

ENJOY!

PL - #10 jesień / zima



MAGAZYN

SMAK NA WYSOKIM POZIOMIE

— POŁUDNIOWY TYROL —

Dziczyzna z Big Green Egga

—
Mistrz kuchni Edwin Vinke

—
Portret pasjonata gotowania

OPEN FLAVOUR™

★ The Original ★ Big Green Egg

OPEN FLAVOUR

SINCE 1974

Wielu profesjonalnych kucharzy każdego dnia zachęca swoich gości przepyszными nutami smakowymi potraw i kreacji przygotowanych w piecach Big Green Egg. Właśnie te nuty smakowe, w połączeniu z trwałością tego urządzenia kuchennego i możliwymi technikami gotowania sprawiły, że piec Big Green Egg szybko stał się niezwykle popularny w branży gastronomicznej. Jak każdy miłośnik gotowania, profesjonalni kucharze wybierają w końcu najlepsze produkty i najlepsze materiały, które podkreślają smak składników. Jednym z nich jest szef kuchni Edwin Vinke...

„Na początku nie potrzebowałem pieca Big Green Egg. Wielu szefów kuchni korzystało z EGGa, a że z natury chciałem być inny, zdecydowaliśmy się na grill z wędkarką. Nie byłem do końca przekonany do EGGa, bo myślałem, że wszystko będzie smakowało tak samo, a okazało się, że jest zupełnie odwrotnie.

To wspaniałe urządzenie zachwyciło mnie podczas imprezy kulinarnej w ogrodzie naszej restauracji, gdzie do gotowania używano jedynie Big Green Eggów. Dużą zaletą tego pieca jest regulacja temperatury oraz fakt, że nie trzeba ciągle przy nim stać. Urządzenie było o wiele prostsze w obsłudze, niż myślałem. Zdecydowaliśmy z obecnymi współpracownikami, że nie trzeba będzie zabierać pieców EGG z naszego ogrodu, chcemy je zatrzymać!

Razem z grillami, które już miałem, stanowią prawdziwą podstawę mojej kuchni. Piec nadaje składnikom głębię i smak, których nie uzyska się na gorącej płycie kamiennej lub w garnku na kuchence. Prosię uwędzone w glazurze i podane z kawałkiem ryby smakuje dzięki temu jak czysta natura. W restauracji używam pieców głównie do mięs i ryb, do powolnego gotowania albo do szybkiego grillowania w wysokiej temperaturze. Ta moc, którą kryje w sobie Big Green Egg... Nawet MiniMax, co jest naprawdę niesamowite!

W domu używam EGGa do przygotowywania prostych potraw. Zaletą jest to, że możesz siedzieć ze swoimi gośćmi przy stole, chociaż zdarza się, że często wszyscy stoimy przy piecu. Ale to nie jest konieczne, ponieważ kiedy EGG osiągnie ustawioną temperaturę, sam utrzyma ją na tym samym poziomie. Idealnie, to smaczne i bardzo proste!”

Edwin Vinke
Szef kuchni w restauracji De Kromme Watergang**



Stopka redakcyjna

Enjoy! jest wydawane przez
Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Holandia
E-mail: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

REDAKCJA

Inge van der Helm

PRZEPISY

Leonard Elenbaas, Ralph de Kok, Edwin Vinke,
KC Wallberg, Giuseppe Moscarda i Franz Mulser.

POMYSŁ I REALIZACJA

Big Green Egg Europe BV

ZDJĘCIA

Femque Schook, Sven ter Heide, Ton van Veen,
Nico Alsemgeest, Remko Kraaijeveld i Ivo Geskus.

DYSTRYBUCJA

Big Green Egg Europe BV

DRUKARNIA

Rodi Druk rotacyjny



Powielanie artykułów z Enjoy! jest dozwolone jedynie po uzyskaniu pisemnej zgody Big Green Egg Europe. Niniejsza publikacja została przygotowana z najwyższą starannością. Jednak ani autorzy, ani Big Green Egg Europe nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody poniesione w wyniku wykorzystania opublikowanych w nim informacji.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax™ i EGGmitt® są znakami towarowymi lub zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy Big Green Egg Inc.

© 2017 Big Green Egg Europe
Enjoy! #10 jesień/zima 2017

Spis treści

PL - #10 jesień / zima

- 04** Grillowany comber z zająca
- 05** Grillowany comber z sarny z warzywami duszonymi w winie, masą serową i chipsem z jarmużu
Pieczony seler
- 07** Carpaccio z rumsztyku wędzonego sianem
- 08** Kurek czerwony wędzony w gorącym dymie ze słodko-kwaśną sałatką
- 13** Skorupiaki z Big Green Egg
- 15** Marchew kandyzowana w wędzonym oleju
Pieczona i grillowana gruszka
Grillowana barwena
- 18** Kompletne menu orientalne
- 21** Risotto z langustynkami
- 22** Zupa miso z podsmażonymi warzywami i kawałkami omeletu
- 23** Burgery serowo-brokułowe
Kanapka z hummusem i grillowanymi warzywami
- 26** Wolno gotowany boczek wieprzowy
- 27** Strudel jabłkowy
- 28** Ossobuco wieprzowe z polentą
- 29** Omlet Kaiserschmarren
- 31** Muffinki czekoladowe z płynnym nadzieniem

I więcej...

- 10** Edwin Vinke i jego zelandzka kuchnia
- 16** Informacja o produktach
- 20** Portret pasjonata gotowania
- 24** Sukces Big Green Egg
- 25** Smak na wysokim poziomie
Flower power w Tyrolu
Południowym w Alpach
- 30** Flavour Fair Big Green Egg
Wildfire on Tour
- 31** W następnym numerze Enjoy!



STOŁY Z AKACJOWEGO DREWNA

Oprócz pieca Big Green Egg nie potrzebna Ci wiele, by gotować na świeżym powietrzu. Za pomocą zaledwie paru narzędzi można w pełni wykorzystać EGGA. Dodatkowo masz wybór szerokiej gamy akcesoriów, aby ułatwić pracę i w pełni cieszyć się swoim stylem życia z Big Green Egg.

Takim prawdziwym atutem będzie stół z twardego drewna Acacia Hardwood Table. Zyskujesz dzięki niemu dodatkową przestrzeń, na przykład na deskę do krojenia, do przygotowania składników, czy też po prostu do odłożenia rękawicy,

łopatki lub szczyptec kuchennych. W ten sposób podczas gotowania masz wszystko pod ręką. Stół jest wyposażony w kółka z blokadą, dzięki czemu możesz go łatwo przemieszczać.

Ręcznie robione stoły, odpowiednie dla pieców Large i XLarge, są zrobione z litego, wysokogatunkowego drewna akacjowego suszonego w piecu. To gatunek twardego drewna z pięknymi, naturalnymi słojami, które jest odporne na różne warunki pogodowe, dzięki czemu jest idealne do użytku na świeżym powietrzu. Drewno jest bardzo twarde, wytrzymałe i łatwe w utrzymaniu. Wyróżnia się nadzwyczaj



wysoką klasą odporności i z reguły nie musi być konserwowane. Jeśli zależy Ci na utrzymaniu głębokiego koloru przez lata, istnieje możliwość polakierowania stołu lub, gdy go nie używasz, przykrycia wentylowanym pokrowcem (EGG cover).

Stoły Acacia Hardwood Tables są dostępne dla modeli pieców Large (150 x 60 x 80 cm) i XLarge (160 x 80 x 80 cm).



DZICZYŻNA Z BIG GREEN EGGA

Dziczyżna jest dostępna przez cały rok, ale gdy nadchodzi jesień, rozpoczyna się także sezon łowiecki. Przez parę miesięcy króluje wtedy świeża dostawa lokalnych zwierząt łownych, a ich trwałe, ekologiczne mięso jest powszechnie dostępne. A jego przyrządzanie? Tu z pomocą przyjdzie oczywiście piec Big Green Egg!

GRILLOWANY COMBER Z ZAJĄCĄ

Dla 2 osób

Wstępne przygotowanie: 5 minut
(z wyłączeniem odstawienia na 45 minut)

Przygotowanie: 35 minut

1 comber zajączy o wadze 400-450 g, bez skóry
4 gałązki dzikiego tymianku
14 g cukru
12 g soli

Potrzebne akcesoria:

Termometr WiFi z dwoma sondami /
Dual Probe Remote Thermometer

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Wyjmij comber z lodówki. Oddziel listki tymianku od łodygi i pokrój je drobno. Zmieszaj tymianek z cukrem i solą, a następnie natrzyj mięso mieszanką. Pozostaw na około 45 minut w temperaturze pokojowej. Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z rusztem, do 125°C.

PRZYGOTOWANIE

Przeplucz mięso i wytrzyj je do sucha za pomocą ręcznika papierowego.

Połóż mięso żebrami do dołu na ruszcie i zamknij pokrywę pieca EGG. Grilluj przez około 20 minut. Obróć comber na drugą stronę, umieść igłę termometru wewnątrz mięsa i nastaw temperaturę na 53°C. Zamknij pokrywę i piecz do momentu osiągnięcia wyznaczonej temperatury.



GRILLOWANY COMBER Z SARNY Z WARZYWAMI DUSZONYMI W WINIE, MASĄ SEROWĄ I CHIPSEM Z JARMUŻU

Dla 6-8 osób

Wstępne przygotowanie: 5 minut
(z wyłączeniem odstawienia na 45 minut)

Przygotowanie: około 60 minut

1 comber z sarny o wadze 1,8-2,2 kg z kością, bez skóry, ale z warstwą tłuszczu

22 g cukru

18 g soli

12-15 gałązek dzikiego tymianku

Warzywa:

1 kapusta pekińska

1 koper włoski

½ główki czosnku

3-4 gałązki tymianku

1 natka pietruszki

8 ziarenek czarnego pieprzu

3 ziarenka ziela angielskiego

20 g masła

1 łyżka oliwy z oliwek

300 ml wytrawnego wina białego

Na chipsy z jarmużu:

1 gałązka jarmużu

Do masy serowej:

50 g szpinaku

10 g rukoli

20 g pietruszki

45 ml oliwy z oliwek extra virgin

200 g serka kremowego

50 ml odsączonego jogurtu (greckiego)

Potrzebne akcesoria:

Termometr WiFi z dwoma sondami / Dual Probe Remote Thermometer

Żeliwny garnek holenderski / Dutch Oven

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Wyjmij comber z sarny z lodówki. Wymieszaj ze sobą cukier i sól. Połóż mięso żebrami do dołu, natrzyj mieszanką i odstaw na 45 minut w temperaturze pokojowej. Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z rusztem, do 125°C.

PRZYGOTOWANIE

Przełucz mięso i wytrzyj je do sucha. Połóż je ponownie żebrami do dołu i odkrój mięso około 1 cm nad górną kością. Dodaj gałązki tymianku i zwiąż je mocno. Połóż mięso żebrami do dołu na ruszcie pieca EGG, umieść igłę termometru WiFi wewnątrz mięsa i nastaw temperaturę na 52-53°C. Zamknij pokrywę pieca Big Green Egg.

Pokrój w międzyczasie kapustę pekińską i koper włoski na ćwiartki i ułóż je w brytfannie Dutch Oven. Dodaj czosnek, tymianek, pietruszkę, ziele angielskie, masło i oliwę z oliwek, a następnie wlej wino do brytfanny. Połóż naczynie na ruszcie, obróć mięso (w tym momencie nie osiągnęło jeszcze ustalonej temperatury wewnętrznej), zamknij pokrywę EGGa i duś warzywa przez 20-30 minut.

Porwij jarmuż na kawałki i połóż go na ruszcie. Grilluj jarmuż z zamkniętą pokrywą przez 10-15 minut, aż będzie chrupiący. W międzyczasie pokrój szpinak, rukolę i pietruszkę na duże kawałki do masy serowej. Dodaj oliwę z oliwek i wymieszaj je z serem kremowym i jogurtem. Dodaj pieprzu i soli do smaku.

Kiedy mięso osiągnie pożądaną temperaturę wewnętrzną, zdejmij je z rusztu i odstaw na chwilę. Wyjmij kapustę pekińską i koper włoski z garnka i odsącz je. Pokrój mięso w równe plastry i umieść je razem z kapustą pekińską, koprem włoskim, chipsem z jarmużu i masą serową na talerzach.

PIECZONY SELER

↖ Pasuje do
dziczyzny!

