ENJOY!

EE – #09 Atlanta – USA

AJAKIRI

Big Green Egg®

ATLANTA – USA

Erinumber

Atlanta maitsed • Peakokk Terry Koval • Tagasi Big Green Eggi juurte juurde

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG
TAGASI JUURTE JUURDE

Ajakirja Enjoy! seekordne eriti mahukas number on pühendatud Atlantale, Big Green Eggi kodulinnale. On paras aeg uurida natuke ajalugu ja EGGi päritolu USAs ning selle inspireeriva rohelise mitmekülgse pajaga seotud arenguid Euroopas.
Big Green Egg Inc. asutaja Ed Fisher on selle unikaalse ettevõttega endiselt seotud ning jutustab selles Enjoy! numbris lugejatele, kuidas kõik algas. Tema põnev lugu kõlab nagu seiklusjutt ning tema ambitsioonikus, otsusekindlus ja ärivaist on inspiratsiooniallikaks paljudele tuhandetele fännidele üle maailma. Nii ka Big Green Egg Europe'i asutajale Wessel Buddinghile, kes jutustab siinkohal oma loo.

„2000. aastal tegelesin eksklusiivsete Ziegelwerke Baalberge'i telliste importimisega Saksamaalt ja telliseturuga seotud hea tuttava kaudu puutusin kokku Big Green Eggiga. Nägin võimalust importida Big Green Egg Euroopasse ja saatsin ettevõttele Big Green Egg Inc. alustuseks faksi. Aasta hiljem surusin Ed Fisheri kätt, kui külastasin tema poodi ja peakontorit Atlantas. Pärast meeldejäävat õhtusöök Ediga Atlanta Fish Marketis Buckheadi linnaosas olin veendunud, et Big Green Egg on fantastiline ja uuenduslik toode. Big Green Egg Inc. oli suurepärane ettevõte, mida tüüris fantastiline tüüp, ja ma tahtsin selles kaasa lüüa!

Kulus veel üks aasta, enne kui Rotterdami sadamasse jõudis esimene konteiner EGGidega. Algus oli väga vaevaline. Vähe oli neid inimesi, kes sellel rohelisel küpsetuspajal mingit mõtet nägid. Õnneks leidus mitmeid tõelisi kokandusentusiaste, kes adusid kohe selle toiduvalmistusvahendi väärtust (ja kes peavad seda tänini hädavajalikuks). Tänu nendele saatis Big Green Eggi fantastilist Euroopa seiklust suur edu. Praegu jõuavad igal aastal Rotterdami Maasvlakte sadamasse arvukad konteinerid ning nüüdseks tegutseme juba 43 Euroopa riigis – paljuski tänu meie suurepärastele saadikutele. Harva kohtab mõne toote puhul nii kirglikku suhtumist. See on uskumatu! Iga päev tunnen selle üle tohutut uhkust.

Igas Enjoy! numbris kohtud nende saadikutega. Seekord läheme koos Thomase ja Jennyga Atlantasse. See ehe ja entusiastlik abielupaar Rootsist on EGGe (mida neil on praeguseks 13 tükki!) kasutanud juba pikka aega. Sel kevadel saab teoks ühine unistus, mille kohta saab lähemalt lugeda Enjoy! käesoleva numbri leheküljelt 31.

Tahaksin kasutada võimalust tänada kõiki ustavaid fänne. Big Green Egg Europe teeb ka edaspidi kõik endast oleneva, et pakkuda inspiratsiooni ning parimat kvaliteeti ja teenindust. Loodetavasti naudite Enjoy! uut numbrit ja leiate inspiratsiooni, et ka ise oma truu rohelise sõbraga maitsvaid roogasid valmistada."

Wessel Buddingh'
Big Green Egg Europe'i peadirektor

Väljaande andmed
Ajakirja Enjoy! kirjastaja on Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier
Holland
E-post: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Peatoimetaja
Inge van der Helm

Retseptid
Coen van Dijk, Thomas ja Jenny Eriksson Fröhlich, Ralph de Kok ja Terry Koval

Kontseptsioon ja teostus
Big Green Egg Europe BV

Fotod
Ton van Veen, Sven ter Heide ja Ivo Geskus

Levi
Big Green Egg Europe BV

Trükk
Rodi Rotatiedruk

Ajakirja Enjoy! artiklite reprodutseerimine on lubatud ainult Big Green Egg Europe'i loal. See väljaanne on koostatud suure hoolega. Väljaande autorid ega Big Green Egg Europe ei vastuta kahju korral, mis on seotud selles väljaandes avaldatud teabega.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax® and EGGmitt® on Big Green Egg Inc. kaubamärgid või registreeritud kaubamärgid.

© 2017 Big Green Egg Europe

Enjoy! #09 Atlanta 2017

Sisukord

EE - #09 Atlanta - USA

04 Klassikaline hamburger peekoni, Cheddari juustu ja jalapeno'ga

05 Kartulihautis kapsa, tomati ja toorvorstiga

Grillitud seakarbonaad röstitud bataadi ja virsikukompotiga

08 Glasuuritud seakülg bataadiga

11 Peekonileib

12 Georgia stiilis peekonileiva bruschetta

13 Pimento juust à la Flaming Pig
Õunakrõbedik kirsi- ja virsikumoosiga

18 Kolm käiku Big Green Eggis:
Seakülg krõbedate frititud roheliste tomatitega
Koolakana maisikruupide ja kaalikaga
Virsikukook

20 Rebitud sealiha
Vitello tonnato
Aeglaselt küpsetatud seakülg

26 Salat grillitud kõrvitsa, kitsejuustu ja vürtsikate pähklitega
Vürtsikad pähklid

28 Mustikahoidis
Maisileib

29 Pardipraad grillitud okra ja bataadiga

30 Salat grillitud redistega
Marineeritud paprika
Õllesinep
Õllesinepiga vinegrettkaste

Ja veel...

06 Atlantasse!
Big Green Eggi sünnikoht

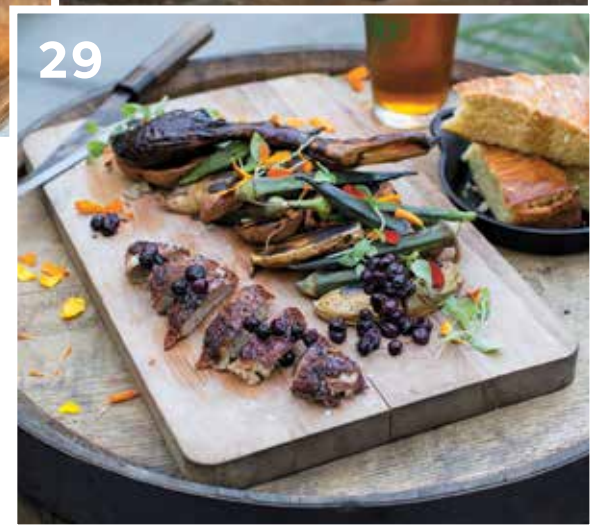
14 Tooteteave

16 Kuidas Big Green Egg maailma vallutas

23 Inspiratsioon veebis
Süütamine, temperatuur ja küpsetusaeg

25 Peakoka kodukant
Terry Kovali inspiratsiooniallikas

31 Wildfire on Tour
Sotsiaalmeedia
Enjoy! järgmises numbris



UUDIS: TÖÖKINDLAD LISATARVIKUD

Võimalik, et oled Cast Iron Dutch Ovenit kasutanud juba aastaid. Kui jah, siis oled sageli kogenud vastupidava materjali eeliseid. Juhtumisi neelab malm väga hästi soojust ning sellest pidevalt ja ühtlaselt vabanev soojus tagab selle suurepärase jaotumise. Malm talub väga kõrget temperatuuri ja on põhimõtteliselt hävimatu. Lühidalt öeldes on malm ideaalne materjal Big Green Eggis toidu valmistamiseks, mistõttu sobivad uus Malmpann ja Malmist katmepott suurepäraselt meie tootevalikut täiendama.

Nende pannide vahel on pea võimatu valida. Malmpann, mis sobib mudelitega Large kuni XXLarge, on väga mitmekülgne pann praadimiseks, vokkimiseks, röstimiseks, moorimiseks ja hautamiseks. Ideaalne, kui soovid küpsetada maitsvat quiche'i või valmistada kiiret vokirooga. Võrreldes teiste sarnaste toodetega on selle panni eeliseks ka asjaolu, et sellel on ühe asemel kaks praktilist käepidet, mis võimaldab Big Green Eggis olevat ruumi väga tõhusalt kasutada. Kui aga kasutad seda panniroa valmistamiseks, saad tõsta panni lihtsalt laua peale kuumuskindlale alusele. Tänu malmi ideaalsele soojapidavusele on ka teine ports ikka veel küllalt soe.

Püsib kauem soe

Malmi hea soojapidavus kulub ära ka siis, kui kasutad malmist kastmepotti ja pintslit. Kui oled selles valmistanud maitsva kastme või glasuuri või sulatanud veidi võid, püsib sisu üsna pikalt soe ka pärast seda, kui malmist kastmepott on EGG-i restilt eemaldatud. Lisaboonuseks on vastav silikoonpintsel, kui kasutada potti või sulatamiseks või glasuuri jaoks, kuna pintsel sobitub täpselt potisangaga, nii et jäägid valguvad tagasi potti.

Vihje!

Malmist lisatarvikuid on lihtne hooldada. Pärast kasutamist tuleb need vaid sooja veega puhtaks pesta ja määrida kergelt taimeõliga. Nii püsib malm sama hästi kui uus.

LIHTNE EINE

Korraliku söögi valmistamine Big Green Eggiga ei võta kaua aega ega ole liiga keeruline. Pärast süte süütamist on teil piisavalt aega ettevalmistusteks, näiteks toidukraami tükeldamiseks ja hakkimiseks, sel ajal kui EGG soojeneb. Kui EGG on kuumaks läinud, saate toidu kohe küpsema panna, et peagi nautida ülimaitsvat ja kergesti valmistatavat rooga.

KLASSIKALINE HAMBURGER

PEEKONI, CHEDDARI JUUSTU JA JALAPEÑO'GA

4 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit
Valmistusaeg: 20 minutit

600 g jämeda struktuuriga veisehakkliha
1 muna
5 g suitsupaprikapulbrit (pimentón)
1 suur sibul
1 jalapeño pipar
1 suur tomat
4 hamburgerikuklit
8 viilu peekonit
4 viilu Cheddari juustu
4–8 salatilehte

Kaste:
100 g majoneesi
25 g ketšupit
25 g sinepit
10 g Sriracha kastet (terav tšillikaste)

Lisatarvikud:
- Half Moon Cast Iron Plancha Griddle / Kahepoolne poolkuu malmplaat
- EGGmitt

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos resti ja poolkuu malmplaadiga (sile pool üleval) temperatuurini 180 °C. Sega kausis hakkliha, muna ja paprikapulber ning lisa maitse järgi soola ja pipart. Jaga neljaks võrdseks osaks ja vormi hamburgeripihvid. Koori sibul. Lõika sibul ja jalapeño õhukesteks rõngasteks. Viiluta tomat. Poolita hamburgerikuklid. Sega kõik kastme koostisained ja vala väikesesse kaussi.

- Aseta peekon malmplaadile ja prae krõbedaks (paar minutit). Eemalda peekon ahjuplaadilt. Prae sibularõngad peekonist eraldunud rasvas pehmeks ja kuldpruuniks. Kui oled toiduga tegelemise lõpetanud, sulge EGG-i kaas. Eemalda sibularõngad ahjuplaadilt ja võta ahjuplaat EGGmitti abil välja.

- Aseta hamburgeripihvid restile, sulge kaas ja grilli neid umbes 3 minutit. Keera pihvid ümber ja grilli veel minut aega. Jäta hamburgeripihvid restile ning kata praetud sibularõngaste, krõbeda peekoni, jalapeño ja Cheddari juustu viiluga. Aseta mõlemad kuklipoolikud restile, lõikepind allpool, ja sulge EGG-i kaas. 2 minuti pärast vaata, kas juust on sulanud ja kuklid kenasti röstitud, ning võta need EGG-ist välja.

- Pintselda kukleid alumiselt poolt kastmega ning lisa salatilehed ja tomativiilud. Aseta neile hamburgeripihvid, lisa veel lusikatäis kastet ja kata kukli ülemise poolega.

KARTULIHAUTIS KAPSA,

TOMATI JA PINE STREET MARKETI TOORVORSTIGA

Pine Street Market on Rusty Boweri lihapood Atlantas Pine Streetil. Ta valmistab maitsvaid autentseid tooteid, millest on lähemalt juttu leheküljel 7. Mõistagi võid selles retseptis kasutada ka oma kodupoe toorvorsti.

4 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit + Valmistusaeg: 60 minutit

4 kartulit (umbes 600 g)
1 valge sibul
1 küüslaugukküüs
¼ valget peakapsast
3 suurt tomatit
50 g searasva või võid
3 tüümianivart
1 spl päevalilleõli
1 jämeda struktuuriga toorvorst (750 g)

Lisatarvikud:
Dutch Oven / Malmpott

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos restiga temperatuurini 180 °C. Vahepeal koori kartulid ja lõika umbes ½ cm viiludeks. Koori sibul ja küüslauk. Lõika sibul õhukesteks rõngasteks ja haki küüslauk peeneks. Lõika kapsas õhukesteks ribadeks ja tomatid 1 cm viiludeks.
- Aseta Dutch Oven EGG-i restile. Lisa searasv (või), sulge EGG-i kaas ja lase rasval sulada.

- Eemalda pott EGG-ist ja aseta see kuumuskindlale alusele. Seejärel laota kartuliviilud, sibularõngad, küüslauk ja kapsas just selles järjekorras ühtlaselt potti. Riputa igale kihile maitse järgi veidi soola ja pipart. Kata tomativiilude kihiga, rebi tüümianivarte küljest lehed ja puista need tomativiiludele. Kata Dutch Oven kaanega, sulge EGG-i kaas ja küpseta umbes 45 minutit.
- Seejärel eemalda Dutch Oveni kaas ja aseta see tagurpidi EGG-i restile, kus see toimib pannina. Kuumuta pannil päevalilleõli ja prae vorst igast küljest kuldpruuniks. Aseta kaas koos vorstiga Dutch Ovenisse kartulinõu peale, sulge EGG-i kaas ning hauta rooga ja kastet umbes 10 minutit.

