
4. Nosta kasvikset pyöreältä rei'itetyltä ritilältä ja pane kulhoon. Pane tortillat pyöreälle rei'itetylle ritilälle, sulje Eggin kansi ja lämmitä muutama minuutti. Nypi korianterista lehdet.
5. Ota tortillat Eggistä, leikkaa kahtia ja laita lautasille. Tarjoile paahdettujen kasvisten kanssa ja koristele korianterilla.

Simpukoita leivän kanssa

Valmistusaika: 30 minuuttia

Kahdelle hengelle
2 kg simpukoita
2 valkosipulinkynttä
2 timjamin oksaa
2 rosmariinin oksaa
½ tl wasabia
1 dl soijakastiketta
1 rkl oliiviöljyä
1 pussi simpukka- tai keittovihanneksia à 400 g
5 dl valkoviiniä tai 1 pullo bock-olutta
5 silopersiljan oksaa
5 maustekirvelin oksaa
5 ruohosipulin vartta
200 g ranskankermaa
lisukkeeksi patonkia tai taittoleipää

Lisätarvikkeet:
Stir-Fry & Paella Grill Pan (Paisto & Paella Grilli Pannu)

1. Aseta ruostumattomasta teräksestä tehty perusritilä Big Green Eggiin ja kuumenna laite 220 °C:seen. Tarkasta sillä välin, onko simpukoiden joukossa rikkinäisiä tai avonaisia simpukoita, ja heitä ne pois. Huuhdo hyvät simpukat siivilässä kylmässä juoksevassa vedessä. Kuori ja hienonna valkosipuli. Nypi timjamista ja rosmariinista lehdet ja hienonna ne. Sekoita wasabi soijakastikkeeseen.
2. Kuumenna oliiviöljy grillipannussa Eggin ritilällä. Odota, kunnes öljy on hyvin kuumaa. Lisää öljyyn kasvikset ja valkosipuli, paista muutama minuutti ja lisää sitten yrtit ja simpukat. Lisää valkoviini tai bock-olut sekä soijakastike-wasabiseos. Sulje Eggin kansi ja kypsennä simpukoita noin 5 minuuttia, kunnes kuoret ovat kunnolla auki. Nypi sillä välin silopersiljasta ja maustekirvelistä lehdet ja hienonna ne. Pilko ruohosipuli hienoksi. Sekoita ranskankermaan.

3. Nosta simpukat kulhoon ja tarjoa leivän ja yrteillä maustetun ranskankerman kanssa.

VINKKI
Saat ateriasta laajemman tarjoilemalla simpukoiden lisukkeena grillattuja juurisellerin tai nauriin suikaleita. Leikkaa kasvikset paksuiksi suikaleiksi ja keitä niitä miedosti suolatussa vedessä napakan kypsiksi. Kaada vesi pois, jäähdytä jäävedessä ja valuta hyvin. Grillaa kasvikset joka puolelta 220 °C:ssa Big Green Eggissä.

Big Green Egg's Flavour Fair –messut olivat menestys!

Kymmeniä innostuneita ammattilaisia, korkealaatuisia tuoretuotteita, innostuneita ja oppimishaluisia ruokaharrastajia ja yli sata Big Green Eggiä. Sellaisia olivat menestyksekkäiden ja maukkaiden Big Green Eggin Flavour Fair -messujen ainekset. Jotkut messuvieraat ja ammattilaiset, kuten keittiömestarit ja elintarvikealan käsityöläiset, ovat olleet näissä vuotuisissa makujuhlissa mukana ensimmäisistä messuista asti. Heitä innostaa yhteinen rakkaus Big Green Eggiin, omaan ammattiin sekä maistettavien tuotteiden ja ainesten puhtaaseen makuun.

Messujen miljöön muodostivat ruokarekat ja suuret paviljongit, jotka oli varattu tuoretuotteille, kuten kalalle, lihalle ja kasviksille, perinteisesti valmistetulle pastalle sekä leipomotuotteille. Tämän tuloksena syntyi aistikas ympäristö, jossa maistaminen, tutustuminen ja oppiminen tuottivat nautintoa ja tarjosivat inspiraatiota. Messuvieraat maistoivat herkullisia ruokia, tutustuivat raaka-aineiden ja ruokien uusiin makuihin sekä Big Green Eggin tarjoamiin mahdollisuuksiin ja oppivat uusia ruoanlaittomenetelmiä. Messujen uusia elementtejä olivat makuteatteri ja esityspaviljonki, jossa pidettiin jatkuvasti mestariluokkia ja havaintoesityksiä, ja ne olivat kävijöiden makuun sekä kirjaimellisesti että kuvaannollisesti. Sama koskee kolmen tähden ravintola De Librijen ja Flavour Fair Challengen pop up -pöytää, jossa kävijät pystyivät ottamaan mittaa toisistaan asettumalla itse Big Green Eggin taakse.

Sunnuntaina 19. kesäkuuta 2016 Big Green Eggin Flavour Fair -messut pidetään kymmenettä kertaa. Löydät siitä yksityiskohtaista tietoa Enjoy!-lehden seuraavassa numerossa. Merkitse päivämäärä jo nyt kalenteriisi!

THE BIG GREEN EGG BOOK

Vuonna 2014 Hollannissa julkaistiin virallinen Big Green Egg Book, ja tällä hetkellä saatavana on myös englanninkielinen versio. Upean kirjan alkusanat on kirjoittanut hollantilainen huippukokki Jonnie Boer Zwollessa sijaitsevasta kolmen tähden ravintolasta De Librije. Kirja on inspiroiva tietopaketti, jossa käsitellään ja esitellään vaihe vaiheelta kaikki Big Green Eggin ruoanlaittomenetelmät, kuten paistaminen, paahtaminen, hauduttaminen, grillaaminen, savustaminen ja hidas ruoanlaitto. Kirja sopii jokaiselle, jolla on jo Big Green Egg tai joka suunnittelee Eggin hankkimista, koska se sisältää sekä perusruokia että meidän lähettiläidemme hiukan haastavampia reseptejä. Kuten meiltä voi odottaa, resepteissä käytetään parhaita raaka-aineita, jotka saavat Big Green Eggissä hienovaraisen, korvaamattoman makusävyn. Lopputulokset näytetään Big Green Egg Bookissa upeina, ruokahalua herättävinä valokuvina.

Big Green Egg Book on oikea tietojen ja reseptien aarreaitta. Kirjassa on 192 sivua, se on kooltaan 24 x 28 cm ja siinä on tyylikkäät kovat kannet.

Katso kotisivuiltamme, millä kielillä Big Green Egg -kirja on tällä hetkellä saatavana.

Enjoy!-lehden seuraava numero

Toivomme, että olet nauttinut tästä Enjoy!-lehden numerosta. Resepteissä ja artikkeleissa oli punaisena lankana syksy ja talvi, mutta seuraavan numeron resepteissä tuntuvat kevään ja kesän maut. Inspiroimme sinua siis vuodenajasta riippumatta...

Kausimenut
Kevään ja kesän makuja

Keittiömestarin seutu
Irlannin parhaat antimet

Ei sisällä...
Maittavia ruokia ilman gluteenia

Islanti
Keittiömestari Hrefna Sætranin keittiö

Leivonnaiset
Big Green Eggillä leipominen

Kestävyys
Villihanhi

Seuraava Enjoy! on Big Green Egg -jälleenmyyjälläsi maaliskuun 2016 lopussa.

WE ARE THE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS,
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.
WWW.BIGGREENEGG.EU
BIG GREEN EGG
OPEN FLAVOUR
Big Green Egg