Dla 6-8 osób

Wstępne przygotowanie: 15 minut

Przygotowanie: ponad 2 godziny

1 seler

50 g masła

Potrzebne akcesoria:

Dystans ceramiczny convEGGtor

Naczynie na skropliny Round Drip Pan

Cyfrowy termometr / Instant Read Digital Thermometer

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z dystansem ceramicznym convEGGtor i rusztem, do 175-200°C. W międzyczasie dokładnie umyj i osusz selera.

PIECZENIE

Włóż seler do naczynia Round Drip Pan, połóż je na ruszcie i zamknij pokrywę pieca EGG. Gotuj do momentu, aż temperatura wewnętrzna selera osiągnie 97°C. Możesz ją sprawdzić poprzez umieszczenie igły termometru cyfrowego wewnątrz warzywa. Temperaturę można odczytać w ciągu kilku sekund.

Wyjmij naczynie Round Drip Pan z pieca EGG i nieco ostudź selera. W międzyczasie umyj naczynie Drip Pan, umieść w nim masło i podgrzej je na ruszcie, aż będzie miało brązowy kolor i orzechowy zapach. Uważaj, żeby nie przypalić masła.

Obierz selera ze skórki i pokrój go na kawałki. Skrop go masłem, a następnie dodaj pieprzu i soli do smaku.

Podpowiedź

Możesz także posypać pieczonego selera świeżymi, drobno pokrojonymi ziołami.





A może raczej: Biblia The Big Green Egg, ponieważ ta książka to must have dla każdego fana Big Green Egg! Można tam znaleźć cały wachlarz możliwości, smaków i składników. Od zwykłego do wykwintnego menu i od przystawki do deseru. Wszystko smakowicie opakowane w luksusową książkę ze zdjęciami, od których aż ślinka cieknie.

Album składa się z dwóch części. Na początek podstawowe potrawy w ciekawym wydaniu. Przepisy są stosunkowo proste i zaskakujące, więc nawet profesjonalni kucharze znajdą coś dla siebie. Na przykład wędzony burger z masłem miso lub makrela z chutneyem z rabarbaru!

W drugiej części Szeffowie Kuchni, tacy jak Jonnie Boer (Holandia), Roger van Damme (Belgia), Sasu Laukkonen (Finlandia) i Didi Maier (Austria), zdradzają nam swoje sekrety. Opowiadają o miłości do Big Green Egg, dzieląc się swoimi wizjami i wskazówkami. Przepisy szefów kuchni są jak kursy mistrzowskie na papierze, opisane jasno i krok po kroku, żeby poradził sobie z nimi także mniej doświadczony kucharz amator.

THE BIG GREEN EGG ALBUM



Zaciekawił Cię album The Big Green Egg? Jest dostępny w punktach sprzedaży Big Green Egg. Można go kupić w języku francuskim, niemieckim, szwajcarskim, angielskim, szwedzkim i niderlandzkim. Album składa się z 200 stron i jest oprawiony w piękną, twardą oprawę o wymiarach 24 x 28 centymetrów. Album „The Big Green Egg” kosztuje 381 PLN (scd)

AKCESORIA DAJĄ JESZCZE WIĘCEJ RADOŚCI!



3.



1. Rozpałka - Charcoal Starters

Do rozpalenia węgla drzewnego Big Green Egg, w zależności od wielkości pieca EGG, wystarczą maksymalnie trzy kawałki rozpałki. Nasza naturalna rozpałka nie zawiera dodatków chemicznych, jest bezzapachowa i nie wpływa na smak potraw.

2. Dystans ceramiczny convEGGtor

Dystans ceramiczny convEGGtor to osłona termiczna, dzięki której przygotowana potrawa nie ma bezpośredniego kontaktu ze źródłem ciepła. Ponieważ ciepło nie działa bezpośrednio, uzyskamy efekt piekarnika. Jest to doskonały sposób na pieczenie potraw, gotowanie delikatnych składników, duszenie w niskiej temperaturze czy też zastosowanie wraz z żeliwnym garnkiem holenderskim (Dutch Oven). Dystans ceramiczny convEGGtor może być także użyty razem z kamieniem do pieczenia (Flat Baking Stone), żeby upiec najsmaczniejszy chleb i pizzę z prawdziwym chrupiącym spodem. Dostępny dla wszystkich modeli.

3. Drewniane wiórki do wędzenia

Można uwędzić składniki, potrawy i nadać im dodatkowy smak, jeśli do węgla doda się (namoczone) drewniane wiórki do wędzenia. Drewniane wiórki do wędzenia Big Green Egg są dostępne w różnych aromatach: Orzech, Pekań, Jabłoni i Wiśnia.

4. Deski do grillowania - Wooden Grilling Planks

Deski do pieczenia (Wooden Grilling Planks) wzbogacają smak i zapach mięsa i ryb. Po namoczeniu deski w wodzie położyć na niej składniki, a następnie umieścić na ruszcie. Wilgoć wchłonięta przez drewno da efekt wędzenia w dymie. Dla nadania potrawom różnych nut zapachowych oferujemy deski z drewna cedrowego i olchowego.

Na stronie 21 można znaleźć jeszcze więcej przydatnych akcesoriów. Kompletna oferta dostępna jest na stronie biggreenegg.eu

Bezpieczeństwo przede wszystkim

Podczas gotowania często zdarza się, że chcesz umieścić lub usunąć dystans convEGGtor® albo przydałoby się wymienić ruszt ze stali nierdzewnej na ruszt żeliwny lub odwrotnie.

Należy zawsze używać odpowiednich akcesoriów, takich jak rękawice termoodporne EGGmitt® czy też uchwyt do podnoszenia rusztu żeliwnego (Cast Iron Grid Lifter). Zwróć też uwagę, żeby podczas używania otwierać EGG® ostrożnie, w dwóch etapach.

Na początek otwórz pokrywę na parę centymetrów, by tlen mógł powoli dostać się do środka. Pozostaw ją tak na kilka sekund i po chwili możesz całkowicie otworzyć pokrywę.

W ten sposób unika się możliwego nagłego zapłonu. Przed pierwszym użyciem EGGa zapoznaj się ze wskazówkami bezpieczeństwa na stronie biggreenegg.eu

WĘDZENIE

Za pomocą Big Green Egga możesz bardzo łatwo dodać smaku potrawom poprzez wędzenie składników, nieważne, czy chodzi o ryby, mięso, czy na przykład owoce. Dzięki ceramice, z której wykonany jest piec Big Green Egg, wilgotność powietrza w EGGu jest idealna; składniki i potrawy pozostają wyśmienicie soczyste! Po prostu spróbuj, ta aromatyczna technika gotowania jest prostsza niż myślisz.



CARPACCIO Z RUMSZTYKU WĘDZONEGO SIANEM

Wędzenie to świetny sposób przygotowywania mięsa, który może nie od razu kojarzyć się z carpaccio. Jednak zdecydowanie polecamy carpaccio wędzone sianem, ponieważ zapewnia wspaniałe doznania smakowe. Dzięki temu, że temperatura w środku EGGa nie jest zbyt wysoka, wewnątrz mięsa jest - jak przystało na carpaccio - po prostu surowe.

Dla 8 osób

**Wstępne przygotowanie: 30 minut
(z wyłączeniem odstawienia
do ostygnięcia na 90 minut)
Przygotowanie: 10 minut**

siano
1 kg rumsztyku
50 g pesto
oliwa z oliwek
ocet balsamiczny
50 g rukoli
50 g tartego parmezanu
4 łyżki orzeszków piniowych

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Całkowicie otwórz dolny szyber pieca Big Green Egg. Rozpal organiczny węgiel drzewny za pomocą trzech kawałków rozpałki i przez około 10 minut pozostaw otwartą pokrywę. W międzyczasie zmocz dużą garść siana w pojemniku z wodą.

▶ Po 10 minutach, lub kiedy około jedna trzecia węgla będzie rozżarzona, włóż ruszt z warstwą mokrego siana do EGGa. Poczekaj, aż siano zacznie się palić, połóż stek na sianie i od razu zamknij pokrywę pieca EGG. Bezpośrednie zamknięcie pokrywki jest ważne, żeby zapobiec spalaniu się siana, na tym etapie powinno się ono jedynie dymić. Z tego powodu należy pozostawić szybry dolny i górny lekko otwarte, żeby zapewnić wystarczający dopływ tlenu do rozpalenia się węgla, ale jednocześnie aby zapobiec spalaniu się siana. Temperatura w Big Green Eggu nie może przekraczać 130°C.

▶ Po upływie około 7-8 minut obróć stek, zamknij pokrywę pieca EGG i wędź przez kolejne 7-8 minut.

▶ Następnie otwórz pokrywę i poczekaj, aż siano zacznie się palić. Wyjmij stek z Big Green Egga po wypaleniu się siana. Odstaw mięso do ostudzenia, usuń z niego resztki siana i zawiń je ciasno w folię spożywczą. Aby móc łatwiej pokroić mięso w

cieńsze plastry, umieść je przez około półtora do dwóch godzin w zamrażalniku.

PRZYGOTOWANIE

▶ Pokrój stek w cienkie plastry i rozłóż go na talerzach w pokrywających się warstwach. Jeśli to potrzebne, pozwól, aby ogrzał się do temperatury pokojowej. W różnych miejscach umieść odrobinę pesto i skrop stek oliwą z oliwek i octem balsamicznym. Posyp go rukolą, startym parmezanem i orzeszkami piniowymi, a następnie dopraw do smaku solą i pieprzem.



KUREK CZERWONY WĘDZONY

W GORĄCYM DYMIE
ZE SŁODKO-KWAŚNĄ SAŁATKĄ



Lubisz wędzoną rybę? Jeśli tak, spróbuj wędzonego kurka czerwonego. Dzięki marynowaniu filetów rybnych w zalewie solnej ich mięso będzie bardziej sprężyste i smaczniejsze. Słodko-kwaśna sałatka doskonale komponuje się ze smakiem wędzonego fileta rybnego!

Dla 4 osób

Wstępne przygotowanie: 20-30 minut
(z wyłączeniem 2 godzin na marynowanie w zalewie solnej)

Przygotowanie: 40 minut

2 kurki czerwone
8 łyżek gruboziarnistej soli morskiej
2 ½ łyżki cukru

Do słodko-kwaśnej sałatki

200 ml octu
200 g cukru
1 cm świeżego korzenia imbiru
½ czerwonej papryczki chilli
1 łyżeczka soku z cytryny
¼ dyni
1 ogórek
1 limonka
2 główki sałaty rzymskiej

Potrzebne akcesoria:

- 🌿 Drewniane wiórki do wędzenia z wiśni / Cherry Wood Chips
- 🌿 Dystans ceramiczny convEGGtor

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

1 Oczyszcz kurki czerwone (lub poproś o to swojego sprzedawcę ryb), zostaw skórę. Zmieszaj sól morską z cukrem i natrzyj filety rybne po obu stronach mieszanką solną. Przykryj je i odstaw w marynacie solnej na 2 godziny do lodówki.

2 W międzyczasie zagotuj ocet z 200 mililitrami wody i cukrem do słodko-kwaśnej sałatki. Obierz korzeń imbiru i pokrój go w cienkie plastry, pokrój papryczkę chilli w krążki i zgnieć trawę cytrynową. Dodaj je do gotującej się mieszanki octowej, zmniejsz ogień i gotuj przez 15 minut na wolnym ogniu.

3 Odstaw słodko-kwaśną mieszankę do ostygnięcia. W międzyczasie obierz dynię, usuń nasiona i pokrój miąższ na cienkie paski za pomocą obieraczki. Umyj ogórek i pokrój go wzdłuż w cienkie paski. Wyjmij imbir i trawę cytrynową ze słodko-kwaśnej mieszanki. Przekrój limonkę na pół, wyciśnij sok z połówki (odłóż drugą połówkę na później) do słodko-kwaśnej mieszanki i dodaj do niej paski dyni i ogórka. Marynuj w temperaturze pokojowej przez 1 godzinę.