GRILLITUD SEAKARBONAAD

RÖSTITUD BATAADI JA VIRSIKUKOMPOTIGA

4 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit + Valmistusaeg: 25 minutit

2 karbonaadi (kumbki umbes 400 g ja paksusega umbes 3 cm)
2 bataati
1 spl päevalilleõli
2 magusat terava otsaga paprikat

Kompott:
2 värsket või konserveeritud virsikut
1 šalottsibul
½ küüslaugukküünt
¼ punast tšillipipart
½ cm värsket ingverijuurt
1 spl päevalilleõli
50 ml õunaäädikat

Kuivmarinaad:
5 g koriandriseemneid
5 g köömneid
5 g suitsupaprikapulbrit (pimentón)
5 g sinepipulbrit

Lisatarvikud:
Cast Iron Grid / Malmrest
Cast Iron Sauce Pot / Malmist kastmepott

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos malmrestiga temperatuurini 180 °C. Vahepeal sega kuivmarinaadi koostisained ja hõõru karbonaadid mõlemalt poolt selle seguga sisse (maha pudenenud kuivmarinaad hoia alles). Koori bataadid ja lõika umbes 1,5 cm paksusteks viiludeks. Kompoti jaoks lõika virsikud väikesteks tükkideks (värskel virsikul eemalda kõigepealt nahk ja seejärel lõika viljaliha kivi ümbert ära). Koori ning tükelda šalottsibul ja küüslauk. Eemalda tšillipipra vars ja seemned ning haki viljaliha peeneks. Koori ingver ja haki peeneks.
- Pintselda bataadiviilud mõlemalt küljelt päevalilleõliga ja maitsesta soolaga. Aseta paprikad restile. Grilli bataadiviile mõlemalt poolt umbes 10 minutit, kuni need on kuldpruunid ja läbi küpsenud. Keera paprikaid aeg-ajalt ümber, et nahk igast küljest tumeneks.
- Eemalda bataadiviilud ja paprikad EGG-ist. Pane paprikad kinnisesse kilekotti. See hõlbustab naha eemaldamist ega lase neil ka kohe maha jahtuda.
- Kuumuta päevalilleõli restile asetatud Malmist kastmepotis. Lisa hakitud šalottsibul, küüslauk, tšillipipar ja ingverijuur ning prae, kuni sibul on muutunud klaasjaks. Vala õunaäädikas pannile, sega hulka virsikutükid ja kuivmarinaad, mis jäi üle seakarbonaadi maitsestamisest.
- Seni kuni kompott podiseb, aseta seakarbonaadid restile, sulge kaas ja grilli kuldpruuniks (umbes 10 minutit). Keera karbonaad iga 2,5 minuti tagant ümber. Vahepeal eemalda röstitud paprikatelt nahk. Vajaduse korral pane grillitud bataadiviilud uuesti grillile sooja.
- Serveerimiseks võib karbonaadid, bataadi, paprikad ja kompoti tõsta näiteks suurele taldrikule, et nautida neid hõrgutisi koos!

‘Vahepeal tekkis meil mõte, et on aeg otsida Big Green Eggi – ja Atlanta – juuri’

Thomas

Atlantasse!

Big Green Eggi sünnikoht

Kindlasti unistavad paljud Big Green Eggi sõbrad edasi-tagasi reisist Atlantasse, et uurida Big Green Eggi päritolu ning tutvuda kohaliku tooraine ja toidukultuuriga. Flaming Pig BBQ omanikud Jenny ja Thomas Eriksson Fröhlich tegid selle unistuse teoks ning viivad meid Georgia osariigis asuvasse Ameerika metropoli.

Rootsi-Saksa päritolu abielupaar Jenny ja Thomas Eriksson Fröhlich ei ole tavalised entusiastid – nende EGGis miilavad söed enam-vähem päevast päeva. Tegu on professionaalidega, kes on muu hulgas juba mitu aastat pidanud restorani. Nad tegelevad toitlustamisega, korraldavad oma Big Green Eggidega esitlusi ja õpikodasid ning on juba aastaid teinud koostööd grillimisvõistluste valdkonna Euroopa koorekihiga. Lühidalt öeldes on nad tõelised toidunautlejad, kellel pea lõikab ja kes on vabas õhus kokkamise järele hullud!

Maitsvad toidud

Thomasel on selles valdkonnas pikaajalised töökogemused. 1990. aastate algul võtsid ameerika sõbrad ta grillimisvõitlusele kaasa ja alates sellest hetkest oli ta omadega sees. Hobi korras vabas õhus sõpradele toidu valmistamisest arenes välja professionaalne ettevõte, mida koos Jennyga veelgi laiendati. Thomas: „Kui uurisime põhjalikult võimalusi, kuidas saaks endale soetada kamado (puude või sütega köetav traditsiooniline jaapani ahi), jõudsime peagi Big Green Eggini. Ja me ei ole seda kordagi kahetsenud. Big Green Egg muudab kogu toiduvalmistamise protsessi lihtsamaks ja tagab maitsva tulemuse. Näiteks liha jääb äärmiselt mahlane ja temperatuuri on väga lihtne reguleerida. Samuti püsib temperatuur väga stabiilne. See on ideaalne! Kui on vaja pikemat ettevalmistusaega, võib toidu küpsemise ajal lihtsalt teha midagi muud, sest Big Green Egg on ülimalt usaldusväärne. Vahepeal tekkis meil mõte, et on aeg otsida Big Green Eggi – ja Atlanta – juuri."

Inspireeriv kulinaarne reis

Ameerika pinnale jõudes läksid Jenny ja Thomas esimesena tutvuma Atlanta südames asuva kesklinna piirkonnaga. Järgmine päev algas töiselt, kuna kavas oli visiit Pine Street Marketisse, Rusty Bowersi lihapoodi. Rusty ise töötab samuti Big Green Eggis ja näitab Atlanta peakontori kulinaariakeskuses, kuidas Big Green Eggiga süüa teha. Tema tooted on tuntud oma hea maitse ja kvaliteedi poolest. Üldiselt peetakse Pine Street Marketit üheks parimaks Atlanta lihapoeks. Inspireeriv kulinaarne reis algas väga paljutõotavalt.

Vorstid ja gurmeeliha

Pine Street Market asub Avondale Estatesis, vaikses Atlanta äärelinnajaos. Tegu on väga erilise, mitte tavalise turuga. Nagu lihameister ise, kes pärast õpinguid Ameerika kulinaariainstituudis New Yorgis töötas 17 aastat kokana. Siin ei ole vitriinid täis toorest liha, vaid hoolikalt valitud lihatooteid ja vorste. >>

GLASUURITUD SEAKÜLG BATAADIGA

6 portsjonit
Valmistusaeg: 2,5–3 tundi

800 g kaaluv seakülg
agaavinektarit
Maldoni meresoolahelbeid
12 väikest tüümianivart

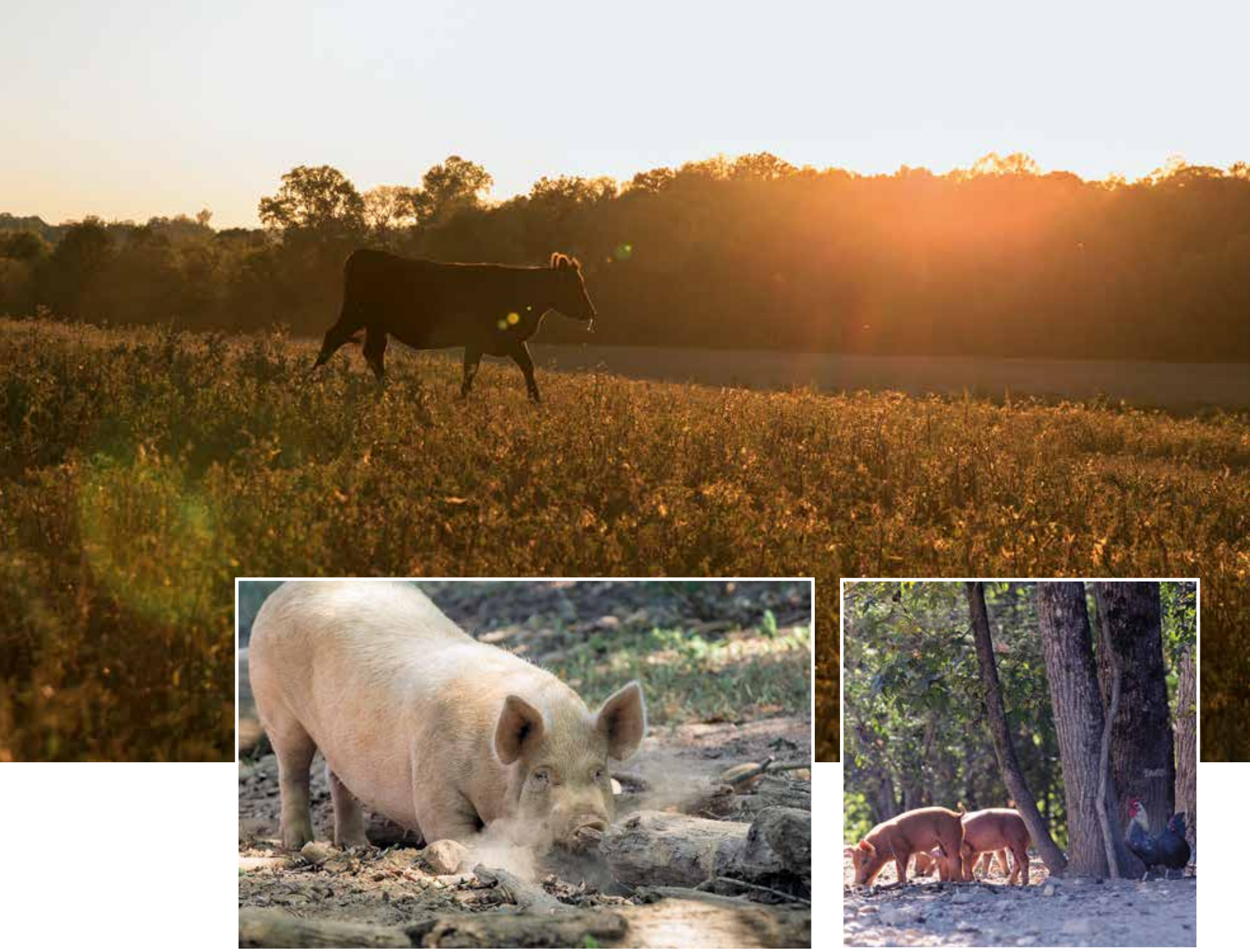
Glasuur:
250 ml virsikumoosi
100 ml grillkastet
40 ml burbooni viskit
3 spl agaavinektarit
3 spl õiemett

Kuivmarinaad:
6 spl suitsupaprikapulbrit (pimentón dulce)
2 spl kuivatatud tüümiani
1 spl küüslaugupulbrit
1 spl sibulapulbrit
1 spl värskelt jahvatatud musta pipart
2 spl muscovado suhkrut või pruuni peensuhkrut
1 spl riivitud ingverit
näputäis tšillipulbrit

Bataadid:
6 bataati
7 tl jahvatatud kaneeli
300 g võid + veel veidi vormi määrimiseks

Vajalikud tarvikud:
- Pecan Wood Chips / Pekanipuu laastud
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- Dual Probe Remote Thermometer / Kahe anduriga distantstermomeeter
- Cast Iron Skillet / Malmpann
- Cast Iron Plancha Griddle / Malmist Plancha plaat
- 2 EGGmitts / 2 EGGmitt kinnast

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta umbes 215 kraadini (°C).
- Vahepeal pane kõik glasuuri koostisained potti ja kuumuta pidevalt segades keemiseni. Vähenda kuumust ja keeda tasasel tulel umbes kümme minutit. Sega omavahel kõik kuivmarinaadi koostisosad.
- Eemalda seaküljelt enamik pekist, jättes alles 3–4 mm pehmet valget pekki. Eemalda liha küljest kõik lahtised tükid. Lõika pekikihi sisse risti sälgud. Hõõru liha kergelt kuivmarinaadiga sisse ja nirista peale agaavinektarit. Maitsesta meresoolahelvestega ja hõõru liha agaaviseguga.
- Puista hõõguvatele sütele peotäis pekanipuulaaste ning aseta convEGGtor ja rest EGGi sisse. Aseta seakülg restile, pekine pool üleval, ja sulge EGGi kaas. ConvEGGtori paigaldamisel langeb temperatuur EGGis umbes 165 °C juurde. Vajadusel seadista temperatuur 165 °C peale ja suitsuta seakülge 35–40 minutit.
- Kata seakülg nii pekiselt kui ka taiselt poolelt üleni glasuuriga. Torka lihatermomeetri nõel liha sisse ja sulge EGGi kaas. Määra sisetemperatuuriks 72 °C.
- Kui vajalik sisetemperatuur on saavutatud, võta liha EGGist välja ja kata lõdvalt fooliumiga. Kuumuta EGG temperatuurini 190 °C.
- Määri malmpann võiga. Pese bataadid puhtaks ja tupsuta kuivaks. Lõika bataadid pikuti pooleks ja aseta need malmpannile, lõikepind pealpool. Puista üle 6 tl kaneeliga, lõika 250 g võid õhukesteks viiludeks ja aseta viilud bataatide peale. Veendu, et bataadipoolikud püsivad potis paigal ega lähe ümber.
- Kata pott fooliumiga ja aseta restile. Sulge EGGi kaas ja küpseta bataate 45 minutit, kuni need on pehmed. Vahepeal lõika seakülg umbes 4 x 4 cm tükkideks ja aseta need malmist Plancha plaadile. Kata sealiha uuesti glasuuriga ja raputa kuivmarinaadiga üle.
- Pane kätte EGGmittid, võta malmpann bataatidega EGGist välja ja aseta malmist Plancha plaat sealihaga restile. Sulge EGGi kaas ja grilli umbes viis minutit, et liha kuumeneks ja glasuur karamellistuks.
- Vahepeal uurista kuue bataadipooliku läbiküpsenud sisu lusikaga koore seest välja ja aseta kaussi. Lõika ülejäänud või kuubikuteks ja lisa bataadisisule. Puista peale ülejäänud kaneel ja sega kergelt läbi.
- Tõsta igasse bataadipoolikusse kuuendik bataadisegust. Tõsta sealiha taldrikutele. Aseta igale taldrikule bataadipoolik ja kaunista tüümianiga.



Näiteks valmistab Rusty oma meeskonnaga hõrgult värskeid koduseid suitsu- ja vinnutatud vorste ning muid gurmeelihatooteid: kümneid sorte salaamivorste, soolatud ja vinnutatud pancetta't, coppa't ja prosciutto't ning mitut sorti suitsupeekonit. Samuti müüb ta omatehtud valmistoite, näiteks rebitud sealiha ja suitsuribisid, ning väikestes kogustes teisi käsitsi valmistatud tooteid mitmetelt talunikelt. Sel ajal kui Jenny ja Thomas sellel kõigel hea maitsta lasid, hakkas Rusty elavalt oma lugu jutustama.

Kohalik ja loodussäästlik

Rusty: „Kokana töötades meeldis mulle kõige rohkem liha ja vorstide valmistamine. 2008. aasta alguses tutvusin taluturul Charlotte Swancyga Riverview' farmist, mis asub Põhja-Georgias Rangeris. Nende põhimõtted ja liha kvaliteet jätsid mulle sügava mulje. Sellest innustust saanuna asutasin lihapoe, kuhu jõuab ainult parim kohalik liha, mis on toodetud keskkonnasõbralikult. Kasutan vorstide ja liha tootmisel võimalikult vähe maitseaineid, et liha maitse esile pääseks. Peale siinse poe müüme neid ka taluturgudel. Samuti ostavad meie tooteid enam kui 35 restorani."

Puhtam maitse

„Riverview Farms toob meile iga nädal poolrümpadena viis siga. Puhastame liha ise," jätkas Rusty. „Teeme koostööd mitmete kohalike talunikega, kes kõik järgivad samu põhimõtteid nagu Charlotte ja tema abikaasa Wes. Näiteks veiselihaga varustab meid Brasstown Beef. Nagu Riverview' farmis, ei ole ka Brasstown Beefis juttugi hormoonide ja antibiootikumide kasutamisest. Veised söövad ainult rohtu, mis on nende looduslik toit. Kuna neid ei nuumata maisiga, on oomega-rasvhapped lihas hästi tasakaalustatud ja tänu sellele on liha palju puhtama maitsega. Lisaks liha maitsele ja kvaliteedile pean oluliseks loomade heaolu."