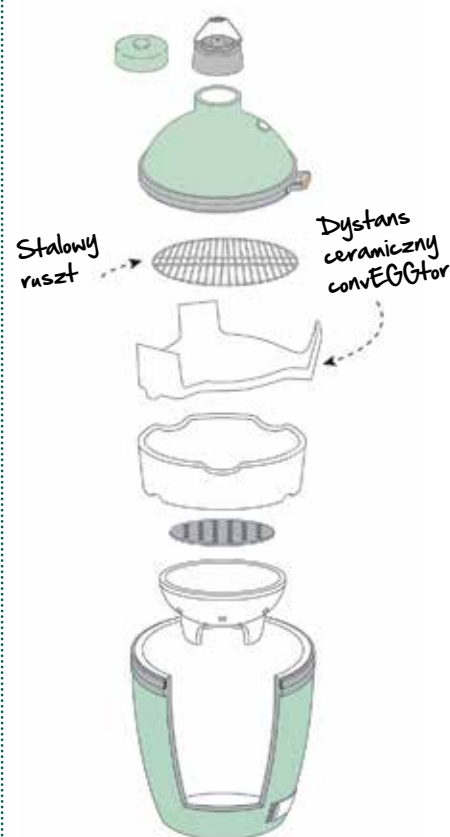
PRZYGOTOWANIE

1 Zanurz w wodzie dużą garść wiórków do wędzenia. Całkowicie otwórz dolny szyber. Rozpal węgiel drzewny za pomocą trzech kawałków rozpałki i przez około 10-12 minut pozostaw otwartą pokrywę. W międzyczasie przepłucz filety z kurka czerwonego pod bieżącą wodą i wytrzyj je do sucha.

2 Gdy węgiel będzie rozżarzony w około jednej trzeciej, posyp go namoczonymi wiórkami do wędzenia i umieść dystans ceramiczny convEGGtor oraz ruszt. Połóż na niego filety z kurka czerwonego skórą na dół i zamknij pokrywę pieca EGG. Zostaw w górnym szybrze szczelinę wielkości 1 cm, a szyber dolny zostaw delikatnie otwarty. Temperatura pieca Big Green Egg powinna wynosić od 65 do 90°C. Wędź filety przez około 25 minut, do tego czasu będą gotowe i będą smakować wyśmienicie.

3 W międzyczasie oderwij liście sałaty rzymskiej i umieść je na talerzach. Przekrój pozostałą połówkę limonki na cztery części. Odsącz warzywa ze słodko-kwaśnej mikstury i umieść je na talerzach. Zdejmij filety z kurka czerwonego z rusztu, przekrój je po przekątnej i ułóż je równo na sałatce. Udekoruj kawałkiem limonki.

Zalecana konfiguracja pieca dla tego dania



Gotowanie pośrednie

Poprzez umieszczenie dystansu ceramicznego convEGGtor zmieniasz piec Big Green Egg w piekarnik. Odpowiedni dla niskich i wysokich temperatur, ewentualnie z dodatkiem dymu drzewnego, żeby wędzić składniki.

Między innymi do:

*Gotowania dużych kawałków mięsa i ryb
/ Wędzenia dużych kawałków mięsa i ryb*

Temperatury i czas przygotowania

czas przygotowania	Waga	Temperatura pieca Big Green Egg	Temperatura wewnętrzna	Przybliżony czas
Grillowanie bezpośrednie				
Warzywa i owoce	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Skorupiaki	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Ryby	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Kotlet wołowy z kostką	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Stek Rib Eye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Kotleciki jagnięce	100-250 g	220°C	50-68°C	5 - 10 min.
Kurczak	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Pierś z kaczki	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Gotowanie pośrednie				
Karkówka	2-5 kg	120°C	65°C	4 godziny
Udziec jagnięcy	2-5 kg	120°C	55°C	3 godziny
Comber wołowy	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 godziny
Cały kurczak	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min
Udło z kurczaka	250 g	180°C	77°C	35-34 min.
Pierś z kurczaka	250 g	180°C	77°C	16-20 min.
Wędzenie				
Karkówka	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 godziny
Comber wołowy	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 godziny
Łosoś	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Duszenie				
Gulasz	2-8 kg	150°C	-	3-4 godziny
Warzywne ragoût	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Pieczenie				
Pizza (spód 2-3 mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Pieczone ziemniaki	-	150°C	-	2-3 godziny
Pieczone warzywa korzeniowe	-	150°C	-	2-3 godziny
Ciasto czekoladowe na ciepło	-	200°C	-	15 min.



Rozpalanie Big Green Egg

1. Napełnij ceramiczną podstawę węglem drzewnym na wysokość 5 cm powyżej jej krawędzi. Rozłóż na nim 3 kawałki rozpalarki Big Green Egg.
2. Całkowicie rozsuń dolne drzwiczki popielnika i zapal rozpalarkę. Pokrywę pozostaw otwartą. Duża ilość tlenu umożliwi szybsze rozpalenie węgla.
3. Po 10-15 minutach, gdy rozpalarka się wypali, umieść akcesoria w odpowiedniej konfiguracji dla wybranej techniki kulinarnej.
4. Zamknij pokrywę i załóż szyber. Ustaw temperaturę za pomocą regulatora powietrza i szybru.

Uwaga! Po rozpaleniu w piecu EGG staraj się możliwie najrzadziej otwierać pokrywę, żeby zachować odpowiednią temperaturę.



CHCESZ OTRZYMYWAĆ PRZEPISY ONLINE?

Najnowsze menu sezonowe
i specjalne przepisy
Inspiration Today

Zarejestruj się na
biggreenegg.eu/pl/signup
po ciągle świeżą
dawkę inspiracji.



FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

BIGGREENEGG.EU

Edwin Vinke
De Kromme Watergang**
Niderlandy

OPEN FLAVOUR™





Region szefa kuchni

Edwin Vinke i jego zelandzka kuchnia

Już jako chłopiec Edwin Vinke oznajmił, że chce zostać kucharzem. Obecnie już od 25 lat pracuje jako kulinarny mistrz w restauracji De Kromme Watergang w zelandzkim Hoofdplaat. W wiosce, która dzięki Edwinowi i jego żonie Blanche zaistniała na mapie Holandii.

Droga na szczyt nie zawsze była dla Edwina usłana różami. Miał potrzebny talent, a także wytrwałość. Ale prawdziwy sukces przyszedł dopiero wtedy, kiedy Edwin, już ze sporym doświadczeniem, obrał swoją własną drogę. Edwin: „Po zakończeniu szkoły hotelarskiej w belgijskim Koksijde i odbyciu stażu we Francji przyszedł czas służby wojskowej w Korpus Commandotroepen, gdzie objąłem stanowisko kucharza w mobilnej kuchni. Potem pracowałem w kuchni restauracji portowej w moim rodzinnym mieście Breskens, a następnie przez pięć lat jako zastępca szefa kuchni w Oud Sluis, w tym czasie renomowanej restauracji Ronniego Hermana serwującej małże. W 1993 roku razem z Blanche kupiliśmy pusty budynek szkolny z myślą o założeniu swojej własnej restauracji.”

Zmiany

Po wielkiej renowacji, w którą zaangażowana była cała rodzina, restauracja De Kromme Watergang stała się faktem. Przygoda z restauracją zaczęła się dla tej młodej pary, ze zgromadzonymi tu i ówdzie sprzętami kuchennymi. „To brzmi bardzo romantycznie, ale w rzeczywistości było inaczej”, śmieje się Edwin. „W pierwszych latach częściej można było zobaczyć mnie w kombinezonie roboczym niż w fartuchu szefa kuchni. Słuchałem uważnie tego, co chcieli moi klienci, ale to nie wystarczyło, aby restauracja przynosiła zyski. Postanowiliśmy jednak w tym wytrwać. Oczy otworzyło mi dopiero spotkanie z Gordonem Ramsayem w 2005 roku. Przedtem ledwo

wiedzałem, co oznacza restauracja z gwiazdkami. Po tym, jak zobaczyłem w telewizji, co robi ten człowiek, musiałem się z nim spotkać. Polecieliśmy tam, zjedliśmy w restauracji, a nawet napiliśmy się z nim piwa w pubie. Od tego momentu byłem przekonany, że chcę gotować inaczej i wszystko zmieniłem. Ukryłem się w kuchni na tydzień, żeby eksperymentować i jeszcze przed upływem sześciu miesięcy otrzymaliśmy gwiazdkę Michelin.”

Tak naturalnie, jak to możliwe

„Potem poszło szybko, trochę za szybko”, mówi Edwin. „Nagle znalazłem się w towarzystwie dużych chłopców i to sprawiło, że byłem bardzo niepewny. Jednak dzięki temu, że zacząłem dużo ćwiczyć i zdrowo się odżywiać, odzyskałem energię, żeby iść dalej i się rozwijać.” I znowu z powodzeniem, ponieważ w 2011 Edwin otrzymał tytuł Szefa Roku od Gault Millau, a następnie drugą gwiazdkę Michelin. Edwin wprowadził swój zdrowy styl życia również pod postacią potraw w De Kromme Watergang, gdzie podąża za naturą. Nie używa rafinowanych cukrów, a zamiast wody z solą, do gotowania używa przefiltrowanej wody z Oosterschelde. W De Kromme Watergang nie ucieka się do sztucznych sztuczek. Edwin: „Jeśli miałbym wybrać coś, co budzi we mnie niechęć, to byłyby to produkty, które utrzymują konsystencję musu lub purée. Te rzeczy są prawie jak klej do tapet i mogą zlepić się w żołądku. Jeśli z purée zwyczajnie wycieknie trochę wody, to trudno. Chcę gotować tak naturalnie, jak to możliwe!”

Bogactwa naturalne

W restauracji używa się jedynie świeżych, naturalnych produktów sezonowych, najlepiej z najbliższego otoczenia. Edwin: „Poza ziołami i przyprawami wszystkie produkty



pochodzą z okolicy. Nie chcę być szowinistą, ale myślę, że nie ma drugiego takiego miejsca, jak Zelandia, skąd pochodzą tylko wspaniałych produktów. Mamy Oosterschelde, gdzie występują najlepsze owoce morza. Morze Północne dostarcza wspaniałych gatunków ryb, takich jak sola, turbot i barwena. Mamy grunty rolne, a na wydmach rosną owoce rokitnika, portulaka pospolita i wszystkie inne dzikie rośliny jadalne. Otoczenie i natura są tutaj bardzo bogate. Co więcej, od 2012 roku mamy luksus korzystania z Zilte Hof, naszej własnej działki, która ma prawie hektar wielkości.

Ogromna różnica

„Obecnie żyjemy w społeczeństwie konsumpcyjnym, rolnicy są niemal zmuszani do uprawy szybko rosnących produktów, które są odporne na choroby”, dodaje szef kuchni. „Uprawiamy różne odmiany, takie jak dzika marchew i czosnek. Do nich trzeba naprawdę mówić każdego dnia. Takie odmiany są często bardziej wrażliwe, czasem mają czarne lub brązowe plamki, ale pod względem smaku i jakości jest ogromna różnica. Ponadto trzeba zobaczyć i wykorzystywać roślinę w inny sposób. Mój kolega z Włoch na przykład regularnie przywozi ze sobą różne ziarna. Można jeść je suszone, ale jeśli zasadzisz je w ziemi, najpierw powstanie sadzonka. Sadzonka stanie się potem rośliną z pączkami kwiatowymi, z których wyrosną kwiaty, a na końcu nowe ziarno. Można użyć tego wszystkiego w kuchni, ale jeśli zostawi się roślinę i wyrosną nowe ziarno, można je znowu zasuszyć. Dla kucharza jest to wytchnienie, naprawdę nie mógłbym już żyć bez naszego ogrodu.”

Ogród nadaje ton

Obecnie w Zilte Hof rośnie około 260 upraw, od warzyw po kwiaty i zioła. Jedna czwarta kwiatów nie jest do spożycia, tylko dla pszczoł, które latają po ogrodzie w poszukiwaniu nektaru, żeby zaopatrzyć kuchnię De Kromme Watergang w miód. „Jeśli wiemy, kiedy mogą zostać zebrane określone produkty, możemy przyrzeć się temu, jak możemy je przetwarzać. Mamy zawsze świeże produkty, ponieważ ogród znajduje się naprzeciwko restauracji”, wyjaśnia Edwin. „Nie mam też przepisów na papierze, poza ciastami. Mój syn Tom, który też działa w branży, spisuje teraz wszystko na papierze. Jeśli o to chodzi, to jestem bumelanem, wszystko mam w głowie. Ogród nadaje ton menu, tak jak dostawa ryb i owoców morza.”

Najlepsi rybacy

Edwin: „Moje owoce morza, takie jak okładniczki, sercówki, pobrażki, ostrygi i trąbiki oraz kraby i homary z wód Oosterschelde pochodzą od Joopa Paauwego z Meromar Seafoods. Joop współpracuje z najlepszymi rybakami. Po wyciągnięciu z wody skorupiaki zanurzone są w dużych zbiornikach, żeby je przepłukać. Woda, która pochodzi bezpośrednio z Oosterschelde, jest stale wymieniana, dzięki czemu na skorupiakach nie będzie śladu piasku. Zazwyczaj pytam Joopa o jego najlepszą ofertę w danym momencie, nie ma dla mnie znaczenia, co to konkretnie jest. Najbardziej liczy się dla mnie smak i jakość. Jeśli to jest dobre, nawet nie poznasz, co próbujesz, jeśli udusisz skorupiaki lub podgotowanego homara z wód Oosterschelde na piecu Big Green Egg!”





SKORUPIAKI

Z BIG GREEN EGG

Możesz w szybki i łatwy sposób przygotować skorupiaki w piecu Big Green Egg, żeby dodać je do innej potrawy lub cieszyć się nimi w czystej postaci.

Wstępne przygotowanie: 20 minut
Przygotowanie: 5 minut

wybrane skorupiaki, takie jak małże, sercówki jadalne i ostrygi

Potrzebne akcesoria:

- Perforowany ruszt z powłoką ceramiczną / Perforated Porcelain Grid (opcjonalnie)
- Rękawica termoodporna EGGmitt

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

› Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, z rusztem i perforowaną blachą do 200°C. W międzyczasie przepłucz skorupiaki pod zimną bieżącą wodą. Wyrzuć otwarte lub połamane sztuki.

PRZYGOTOWANIE

› Rozłóż skorupiaki na perforowanej blasze z ceramiczną powłoką i zamknij pokrywę pieca.

› Ze względu na zawartość wody w skorupkach i możliwość powstawania gorącej pary, otwórz ostrożnie pokrywę - po 4-5 minutach - używając termoodpornej rękawicy. Sprawdź, czy skorupiaki są otwarte, jeżeli nie, zamknij pokrywę i duś je przez kolejną minutę. Ostrygi pozostają zamknięte, można je otworzyć po przygotowaniu.

› Zdejmij skorupiaki z rusztu (za pomocą rękawicy EGGmitt).



Zbędne części

Mimo że restauracja De Kromme Watergang słynie z owoców morza, serwowane jest tam również dobre mięso, jednak z umiarem. „Stosunek wynosi około 95% ryb i skorupiaków do 5% mięsa, ale to się trochę zmienia,” mówi Edwin. „Uwielbiam bowiem pracować ze zbędnymi częściami mięsa, często w połączeniu z rybami. Kurzy kuper jest na przykład najsmaczniejszą częścią kury. Jest poprządkany żyłkami bogatymi w tłuszcz i fantastycznie komponuje się z homarcami lub sercówkami jadalnymi. Idealny do naszego „Johnnie Walker box”, czyli skrzynki, która kiedyś wypełniona była ekskluzywną whisky, a którą napełniamy miseczkami z różnymi potrawami, do których przygotowania użyta była whisky. Skrzynkę serwujemy zamkniętą, co zawsze zapewnia efekt zaskoczenia.



Kombinacje smakowe

„Udziec wieprzowy” też jest takim produktem. Ugotowaliśmy kiedyś udziec wieprzowy i oddzieliliśmy mięso od kości. To mięso także jest smaczne i tłuste. Kiedy dałem je tu chłopakom do spróbowania, stwierdziliśmy, że smak jest trochę podobny do okładniczek. Serwujemy to połączenie już od kilku lat i goście je uwielbiają. Nie osiągniesz takiego smaku z chudym filetem z kurczaka, czy też z polędwiczką wieprzową. Tłuszcz dodaje smaku.” Według Edwina połączenie ryb i mięsa nie jest wcale niespotykane: „W przeszłości, kiedy ludzie nie mieli pieniędzy na zakup masła, do smażenia ryb często używano smalec.” Jeśli chodzi o kombinacje smakowe, szef kuchni ma jasną filozofię: „Zwracam uwagę na środowisko. Sola pływa na przykład na dnie morza, tego rodzaju ryby nie podam więc z pomidorami i paprykami, ale z warzywami, które rosną pod ziemią, takimi jak por i seler. Krab żyje pomiędzy wodorostami, więc używam do niego odmian wodorostów, jak glony z rodziny codium i krasnorosty. Ogólnie lubię pracować z wodorostami. Każda z różnych odmian ma inny słony smak.”

Wodorosty w centrum uwagi

W dzisiejszych czasach wodorosty znajdują się coraz częściej w centrum uwagi, ponieważ są nie tylko smaczne, ale także bogate w witaminy i minerały. Edwin pracuje z nimi już od lat, od kiedy spotkał się z Janem Kruijsse z De Zeeuwse Zeewierhandel.

Codziennie podczas odpływu Jan zbiera wodorosty z wód Oosterschelde, jedynego miejsca w Holandii, gdzie rosną jadalne glony. Edwin: „Kiedy spotkałem Jana i kiedy opowiedział mi, a potem pokazał, czym się zajmuje, od razu podszedłem do tego entuzjastycznie. Pomyślałem, że to fantastyczny pomysł i stałem się jego pierwszym klientem. Używamy jego wodorostów na wiele sposobów. Zbiory trwają cały rok. W wodach Oosterschelde rośnie około 150 jadalnych glonów, wśród których obficie występują glony „spaghetti”, morszczyń piłkowany, glony wakame, krasnorosty, glony z rodziny codium, wodorosty sargassum muticum i sałata morska. Oferta zmienia się w ciągu roku, więc uzależniamy wybór świeżych glonów od pory roku.”

Od przypraw po warzywa

Edwin: „Musisz wiedzieć dobrze, co należy zrobić z wodorostami, prawie jak z warzywami gruntowymi. Każdy rodzaj ma swoje szczególne właściwości. Glony z rodziny codium, glony „spaghetti” i krasnorosty smakują na przykład dobrze na surowo. Natomiast morszczyń piłkowany i wodorosty sargassum muticum nie, te odmiany należy podgrzać. Używamy różnych rodzajów na różne sposoby, na surowo, duszone lub blanszowane jak pełnowartościowe warzywa lub też smażone w głębokim oleju, suszone i zmielone na proszek, a potem używane jako naturalne przyprawy. Lub oczywiście na piecu Big Green Egg, to też możliwe!



Consommé z ziemniaka z chipsem z wody morskiej i tatarem z wędzonej marchewki



Pieczona i grillowana gruszka z białą czekoladą i płatkami róży

MARCHEW KANDYZOWANA W WĘDZONYM OLEJU

Kiedy kandyzujesz marchewkę w wędzonym oleju, nadajesz jej przepyszny, specyficzny aromat dymu. Możesz wykorzystać ją między innymi do zrobienia tatara.

Wstępne przygotowanie: 30 minut
(z wyłączeniem 1 nocy na marynowanie w zalewie solnej)

Przygotowanie: 30 minut
(z wyłączeniem pozostawienia na 1 noc)

marchewki
przefiltrowana woda morska
ściinki wodorostów
oliwa z oliwek

Potrzebne akcesoria:

- 🌿 Drewniane wiórki do wędzenia z orzesznika / Hickory Wood Chips
- 🌿 Naczynie na skropliny Drip Pan

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Obierz marchewki i odetnij końcówki. Doprowadź przefiltrowaną wodę morską (lub lekko posoloną wodę) i garść ścierek wodorostów do wrzenia i pozostaw na wysokim ogniu, aż wygotuje się do połowy. Zdejmij garnek z ognia i pozostaw wodę do schłodzenia. Zanurz w niej marchewki i pozostaw na noc do peklowania. Marchewki muszą być w całości zanurzone w wodzie.

PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go do 85 °C. Zamocz garść wiórków do wędzenia w wodzie. Wyjmij marchewki z zalewy solnej i osusz je.

▶ Ułóż marchewki w naczyniu Drip Pan i wlej tyle oliwy z oliwek, żeby były całkowicie zanurzone. Posyp rozżarzony węgiel namoczonymi wiórkami do wędzenia, umieść ruszt na EGGu i połóż na niego Drip Pan. Zamknij pokrywę pieca EGG i wędź potrawę przez 15 minut.

▶ Zamknij górny i dolny szyber pozostawiając naczynie Drip Pan na noc w zamkniętym EGGu, żeby marchewki zyskały aromat wędzonego oleju.

PIECZONA I GRILLOWANA GRUSZKA

Pieczone lub grillowane owoce z pieca Big Green Egg nadają deserom zupełnie nowy wymiar.

Wstępne przygotowanie: 35 minut
Przygotowanie: 30 minut

gruszka deserowa

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z rusztem, do 200 °C.

▶ Połóż gruszkę na ruszcie i zamknij pokrywę pieca EGG. Piecz gruszkę przez około 20 minut.

▶ Wyciągnij gruszkę z EGGa i pozostaw ją do ostygnięcia.

PRZYGOTOWANIE

▶ Obierz upieczoną gruszkę i pokrój ją w plasterki.

▶ Połóż plasterki gruszki na ruszcie. Zamknij pokrywę pieca EGG i grilluj je przez około 1 minutę. Przewróć plasterki na drugą stronę i grilluj je jeszcze przez 1 minutę.

Wstępne przygotowanie: 20 minut
Przygotowanie: 10 minut

barwena

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, z rusztem, do 220 °C. Dobrze przepłucz wewnętrzną i zewnętrzną stronę barweny pod zimną bieżącą wodą. Wysusz rybę i lekko posmaruj jej zewnętrzną stronę olejem roślinnym.

PRZYGOTOWANIE

▶ Połóż barwenę na ruszcie i zamknij pokrywę pieca EGG. Grilluj przez około 5 minut.

▶ Otwórz pokrywę, przewróć rybę i zamknij pokrywę pieca EGG. Grilluj ponownie przez około 5 minut. Możesz sprawdzić, czy mięso ryby jest gotowe poprzez wyciągnięcie płetwy grzbietowej, powinno pójść łatwo. Można również sprawdzić, czy ryba jest gotowa za pomocą cyfrowego termometru. Temperatura w środku powinna wynosić 50 °C.

GRILLOWANA BARWENA

Jedną z potraw, którą przygotował Edwin, była grillowana barwena z kremem z bakłażanów i majonezem z anchois. Tak można grillować barwenę:



Z POŁĄCZENIA STAROŻYTNEJ MĄDROŚCI I INNOWACYJNYCH MATERIAŁÓW...

Big Green Egg oparty jest na azjatyckim projekcie liczącego 3000 lat tradycyjnego glinianego pieca na węgiel drzewny, który już w tamtych czasach zapewniał wyjątkowe walory smakowe. Z dzisiejszą wiedzą, procesami produkcyjnymi i innowacyjnymi materiałami zostało stworzone perfekcyjne urządzenie kuchenne. Wysokiej jakości ceramika w połączeniu z pokrywą zapewnia niezwykle wydajne spalanie węgla drzewnego. Dzięki doskonałej cyrkulacji powietrza, która sprawia, że jedzenie gotuje się w odpowiedniej temperaturze, przygotujesz z Big Green Egg niesamowicie smaczne i soczyste potrawy o niespotykanym smaku.

...UZYSKAJ GŁĘBIĘ SMAKU...

Wspólnie ciesz się dobrym życiem, to motto Big Green Egg. Dzięki pięknemu i funkcjonalnemu projektowi pieca EGG, a także użyciu materiałów najwyższej jakości w pełni wykorzystasz potencjał swojego domu z Big Green Egg. Big Green Egg jest wykonany z ekskluzywnej ceramiki najwyższej jakości, opartej na technologiach opracowanych przez NASA. Charakteryzuje się ona dużymi właściwościami izolacyjnymi i w połączeniu z różnymi opatentowanymi częściami sprawia, że Big Green Egg jest unikalny. Materiał ceramiczny może wytrzymać ekstremalne temperatury i wahania temperatur, nie rozszerza się, ani się nie kurczy. Może być podgrzewany sto tysięcy razy bez utraty swoich właściwości. Big Green Egg daje konsumentom dodatkowo ograniczoną dożywną gwarancję na materiał i konstrukcję wszystkich ceramicznych elementów pieca EGG. Żadne inne urządzenie kuchenne nie jest tak niezawodne, wytrzymałe, termoizolacyjne i odporne na warunki atmosferyczne. Co więcej, materiał ceramiczny odbija ciepło, tworząc strumień powietrza, który nadaje specjalny przyjemny smak składnikom i potrawom, które gotujesz w piecu EGG. W ten sposób uzyskuje się głębię smaku.

...I CIESZ SIĘ NIĄ Z INNYMI!