Perefirma

„Tulge aga tahapoole," kutsus poodnik Thomast ja Jennyt agaralt kaasa. „Lihameistrid on parajasti ametis vorstide valmistamisega, samuti näitan teile suitsu- ja kuivatuskambrit. Kas tahaksite tulla homme minuga Riverview' farmi vaatama? Peatume möödasõidul Charlotte'i ja Wesi juures – siis näete, mis elu loomad seal elavad. Kutsun kaasa ka oma kokast sõbra Terry Kovali Wrecking Barist. Nagu Charlotte ja Wes, on ka tema suur Big Green Eggi fänn, nii et tee peal peaks juttu jätkuma. Kui olete farmi oma silmaga üle vaadanud, paneme EGGis söed põlema ja valmistame midagi maitsvat."

Viski ja õlu

Charlotte oli meil juba vastas, et uhkusega meile oma perefirmas ringkäiku teha. Üle õue jalutades võttis Charlotte jutuotsa üles: „Meie firma töötab suletud ahela põhimõttel. Kõik noorloomad on aretatud, ilmale tulnud ja kasvanud meie farmis. Nad toituvad sellest, mida meie maadel leidub, ja sigu söödame osaliselt omakasvatatud saagiga. Minu abikaasa Wes hoolitseb loomade eest ning kasvatab köögi- ja teravilja, sealhulgas vana head geneetiliselt muundamata valget, kollast ja punast maisi. Tema kaksikvend Brad tegeleb peamiselt maisi jahvatamisega jahuks, mannaks ja Ameerikas levinud tangudeks. Lisaks jahvatab ta teravilja viski ja õlle pruulimiseks, mida müüme alkoholitootjatele ja väikestele pruulikodadele. Kokku on meil 130 lehma, 4 tõupulli, 80 tõuemist ja 5 tõukulti järelkasvu saamiseks." >>

Chop Shop

2017. aasta keskpaigas avab Rusty Bowers koos Swancy perega trendikas Grant Parki kvartalis Chop Shopi. See saab olema midagi enamat kui tavaline lihapood. Peale liha hakatakse müüma piimatooteid, köögivilju ja marineeritud tooteid. Pood pakub väljundit kohalikele talunikele ning on ühtlasi koht, kus saavad tegutseda pop-up söögikohad ning kus korraldatakse muid üritusi, näiteks seminare ja degusteerimisi. Chop Shop on söögikoht Atlanta kesklinnas, kuhu kõik võivad tulla Georgia parimat toitu nautima. Ja siseõues võtab mõistagi koha sisse Big Green Egg!

LISATARVIKUD TEEVAD ASJA VEELGI VINGEMAKS!

1. Flat Baking Stone
Küpsetuskivi
Asetades Flat Baking Stone'i Big Green Eggi restile, saad kerge vaevaga küpsetada maitsvat leiba ja ehedat krõbeda põhjaga pitsat. Saadaval mudelitele Medium kuni XLarge (sobib ka mudelile XXLarge).

2. Cast Iron Plancha Griddle
Malmist Plancha plaat
See malmist grillplaat muudab Big Green Eggi veelgi mitmekülgsemaks. Reljeefsel küljel saab grillida õrna struktuuriga tooraineid, ürdikoorikuga liha- ja kalafileed või toitu, mis võib restist läbi pudeneda. Sile külg sobib ideaalselt pannkookide, muna jms praadimiseks. Sobib mudelitele Large kuni XXLarge.

3. Green Dutch Oven Round & Oval
Roheline malmpott Dutch Oven- Ümar & Ovaalne
Need kaks unikaalset Big Green Eggi potti paistavad silma ülima funktsionaalsuse, vastupidavuse ja käepärasuse poolest. Poti disain võimaldab kaant kasutada ka eraldi, näiteks madala praepannina ja isegi koogi- või magustoiduvormina. Tänu sellele saab potte kasutada küpsetamiseks, röstimiseks ja hautamiseks, aga ka maitsva supi, karri või muude ühepajatoitude valmistamiseks. See malmpott talub temperatuuri kuni 232 °C. Sobib mudelitele Large kuni XXLarge.

4. Wood Chips
Puulaastud
Kui raputada sütele leotatud või leotamata puidulaaste, omandab tooraine ja toit EGGis kergelt suitsuse maitse. Big Green Egg puulaaste on saadaval neljas variandis: kreeka pähkli, pekanipähkli, õuna- ja kirsipuu laaste.

Kogu tootevalikuga saad tutvuda lehel biggreenegg.eu

Looduslikud tingimused
„Meie jaoks on kõige olulisem tegevusala seakasvatus," jätkas farmeri naine. „Pika tiinuse tõttu poegivad lehmad ainult kord aastas. Noorloomad saadetakse tapamajja 18–24 kuu vanuselt. Üldiselt sünnib lehmal korraga ainult üks vasikas; mitmikute sünd on pigem erand kui reegel. Sigadega on lugu teine; neil on alati suured pesakonnad ja tiinus kestab palju lühemat aega." Black Anguse tõugu veiste eest hoolitsetakse Riverview' farmis hästi. Nad on aasta ringi õues ja neile maiustamiseks on külvatud kümmet eri sorti heina. Vasikad jäävad ema juurde viieks kuuks ja kasvavad looduslikes tingimustes.

Liha kvaliteet
Vahepeal liitus meiega Wes ja tegi ettepaneku minna sigu vaatama. „Meil on umbes 500 siga," ütles ta, „ja nad veedavad suurema osa oma elust talu ümbritsevatel heinamaadel ja metsades. Kui emis hakkab poegima, paigutame ta eraldi lauta. Siin on meil olemas vahendid, mis ei lase emasloomal kogemata poegi surnuks muljuda. Põrsad jäävad ema juurde neljaks kuuks. Enamik tõuemiseid on Yorkshire'i tõugu, osalt tänu nende heale piimaannile. Tõukuldid on Berkshire'i tõugu, mis parandab järglaste liha kvaliteeti. Noored sead tehakse lihaks 7–10 kuu vanuselt. Sel ajal kaaluvad nad 100–125 kilogrammi. Enne seda elavad nad nädalaid pooleldi avatud lautades, liikudes iga nädal järgmisse lauta, kuni on aeg minna tapamajja."

Jagatud rõõm
„Sõit tapamajja kestab vaid kümme minutit, mis tähendab, et loomad ei pea kannatama suurt stressi. See on hea nii loomadele kui ka liha kvaliteedile. Päev hiljem läheme tagasi sea poolrümpade ja liha järele. Charlotte registreerib tellimusi ja veab kaupa igale poole, mitte ainult lihameistritele, nagu Rusty, või kokkadele, nagu Terry, vaid ka kogukondliku põllumajanduse kastide komplekteerimiseks. See on partnerlus, mille raames saab tarbija osta iga nädal kastitäie kohalike talunike toodangut. Tellimustest üle jäänud liha jõuab taluturule," võttis Wes jutu kokku.
Vahepeal oli Jennyl ja Thomasel aeg süüdata Big Green Eggis söed, et ühiselt nautida mitmeid hõrgutisi Atlantas ja selle ümbruses toodetud suurepärasest toorainest.

TALUTURUD

Atlanta piirkonnas on palju iganädalasi ja hooajalisi taluturge, näiteks:
Peachtree Roadi taluturg
Marietta Square'i taluturg
Avondale Estatesi taluturg
Freedomi taluturg
Piedmont Parki ökoturg
Morningside'i taluturg
Decaturi taluturg
Tuckeri taluturg
Chattanooga peatänava turg
Ponce City taluturg
Grant Parki taluturg

PEEKONILEIB

1 päts
Ettevalmistusaeg: 20 minutit
(lisaks 45 + 30 minutit kerkimiseks)
Valmistusaeg: 25 minutit
(lisaks 30 minutit jahtumiseks)

20 g võid + veel veidi vormi määrimiseks
400 g (väikseid) peekonikuubikuid
500 g kõrgema sordi jahu + veel veidi leiva vormimiseks
50 g värsket pärmi
2 spl oliiviõli
1 spl agaavinektarit
½ tl soola

Vajalikud tarvikud:
Green Dutch Oven Oval / Roheline ovaalne Dutch Oven malmpott
Pecan Wood Chips / Pekanipuu laastud
convEGGtor / convEGGtor vaheplaat

- Sulata praepannil või ja prae peekonikuubikud krõbedaks. Tõsta need lusikaga pannilt majapidamispaberile nõrguma ja jahtuma.
- Pane jahu suurde kaussi. Murenda teise kaussi pärm, vala peale 300 ml leiget vett ning lisa oliiviõli, agaavinektar, sool ja jahtunud peekonikuubikud. Sega pool vedelikust jahu hulka ja lisa sõtkudes vähehaaval ülejäänud vedelik. Enne vedeliku lisamist sõtku taigen iga kord hoolikalt läbi.
- Jätka sõtkumist (jahuste kätega), kuni taigen muutub pehmeks ja vetruvaks. Vajaduse korral lisa veel jahu, kui see on vajalik taigna õige konsistentsi saavutamiseks. Puista taigen jahuga üle, aseta uuesti kaussi ja kata puhta rätikuga. Lase taignal umbes 45 minutit soojas kerkida, kuni selle maht on kahekordistunud.
- Määri Roheline Dutch Oven malmpott võiga. Kata puhas tööpind jahuga ja kummuta sellele taigen. Sõtku taignast õhk välja (vajadusel lisa jahu) ja vormi ovaalseks. Pane taigen Dutch Ovenisse, kata puhta rätikuga ja lase soojas 30 minutit kerkida. Samal ajal süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta umbes 260 kraadini (°C).
- Lõika taignasse terava noaga ruudud. Puista hõõguvatele sütele peotäis pekanipuulaaste (Pecan Wood Chips) ning aseta kohale convEGGtor ja rest. Aseta Dutch Oven restile ja sulge EGGi kaas. ConvEGGtori paigaldamisel langeb temperatuur EGGis umbes 210 °C juurde. Vajaduse korral seadista temperatuur 210 °C peale.
- Küpseta leiba 15–20 minutit, kuni see muutub kuldpruuniks. Kontrolli, kas leib on valmis – võta see pannilt ära ja patsuta põhja. Kui kuuled kõminat, siis on leib valmis. Kui leib ei kõmise, pane see veel veidikeseks tagasi pannile. Sulge EGGi kaas ja küpseta leiba veel viis minutit ning seejärel kontrolli uuesti.
- Võta leib Dutch Ovenist välja ja jäta umbes 30 minutiks restile jahtuma.

GEORGIA STIILIS PEEKONILEIVA

BRUSCHETTA

Vihje

Kas tahaksid anda bruschetta'dele hõrgu suitsuse maitse ja lisada veidi värvi? Enne convEGGtori kohaleasetamist puista hõõguvatele sütele peotäis õunapuulaaste (Apple Wood Chips). Esialgu hoia kupli all veidi kõrgemat temperatuuri ning pane convEGGtor ja rest EGGi sisse vahetult enne küpsetuskivi asetamist restile. ConvEGGtor ja küpsetuskivi langetavad kuplialust temperatuuri umbes 50 °C võrra.

6 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 10–15 minutit
(lisaks 1 tund marineerimiseks)
Valmistusaeg: 30 minutit

2 punast tomatit
2 kollast tomatit
1 roheline tomat
1 kollane paprika
1 punane paprika
1 minibaklažaan
1 väike punane sibul
1 väike sibul
3 sibulapealset
6 okra't
1 küüslauguküüs
1 väike punane tšillipipar
1 jalapeno pipar
umbes 3 spl magusat tšillikastet
umbes 1 spl õunaäädikat
umbes 1 tl mett
1 tl peeneks hakitud punet
2 tl peeneks hakitud tüümiani
1 spl soola
½ spl värskelt jahvatatud musta pipart
6 viilu värskelt küpsetatud peekonileiba (vt põhiretsepti)
300 g pimento-juustu (vt põhiretsepti)

Vajalikud tarvikud:
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- Flat Baking Stone / Küpsetuskivi
- 2 EGGmitts / 2 EGGmitt kinnast

- Poolita tomatid, eemalda lusikaga seemned ja lõika viljaliha kuubikuteks. • Poolita paprikad, eemalda vars ja seemned ning lõika viljaliha kuubikuteks. Tükelda minibaklažaani viljaliha. Koori ja tükelda sibulad. Lõika sibulapealsed ja okra'd õhukesteks rõngasteks. Koori küüslauk, puhasta paprika seemnetest ja haki ülipeeneks.

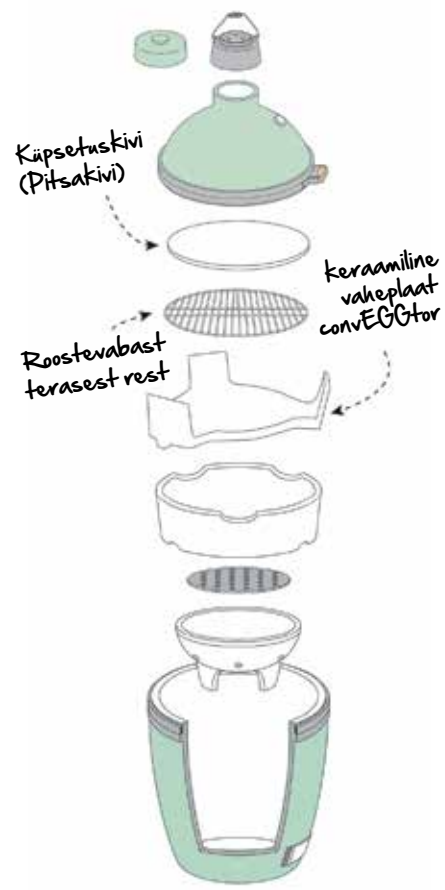
- Pane kõik peeneks hakitud ja tükeldatud koostisosad kaussi. Sega magus tšillikaste, õunaäädikas, mesi, pune ja tüümian, lisa maitse järgi soola ja pipart ning sega hakitud köögiviljadega läbi. Kata kauss toidukilega, aseta külmikusse ja hoia köögivilju tund aega marinaadis.

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta EGG koos convEGGtori ja restiga temperatuurini 250 °C. Sega kergelt läbi, maitse köögivilju ja vajaduse korral lisa veel tšillikastet, õunaäädikat, mett, pipart ja/või soola, et magus, hapu ja vürtsikas maitse oleksid kenasti tasakaalus.

- Aseta peekonileiva viilud küpsetuskivile ja tõsta leibadele köögiviljasegu. Tõsta lusikaga köögiviljade peale pimento-juust. Võta EGGmitt kindad ja aseta küpsetuskivi ettevaatlikult restile, sulge EGGi kaas ja küpseta bruschetta'sid 12–15 minutit, kuni need muutuvad kergelt krõbedaks ja kuldpruuniks.

— Atlantasse! —

Ideaalne valik selle roa jaoks



Kivi peal küpsetamine
Kivil saab küpsetada pagaritooteid, nagu kooke, leibu, saiu või pitsat, ning valmistada ahjukartuleid ja ahjuköögivilju.

Sobib näiteks
leiva, saia, pitsa, šokolaadikoogi, ahjukartulite või köögiviljade valmistamiseks.

ÕUNAKRÕBEDIK

KIRSI- JA VIRSIKUMOOSIGA

Vihje
Vahelduse mõttes võib koogile enne küpsetamist puistata peeneks hakitud pekanipähkleid.

6–8 portsjonit
Valmistusaeg: 40 minutit

180 g võid + veel veidi määrimiseks
350 g jahu
200 + 40 g pruuni peensuhkrut
1 munakollane
3 õuna
½ sidruni mahl
2 tl jahvatatud kaneeli
4–6 spl kirsimoosi (kirsitükkidega)
4–6 spl virsikumoosi (virsikutükkidega)

Lisatarvikud:
convEGGtor / convEGGtor vaheplaat

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta EGG koos convEGGtori ja restiga temperatuurini 150 °C. Määri ümar malmist küpsetusvorm (Ø 20 cm) võiga.
- Lõika või väikesteks kuubikuteks. Sega jahu kausis 200 g peensuhkruga. Lisa või ja munakollane, sega läbi ja töötle elektrimikseri taignakonksudega, kuni tekib mõnus purutaigen.
- Vooderda küpsetusvorm kahe kolmandiku kõrguselt purutaignaga, surudes selle vormi põhjale ja külgedele. Moodusta umbes 2 cm kõrgune taignaäär. Koori õunad ja eemalda südamikud. Lõika õunad õhukesteks viiludeks ja piserda neid sidrunimahlaga. Kata kogu taignapõhi ringikujuliselt osaliselt kattuvate õunaviiludega ja puista kaneeliga üle. Murenda ülejäänud taigen õunte peale. Määri koogile lusikaga kirsi- ja virsikumoosi ning raputa peale ülejäänud 40 grammi suhkrut.
- Aseta vorm restile, sulge EGGi kaas ja küpseta kooki umbes 15 minutit, kuni see on läbi küpsenud ja kuldpruun.

PIMENTO-JUUST

À LA FLAMING PIG

Retseptis toodud kogustest saab umbes 400 g määret
Valmistusaeg: 15 minutit
(lisaks 6–12 tundi seismiseks)

100 g marineeritud (konserveeritud) piquillo paprikaid
300 g eriti tugeva maitsega Cheddari juustu
8 spl majoneesi
6 spl toorjuustu
¼ tl sibulapulbrit
¼ tl küüslaugupulbrit
¼ tl suitsupaprikapulbrit (pimentón, maitseeelistuste järgi mahedat või teravat)
¼ tl värskelt jahvatatud musta pipart
½ tl sinepipulbrit
½ tl Worcestershire'i kastet
¼ tl mädarõigast
½ tl sriracha tšillikastet

Ameerika lõunaosariikides on pimento-juust populaarne leivamääre, mida valmistatakse Cheddarist ja/või toorjuustust, majoneesist ja hakitud piquillo paprikast. USAs nimetatakse seda ka pateeks või lõunaosariikide kaaviariks.

- Lõika paprikad üliõhukesteks viiludeks ja riivi Cheddari juust peeneks. Pane koos teiste koostisosadega kaussi ja töötle kreemja konsistentsiga püreeks. Kata toidukilega ja hoia määret enne kasutamist 6–12 tundi külmikus.

Vihje
Kui kasutad pimento-juustu Georgia stiilis bruschetta'dele määrimiseks, ei pea seda püreestama, vaid võib soovi korral peenestada kahvliga, jättes selle veidi tükilisemaks.

MUISTNE TARKUS JA UUDSED MATERJALID KOOS...

Big Green Egg põhineb juba enam kui 3000 aastat Aasias küpsetamiseks kasutatud traditsioonilisel puuküttega saviahjul, millega saavutati juba vanal ajal üllatavalt häid maitsetulemusi. Tänapäevaste teadmiste, tootmisprotsesside ja uudsete materjalidega on selle põhjal välja arendatud täiuslik seadeldis toidu valmistamiseks. Tänu kaanega kaetud kõrgekvaliteedilisele keraamilisele materjalile tarbib Big Green Egg väga vähe kütet. Muu hulgas tänu heale õhuringlusele küpseb toit soovitud temperatuuril ühtlaselt. Nii panete lauale üllatavalt maitsvad ja mahlased road, mille maitset on raske järele teha.

Looduslik Big Green Egg'i puidusüsi koosneb suurepärasest tamme ja hikkoripuu süte segust. Suured söed hõõguvad pikalt ja – erinevalt paljude teiste puuliikide sütest – jätavad väga vähe tuhka ning annavad toidule õrna suitsumaitse. Ühest puidusöe kogusest piisab Egg'i püsival temperatuuril kütmiseks keskmiselt 8–10 tundi.

Keraamilise vaheplaadiga convEGGtor saab Big Green Egg'i kerge vaevaga ahjuks ümber ehitada. Nüüd tekkiv soojuskilp takistab kuumuse otsest kokkupuudet toiduga. See sobib eriti hästi delikaatsematele toiduainetele või küpsetamiseks aeglasel tulel (slow cooking). Kui sealjuures kasutada ka veel küpsetuskivi Flat Baking Stone, saate teha ka maitsvaimat leiba ja algupärast krõbeda põhjaga pitsat.

...SEE PAKUB VÕRRATU MAITSEELAMUSE...

Big Green Egg võimaldab ka toidu valmistajal endal külaliste seltskonda nautida. Big Green Egg'is on kombineeritud ilus ja funktsionaalne kujundus kvaliteetsete materjalidega. Big Green Egg on valmistatud eksklusiivsest ja erakordselt kõrge kvaliteediga keraamikast, kasutades NASA tarvis välja töötatud tehnoloogiat. Big Green Egg'i teeb unikaalseks selle erilise keraamika äärmiselt hea isolatsioonivõime koos erinevate teiste patenteeritud osadega. Keraamika talub äärmuslikke temperatuure ja temperatuurikõikumisi; temperatuuri muutudes see ei paisu ega tõmbu kokku. Seda võib kuumutada vähemalt sada tuhat korda, ilma et kvaliteet halveneks. Big Green Egg'i tootja annab seega seadme keraamiliste osade materjalile ja konstruktsioonile ka piiratud eluaegse garantii. Mitte ükski teine sarnane toiduvalmistamise seade ei ole nii usaldusväärne, vastupidav, ilmastikukindel ja soojapidav. Lisaks peegeldab keraamika soojust. Tänu sellele hakkab õhk liikuma. See mõjub eriti hästi Egg'is küpseva toidu ja selle koostisainete maitsele, võimaldades võrratuid maitseelamusi.

VAID 3 SÜÜTEKUUBIKUT JA 15 MINUTI PÄRAST VÕIB TOIDU KÜPSEMA PANNA!

Big Green Egg Charcoal Starters on looduslikud süütekuubikud, milles ei ole keemilisi lisandeid. Süütekuubikutel ei ole spetsiifilist lõhna ja need ei mõjuta toidu maitset.

Malmist kaksiksiibri abil saab reguleerida õhuvoolu. See aitab temperatuuri täpselt kontrolli all hoida

...JA VÕIMALUSE SEDA KOOS NAUTIDA!

Kuna Big Green Egg on väga usaldusväärne, võite toidu valmistamise ajal olla muretu ja nautida seltskonda. Väga täpselt reguleeritav temperatuur püsib stabiilne. Kvaliteetset ja soojapidavat keraamikat ei häiri välistemperatuur. Kaks reguleeritavat ventilatsiooniava – õhuregulaator / tuharuumi uks ja kaksiksiiber – võimaldavad reguleerida ja hoida sisetemperatuuri. Mida kinnisemad on õhuavad, seda madalam on temperatuur, ja vastupidi. Big Green Egg'iga saab küpsetada temperatuurivahemikus 70–350 °C. Muu hulgas tänu sellele sobib Big Green Egg, lisadega või ilma, nii grillimiseks, küpsetamiseks, keetmiseks, hautamiseks, suitsutamiseks kui ka aeglasel tulel küpsetamiseks (slow cooking). Te ei kujuta ette, kui head toitu sellega saab teha!

Mini

Resti läbimõõt: **Ø 25 cm**
Küpsetuspind: **507 cm²**
Kaal: **17 kg**

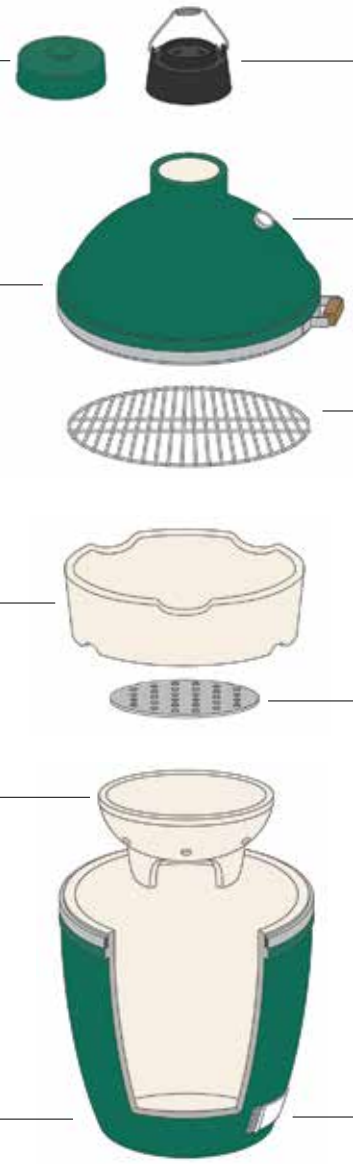
Tugiraam EGG carrier on Mini suurusele saadaval lisavarustusena.

MiniMax

Resti läbimõõt: **Ø 33 cm**
Küpsetuspind: **855 cm²**
Kaal: **35 kg**

BIG GREEN EGG'I EHITUS

VÄÄRTUSLIK KERAAMIKA JA USALDUSVÄÄRNE KVALITEET



KERAAMILINE MÜTS

Pärast kasutamist katke Big Green Egg'i korstna ots keraamilise kattekorgiga ja sulgege tuharuumi uks. Hapnikupuuduses söed kustuvad ja järgmisel korral saate samad söed uuesti süüdata.

KORSTNAGA KUPPELKAAS

Keraamilisel korstnaga kuppelkaanel on avamist ja sulgemist lihtsustavad vedrud. Keraamiline pind on kaetud kahekordse kaitsva glasuurikihiga. Keraamika soojust isoleerivate ja peegeldavate omaduste tõttu tekkiv kuuma õhu liikumine grillli sees aitab toidul ühtlaselt ja maitseid säilitavalt küpseda.

KERAAMILINE SISERÕNGAS

Keraamiline siserõngas käib kolde peale. See hoiab piisava vahe hõõguvate süte ja grillresti vahel.

KERAAMILINE KOLLE

Keraamilise kesta sees paikneb kolle. Kolle tuleb täita puidusöega. Kuna kolde alumisel poolel on väikesed avad, siis on tuharuumi ja siibri lahtioleku ajal grillis pidev õhu läbivool.

KERAAMILINE ÜMBRIS

Keraamiline soojust isoleeriv ümbris, mille väliskülg on kaetud kahekordse kaitsva glasuurikihiga.

MALMIST KAKSIKSIIBER

Õhuvoolu ja temperatuuri kontrollimiseks saab malmsiibrit kahtemoodi reguleerida.

TEMPERATUURINÄIDIK

Näitab täpset Egg'i sisetemperatuuri ilma kaant avamata.

ROOSTEVABAST TERASEST REST

Roostevabast terasest restile (Stainless Steel Grid) asetate toidu, mida soovite küpsetada.

SÖEREST

See rest paikneb koldes. Restiavade kaudu tekib Egg'i sees õhuvool alt üles ja pudeneb tuhk ümbrise põhja. Tuhka saab tuharuumi ukse kaudu lihtsasti välja võtta.

TUHARUUMI UKS

Koos malmsiibriga reguleerib tuharuumi uks õhu juurdevoolu. Nii saate reguleerida Eggi temperatuuri. Tuharuumi ukse kaudu on lihtne ka tuhka eemaldada.

OHUTUS ENNEKÕIKE

Toidu valmistamise ajal tuleb sageli ette, et grilli on tarvis paigutada vaheplaat convEGGtor või see sealt välja võtta, või on tarvis vahetada grillis olev roostevabast metallist rest malmrestiga või vastupidi. Tehke seda alati, kasutades selleks mõeldud õiget lisavarustust ehk silikoonkattega grillimiskindaid The EGGmitt® ja grillresti tõstetange Cast Iron Grid Lifter. Samuti jälgige, et avaksite kuuma grilli EGG kaane alati ettevaatlikult kahes etapis. Esmalt tõstke kaant paar sentimeetrit, et grilli ei pääseks korraga liiga palju hapnikku. Hoidke kaant selles asendis mõned sekundid ja alles seejärel avage kaas tervenisti. Nii hoiate ära kõrge leegi tekkimise. Enne EGG'i esmakordset kasutamist lugege kodulehel biggreenegg.eu läbi kõik ohutusjuhised.

Lisateavet leiate kodulehelt biggreenegg.eu

Small	Medium	Large	XLarge	XXLarge
Resti läbimõõt: **Ø 33 cm**	Resti läbimõõt: **Ø 38 cm**	Resti läbimõõt: **Ø 46 cm**	Resti läbimõõt: **Ø 61 cm**	Resti läbimõõt: **Ø 74 cm**
Küpsetuspind: **855 cm²**	Küpsetuspind: **1.140 cm²**	Küpsetuspind: **1.688 cm²**	Küpsetuspind: **2.919 cm²**	Küpsetuspind: **4.336 cm²**
Kaal: **36 kg**	Kaal: **51 kg**	Kaal: **73 kg**	Kaal: **99 kg**	Kaal: **192 kg**

Ja nii ongi Big Green Egg vallutanud maailma ...

Kogu laias maailmas pole teist sellist kohta, kus Big Green Eggi minevik ja olevik oleksid nii ilmekalt näha nagu peakontoris Atlantas. Jenny ja Thomas Eriksson Fröhlich otsivad pidevalt uut teavet ning uusimaid Big Green Eggi lisatarvikuid ja vidinaid, mistõttu astusid nad koduteel sisse ka Dekalb Technology Parkway esinduspoodi, kus neid ootas eriline kohtumine.

Kauplus on iga EGGheadi (nagu Big Green Eggi Ameerika fännid end nimetavad) Valhalla. Seal on rikkalikus valikus esindatud kõik olemasolevad lisatarvikud ning selle juures olev kulinaarikeskus avaldas Jennyle ja Thomasele tohutut muljet, kuigi sel hetkel seal midagi ei toimunud. Niisugused oma ala meistrid nagu lihunik Rusty Bowers ja peakokk Terry Koval korraldavad siin demonstratsioone ja õpikodasid neile, kes tahavad õppida Big Green Eggiga toidu valmistamise põhitõdesid, oma oskusi täiendada või on huvitatud mõnest konkreetsest toiduvalmistusviisist. Varsti pärast seda, kui Jenny ja Thomas olid sisenenud poe taga asuvasse muuseumi, astus ruumi Big Green Eggi asutaja Ed Fisher ning päris Jennylt ja Thomaselt, kas nad on kursis Big Green Eggi saamislooga. „Absoluutselt!" kinnitas Jenny. „Aga kindlasti oskate teie sellest paremini jutustada."

Big Green Eggi elustiil

Selleks et kõigi soovidele (alati) vastu tulla, on Big Green Eggi bränd pidevas arengus. Kasutatavaid materjale kontrollitakse pidevalt ja võrreldakse turule tulnud uute materjalidega. Lisatarvikute valikut täiendatakse igal aastal, et Big Green Eggi elustiili kandepinda veelgi suurendada. Pärast tänapäevaste keraamiliste mudelite Mini, Small, Medium ja Large kasutuselevõttu 1990. aastate keskpaigas lisandus tootevalikusse veel kolm mudelit: XLarge (2005) XXLarge (2013) ja MiniMax (2014). Sellega tulime vastu klientide soovidele ja nii sündisid igaks otstarbeks sobivad mudelid.