Big Green Egg jest naprawdę niezawodny, dzięki temu można beztrudno cieszyć się chwilą. Na przykład temperatura, którą można łatwo regulować, jest bardzo stabilna. Dzięki termoizolacyjnej ceramice wysokiej jakości temperatura zewnętrzna nie ma żadnego wpływu na temperaturę wewnątrz pieca EGG. Dwa regulowane otwory wentylacyjne - szyber dolny i górny - umożliwiają ustawienie i utrzymanie temperatury z dokładnością do jednego stopnia. Im mniejsze są otwory, tym niższa jest temperatura, i odwrotnie. Big Green Egg pozwala na regulowanie temperatury w zakresie od 70°C do 350°C. To sprawia, że w połączeniu z określonymi akcesoriami Big Green Egg doskonale sprawdzi się przy wielu technikach kulinarnych, tj. grillowaniu, pieczeniu, gotowaniu, duszeniu, wędzeniu, czy tzw. powolnym gotowaniu. Smak tych potraw zadziwi Ciebie i Twoich gości.



Mini

Średnica rusztu: **Ø 25 cm**
Pow. gotowania: **507 cm²**
Waga: **17 kg**

MiniMax

Średnica rusztu: **Ø 33 cm**
Pow. gotowania: **855 cm²**
Waga: **35 kg**

Mini dostarczane jest bez metalowego stojaka.



Small

Średnica rusztu: **Ø 33 cm**
Pow. gotowania: **855 cm²**
Waga: **36 kg**

Medium

Średnica rusztu: **Ø 38 cm**
Pow. gotowania: **1.140 cm²**
Waga: **51 kg**

Large

Średnica rusztu: **Ø 46 cm**
Pow. gotowania: **1.688 cm²**
Waga: **73 kg**



XLarge

Średnica rusztu: **Ø 61 cm**
Pow. gotowania: **2.919 cm²**
Waga: **99 kg**

XXLarge

Średnica rusztu: **Ø 74 cm**
Pow. gotowania: **4.336 cm²**
Waga: **192 kg**

TAK ZBUDOWANY JEST BIG GREEN EGG

Ceramika wysokiej jakości i niezawodność

CERAMICZNA NASADKA

Po użyciu zamknij piec Big Green Egg za pomocą ceramicznej nasadki i zamknij regulator powietrza. Ze względu na brak tlenu węgiel całkowicie zgaśnie i będzie można go rozpalic ponownie następnym razem.

POKRYWA Z KOMINEM

Ceramiczna kopuła z kominem, którą można łatwo otworzyć i zamknąć za pomocą systemu sprężynowego. Powierzchnia ceramiczna pokryta jest warstwą wytrzymałej podwójnej glazury. Na skutek odbijania ciepła i działania izolacyjnego ceramiki, w środku pieca EGG powstaje przepływ powietrza, który zapewnia zrównoważone i smaczne gotowanie.

CERAMICZNY PIERŚCIEŃ WEWNĘTRZNY

Ceramiczny pierścień wewnętrzny znajduje się na komorze paleniska i zapewnia odpowiedni odstęp pomiędzy rozżarzonymi węglami a rusztem.

CERAMICZNA KOMORA PALENISKA

Komora paleniska leży na ceramicznej podstawie i jest napełniana węglem drzewnym. Komora została wyposażona w przemysłowe otwory i wgłębienia w dolnej części. Zapewnia to stały i optymalny przepływ powietrza, gdy regulator powietrza i szyber są otwarte.

CERAMICZNA PODSTAWA

Ceramiczna, termoizolacyjna podstawa, która na zewnętrznej stronie pokryta jest podwójną ochronną glazurą.



GÓRNY METALOWY SZYBER

Służy do regulacji przepływu powietrza, co zapewnia dokładną kontrolę temperatury.

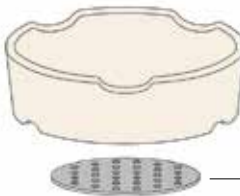
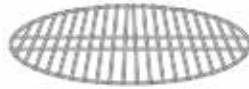
TERMOMETR

Precyzyjnie wskazuje temperaturę w EGGu bez konieczności otwierania pokrywy.



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

Na ruszcie ze stali nierdzewnej (Stainless Steel Grid) można umieścić składniki do przygotowania.



RUSZT

Ten ruszt znajduje się w komorze paleniska. Dzięki szczelinom w ruszcie, wewnątrz EGGa tworzy się komin powietrzny, a popiół opada do podstawy, dzięki czemu można go łatwo usunąć poprzez dolny szyber za pomocą wygarniacza popiołu.



SZYBER DOLNY

Dolny szyber umożliwia regulację przepływu powietrza i kontrolę temperatury. Dodatkowo przez otwór można łatwo usunąć popiół.

Chcesz wiedzieć więcej? Odwiedź stronę: biggreenegg.eu



Naturalny węgiel drzewny Big Green Egg to połączenie drewna dębowego i orzesznika – a to oznacza zestaw doskonały! Duże kawałki węgla palą się długo i pozostawiają - w przeciwieństwie do innych rodzajów węgla drzewnego - niewielką ilość popiołu i zapewniają subtelny aromat dymu.

Jedna „porcja” węgla drzewnego wystarcza średnio na 8-10 godzin stałej temperatury.



Gotowy do pracy w 15 minut z zaledwie 3 kawałkami rozpałki!

Big Green Egg Charcoal Starters to naturalne rozpałki, które nie zawierają chemicznych substancji. Rozpałki są bezzapachowe i nie wpływają na smak potraw.

LET YOUR
CREATIVITY
RUN WILD!



Żeliwny szyber służy do regulacji przepływu powietrza, co zapewnia dokładną kontrolę temperatury.

Jeśli użyjesz dystansu ceramicznego convEGGtor, Big Green Egg łatwo zmieni się w piekarnik. Osłona termiczna sprawia, że potrawa nie ma bezpośredniego kontaktu ze źródłem ciepła. Z tego względu jest to doskonały sposób na gotowanie delikatnych składników lub powolne gotowanie. Jeśli oprócz tego użyjesz kamienia Flat Baking Stone, możesz upiec najsmaczniejszy chleb i pizzę na prawdziwym kruchym spodzie.



TRZY DANIA Z BIG GREEN EGG

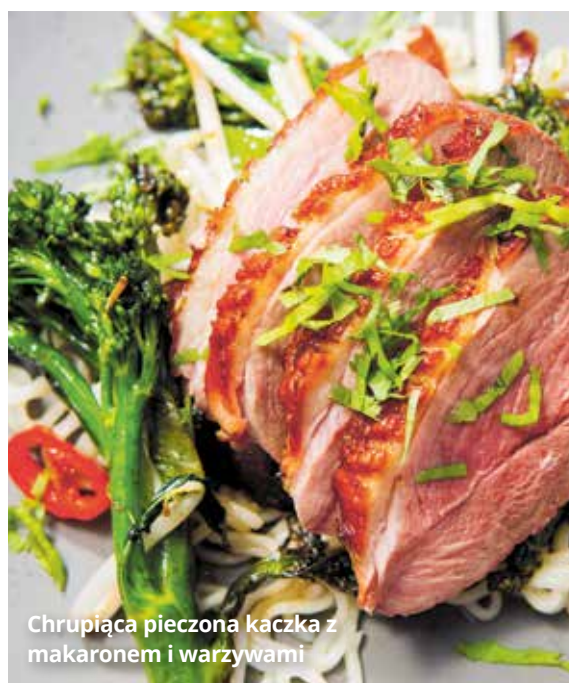
KOMPLETNE MENU

ORIENTALNE

Jeśli chcesz podać trzydaniowe menu na Big Green Eggu, ułatwisz sobie zadanie, planując przygotowania z wyprzedzeniem. Dobry plan jest ważny, szczególnie jeśli oczekujesz gości. Dzięki temu podczas gotowania nie musisz wykonywać wielu czynności i możesz spędzić miło czas z gośćmi przy stole.



Duszony kurczak z ryżem pandan



Chrupiąca pieczona kaczka z makaronem i warzywami



Ciasto Lapis Legit

Chcesz otrzymywać przepisy w wersji cyfrowej?

Chcesz otrzymywać najnowsze menu sezonowe i specjalne przepisy do Big Green Egga na Twoją skrzynkę mailową? Zapisz się do subskrypcji 'Inspiration Today' na stronie biggreenegg.eu/pl/signup, aby ciągle na nowo inspirować się najsmaczniejszymi przepisami.

**Dla 4 osób
(ciasto dla 8 osób)**

Wstępne przygotowanie: 3 godziny

Przygotowanie:
przystawka: 40 minut
danie główne: 15 minut
deser: 5 minut

Przystawka: pieczona kaczka

2 filety z piersi kaczki
120 g grzybów shiitake
1 czerwona papryka
1 czerwona cebula
4 ząbki czosnku
3 cm korzenia imbiru
5 cebul dymek
6 pęczków kolendry
150 g różyczek brokuła
150 ml słodkiego sosu sojowego
3 łyżki oleju sezamowego
150 g makaronu chińskiego
sól morską
100 g kiełków

Danie główne: duszony kurczak

5 ząbków czosnku
3 cm świeżego korzenia imbiru
1 czerwona papryka
2 limonki
2 łyżki oleju słonecznikowego
8 podudzi z kurczaka
3 łyżeczki przyprawy garam masala
1 łyżeczka mielonej kolendry
1 łyżeczka mielonego kminu
rymskiego
2 łyżeczki mielonej kurkumy
400 ml mleka kokosowego
5 cebul dymek
½ czarnej rzepy
4 pęczki kolendry
175 g masła orzechowego
300 g ryżu pandan
sól morską

Deser: ciasto Lapis Legit

500 g masła
100 ml bitej śmietany
20 goździków
6 jajek
250 g białego cukru drobno
mielonego
100 g mąki pszennej
10 g cukru anyżowego (saszetki)
25 g mielonego cynamonu
5 g mielonego kardamonu
5 g mielonej gałki muszkatołowej

Potrzebne akcesoria:

🍴 Ruszt żeliwny / Cast Iron Grid
🍲 Garnek żeliwny holdenderski /
Dutch Oven
🔥 Uchwyt do rusztu żeliwnego
/ Cast Iron Grid Lifter
🍳 Dystans ceramiczny convEGGtor
🍳 Patelnia żeliwna / Cast Iron Skillet

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Pieczona kaczka

▶ Natnij skórę piersi kaczki w kratkę. Pokrój grzyby shiitake w plasterki i czerwoną paprykę w krążki. Obierz czerwoną cebulę i pokrój ją w cienkie piórka. Obierz i posiekaj czosnek i imbir. Pokrój cebule dymki w kostkę. Zerwij liście kolendry i pokrój je w cienkie paski. Przykryj i przechowuj w lodówce. Oprócz cebuli dymki, która będzie dodawana do potrawy osobno, wszystkie warzywa można przechowywać razem w pojemniku.

Duszony kurczak

▶ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, z rusztem Cast Iron Grid w środku, do 180°C. W międzyczasie obierz czosnek i imbir i pokrój je drobno. Pokrój czerwoną paprykę w cienkie krążki. Zetrzyj skórkę limonki na tarce o drobnych oczkach i wyciśnij z niej sok.

▶ Rozgrzej olej słonecznikowy w żeliwnym garnku na ruszcie Big Green Egga. Dodaj podudzia z kurczaka i piecz je przez około 5 minut z każdej strony na złotobrazowy kolor, pamiętając o zamykaniu pokrywy pieca EGG za każdym razem.

▶ Dodaj czosnek, korzeń imbiru i czerwoną paprykę (opcjonalnie zostaw parę krążków papryki do przybrania w lodówce pod przykryciem) i piecz je razem przez około 5 minut. Dodaj przyprawę garam masala, zmieloną kolendrę, kmin rzymski i kurkumę, piecz przez około 1 minutę, a następnie polej kurczaka mlekiem kokosowym. Dodaj startą skórkę i sok z limonki i około 400 ml wody, podudzia z kurczaka nie muszą być całkowicie zanurzone. Zamknij pokrywę pieca EGG i delikatnie duś kurczaka przez 30 minut. W międzyczasie pokrój cebule dymki w krążki. Obierz czarną rzepę i pokrój ją w kostkę. Zerwij i posiekaj liście kolendry, przechowuj je w lodówce pod przykryciem.

▶ Sprawdź, czy wywar w naczyniu ma konsystencję sosu, w razie potrzeby gotuj dłużej.

▶ Wyjmij garnek z EGGa i dodaj masła orzechowego do sosu w naczyniu. Dodaj cebulę i czarną rzepę i odstaw kurczaka do ostygnięcia. Przykryj i przechowuj w lodówce w garnku żeliwnym.