Kamado'st Big Green Eggini

Kamado kujunemisest tänapäevaseks Big Green Eggiks saab hea ülevaate Big Green Eggi muuseumis Atlantas. Siin eksponeeritud esimene versioon, prototüübid ja praegused EGG-id jutustavad kõik selle erilise toiduvalmistusvahendi ajaloost. Esialgu olid imporditud savi-kamado'd saadaval eri värvitoonides, olenevalt konkreetse kamado päritolupiirkonnast. Tänapäevased keraamilised Big Green Eggid on rohelised, välja arvatud väike kogus siniseid munasid, mis valmisid selle sajandi alguses, ning vasekarva proovivariant, mida saab imetleda muuseumis, kuid mis müügile ei jõudnudki.

Universaalne toiduvalmistusvahend

„Mereväeleitnandina teenisin 1950. aastatel Jaapanis," alustas Ed Fisher (1934) oma lugu. „Muuhulgas tegin seal tutvust pachinko-masinatega, mis on teatud tüüpi vertikaalsed pinball'i masinad, ja kamado'dega. Nagu mõned teisedki sõjaväelased, nägin neis masinates suurt potentsiaali, ja tagasi kodumaale jõudes hakkasin neid maale tooma ja müüma. Teine asi, mis jättis mulle kustumatu mulje, oli kamado's valmistatud toitude maitse. Need kamado'd olid edasiarendused vanadest savipottidest, mida oli kasutatud juba üle 3000 aasta. 20. sajandi alguses olid neil pottidel eemaldatavad kaaned ja neid kasutati Jaapani kodumajapidamistes riisi hautamiseks. Tänu meie Ameerika grillikultuurile paigutasime potti resti, mis võimaldas toitu suitsutada ja grillida eriti mahlaseid steike – nii saigi riisikeetjast universaalne toiduvalmistusvahend."

Iseloomulik värvitoon

Ed: „Kui avasin 1974. aastal oma poe Atlantas Clairmont Roadil, tegelesime esialgu põhiliselt pachinko-masinate müügiga. Taiwanist ja Jaapanist imporditud savist kamado'd ei avaldanud meie klientidele erilist muljet. Mõiste kamado, mis tähendab jaapani keeles teatavat liiki ahju, ei tundunud inimestele eriti ahvatlev. Oli vaja pilkupüüdvamat nime ning ühtlasi tahtsin, et kamado'd oleksid kõik ühte värvi ja kergesti äratuntavad. Lõpuks valisin rohelise värvi ning kuna küpsetusvahend oli munakujuline ja suur, sündiski kaubamärk Big Green Egg! Et tutvustada inimestele, kui maitsva ja mahlase toidu saab Big Green Eggiga, panin EGG-i poe ette püsti, et selles valmistatud kanatiibu rahvale maitsta anda. See tekitas inimestes uudishimu ja Big Green Eggis valmistatud toidu võrratu maitse veenis inimesi, et tegu on ühe väärt seadmega."

Maailma parim kamado

„Müük kasvas," jätkas Ed. „Samas ei olnud ma toona imporditud EGG-ide kvaliteediga eriti rahul. Savikeraamika oli uskumatult õrn ja sageli need purunesid transpordi käigus, samuti tekkisid temperatuuril üle 200 °C mõrad ja praod. Müüsime isegi remondikomplekte nende taastamiseks. Enda ja oma klientide kogemustele tuginedes muutus disain järk-järgult. Mingil hetkel saime aru, et temperatuuri saab paremini juhtida, kui kasutada kuumutamiseks briketi asemel hea kvaliteediga sütt. Praeguse seisuga ei soovita me kasutada briketti. Big Green Egg sai termomeetri ning muuhulgas püüdsime leida paremat alternatiivi savile, et töötada välja maailma parim kamado."

Erakordselt kõrge kvaliteediga keraamika

„1990. aastate keskpaigas hakkasime tegema koostööd ühe ülimoodsa Mehhiko tehasega," jätkas Ed. „See riik on olnud keraamika valdkonnas läbi aegade kõva tegija ning on sellel alal tuntud oma suurepäraste tootmisviiside ja käsitööoskuste poolest. Sestpeale hakati Big Green Eggi valmistama erakordselt kõrge kvaliteediga keraamikast, kasutades NASA-s väljatöötatud eritehnoloogiaid. Seda tüüpi keraamika talub kuumutamist vähemalt 100 000 korda, ilma et selle kvaliteet langeks. Lisaks kaeti keraamika kaitsva ja purunemiskindla kõva portselanglasuuriga. See ei lase iseloomulikul rohelisel värvil enam pleekida ega värvi muuta, mis oli varem probleemiks, eriti karmides ilmastikutingimustes."

Ohtralt koopiaid, millest ükski ei suuda konkureerida

„Olime välja töötanud suurepärase toiduvalmistusseadme, mis ei olnud üksnes tugevam, vaid ka nii mõneski muus aspektis palju vastupidavam. Soojusisolatsioon oli ja on siiani ülim. See vajas palju vähem sütt ning EGG-i sisetemperatuur muutus märksa stabiilsemaks, hoolimata välistemperatuurist. Peale selle võis neid EGG-e kerge vaevaga kuumutada temperatuurini 350 °C, mis muutis Big Green Eggi veelgi mitmekülgsemaks. Olin eesmärgini jõudnud! Vahepeal on Big Green Eggi ohtralt jäljendatud, kuid ükski koopia ei suuda sellega konkureerida. Big Green Egg on kamado, aga sugugi mitte iga kamado ei ole Big Green Egg ning me oleme selle üle väga uhked!" ütles Ed Fisher, oma eduloo kokkuvõtteks. See selgitab, miks Big Green Egg on nii populaarne ning on tasapisi vallutanud maailma.

KOLM KÄIKU BIG GREEN EGGIS

Big Green Eggis valmistatud road omandavad iseloomuliku maitse – see on ka üks põhjusi, miks see seade on muutunud nii populaarseks. Sellest ei saa kunagi küll, ega ju? Kui oled nõus, siis valmista Big Green Eggi abil kolmekäiguline eine. Sellega üllatad meeldivalt kõiki sööjaid, alates eelroast ja lõpetades magustoiduga.

Seakülg krõbedate friteeritud roheliste tomatitega

4 portsjonit

Ettevalmistusaeg: 50 minutit
(lisaks 4–12 tundi kana marineerimiseks)

Eelroa valmistusaeg: 45 minutit
Pearoa valmistusaeg: 55 minutit
Magustoidu valmistusaeg: 30 minutit

Eelroog: seakülg tomatitega
500 g kaaluv pekine seakülg
1 rosmariinioks
250 ml päevalilleõli
4 toorest (rohelist) tomatit
umbes 150 g jahu
4 munavalget (munakollaseid kasutatakse magustoidu valmistamiseks)
umbes 150 g panko riivsaia

Kaste:
200 g majoneesi
50 g tomatikastet
25 g Sriracha kastet (terav tšillikaste)

Pearoog: koolakana
1 kana (1,2 kg)
50 g värsket ingverijuurt
2 küüslauguküünt
1 spl kanget sinepit (Colman's)
650 ml koolat
400 g kaalikat
750 ml piima
250 g maisikruupe või -mannat
100 g võid
100 g riivitud Cheddari juustu

Magustoit: virsikukook
3 värsket või konserveeritud virsikut
määrimiseks võid
100 g isekerkivat jahu
50 g suhkrut
200 ml piima
4 munakollast (munavalgeid kasutatakse eelroa valmistamiseks)
100 g põldmarju
tuhksuhkrut

Lisatarvikud:
- Rectangular Drip Pan / Kandiline rasvavann
- Dutch Oven / Malmpott Dutch Oven
- Instant Read Digital Thermometer / Kiirlugemiga digitaalne termomeeter
- Cast Iron Grid Lifter / Malmresti tõstmise tangid
- Cast Iron Grid / Malmrest
- Cast Iron Sauce Pan with Basting Brush / Malmist kastmepott koos pintsliga
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- EGGmitt / EGGmitt kinnas

ETTEVALMISTUSED

Koolakana
- Lõika kana ribid mõlemalt poolt selgroogu toidukääridega lahti. Keera kana ümber, vajuta see lapikuks ja torka liblikaks lõigatud kanast läbi kaks suurt ja toekat metallvarrast, et see lapikuna püsiks.
- Koori ingverijuur ja 1 küüslauguküüs ning haki mõlemad peeneks. Sega sinep sisse koos sortsu koolaga ja sega ühtlaseks massiks. Sega sisse ülejäänud koola ja vala marinaad kandilisele rasvavannile. Aseta liblikaks lõigatud kana marinaadi ja kata toidukilega. Pane kana koos vanniga külmikusse ja hoia kana 4–12 tundi marinaadis. Poole marineerimise pealt keera kana ümber.
- Lõika kaalikad sektoriteks ja aja kergelt soolaka veega keema. Küpseta neid umbes 4 minutit, kuni need on pehmed, nõruta ja loputa külma veega. Kata kinni ja aseta külmikusse.

Seakülg tomatitega
- Lõika seakülg paksudeks viiludeks Eemalda rosmariinilehed ja haki peeneks. Sega kõik kastme koostisained ja vala väikesesse purki või kaussi. Kata kinni ja pane kõik üksteisest eraldi külmikusse.

Virsikukook
- Eemalda virsikutelt koor. Lõika virsikud pooleks,

Koolakana maisikruupide ja kaalikaga

Virsikukook

eemalda kivid ja lõika viljaliha sektoriteks. Kata kinni ja aseta vahepealseks ajaks külmikusse.

- Määri ümmargune küpsetusvorm (Ø 18 cm ja kõrgus umbes 3 cm) võiga. Vispelda isekerkiv jahu, suhkur, piim ja munakollased segamisnõus ühtlaseks massiks. Vala taigen vormi, kata kilega ja tõsta külmikusse.

VALMISTAMINE

Seakülg tomatitega

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos restiga temperatuurini 200 °C. Lõika tomatid 1 cm viiludeks ning maitsesta soola ja pipraga. Puista jahu taldrikule ja klopi munavalged madala servaga kausis lahti. Sega peeneks hakitud rosmariin panko riivsaia hulka ja puista taldrikule.

- Vala päevalilleõli Dutch Ovenisse ja aseta pott restile. Lisa sealihakangid päevalilleõlile, enne kui see kuumeneb, sulge EGG-i kaas ja prae liha krõbedaks (10–15 minutit). Kõigepealt kata tomativiilud jahuga (raputa liigne jahu ära), seejärel munavalgega ja lõpuks panko riivsaiaga.

- Eemalda seakülg vahukulbi või aukudega lusika abil Dutch Ovenist ja aseta köögipaberile nõrguma. Kontrolli termomeetri abil hoolikalt, et päevalilleõli temperatuur oleks 160 °C. Kui õli on liiga kuum, eemalda Dutch Oven korraks restilt (ja pane tagasi, kui see on piisavalt jahtunud), või kuumuta kauem, kui õli ei ole veel piisavalt kuum.

- Aseta esimene osa paneeritud tomateid õli sisse ja prae umbes 4 minutit, kuni tomativiilud on mõlemalt küljelt kuldpruunid. Eemalda need sõellusikaga Dutch Ovenist, tõsta paberkäterätile nõrguma ning maitsesta soola ja pipraga. Vahepeal prae läbi järgmine ports paneeritud tomateid. Korda, kuni kõik tomatid on praetud.

- Paku praetud tomateid koos krõbeda seakülje ja dipiga.

Koolakana

- Eemalda roostevabast terasest rest ja aseta malmrest malmresti tangide abil EGG-i. Kuumuta temperatuurini 180 °C.

- Võta kana marinaadist välja ja patsuta paberkäterätiga kergelt kuivaks. Vala osa marinaadi malmist kastmepotti. Grilli kana mõned minutid, kuni see on mõlemalt poolt kuldpruun. Tõsta kana restilt, tõsta malmrest malmresti tõstmise tangide abil EGG-ist välja ja aseta kohale convEGGtor. Aseta sellele rasvavann marinaadiga, tõsta roostevabast terasest rest EGG-i ja pane selle peale kana, nahk pealpool. Aseta keedupott marinaadiga restile kana kõrvale. Sulge EGG-i kaas, vähenda kuumust temperatuurini 150 °C ja jäta kana kokku umbes 45 minutiks küpsema. Pintselda kana aeg-ajalt potis oleva marinaadiga. Marinaad (ja ka rasvavannil olev marinaad) keeb aeglaselt kokku. Kui marinaad muutub liiga paksuks, lisa tilgake vett.

- Samal ajal kui kana Big Green Eggis küpseb, koori ära teine küüslauguküüs ja haki peeneks. Pane piim koos 750 ml veega ja peeneks hakitud küüslauguga (puhtaks pestud) Dutch Ovenisse ja aja pliidil keema. Lisa maisikruubid (või -manna), sega läbi, vähenda kuumust ja hauta 30 minutit.

- Tõsta pehmeks haudunud maisikruubid tulelt ja lase kaane all seista. Võta kana EGG-ist välja ja kata lõdvalt fooliumiga. Võta rest välja ja aseta kaalikasektorid rasvavannil oleva marinaadi sisse. Sulge EGG-i kaas ja kuumuta kaalikat umbes 5 minutit.

- Vahepeal lõika või kuubikuteks ja sega koos jämedalt riivitud Cheddari juustuga maisikruupide hulka. Lisa maitse järgi soola. Eemalda kana seest vardad ja lõika kana parajateks tükkideks. Võta Drip Pan koos marineeritud kaalikaga EGG-ist välja. Magustoidu valmistamiseks pane rest tagasi. ConvEGGtor peab jääma EGG-i sisse.

- Tõsta kana ja kaalikas koos kokkukeenud marinaadiga taldrikutele ning lisa suur lusikatäis maisikruupe.

Virsikukook

- Võta küpsetusvorm taignaga külmikust välja. Kontrolli, kas EGG-i, convEGGtori ja resti temperatuur on ikka veel 180 °C, ning vajaduse korral reguleeri.

- Laota virsikusektorid taignale ja puista peale põldmarjad. Aseta koogivorm EGG-i restile, sulge kaas ning küpseta kooki umbes 25 minutit, kuni see on kuldpruun ja korralikult läbi küpsenud.

- Võta vorm EGG-ist välja, puista soe kook tuhksuhkruga üle ja lõika viiludeks.

RETSEPTIDE SAATMINE DIGITAALSELT

Kas soovid saada Big Green Eggi viimaseid hooajalisi menüüsid ja retseptide eripakkumisi ka e-posti teel? Telli uudiskiri Inspiration Today veebilehelt **biggreenegg.eu**, et leida ikka ja jälle inspiratsiooni ülimaitsvatest retseptidest.

KOLM ROOGA AEGLASELT JA MADALAL TULEL

Üks toiduvalmistusviise, milleks Big Green Egg suurepäraselt sobib, on slow cooking ehk aeglane toiduvalmistamine. Selleks pole palju tarvis – piisab vaid mõnusast lihatükist, paarist maitseainest ja Big Green Eggist. Valmistamine on lihtne, suurema osa tööst teeb ära aeg ning tulemus on jalustrabavalt mahlane ja maitsev.

Rebitud sealiha

Veelgi intensiivsema maitse saamiseks võib sea kaelatükki küpsetamise ajal ka suitsutada. Segades sütele enne süütamist mõned puidulaastud, eralduvad aeglase küpsetamise esimeses etapis väikesed suitsupahvakud. Rebitud sealiha võib serveerida hamburgerikukli ja kapsasalatiga, magushapude köögiviljade ja grillkastmega.

Umbes 20 portsjonit (kukliga serveerituna)
Ettevalmistusaeg: umbes 10 minutit
Valmistusaeg: 14–16 tundi (lisaks seismise aeg)

1 sea kaelatükk (2–2,25 kg)

Kuivmarinaad:
10 spl pruuni suhkrut
2 spl jahvatatud kurkumit
3 spl sibulapulbrit
3 spl küüslaugupulbrit
1,5 spl Cayenne'i pipart
7 spl paprikapulbrit
7 spl soola

Lisatarvikud:
- Cherry Wood Chips / Kirsipuu laastud
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- Dual Probe Remote Thermometer / Kahe anduriga distantstermomeeter
- EGGmitt / EGGmitt kinnas
- Meat Claws / Lihaküünised

- Võta sea kaelatükk külmikust välja, sega kokku kõik kuivmarinaadi koostisosad ja kata liha üleni kuivmarinaadiga. Hõõru see korralikult liha sisse. Ülejäänud liha võib hoida järgmise korrani suletud anumas.

- Pane paras peotäis kirsipuulaaste (Cherry Wood Chips) veega likku. Enne süte süütamist sega nende hulka paar peotäit leotamata kirsipuulaaste. Süüta Big Green Eggis söed ja jäta EGG-i kaas 10–12 minutiks lahti.

- Raputa ligunenud puidulaastud hõõguvatele sütele. Pane convEGGtor valmis ja aseta rest EGG-i sisse. Aseta sea kaelatükk restile ja sulge EGG-i kaas. Kuumuta temperatuurini 95–110 °C, et rebitud sealiha jääks hõrk ja mahlane. Küpseta sea kaelatükki umbes 8 tundi, kuni selle sisetemperatuur on 71 °C. Mõõtmiseks võid kasutada lihatermomeetrit. See on tase, mille järel tõuseb sisetemperatuur väga aeglaselt umbes 77 kraadini.

- Kui sisetemperatuur on 77 °C, võta liha EGG-ist välja, mähi fooliumisse ja aseta uuesti restile. Sulge EGG-i kaas ja lase lihal fooliumis umbes 6–8 tundi edasi küpseda (hoides temperatuuri vahemikus 95–110 °C), kuni sisetemperatuur on 86–96 °C. Temperatuuri ei pea väga täpselt jälgima, peaasi et see oleks üle 86 °C.

- Eemalda sea kaelatükk EGGmitt kinnaste abil EGG-ist ja jäta see fooliumisse mähituna 2–6 tunniks külmakasti jahtuma. Foolium ja külmakast isoleerivad liha piisavalt ümbritsevast keskkonnast, nii et õige temperatuuri säilitamiseks ei ole vaja jahutuselementi.

- Murenda liha LIhaküüniste abil.

VITELLO TONNATO

Aeglase toiduvalmistusviisi kasutamine Big Green Eggiga on suurepärane võimalus teha vitello tonnato't, sest nii jääb liha mõnusalt pehmeks. Kui valmistada selle retsepti järgi 4–6 portsjonit, jääb suur hulk küpsetatud vasikaliha üle. Seda võib süüa järgmisel päeval vitello tonnato kukliga või lõigata õhukesed viilud võileiva peale ning katta õhukese sinepikihiga.

- Võta vasikaliha külmikust välja ja puista sellele kuivmarinaadi koostisained. Hõõru liha üleni kuivmarinaadiga sisse.
- Pane paras peotäis hikkoripuulaaste (Hickory Wood Chips) veega likku. Süüta Big Green Eggis söed ja jäta EGG-i kaas 10–12 minutiks lahti.
- Raputa ligunenud puidulaastud hõõguvatele sütele. Pane convEGGtor valmis ja aseta rest EGG-i sisse. Aseta vasikaliha restile, sulge EGG-i kaas ja tõsta temperatuur umbes 100 °C-ni. Küpseta vasikaliha umbes 50 minutit, kuni liha sisetemperatuur on 52 °C. Mõõtmiseks võid kasutada lihatermomeetrit.
- Vahepeal valmista tuunikalakaste. Nõruta tuunikala ja kapparid, sega teiste kastme koostisosadega ja töötle blenderiga. Kaste võib jääda veidi tükiline. Lisa kastmele maitse järgi soola ja pipart, kata kinni ja pane külmikusse serveerimist ootama.
- Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, võta vasikaliha Big Green Eggist välja ja jäta jahtuma. Mähi kilesse ja hoia kuni lauale andmiseni külmikus.
- Lõika vasikaliha enne vitello tonnato serveerimist mõnusateks õhukesteks viiludeks. Nõruta kapparimarjad ja kapparid ning lõika kapparimarjad pikuti pooleks. Pane salatilehed taldrikutele ja aseta salati peale vasikaliha viilud. Kaunista tuunikalakastme ning tervete ja poolitatud kapparimarjadega, seejärel lisa riivitud sidrunikoor.

4-6 portsjonit
Ettevalmistusaeg: umbes 5 minutit
Valmistusaeg: umbes 60 minutit (lisaks jahtumisaeg)

800 g kuni 1,2 kg vasikaliha

Kuivmarinaad:
2 spl pimentón dulce't (suitsutatud maguspaprika pulber)
2 spl paprikapulbrit (edelsüß)
½ spl nanami togarashi't / shichimi togarashi't (toko)

Kaste:
1 purk tuunikala omas mahlas (160 g)
1 spl kappareid
3–4 spl majoneesi
½ sidruni mahl

Kaunistamiseks:
8 väikest kapparimarja
1 spl kappareid
100 g eri sorti salatilehti
½ sidruni peenelt riivitud koor

Lisatarvikud:
- Hickory Wood Chips / Hikkoripuu laastud
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- Instant Read Digital Thermometer või / Digitaalne kiirlugemiga termomeeter

AEGLASELT KÜPSETATUD SEAKÜLG

4 portsjonit

Ettevalmistusaeg: umbes 10 minutit (lisaks üks öö marineerimiseks)
Valmistusaeg: umbes 3 tundi + 15 minutit

1 kg seakülg (ilma kamarata)
2 spl küüslaugupüreed
meresoola
½ kimpu tüümiani
½ kimpu rosmariini
6–8 loorberilehte

Lisatarvikud:
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- Instant Read Digital Thermometer või Dual Probe Remote Thermometer / Digitaalne kiirlugemiga termomeeter või kahe anduriga distantstermomeeter

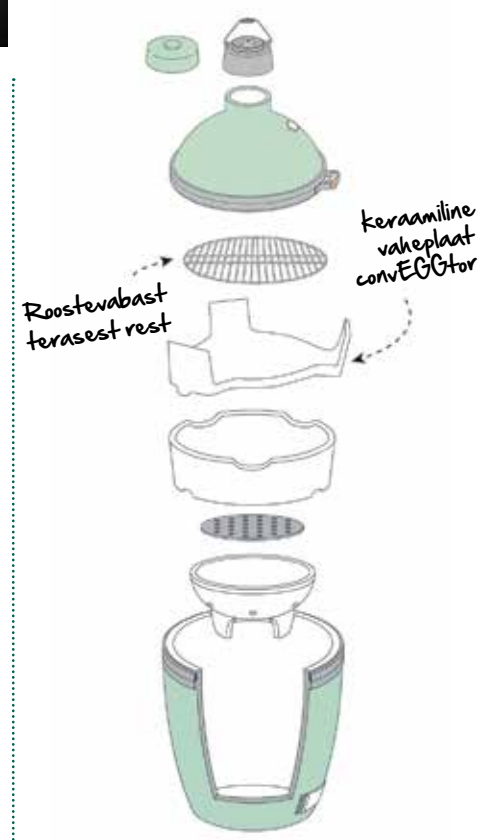
- Lõika seakülje pekisemale poolele risti sälgud. Samuti sälguta ristipidi kergelt lihatüki taine külg, et maitsed paremini lihasse imbuksid. Hõõru sealiha kõhutükki mõlemalt poolt küüslaugupüreega ja puista peale ohtralt meresoola. Aseta pooled tüümiani-, rosmariini- ja loorberilehed pekisele küljele ja ülejäänud taisele küljele. Kata kinni ja hoia öö läbi marinaadiga külmikus.

- Võta seakülg külmikust välja. Süüta Big Green Eggis söed ja jäta EGG-i kaas 10–12 minutiks lahti. Vahepeal hõõru ürdid lihatüki taiselt küljelt ja osaliselt ka pekiselt küljelt maha. Kui jätta mõned ürdid küpsetamise ajaks pekisele küljele, annab see rasvale ja lihale intensiivsema maitse.

- Pane convEGGtor valmis ja aseta rest EGG-i sisse. Aseta seakülg restile, pekine pool peal, et maitsev rasv imbuks liha sisse ega laseks sellel küpsetamise ajal ära kuivada. Eeliseks on ka see, et convEGGtorile ei tilgu peaaegu üldse rasva, mis muidu võib tekitada palju suitsu. Sulge EGG-i kaas ja kuumuta EGG temperatuurini umbes 100 °C. Küpseta seakülge umbes 3 tundi, kuni liha sisetemperatuur on vähemalt 77 °C. Mõõtmiseks võid kasutada lihatermomeetrit.

- Kui vajalik sisetemperatuur on saavutatud, võta liha EGG-ist välja. Nüüd võid lõigata liha mõnusateks õhukesteks viiludeks ja lauale panna või siis grillida lihaviile mõlemalt poolt umbes minut aega temperatuuril 230 °C (ilma convEGGtorita). Samuti võid jätta liha jahtuma (ja selle külmikus hoidmiseks kinni katta), lõigata järgmisel päeval viiludeks ja seejärel grillida.

Ideaalne valik selle roa jaoks



Kaudne küpsetamine

Vaheplaadiga convEGGtor saate muuta Big Green Egg'i ahjuks. Kannatab madalat ja kõrget kuumust. Sellega saab toitu ka suitsutada. Tuleb ainult kasutada suitsutamiseks sobivat puitu.

Sobib näiteks
lihaprae ja terve kala küpsetamiseks või suitsutamiseks.

Kas tahaksid saada veelgi rohkem Big Green Eggi inspireerivaid ideid?

Sel juhul telli juba täna Big Green Eggi ametlik uudiskiri „Inspiration Today“, et saada oma postkasti praktilisi nõuandeid ja parimaid retsepte.

Mine aadressile biggreenegg.eu/ee/liitu

Temperatuurid ja ajad

Valmistatav toit	Kaal	Temperatuur Big Green Egg'is	Toidu sisetem-peratuur	Aeg (umbkaudne)
Otsene grillimine				
Aed- ja puuviljad	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Koorikloomad	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Kala	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Veiseribi	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Antrekoot	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Lambakaelakarbonaad	100-250 g	220°C	50-68°C	5 - 10 min.
Kana	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Pardirind	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Kaudne kuumtöötlemine				
Seakaelakarbonaad	2-5 kg	120°C	65°C	4 tund
Lambakaelakarbonaad	2-5 kg	120°C	55°C	3 tund
Veisesabatükk	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 tund
Terve kana	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min
Kanakoivad	250 g	180°C	77°C	35-34 min.
Kanarind	250 g	180°C	77°C	16-20 min.
Suitsutamine				
Seakaelakarbonaad	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 tund
Veisesabatükk	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 tund
Lõhe	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Hautamine				
Lihahautis	2-8 kg	150°C	-	3-4 tund
Köögiviljahautis	1-5 kg	150°C	-	20 min
Kivi peal küpsetamine				
Pitsa (põhja paksus 2–3 mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Ahjukartulid	-	150°C	-	2-3 tund
Ahjujuurviljad	-	150°C	-	2-3 tund
Soe šokolaadikook	-	200°C	-	10 min.

Kuidas Big Green Egg’i süüdata

1. Täitke keraamiline kolle puidusöega ca 5 sentimeetrit üle serva. Pange süte peale 3 süütekuubikut Big Green Egg Charcoal Starters.

2. Tehke tuharuumi uks grilli ümbrise allosas täiesti lahti ja süüdake süütekuubikud. Jätke kaas lahti. Hapniku rohkuse tõttu hakkab puidusüsi kiiresti hõõguma.

3. Kui süütekuubikud on 10–15 minuti pärast ära põlenud, paigaldage Egg’i soovitud toidu valmistamiseks vajalik lisavarustus.

4. Sulgege grilli kaas ja paigaldage korstnale malmsiiber. Valige tuharuumi ukse ja malmsiibri reguleerimisega soovitud temperatuur.

NB! Kui Big Green Egg’is on süsi süüdatud, hoidke grilli kaant võimalikult palju kinni, et soe ei läheks välja.

FLAVOUR VIRTUOSO

MEILE ON KINGITUD MEELED
NAUTIMAKS ELU TÄIEL RINNAL

BIGGREENEGG.EU

Big Green Egg

MARTIN AULE

Martin Aule
Estonia

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®

Peakoka kodukant

Terry Kovali inspiratsiooniallikas

Ehk peame tänama kuulsaid kiirtoidukette selle eest, et USA on kõige paremini tuntud oma hamburgerite ja hotdog'ide poolest. Või kuna riik on nii suur, on toitumisharjumused piirkonniti erinevad, kui klassikalised road välja arvata. Kui aga tead, kuhu tasub minna, siis saad nautida ülimaitsvaid toite, mis on valmistatud parimast kohalikust toorainest. Üks selline näide on Wrecking Bar Brewpub Atlantas, kus peakokk Terry Koval leiab inspiratsiooni kohalikust toorainest.

Wrecking Bar Brewpub on Atlantas ja Georgia osariigis tuntud nimi. See on külalislahke asutus, mis asub kaunis ajaloolises hoones Little Five Pointsi piirkonnas. Ülemine korrus ehk Marianna on mõeldud vastuvõttude, pulmade ning muude pidude ja koosviibimiste korraldamiseks. Üks korrus allpool on restoran koos selle kõrval asuva õllekojaga, kus pruulitakse aastas umbes 120 partiid õlut. Klientuur on üsna eripalgeline – siin armastavad käia nii pered, sõpruskonnad, tudengid kui ka ärirahvas, kellele meeldib siinne pingevaba õhkkond ja Terry käe all valmivad suurepärased road. Tegevjuht Stevenson Rosslow juhib teenindavat personali; Bob Sandage töötab kulisside taga ja tegeleb peamiselt õllekojaga.

Andekas ja teotahteline

Terry: „Bob ja Kristine ostsid hoone 2010. aastal, ja pärast 16 kuu pikkust renoveerimist avati selles Wrecking Bar Brewpub. Vahekokkuvõte tehti aasta pärast, kui köögist oli läbi käinud juba kolm peakokka. Leiti, et õlu ja teenindus on head ja toit rahuldav." Stevenson: „Toidu osas oli ilmselgelt arenguruumi. Pidime leidma andeka ja teotahtelise koka, kes oleks valmis viima köögi kvalitatiitvselt uuele tasemele. Eelistatult sellise, kes tahaks hakata partneriks. Meie visioon klappis täielikult Terry omaga, keda kohtasin 2000. aastal, kui me mõlemad töötasime ühes restoranis. Ma teadsin, kui kõva tegija ta oma alal on ning et ta eelistab kasutada ehedat ja säästlikku toorainet. Ta oli täpselt selline kokk, keda me Bobi ja Kristine'iga otsisime."