Ciasto Lapis Legit

▶ Doprowadź masło do temperatury pokojowej. W rondlu na kuchence zagotuj śmietanę z goździkami. Zmniejsz ogień i gotuj przez około 10 minut na małym ogniu. Wyjmij z EGGa ruszt żeliwny za pomocą specjalnego uchwytu. Zamknij pokrywę i rozgrzej EGGa do 220°C. Wyłóż tortownicę (Ø 20 cm) papierem do pieczenia.

▶ Przelej krem goździkowy przez sitko i odstaw do ostygnięcia. Za pomocą miksera ubij jajka z 4 łyżkami cukru na puszystą masę.

▶ Za pomocą trzepaczki wymieszaj miękkie masło, pozostałą część drobnego cukru, mąkę pszenną i szczyptę soli. Za pomocą łopatki zmieszaj ostudzony krem goździkowy i puszystą masę jajeczną z mieszanką z masłem, aż powstanie gęste ciasto.

▶ Podziel ciasto na dwie równe części i wymieszaj jedną część z cukrem anyżowym, mielonym cynamonem, kardamonem i gałką muszkatołową.

▶ Wlej około 100 mililitrów ciasta bez przypraw do formy i rozprowadź je lekko po dnie. Połóż formę na ruszcie, zamknij pokrywę EGGa i po około 30 sekundach obróć formę nieznacznie, żeby ciasto, które stało się bardziej płynne,

uformowało gładką warstwę. Włóż formę z powrotem, zamknij pokrywę EGGa i piecz przez około 3,5 minuty, aż warstwa ciasta będzie sucha.

▶ Następnie wlej około 100 mililitrów ciasta z przyprawami i powtórz cały proces. W ten sposób wlewaj kolejno warstwę bez przypraw po warstwie z przyprawami, aż zabraknie ciasta. Piecz ciasto Lapis Legit jeszcze przez około 15 minut.

▶ Wyjmij formę z pieca EGG i nieco ostudź ciasto. Wyjmij ciasto z formy i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Ugaś Big Green Egga (lub od razu zacznij przygotowywać przystawkę zgodnie z podanym przepisem) i owiń ciasto Lapis Legit folią spożywczą.

PRZYGOTOWANIE

Chrupiąca pieczona kaczka

▶ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, z rusztem Cast Iron Grid w środku, do 200°C. Wyjmij filet z piersi kaczki, warzywa i zioła z lodówki.

▶ Umieść patelnię żeliwną na ruszcie EGGa i rozgrzej ją z zamkniętą pokrywą przez około 5 minut. Ułóż piersi z kaczki na patelni od strony skóry, zamknij pokrywę pieca EGG i piecz przez około 10 minut.

▶ Odwróć mięso na drugą stronę i dodaj brokuły, grzyby shiitake, czerwoną paprykę, cebulę, czosnek i imbir. Zamknij pokrywę pieca EGG i piecz kawkę z warzywami przez 5 minut.

▶ Dodaj sos sojowy i olej sezamowy i wymieszaj warzywa. Zamknij pokrywę i piecz jeszcze przez 5 minut. W międzyczasie ugotuj makaron we wrzącej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie go odcedź.

▶ Zdejmij piersi kaczki z patelni i dopraw je solą morską do smaku. Ewentualnie przypraw warzywa solą morską do smaku i dodaj kawałki cebuli dymki i kiełki.

▶ Pokrój piersi z kaczki w plastry. Ułóż makaron, warzywa i plastry kaczki na talerzach i posyp je kolendrą. Wyciągnij już potrawkę z kurczaka z lodówki, żeby mogła się trochę ogrzać i rozgrzej EGGa do 180°C.



Duszony kurczak

▶ Włóż żeliwny garnek z duszonym kurczakiem bez przykrywką na ruszt i zamknij pokrywę pieca EGG. Podgrzej kurczaka przez około 15 minut, aż będzie odpowiednio ciepły. W międzyczasie ugotuj ryż pandan zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

▶ Dopraw kurczaka solą morską do smaku. Podziel porcję ryżu na talerzach i na każdy talerz nałóż dwa podudzia z kurczaka z sosem. Udekoruj drobno posiekaną kolendrą i ewentualnie wcześniej odłożoną papryką. Ugaś piec EGG.

Ciasto Lapis Legit

▶ Zdejmij folię i pokrój ciasto na kawałki.

PORTRET PASJONATA GOTOWANIA



ULUBIONY PRZEPIS GIUSEPPE MOSCARDY

Włoch Giuseppe jest prawdziwym pasjonatem gotowania, który ze względu na swoją pracę mieszkał w różnych miastach na całym świecie, prawie zawsze w mieszkaniu bez ogrodu. Od 2013 roku jego domem jest Holandia. Po tym, jak wziął udział w warsztatach z Big Green Egg w restauracji Las Palmas w Rotterdamie, powiedział swojej żonie Natasji: „Tym razem kupimy dom, z ogrodem, żeby na zewnątrz było miejsce na piec Big Green Egg!”

Giuseppe i Natasja Moscarda kupili ładny dom w nowej dzielnicy w Rotterdamie i jeszcze zanim go urządzili, kupili Big Green Egga. Od tamtej pory używają go w każdy weekend. Natasja: „Giuseppe jest typem człowieka, który ciągle gotuje. I bardzo dobrze, bo wszystkie jego potrawy są przepyszne! Giuseppe jest świetnym kucharzem amatorem, miłość do gotowania ma we krwi. Przy urządzaniu naszego domu kuchnia była punktem wyjścia. Musiała być wystarczająco przestrzenna, razem z dużym stołem jadalnym pełni w domu główną rolę.”

Gotowanie jest czymś osobistym

Giuseppe, lub Beppe, jak nazywa go żona, wyniósł miłość do jedzenia z domu. Jako dziecko próbował wszystkiego, co mu podawano. Ale gotować Giuseppe nauczył się dopiero, kiedy zamieszkał sam. „Moja mama i babcia wiodły prym w kuchni, dla dzieci był to teren zabroniony. Nawet obecnie. Razem z mamą w kuchni? Lepiej nie!”, żartuje. „Gotowanie jest czymś osobistym, każdy ma swój własny styl. Musisz mieć do tego przestrzeń.”

Typowy smak Big Green Egg

Pomiędzy krojeniem czosnku i świeżej pietruszki Giuseppe popija espresso. Jego ulubiony przepis, risotto z langustynkami, jest typowo włoski. Robił go już w czasach, kiedy mieszkał w Trieście, jego mieście rodzinnym w północnej części Włoch. Giuseppe: „To przepis, który przygotowuję na specjalne okazje, na przykład na urodziny albo w sylwestra. To bardzo delikatna potrawa, łączysz wspaniałe

składniki i powstaje doskonałe połączenie smakowe. Wcześniej gotowałem na kuchence, ale od kiedy mam Big Green Egga, zawsze robię go w ten sposób. Krótkie grillowanie langustynek i użycie odrobiny drewna do wędzenia daje typowy smak Big Green Egg, przepyszne! To sprawia, że danie zyskuje oryginalny i zaskakujący posmak.” Również risotto Giuseppe przygotowuje po prostu w brytfannie Dutch Oven w swoim EGGu.

Lokalne potrawy

Giuseppe uwielbia także owoce morza: przegrzebki zwyczajne, homary, krewetki, można tak wymieniać bez końca. Kiedy 17 lat temu przyjechał po raz pierwszy do pracy do Holandii, nie mógł ukryć uczucia rozzarowania. Zastanawiał się, dlaczego w tak bogatym w wodę kraju, jak Holandia, jest tak mało sklepów rybnych?. Na szczęście teraz wie, gdzie znaleźć najlepsze miejsca. „Stoofvlees” (gulasz wołowy) i „erwtensoep” (zupa grochowa) to ulubione potrawy Giuseppe. Przypadek sprawił, że jedna z lokalnych potraw z jego miasta rodzinnego bardzo przypomina holenderską zupę grochową, brakowało tylko kiełbasy wędzonej. „Każde miejsce we Włoszech miało i ma swoje lokalne potrawy”, mówi Giuseppe. „W naszych lokalnych potrawach dobrze rozpoznawalne były wpływy sąsiednich krajów, takich jak Austria i Węgry.”

Czy możemy już jeść?

Córka Chiara zdecydowanie odziedziczyła miłość do jedzenia po ojcu. „Czy możemy już jeść?”, pyta, kiedy robimy zdjęcie risotto jej ojca. Chiara chwytając langustynki i łamie je na pół, żeby dobrać się do miękkiego mięsca i móc go posmakować. „Mmm, pyszne!”, mówi zadowolona.

Risotto

z langustynkami



Dla 4 osób

Wstępne przygotowanie: 45 minut
(z wyłączeniem 2 godzin na marynowanie)

Przygotowanie: 60 minut

20 langustynek
3 łyżki oliwy z oliwek
1 szalotka
1 ząbek czosnku
1 natka pietruszki włoskiej
200 g ryżu do risotto
500-750 ml szampana
15 g masła
czarny pieprz, do smaku

Na marynatę:

1 ząbek czosnku
1 cytryna z upraw ekologicznych
4 łyżki oliwy z oliwek
¼ łyżeczki mielonego pieprzu białego

Na bulion:

1 marchewka
1 łodyga selera
1 liść laurowy
5 ziarenek czarnego pieprzu
1 łyżka koniaku

Potrzebne akcesoria:

- Ruszt perforowany z powłoką ceramiczną / Perforated Porcelain Grid
- Drewniane wiórki do wędzenia z jabłoni
- 2x rękawica EGGmitt
- Żeliwny garnek holenderski zielony / Dutch Oven

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

➤ Oczyszczyć 16 langustynek; usunąć łebki, pancerze i zachować je do bulionu. Usunąć przewód pokarmowy. Obierz czosnek do marynaty i pokroić go drobno. Zetrzyj skórkę z cytryny na tarce o drobnych oczkach. Wymieszaj czosnek i skórkę cytrynową z oliwą z oliwek i białym pieprzem, a następnie włóż obrane langustynki do marynaty. Przykryj je i odstaw w marynacie na co najmniej 2 godziny do lodówki.

➤ Na patelni umieścić głowy i pancerze langustynek na bulion. Pokroić marchewkę i seler i wymieszać je, razem z liściem laurowym, ziarenkami czarnego pieprzu, koniakiem i 600 mililitrami wody. Zagotuj, zmniejsz ogień i gotuj bulion przez około 30 minut na małym ogniu. Przelej bulion przez sitko i odstaw na później do przygotowania risotto.

PRZYGOTOWANIE

➤ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z rusztem metalowym i rusztem z powłoką ceramiczną (Perforated Porcelain Grid), do 150°C.

➤ Podnieś ruszt ceramiczny za pomocą rękawicy EGGmitt i posyp rozżarzony węgiel pomiędzy kratkami rusztu małą garścią drewnianych wiórek do wędzenia. Odłóż ruszt na miejsce i ułóż w nim marynowane langustynki. Grilluj langustynki z zamkniętą pokrywą przez około 1 minutę z każdej strony, żeby nadać im smak Big Green Egg.

➤ Wyjmij perforowany ruszt z langustynkami z EGGa za pomocą rękawicy EGGmitt. Pokroić langustynki na kawałki i odstaw na bok. Rozgrzej oliwę z oliwek w żeliwnym garnku na ruszcie Big Green Egga. W międzyczasie obierz i posiekaj szalotkę i czosnek. Zerwij liście kolendry i pokroić je na duże kawałki.

➤ Dodaj posiekaną szalotkę i czosnek do oliwy z oliwek w holenderskim garnku i piecz je przez około 1 minutę. Dodaj ryż do risotto i piecz przez kilka minut, aż będzie miękki.

➤ Nalej znaczną ilość szampana do garnka, zamknij pokrywę EGGa i doprowadź zawartość do wrzenia. Od czasu do czasu wymieszaj ryż i kiedy płyn wyparuje, dodaj trochę bulionu. Powtórz ten proces do momentu ugotowania ryżu, sprawdzaj co 5 minut, czy płyn wyparował i czy musisz dodać szampana lub bulionu. Mieszaj przy tym ryż.

➤ Spróbuj risotto, żeby sprawdzić, czy smaki dobrze się przegryzły. Ułóż cztery dodatkowe, nieobrane langustynki obok żeliwnym garnku na ruszcie i grilluj je przez około 1,5-2 minuty na stronę. Dodaj kawałki pokrojonych langustynek do risotto i podgrzewaj je przez chwilę.