Talust taldrikule

„Tol ajal töötasin Farm Burgeris," selgitas Terry. „Osalesin kontseptsiooni loomisel algusest peale. Sealses menüüs olid rohumaaveiste kuivvinnutatud lihast kohapeal valmistatud burgerid. Kõik koostisosad olid keskkonnasäästlikult ja vastutustundlikult kasvatatud ning saadud kohalikelt farmeritelt. Kui nad avasid kolmanda filiaali, oli mul aeg edasi liikuda. Siiski oli mul üks tingimus, tahtsin kindlasti jätkata ausate toodetega, mis on toodetud lähiümbruses. Stevenson, Bob ja Kristine olid sama meelt. Idee oli üksteist toetada ja töötada põhimõttel „talust taldrikule"."

Peast sabani

„Menüüs leiduv liha on pärit ainult hea elu peal olnud loomadelt, kes on liikunud vabas looduses ja toitunud metsikutest taimedest. Kvaliteet on lihtsalt suurepärane ja liha maitseb just nii, nagu üks õige liha maitsema peab. Kogu sealiha saame Riverview' farmist. Poolikud rümbad tükeldame ja töötleme ise. Me kasutame ära kogu lihakraami, peast sabani. Veise- ja pardilihaga varustab meid White Oak Pastures – hiiglaslik farm Blufftonis, kus töötab umbes 100 inimest ning kus loomadel lastakse kasvada omas tempos," selgitas Terry. „Menüü on iga päev erinev. Näiteks on menüüs alati sealiharoog, kuid iga kord kasutame eri tüüpi liha. >>

SALAT GRILLITUD KÕRVITSA, KITSEJUUSTU JA VÜRTSIKATE PÄHKLITEGA

4 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit
Valmistusaeg: 25 minutit

Kõrvits:
1 muskaatkõrvits (umbes 750 g)
30 ml esimese külmpressi oliiviõli
3,5 g värskelt jahvatatud musta pipart
7 g meresoola

Vinegrettkaste:
60 g mett
60 ml šampanjaäädikat
80 g värskeid tüümianilehti
120 ml esimese külmpressi oliiviõli
1 g meresoola

Muud koostisosad:
1 selleripea (sisemised heledad varred)
1 kimp siledate lehtedega peterselli
200 g kitsejuustu
55 g vürtsikaid pähkleid (vt baasretsepti)
saialille kroonlehti (kemikaalidega pritsimata, vt vihjet lk 30)

Lisatarvikud:
Cast Iron Grid / Malmrest

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos malmrestiga temperatuurini 250 °C. Vahepeal koori kõrvits, lõika see pikuti pooleks ja võta seemned lusikaga välja. Aseta kõrvits lõikelauale (lõikepind allpool) ja lõika vähemalt 1 cm paksusteks viiludeks. Tõsta suurde kaussi, vala peale oliiviõli ning maitsesta värskelt jahvatatud pipra ja meresoolaga.
- Laota kõrvitsaviilud restile ja sulge EGGi kaas. Grilli kõrvitsaviile 3 minutit, keera ümber ja grilli kaane all veel umbes 2 minutit, kuni kõrvits muutub pehmeks. Võta EGGist välja ja lase toatemperatuuril jahtuda. Kustuta EGGis söed, sulgedes siibri ja kahetoimelise metallkatte.
- Vahepeal sega vinegrettkastme jaoks mesi, äädikas ja tüümian. Vispeldamist jätkates lisa aeglaselt niristades oliiviõli ja maitsesta meresoolaga.
- Lõika seller viiludeks ja nopi petersellilehed varte küljest. Sega need kausis kokku ja nirista vinegrettkastmega üle. Aseta kitsejuust, grillitud muskaatkõrvits ja salat taldrikutele ning puista peale vürtsikaid pähkleid ja saialille kroonlehti.

VÜRTSIKAD PÄHKLID

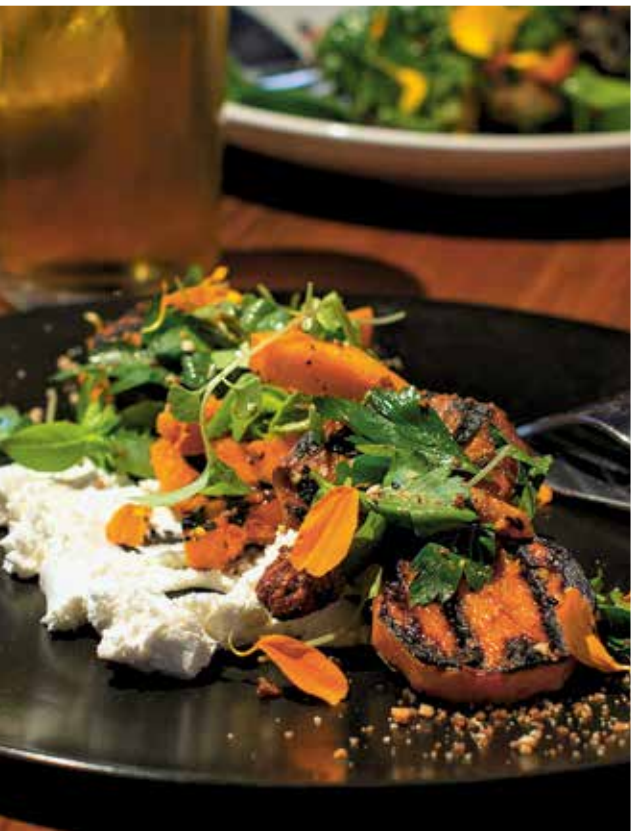
Neid maitsvaid pähkleid pakutakse Wrecking Bari suupistemenüüs, aga samuti sobivad need suurepäraselt salatit täiendama.

500 grammi pähklite retsept
Ettevalmistusaeg: 15 minutit
Valmistusaeg: 50–65 minutit

2,5 g toorroosuhkrut
5 g soolahelbeid
5 g jahvatatud köömneid
2,5 g kaneelipulbrit
2,5 g ingveripulbrit
2,5 g Cayenne'i pipart
2,5 g värskelt jahvatatud musta pipart
2 g värskelt jahvatatud muskaatpähklit
250 g röstimata pekanipähkleid
250 g röstimata Kreeka pähkleid
30 ml suhkrusiirupit (1 osa suhkrut ja 1 osa vett)
1 spl viinamarjaseemneõli ning veel õli määrimiseks

Lisatarvikud:
convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
Cast Iron Skillet / Malmpann

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos convEGGtori ja restiga temperatuurini 150 °C. Sega maitseained kausis suhkru ja soolahelvestega ning aseta kõrvale.
- Laota pähklid malmpannile, aseta see restile ja sulge EGGi kaas. Rösti pähkleid umbes 10 minutit, pidevalt segades, kuni need muutuvad kuldpruuniks. Võta pann EGGist välja, kalla pähklid taldrikule ja lase neil jahtuda. Jahuta EGG temperatuurini 135 °C.
- Määri malmpann viinamarjaseemneõliga. Lõika jahutatud pähklid veidi väiksemateks tükkideks. Sega pähklid suures kausis suhkrusiirupi ja viinamarjaseemneõliga. Puista peale maitseainesegu ja sega õrnalt, kuni pähklid on maitseaineseguga korralikult ja ühtlaselt kaetud. Laota need õliga määritud pannile.
- Aseta pann restile ja sulge EGGi kaas. Rösti pähkleid 20 minutit ja keera seejärel ümber. Rösti veel 15–20 minutit, kuni need kergelt pruunistuvad ja karamelliseeruvad. Prooviks võid võtta mõned pähklid pannilt välja ja lasta neil paar minutit jahtuda. Pähklid on valmis, kui need tunduvad kuivad. Võta pann EGGist välja ja lase pähklitel maha jahtuda.



Ühest seast saab ainult kaks fileed, nii et kui need on ära kasutatud, võtame ette järgmise tüki."

Wrecking Barni talu

Stevenson näitas, et ta on teel Wrecking Barni farmi, kus tööst juba puudust ei tule. See osutus Bobi ja Stevensoni puu- ja köögiviljataluks Atlantast ida pool Loganville'is, kus nad kasvatavad ise põllukultuure. Terry läks nendega kaasa, et tuua mõningaid talutooteid. Rachel Hennon, kes on sama kirglik nagu härrased, vastutab 26-hektarilise talu igapäevase juhtimise eest. „Õppisin graafiliseks disaineriks," jutustas Rachel. „Samas mulle meeldib maaelu. Mulle meeldib kõvasti tööd rabada ja mullas tuhnida, mistõttu tulin vabatahtlikuna tööle Joe Reynoldsi tallu Love Is Love. Minu meelest kasvatab Joe Atlanta parimaid puu- ja köögivilju. Enne kui Bob ja Stevenson selle talu ostsid, said nad Wrecking Bar Brewpubi jaoks köögivilju Joe käest. Kui nad rääkisid, et otsivad kedagi, kes taluga tegeleks, soovitas Joe mind. Ta pühendas noored talunikud ametisaladustesse ja lükkas nad siis pesast välja, et nad ise toime tulema õpiksid."

Mahemeetod

Rachel: „Terry on tihedalt seotud toodete valimisega, eelistades lähikonnas mahedalt kasvatatud kraami, ning käib ka ise regulaarselt tööd tegemas. Igal aastal uurib ta seemnekataloogi ning otsib välja puu-ja köögiviljasordid, mida peaksime tema soovil kasvatama. Stevenson on talle seejuures abiks, mina aga koostasin tegevuskava. Praegu kasvatame muuhulgas 14 tomatisorti, nelja sorti kurke, viinamarju, mustikaid, kahte sorti maasikaid, arbuuse, kahte sorti lehtkapsast, brokolit ja punapeeti, lillkapsast, muskaatkõrvitsat, spinatit ja erinevaid redisesorte. Enamasti töötame suurepärase maitsega vanade sortidega, unustatud köögiviljadega, nagu capperino paprika ja haruldasemad okra sordid." Terry: „Muide, Wrecking Bar Brewpubi ei jõua sugugi mitte kõik, mida siin kasvatatakse. Selleks on saak liigagi suur. Ka paljud mu peakokkadest sõbrad hangivad tooraine Wrecking Barni talust, samas kui osa toodangust läheb kogukondliku põllumajanduse kastidesse või jõuab laupäeviti müügile Freedom Farmersi turule Atlantas Carteri keskuse lähistel."

Vabas õhus

Enne tagasijõudmist külastas Terry Mary Hart Rigdonit ja tema Decimal Place'i farmi Conleys. See on kitsefarm, mille põhitegevusala on piima tootmine juustu valmistamiseks. „Tavaliselt hüppab Mary alati minu juurest läbi, aga aeg-ajalt käin mina tema farmis," tunnistas Terry. „Alati on tore vaadata, kuidas ta oma loomadega tegeleb. Mary on väga entusiastlik ja oma kitsedele pühendunud. Ta tunneb absoluutselt igat kitse nimepidi." Mary: „Tahan lihtsalt nende eest hästi hoolitseda ja tegelikult on neid väga lihtne eristada!" Mary on oma kitsedesse väga kiindunud ja kui ta nende seas ringi jalutab, jääb mulje, et sümpaatia on vastastikune. Need loomad on hea elu peal ja viibivad aasta ringi vabas õhus. Talled on laudas Mary koerte valvsa pilgu all. Lauda avatud külgedelt pääseb sisse palju valgust ja värsket õhku. Talvekuudel on nad läbipaistvate vaheseintega eraldatud, et tagada mugavad tingimused ja talledele piisavalt valgust. Emaloomad jalutavad vabalt omatahtsi sisse ja välja.

Hea piimatõug

„Karjamaal olles söövad kitsed seda, mida tahavad," rääkis Mary: „ja nad tahavad kõike. >>

LISATARVIKUD TEEVAD ASJA VEELGI VINGEMAKS!

1. convEGGtor©

Keraamiline convEGGtor on kuumakaitsekilp, mis kaitseb toitu otsese kokkupuute eest soojusallikaga. Kuna tegu on kaudse soojusega, toimib convEGGtor nagu ahi. See sobib ideaalselt kõikvõimalike ahjuroogade valmistamiseks, madalal temperatuuril küpsetamiseks ning õrna struktuuriga tooraine ja malmpoti Dutch Oven puhul. Kasutades convEGGtorit koos küpsetuskiviga, saab küpsetada ülimaitsvat leiba ja ehedat krõbeda põhjaga pitsat. Saadaval kõigile mudelitele.

2. Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Malmist kastmepott koos pintsliga

See malmist pott sobib Big Green Eggi restile asetatuna ideaalselt või sulatamiseks ja kastme või marinaadi soojendamiseks. Kuna malm hoiab kindlalt soojust, püsib poti sisu ka pärast EGGi restilt eemaldamist pikka aega soe. Silikoonist pintsli vars mahub täpselt poti käepidemesse, nii et jäägid valguvad tagasi potti. Enne poti asetamist EGGi tuleb pintsel käepidemest eemaldada. Sobib mudelitele MiniMax kuni XXLarge.

3. Cast Iron Dutch Oven

Malmpott Dutch Oven

Malmist Dutch Oven (Ø 27 cm) on mitmekülgne malmist pott, mis sobib ideaalselt toidu keetmiseks, hautamiseks ja küpsetamiseks Big Green Eggis. Seega saab potti kasutada muuhulgas kõikvõimalike ühepajatoitude (nagu pajaroad, hautised ja supid) või lihtsalt mõnusa mooritud liha valmistamiseks. Saadaval mudelitele Medium kuni XLarge.

4. Cast Iron Grid

Malmrest

Selle malmist restiga valmivad täpselt õige maitsega grillroad ning köögiviljadele, lihale ja linnulihale jääb võrratu rombimuster. Saadaval mudelitele Mini kuni Large.

Pärast tormi, kui männikäbid on puudelt maha pudenenud, ei ole mul muud valikut, kui loomi laudas hoida, kuni need kõik on ära korjatud. Kui nad söövad männikäbisid, maitseb juust nagu džinn. Kitsed saavad ka lisasööta. Igal hommikul ja õhtul, kui ma loomi lüpsan, saavad nad teravilja, näiteks maisi ja kaera, ning lisaks melassi. Lisasööt on neile vajalik, sest piima andmiseks kulub palju energiat. Kõik mu kitsed ja kolm sokku on Šveitsi Saaneni tõugu, mida on Georgias kasvatatud 20. sajandi algusest. See on suurepärane piimatõug. Üks kits annab päevas 3–4 liitrit piima. Jälgin tulemusi teraselt ja uute sokkude soetamisel uurin ka nende emade lüpsinäitajaid."

Ühine filosoofia

„Piim pumbatakse seinas oleva toru kaudu paaki, kus seda pastöriseeritakse 30 minutit temperatuuril 63 °C. Siis jahutame selle 29 °C-ni, misjärel valmib sellest chèvre'i, feta-, mozzarella- või Cheddari juust," võttis Mary jutu kokku. „Kas pole fantastiline?" kommenteeris Terry innukalt. „Mary farm on Wrecking Bar Brewpubist vaid 20-minutilise autosõidu kaugusel. Kui olen tellimuse sisse andnud, toob ta selle oma pikapiga isiklikult kohale, nagu ka teised tarnijad. Ma tean kõigi toodete päritolu ja tunnen farmereid. Nad töötavad kõvasti ja suure kirega ning järgivad sama elufilosoofiat nagu meiegi. Vahel astuvad nad ka niisama läbi, isegi kui pole parajasti kaupa toomas, et lasta hea maitsta meie hõrkudel roogadel!"

MUSTIKAHOIDIS

240 g suhkrut
225 g värskeid mustikaid
1 värske tüümianivars
60 ml sidrunimahla

- Aja suhkur 240 milliliitri veega väikeses potis keema. Kui suhkur on lahustunud, tõsta pott tulelt ja jäta suhkrusiirup jahtuma.
- Vala mustikad, tüümian ja sidrunimahl puhtasse 800 ml purki. Lisa suhkrusiirup ja sulge purk. Lase jahtuda ja hoia enne kasutamist vähemalt nädal aega külmikus.

MAISILEIB

4 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 20 minutit
Valmistusaeg: 30 minutit

2 värsket jalapeno't
60 g võid või searasva + veel rasvainet määrimiseks
355 g maisijahu
235 g valgendamata jahu
15 g küpsetuspulbrit
3 g söögisoodat (naatriumbikarbonaati)
15 g soola
350 ml petti
3 muna
1 spl mett

Lisatarvikud:
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- Cast Iron Dutch Oven / Malmpott Dutch Oven

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos convEGGtori ja restiga temperatuurini 230 °C. Vahepeal poolita jalapeno'd, eemalda varred ja seemned ning haki viljaliha peeneks. Sulata eraldi 60 grammi võid või rasva ja määrimiseks mõeldud või. Määri malmpott Dutch Oven rasvainega; ülejäänud 60 grammi kulub ära hiljem.
- Sega suures kausis maisijahu, jahu, küpsetuspulber ja sool. Teises kausis klopi lahti munad ja sega petiga. Sega peeneks hakitud jalapeno, mesi ja 60 grammi sulatatud võid või searasva ettevaatlikult taigna hulka. Kalla taigen Dutch Oven malmpotti.
- Kata malmpott Dutch Oven kaanega, aseta grillile ja sulge EGGi kaas. Veenduge, et EGG on kuumenenud temperatuurini 220 °C, ja küpseta maisileiba umbes 30 minutit, kuni see on kuldpruun ja korralikult läbi küpsenud.

PARDIPRAAD GRILLITUD

OKRA JA BATAADIGA

4 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit
Valmistusaeg: 2 tundi + 30 minutit

1 terve part
½ kimpu peterselli
4 tüümianivart
450 g väikseid bataate
450 g värsket okra't (Indoneesia poest)
oliiviõli
200 g mustikahoidist
saialille kroonlehti (kemikaalidega pritsimata, vt vihjet lk 30)
noori lehtkapsavõrseid või peeneks hakitud lehtkapsast
maisileib, kõrvale pakkumiseks

Õunasiidriglasuur:
3 cm värsket ingverijuurt
400 ml õunaäädikat
60 ml mett

Lisatarvikud:
- convEGGtor / convEGGtor vaheplaat
- Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush / Malmist kastmepott pintsliga
- EGGmitt / EGGmitt kindad
- Cast Iron Grid / Malmrest
- Cast Iron Grid Lifter / Malmresti tõstmise tangid

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos convEGGtori ja restiga temperatuurini 260 °C. Vahepeal täida part peterselli ja tüümianiga. Glasuuri valmistamiseks koori ingver ja riivi malmist kastmepoti kohal peeneks. Sega äädika ja meega.

- Pintselda part glasuuriga üle. Aseta part restile, sulge EGGi kaas ja jahuta EGG temperatuurini 175 °C. Lase pardil küpseda kaks tundi, pintseldades seda iga 30 minuti järel glasuuriga.

- Võta part EGGist välja ja kata lõdvalt fooliumiga. Eemalda grill ja convEGGtor EGGmitt kinda abil ning aseta malmrest EGGi, kasutades malmresti tõstmise tange. Sulge EGGi kaas ja kuumuta, kuni temperatuur on 250 °C.

- Pese bataadid puhtaks ja tupsuta kuivaks. Lõika bataadid pikuti pooleks ja aseta kaussi. Pane okra teise kaussi. Nirista mõlemas kausis olevatele köögiviljadele oliiviõli ning maitsesta värskelt jahvatatud musta pipra ja meresoolaga. Sega läbi, et oliiviõli jaotuks ühtlaselt.

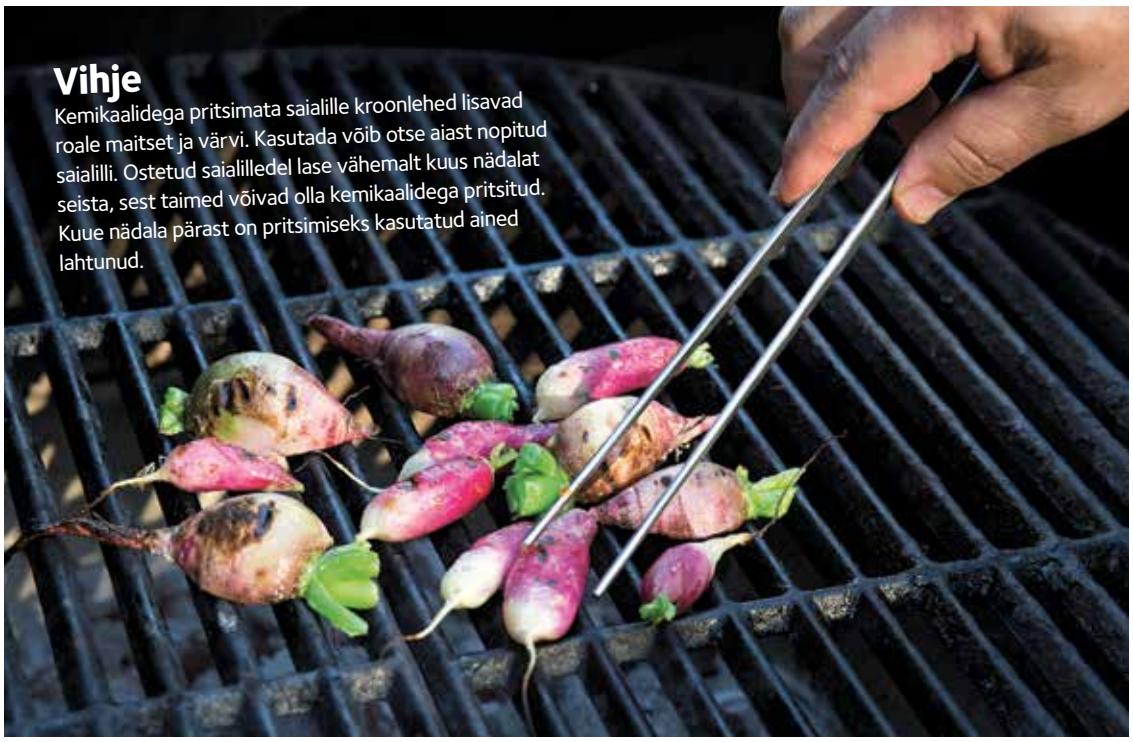
- Laota bataadipoolikud malmrestile, sulge EGGi kaas ja grilli köögivilju 3–4 minutit. Aseta okra grillile ja keera bataadipoolikud ümber. • Sulge EGGi kaas ja grilli köögivilju 2 minutit. Keera okra ümber, sulge kaas ja grilli veel 1–2 minutit. Kõigepealt eemalda bataadipoolikud ja seejärel okra grillilt.

- Eemalda pardi rinnafileed ja koivad. Lõika rinnafileed õhukesteks viiludeks. Tõsta grillitud bataadid ja okra serveerimisalusele (või neljale taldrikule). Tõsta nende peale lusikaga mustikahoidist ning kaunista lehtkapsa ja saialille kroonlehtedega. Serveeri maisileivaga.

Ideaalne valik selle roa jaoks

Tõeline grillimine!
Kasutades otsesel grillimisel malmresti Cast Iron Grid jäävad grillitud toorainele ilusad iseloomulikud grillitriibud ja malm hoiab kuumust paremini kui roostevaba teras.

Sobib näiteks
liha, köögiviljade, kala, puuviljade ja kammkarpide kiirgrillimiseks.



Vihje
Kemikaalidega pritsimata saialille kroonlehed lisavad roale maitset ja värvi. Kasutada võib otse aiast nopitud saialilli. Ostetud saialilledel lase vähemalt kuus nädalat seista, sest taimed võivad olla kemikaalidega pritsitud. Kuue nädala pärast on pritsimiseks kasutatud ained lahtunud.

SALAT GRILLITUD REDISTEGA

4 portsjonit
Ettevalmistusaeg: 15 minutit
Valmistusaeg: 15 minutit

1 kimp valge otsaga rediseid
1 kimp eri sorti ümaraid rediseid
esimese külmpressi oliiviõli
värskelt jahvatatud musta pipart ja meresoola
110 g marineeritud paprikaid (vt põhiretsepti)
85 g sinepilehesegu
90 ml õllesinepiga vinegrettkastet (vt põhiretsepti)
saialille kroonlehti (kemikaalidega pritsimata, vt vihjet)

Lisatarvikud:
Cast Iron Grid / Malmrest

- Süüta Big Green Eggis söed ja kuumuta koos Malmrestiga temperatuurini 250 °C.
- Eemalda redisepealsed ja pese rediseid külma voolava vee all. Nõruta redised, tupsuta kuivaks ja lõika suuremad pooleks. Pane redised kaussi, nirista peale ohtralt oliiviõli ning maitsesta värskelt jahvatatud musta pipra ja meresoolaga. Sega läbi, et redised oleksid üleni kaetud.
- Laota redised malmrestile, sulge EGGi kaas ja grilli rediseid umbes 2 minutit. Keera redised ümber ja grilli kaane all veel 2 minutit. Eemalda redised restilt ja lase neil toatemperatuuril jahtuda.
- Tõsta marineeritud paprikad nõrguma. Pane sinepilehed kaussi ning sega grillitud rediste, marineeritud paprikate ja õllesinepi vinegrettkastmega. Sega lusikaga õrnalt läbi, aseta taldrikutele ja kaunista saialille kroonlehtedega.

MARINEERITUD PAPRIKAD

3–4 terava otsaga maguspaprikat (umbes 450 g)
475 ml valge veini äädikat
235 ml vett
60 g meresoola
10 g koriandriseemneid
10 g kollaseid sinepiseemneid
5 g musta terapipart
10 g tšillihelbeid
1 loorberileht

- Loputa paprikaid külma veega. Lõika need pikuti pooleks ning eemalda vars ja seemned. Lõika puhastatud paprikad ribadeks ja aseta puhtasse 1-liitrisesse säilituspurki.
- Aja valge veini äädikas ja vesi koos ülejäänud koostisosadega potis keema. Tõsta pott tulelt ja vala marinaad ettevaatlikult säilituspurki.
- Sulge purk, lase jahtuda ja hoia seitse päeva külmikus, et maitsed saaksid korralikult seguneda.

ÕLLESINEP

Hõrk kodune sinep, mida võib pakkuda ka näiteks vinnutatud vorsti ja liha kõrvale.
Retseptis toodud kogustest saab umbes 600 ml sinepit

150 g kollaseid sinepiseemneid
150 g pruune sinepiseemneid
3 g koriandriseemneid
225 ml õunaäädikat
80 ml rukkiõlut
20 ml mett
soola ja värskelt jahvatatud musta pipart

- Pane mõlemat sorti sinepiseemned ja koriandriseemned koos õunaäädika ja rukkiõllega kaussi. Kata kinni ja leota toatemperatuuril 20 tundi.
- Vala sinepiseemnete segu blenderisse ja töötle ühtlaseks massiks. Lase masinal edasi töötada ja lisa mesi. Lisa sinepile maitse järgi värskelt jahvatatud musta pipart ja soola ning tõsta puhtasse purki. Sulge purk ja aseta vahepealseks ajaks külmikusse.

ÕLLESINEPIGA VINEGRETTKASTE

Seda maitsvat vinegrettkastet võib hoida paar nädalat külmikus. Vahetult enne vinegrettkastme kasutamist tuleb pudelit korralikult raputada.
Retseptis toodud kogustest saab umbes 460 ml vinegretti

65 ml õllesinepit (vt põhiretsepti)
120 ml šampanjaäädikat
15 ml mett
250 ml esimese külmpressi oliiviõli

- Pane sinep, äädikas ja mesi blenderisse või segamiskaussi ja sega läbi.
- Kloppimise ajal lisa aeglaselt niristades oliiviõli, et tekiks mõnus emulsioon. Hoia kuni kasutamiseni puhtas (suletavas) pudelis.

WILDFIRE ON TOUR!

Pikaajaline unistus saab teoks!

Thomase ja Jenny entusiasm on nii nakkav, et otsustasime pakkuda oma fännidele võimalust nendega silmast silma kohtuda! Ja selleks ei pea tingimata Rootsi sõitma – hoopis nad ise tulevad fännide juurde! Kevadest saadik on nad Big Green Eggi lõõmava veoautoga Euroopas ringi tuuritanud.

See auto sündis eesmärgiga inspireerida veelgi rohkem fänne. Sellega täitub Big Green Eggi pikaajaline unistus. Thomasel ja Jennyl on seljataga aastatepikkused kogemused õpikodade, esitluste ja meistriklasside korraldamisel. Nüüdseks on nad Big Green Eggi esindanud paljudes riikides ning nende oskused, huumor ja kirg on äärmiselt nakkavad! Toekas ümberehitatud Mercedese veok on vuranud 30 aastat Saksamaal Ruhri piirkonnas tuletõrjeautona („Feuer – Notfall Einsatzleitwagen"). Samas stiilis haagis, mille pardal on vähemalt seitse EGGi, on valmistatud spetsiaalselt selleks, et Thomase ja Jennyga reisidel kaasas käia ning pakkuda täiuslikke elamusi!

Nõuanded ja soovitused

See, millist rooga EGGis valmistatakse, oleneb tihtipeale riikidest ja piirkondadest, kus Thomas ja Jenny oma Wildfire Truckiga peatuse teevad. Sõltumata päevamenüüst ja sündmusest, mida Wildfire Truckis parajasti tähistatakse, on Thomas ja Jenny alati külastajate teenistuses. Mitte üksnes proovimisvõimaluse andmiseks, vaid ennekõike selleks, et jagada kogemusi, nõuandeid ja soovitusi Big Green Eggiga toidu valmistamise kohta.

Tahad teada, kas Wildfire Truck satub lähiajal ka sinu kodukanti? Täpsemat teavet ja Wildfire Trucki tuurigraafiku leiad aadressilt biggreenegg.eu või märkides meid meeldivaks Facebookis: facebook.com/WildfireOnTour.

Thomas ja Jenny käisid hiljuti Big Green Eggi sünnikohta otsimas (vt lk 6).

Big Green Egg Internetis

Esita küsimusi, jaga kogemusi ning naudi inspireerivaid retsepte, lugusid ja uudiseid sotsiaalmeediakanalites:

Big Green Egg Europe

Biggreeneggeu

Biggreeneggeu

Täägi **@Biggreeneggeu** ning kasuta hashtag'e **#BigGreenEgg #FlavourFair**

ENJOY! JÄRGMISES NUMBRIS

Loodetavasti nautisid Enjoy! järjekordse numbri retsepte, menüüsid ja taustalugusid. Ka järgmine number saab olema tulvil inspiratsiooni, keskendudes sügisele ja sügisandidele. Kui soovid teada, mida oodata, siis allpool võid näha eelvaadet.

Peakokk Edwin Vinke kodukant
Avasta Zeelandi provintsi maitsed

Toiduvalmistusviis
Suitsutamine

Terviklik hooajamenüü
Kolm käiku Big Green Eggis

Maitsvalt ja kiirelt
Lihtne eine

Järgmine Enjoy! number jõuab Big Green Eggi kohalikesse müügiesindustesse 2017. aasta oktoobri lõpus.

WE ARE 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®