➤ Wyciągnij garnek żeliwny za pomocą rękawic EGGmitts z pieca Big Green Egg i zdejmij langustynki z rusztu. Wymieszaj risotto z masłem i posyp pietruszką i czarnym pieprzem do smaku. Podaj risotto z nieobranymi langustynkami.

Akcesoria dają jeszcze więcej radości!



1. Ruszt perforowany z ceramiczną powłoką (Perforated Porcelain Grid)

Ruszt perforowany z ceramiczną powłoką jest idealny do pieczenia drobnych lub drobno posiekanych kawałków warzyw, grzybów lub skorupiaków oraz ryb, które są zbyt małe lub delikatne na zwykły ruszt. Możesz umieścić ruszt na standardowym lub żeliwnym ruszcie i zdejmować go łatwo, jednym ruchem. Dostępny w kształcie półokrągłym (Ø 58 + 41 cm, Large do XXL Large), okrągłym (Ø 33 cm, MiniMax do XXL Large + Ø 41 cm, Large do XXL Large) i prostokątnym (28x18 cm, MiniMax do XXL Large).

2. Rękawica termoodporna EGGmitt®

Rękawica termoodporna EGGmitt ma wiele zalet, w przeciwieństwie do zwykłych rękawic do grilla. W środku wyściełana jest miękką bawełną, podczas gdy zewnętrzna warstwa wykonana jest z ogniotrwałych, izolacyjnych włókien. Optymalnie ochrania dłonie, nadgarstek i przedramię. Ponieważ palce są rozdzielone, a rękawica jest wykończona silikonowym profilem, zapewnia ona pewny uchwyt. Rękawica EGGmitt jest odporna na temperatury do 246°C i pasuje zarówno na prawą, jak i lewą rękę.

3. Garnek żeliwny holenderski - okrągły (Green Dutch Oven Round)

Unikalny garnek do pieca Big Green Egg, który wyróżnia się funkcjonalnością, trwałością i użytecznością. Naczynie jest zaprojektowane w ten sposób, że pokrywkę mogą być również używane oddzielnie jako płyta patelni, a nawet jako forma do ciast i deserów. Dzięki temu można użyć brytfanny do pieczenia, smażenia i duszenia, ale także do przygotowania pysznej zupy, potrawy z curry lub innych potraw jednogarnkowych. Zielony, żeliwny garnek jest odporny na temperatury do 232°C. Odpowiedni do modeli Large do XXL Large.

4. Fartuch kuchenny dla dzieci Big Green Egg (Big Green Egg Apron - Kids)

Gotowanie z dziećmi to zabawa, zwłaszcza z Big Green Egg! Jednak także ich ubrania muszą być chronione podczas przygotowywania i gotowania. Z tym fartuchem każde dziecko będzie pełnoprawnym asystentem podczas gotowania na świeżym powietrzu. Fartuch ma charakterystyczny zielony kolor Big Green Egg i jest odpowiedni dla dzieci w wieku do lat 12. Fartuch można prać w pralce i suszyć w suszarce w niskich temperaturach.

Na stronie 6 można znaleźć jeszcze więcej przydatnych akcesoriów. Kompletna oferta dostępna jest na stronie biggreenegg.eu

WEGE?

ŁATWO I PRZYJEMNIE!

Masz ochotę na proste, wegetariańskie danie? Tu też z pomocą przyjdzie Big Green Egg. Te pyszne wegetariańskie potrawy przygotujesz w krótkim czasie, w bardzo prosty sposób. Możesz je podać jako leniwy lunch albo na kolację. Wybór należy do Ciebie!



Dla 4 osób

Wstępne przygotowanie: 30 minut

Przygotowanie: 15 minut

3 łyżki oleju sezamowego
6 jajek
50 ml słodkiego sosu sojowego
1 ogórek
50 g groszku cukrowego
5 cebul dymek
200 g grzybów shiitake
½ czerwonej papryki
4 ząbki czosnku
3 cm korzenia imbiru
1 pęczek kolendry
800 ml zupy miso
200 g makaronu sojowego
4 łyżki prażonych nasion sezamu

Potrzebne akcesoria:

• Ruszt żeliwny / Cast Iron Grid
• Garnek żeliwny holenderski / Green Dutch Oven Round (pokrywka)
• Patelnia żeliwna / Cast Iron Skillet

Zupa miso z podsmażonymi warzywami i kawałkami omletu

Omlet można ewentualnie upiec wcześniej i przed podaniem ogrzać do temperatury pokojowej. Warzywa najlepiej upiec zaraz przed podaniem, wtedy będą chrupiące.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, z rusztem żeliwnym w środku, do 170°C.

▶ Połóż pokrywkę garnka holenderskiego na ruszcie i podgrzej w niej łyżkę oleju sezamowego. Roztrzep jajka ze słodkim sosem sojowym. Wlej jedną trzecią masy jajecznej do pokrywy, zamknij pokrywę pieca EGG i piecz omlet przez około 1,5 minuty. Obróć omlet i piecz go jeszcze przez 30 sekund. W ten sam sposób upiecz jeszcze dwa omlety. Odstaw je do ostygnięcia i pokrój w paski.

▶ Rozgrzej EGGa do temperatury 200°C. W międzyczasie umyj ogórek i pokrój go wzdłuż na cztery części. Oczyść go z nasion za pomocą łyżeczki

i przekrój każdy kawałek jeszcze raz wzdłuż. Pokrój te kawałki na paski o długości około 5 cm. Obierz groszek cukrowy, pokrój cebulę na ukośne kawałki, a grzyby shiitake w plasterki. Pokrój czerwoną paprykę w cienkie krążki. Obierz czosnek i imbir i pokrój je drobno. Zerwij liście kolendry i je posiekaj.

PRZYGOTOWANIE

▶ Rozgrzej żeliwną patelnię na ruszcie (lub użyj pokrywy żeliwnego garnka i upiecz drobniej pokrojone warzywa w dwóch porcjach). Dodaj świeżo przygotowane, pokrojone warzywa i przyprawy i piecz warzywa około 4 minut, aż będą al dente. Mieszaj regularnie podczas pieczenia.

▶ Zagotuj zupę miso, dodaj makaron sojowy i trzymaj przez około 2 minuty, tak żeby makaron się ugotował.

▶ Przelej zupę z makaronem do czterech misek. Dodaj warzywa i kawałki omletu i posyp prażonymi nasionami sezamu.

Burgery serowo-brokółowe

Czas przygotowania może sugerować, że zrobienie tych burgerów jest bardzo pracochłonne. Jednak większość tego czasu zajmuje gotowanie i ostudzenie ziemniaków, a także odstawienie burgerów do stężenia. W międzyczasie możesz po prostu robić coś innego.

Dla 4 osób

Wstępne przygotowanie: 60 minut

Przygotowanie: 20 minut

300 g mączystych ziemniaków
1 mały brokuł
2 ząbki czosnku
4 cebule
½ pęczka szczypiorku
½ pęczka trybuli ogrodowej
150 g startego sera dojrzewającego
130 g mąki pszennej
2 jajka
2 łyżki oleju słonecznikowego
4 bułki hamburgerowe
40 g rukoli
opcjonalnie sos aioli

Potrzebne akcesoria:

🍴 Ruszt żeliwny / Cast Iron Grid

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Umyj ziemniaki i pokrój je w kostkę. Wrzuć je do garnka z wrzącą wodą i gotuj przez około 15 minut do momentu, aż będą miękkie. Odcedź ziemniaki i zostaw je do ostygnięcia.

Pokrój brokuł na duże kawałki, obierz czosnek i pokrój ząbki na kawałki. Pokrój cebule w krążki i drobno pokrój szczypiorek. Zerwij liście trybuli ogrodowej i drobno je poszatkuj. Zmiksuj te składniki ze startym serem i ostudzonymi ziemniakami za pomocą robota kuchennego. Zagnieć mąkę pszenną i jajka doprawione pieprzem i solą do smaku z masą brokułową i uformuj cztery kształtne burgery. Ułóż je na talerzu i włóż do lodówki na co najmniej 20 minut, żeby stężały.

W międzyczasie rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, z rusztem żeliwnym w środku, do 250°C.

PRZYGOTOWANIE

Posmaruj burgery olejem słonecznikowym z obu stron. Połóż je na ruszcie, zamknij pokrywę EGGa i grilluj przez około 3 minuty. Obróć burgery o ćwierć obrotu i grilluj ponownie przez około 3 minuty. Odwróć je na drugą stronę i tym razem też grilluj dwa razy po 3 minuty.

Wyciągnij burgery z EGGa i przekrój bułki na pół. Podpiecz je przez około 30 sekund w miejscu przecięcia.

Na każdej bułce umieść burgera i jedną czwartą rukoli. Opcjonalnie dodaj łyżkę aioli.

Podpowiedź

Jeśli wolisz, możesz zrobić burgery również dzień wcześniej i przechować je pod przykryciem w lodówce. Przed jedzeniem będzie trzeba jedynie przygotować je na grillu.



Kanapka z hummusem i grillowanymi warzywami



Nie musisz koniecznie podawać grillowanych warzyw na ciepło. Nawet jeśli będą w temperaturze pokojowej, kanapka też będzie smakować wybornie. Możesz więc spokojnie przygotować warzywa na grillu wcześniej w ciągu dnia.

Na 4 kanapki

Wstępne przygotowanie: 15 minut

Przygotowanie: 20 minut

2 pieczarki portobello
2 czerwone papryki
1 bakłażan
1 cukinia
1 łyżka mielonego kminku
4 dowolne bułki, na przykład mini bagietki pełnoziarniste
20 g rukoli

Na hummus:

1 miseczka ugotowanej ciecierzycy o wadze 350 g
2 ząbki czosnku
sok z ½ cytryny
6 łyżek oliwy z oliwek extra virgin
3 łyżki tahini (pasta z sezamu)
2 łyżeczki mielonego kminku
1 łyżeczka papryki mielonej

Potrzebne akcesoria:

🍴 Ruszt żeliwny / Cast Iron Grid

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, z rusztem żeliwnym w środku, do 220°C.

W międzyczasie odcedź ciecierzycę do hummusu. Obierz czosnek i pokrój ząbki na kawałki. Zmiksuj ciecierzycę i czosnek z pozostałymi składnikami na hummus w robocie kuchennym, aż do uzyskania gładkiego purée.

Przekrój pieczarki i papryki na pół. Usuń gniazda i ziarna z papryk. Pokrój każdą połówkę papryki wzdłuż na cztery części. Ukrój cztery kształtne plastry bakłażana i cukinii. Posyp paprykę, bakłażana i cukinię mielonym kminkiem.

PRZYGOTOWANIE

Połącz pieczarki portobello i papryki na ruszcie i zamknij pokrywę pieca EGG. Grilluj warzywa przez około 4 minuty z każdej strony i odłóż je na talerz. Grilluj plastry bakłażana i cukinii przez około 2 minuty z każdej strony. W międzyczasie przekrój bułki na pół.

Dopraw warzywa solą i pieprzem do smaku. Przekrój bułki na pół i posmaruj dolną część każdej bułki grubą warstwą hummusu. Następnie dodaj grillowaną cukinię, bakłażana, paprykę i pieczarki portobello. Na koniec rozłóż rukolę na kanapkach.

Sukces Big Green Egg

Od roku 2002, kiedy pierwszy kontener z piecami EGG dotarł do portu w Rotterdamie, Big Green Egg powoli podbijał Europę. Prawdziwi miłośnicy kuchni nie mogą się już bez niego obyć. Historia tego niezwykłego urządzenia kuchennego opartego na projekcie pieca glinianego sięga tysięcy lat wstecz...

Azjatyckie naczynie

Ten tradycyjny piec gliniany był prekursorem „kamado”: naczynia do gotowania wykonanego z gliny. Ed Fisher, założyciel Big Green Egg Inc., stacjonował jako porucznik w marynarce wojennej w Japonii. To właśnie tam w latach 50. przypadkiem natknął się na naczynie. Będąc pod wielkim wrażeniem smaku potraw z kamado, Fischer zabral azjatycki garnek ze sobą do Stanów Zjednoczonych. Ze względu na amerykańską kulturę grillowania, pomysły Amerykanin zaopatrzył kamado w ruszt do grillowania. Właśnie tak powstało wielofunkcyjne urządzenie kuchenne.



Zielony kolor

Podekscytowany możliwościami urządzenia i wspaniałym smakiem potraw, jakie gotował za pomocą swojego kamado, w 1974 roku Ed Fisher postanowił importować urządzenia kuchenne. Na początku cały zapas kurzył się w magazynie jego sklepu przy Clairmont Road w Atlancie. Działalność skupiająca się na sprzedaży pochodzących z Japonii maszyn do gry pachinko i kamado nie od razu cieszyła się wśród Amerykanów dużą popularnością. Sprzedaż nabrała rozpędu, kiedy Fisher wpadł na pomysł, żeby nadać swojemu owalnemu urządzeniu rozpoznawalnego, jednolitego zielonego koloru i chwytliwej nazwy Big Green Egg.

Doskonałe wrażenia smakowe

Aby pobudzić ciekawość klientów oraz przechodniów i zapoznać ich z przepyszny i soczystym efektem, Fisher postawił piec EGG na środku swojego sklepu. Przyrządzał skrzydełka z kurczaka i inne potrawy, a krzątania i przepiękny zapach przyciągały uwagę. Co więcej, można było bezpośrednio spróbować doskonałych wrażeń smakowych z Big Green Egga. Na podstawie własnego doświadczenia ludzie przekonali się o wartości pieca EGG i od tamtego momentu popularność Big Green Eggów szybko rośnie.



Niezniszczalny

Na podstawie opinii i własnych doświadczeń Fisher wciąż dopieszczał Big Green Egga. Piec został między innymi wyposażony w termometr. Okazało się również, że można lepiej kontrolować jego temperaturę przy użyciu węgla drzewnego wysokiej jakości zamiast brykietów. Po poszukiwaniu silnej i trwałej alternatywy, słabsza glina została w połowie lat 90. zastąpiona ceramiką wysokiej jakości. Jest to specjalny rodzaj ceramiki opracowany na podstawie technologii rozwijanych przez NASA. Ze względu na duże właściwości izolujące ceramiki, zmniejszyło się spalanie węgla, przy zwiększeniu stabilności temperatury. A dzięki nowej powłoce z niezniszczalnej emalii porcelanowej, charakterystyczny zielony kolor nie blakł ani nie odbarwiał się.

Bezkonkurencyjny

Ceramiczny Big Green Egg był znacznie mocniejszy niż jego gliniane wersje i mógł wytrzymać dużo wyższe temperatury. To sprawia, że teraźniejsza wersja EGGa jest nie tylko o wiele bardziej wytrzymała, lecz także bardziej wszechstronna. Przez lata opracowano unikalne urządzenie kuchenne i osiągnięto cel, aby produkować najlepsze kamado na świecie. Big Green Egg Inc. wciąż inwestuje w możliwe ulepszenia, aby nadal być producentem najlepszego kamado na świecie. Z powodzeniem, ponieważ Big Green Egg jest często kopiowany, ale pozostaje bezkonkurencyjny.





SMIAK NA WYSOKIM POZIOMIE

FLOWER POWER W TYROLU POŁUDNIOWYM W ALPACH

Jeśli podczas wycieczki narciarskiej przez przypadek wylądujesz w Gostner Schwaige, przekonasz się szybko, że znajdujesz się w niezwyklej miejscu. Big Green Egg na tarasie naprawdę przyciąga wzrok. Oprócz tego, na pierwszy rzut oka Gostner Schwaige wygląda w ciągu dnia jak zwyczajna chatka górńska we włoskich Dolomitach. Jednak wtajemniczeni wiedzą lepiej i często odwiedzają lokal specjalnie dla serdecznego śmiechu szefa kuchni Franza Mulsera i jego umiejętności kulinarnych.

Franz gotuje na wysokim poziomie. Dosłownie i w przenośni. Gostner Schwaige znajduje się w jednym z trzech domków na Seiser Alm, które już od XVI wieku pozostają w posiadaniu rodziny, około 1930 metrów nad poziomem morza. Jego omlot Kaiserschmarren ma fenomenalny smak i jest znany jako najlepszy w Południowym Tyrolu. Franz wie także, jak podkreślić smak lokalnych specjałów, dla których regularnie wraca do niego wielu gości z kraju i zagranicy. I bądźmy szczerzy, w której z górskich restauracji znajdziemy „Blumensalate” i „Heublütensuppe”?

Małe gospodarstwo

Franz: „Odkryłem miłość do jedzenia i gotowania w kuchni mojej mamy, gdzie przygotowywała proste, tradycyjne potrawy dla całej rodziny. W dużej mierze opierały się na mięsie, mleku i produktach nabiałowych z Aussergost, naszego małego gospodarstwa z ogrodem warzywnym. Owoce i warzywa były konserwowane, żeby móc się nimi cieszyć w miesiącach zimowych, kiedy świeżych produktów jest mniej. Rodzina spędzała letnie miesiące w jednym z wyżej położonych domków w Seiser Alm, gdzie było simentalskie żywioło się bujną

i różnorodną roślinnością. Zwierzęta należące do rodziny Mulser nadal pasą się o tej porze roku na pastwisku, a historia rodziny odgrywa ważną rolę w kuchni sympatycznego szefa.

Dawna obora

„Praca ze świeżymi produktami i ich konserwowanie były mi znane już od dziecka”, mówi Franz. „Gotowania w wyrafinowany sposób nauczyłem się między innymi u braci Obauer w Werfen w Salzburgu. Przez pewien czas pracowałem jeszcze w ekskluzywnej restauracji Tantris w Monachium, a potem wróciłem do Południowego Tyrolu, żeby założyć Gostner Schwaige w jednej z naszych chatek, która dawniej służyła jako obora. Staram się używać wszystkich smaków i aromatów regionu w potrawach i w ten sposób dać możliwość spróbowania smaku Seiser Alm. Kiedy widzę szczęśliwe twarze ludzi, sam jestem szczęśliwy, bo to był dla mnie jeden z powodów, aby zostać szefem kuchni.”

Kwiaty i zioła jako specjały

Z części mleka, które dają jego krowy simentalskie, Franz wytwarza w serowni pod Schwaige swoje własne sery i nabiał, między innymi ricottę, ser alpejski, serek śmietankowy, camembert i różnego rodzaju jogurty. Domowej roboty są również syropy, takie jak syrop z szyszek sosny, z dzikiego czarnego bzu i róży, a także pasty owocowe, dżemy, chutneye z jeżyn, moreli, porzeczek, malin, czy jabłek odmiany Graftsytnek. Ale najbardziej godne uwagi są chyba mieszanki herbat i przypraw, osobiście komponowane przez Franza na bazie jadalnych kwiatów i ziół, które w sezonie letnim zbiera codziennie w rejonie Seiser Alm. Te same kwiaty, zioła i trawy odgrywają ważną rolę w jego kuchni. Nie tylko w letniej sałatce kwiatowej



czy w „Heublütensuppe”, czyli zupie, w której skład wchodzi aż 25 różnych gatunków suszonych traw, ziół i kwiatów rosnących na górskich łąkach. Prawdziwy bestseller w miesiącach zimowych.

Smaki, zapachy i kolory

Franz: „Moją wiedzę o naturze zawdzięcza cennym lekcjom, które dawał mi mój dziadek. Nauczył mnie wszystkiego o jadalnych kwiatkach, ziołach i roślinach. Po wojnie mój dziadek został zmuszony do ucieczki. Ukrył się w górach i trzymał się przy życiu dzięki temu, co znalazł w otaczającej go przyrodzie. Smaki, zapachy i kolory natury mogą wzbogacić potrawę, ale trzeba wiedzieć, co się robi. Tutejsze górskie łąki są bogate w różnorodne, dziko rosnące rośliny, ale tylko niektóre z nich nadają się do jedzenia, wiele z nich jest trujących. Sam zbieram około 35 różnych gatunków, których używam na świeżo latem i konserwuję z cukrem do późniejszego użycia.”

Od przypraw do warzyw

„Dodaję na przykład dziki tymianek do kompotu owocowego z solą ziołową, co doskonale pasuje do jagnięciny”, kontynuuje Franz. „Szałwia łąkowa może być użyta do ozdabiania potraw i smakuje wspaniale jako dodatek do herbaty. Używam świeżej babki lancetowatej w sałatce kwiatowej, a suszonej w zupie. Z kolei kminek jest nie tylko świetną przyprawą, używamy go także do pieczenia chleba żytniego domowej roboty. Mniszek lekarski wykorzystuję do sałatek, stanowi także wspaniałą kompozycję smakową do różnych deserów. Rdestu wężownika nie może zabraknąć w zupie, tak jak liści malin, które są również używane do herbaty. Komosę strzałkową można przygotować jak warzywa liściaste, a rukiew wodna jest przepysznym warzywem, z którego można zrobić niesamowite pesto.

Od razu pod wrażeniem

Te naturalne składniki mają dla Franza wielką wartość, podobnie jak jego piec Big Green Egg. Szeł kuchni odkrył Big Green Egg w jednej z restauracji z gwiazdkami i od razu był pod wrażeniem jego wielu możliwości. Teraz model MiniMax ma swoje miejsce w jego kuchni, a Large pełni rolę kuchni zewnętrznej, do własnego użytku lub podczas kursów gotowania, które Franz oferuje. „Moim zdaniem to wspaniałe urządzenie”, podkreśla. „Szczególnie do wędzenia, pieczenia ciast i chleba, a także do wolnego gotowania mięs w niskiej temperaturze. Dystrybucja ciepła jest doskonała. Temperatura może być ustawiona bardzo dokładnie i utrzymywana jest na stałym poziomie, nawet tu w zimie, kiedy temperatura spada czasami znacznie poniżej zera.



Propozycja podania

Podawaj wolno gotowany boczek z sosem i wybranymi dodatkami, jak na przykład fasola szparagowa i kompot z gruszek.

WOLNO GOTOWANY BOCZEK WIEPRZOWY

Dla 4 osób

Wstępne przygotowanie: 20 minut

Przygotowanie: ponad 10 godzin

800 g boczku wieprzowego z kością, bez skóry

3 ząbki czosnku

2 łyżki musztardy

4 gałązki rozmarynu

8 gałązek tymianku

1 marchew uprawna

¼ selera korzeniowego

4 szalotki

2 łyżki oleju rzepakowego

100 g masła

500 ml piwa

Potrzebne akcesoria:

🍴 Naczynie na skropliny / Rectangular Drip Pan

🍴 Stojak do pieczenia boczku i żeber

/ Ribs and Roasting Rack

🌡️ Termometr cyfrowy z dwoma sondami

/ Dual Probe Remote Thermometer

🧤 Rękawica silikonowa do grillowania

/ Silicone Grilling Mitt

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

➤ Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z rusztem, do 200°C. Połóż boczek na blacie. Przekrój ząbek czosnku na pół i natrzyj nim mięso. Dopraw je z obu stron pieprzem i solą i posmaruj musztardą. Od strony mięsa połóż rozmaryn i tymianek. Odłóż kilka gałązek ziół do dekoracji przed podaniem.

➤ Obierz marchew oraz seler korzeniowy i pokrój na duże kawałki. Obierz szalotki i pokrój je w piórka. Obierz pozostałe ząbki czosnku i posiekaj je drobno. Wymieszaj warzywa z olejem rzepakowym w prostokątnej formie. Umieść w nim stojak na boczek i włóż tam mięso (od strony żeber).

PRZYGOTOWANIE

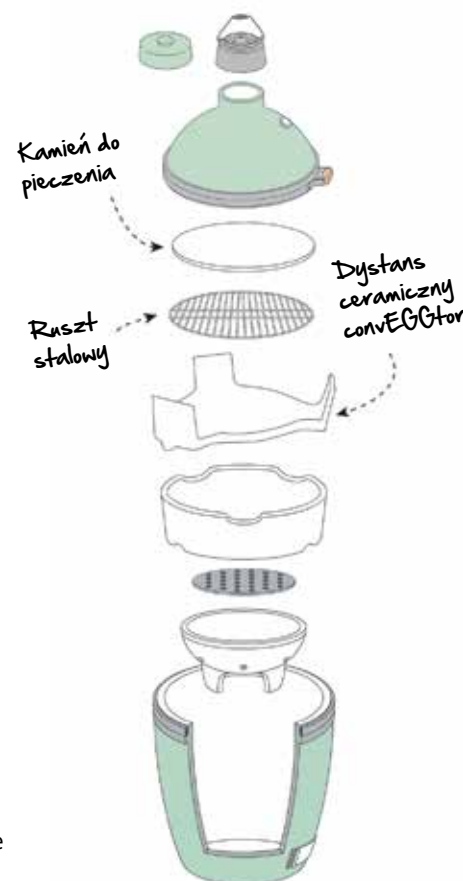
➤ Umieść prostokątną formę na ruszcie i włóż igłę termometru do środka mięsa. Nastaw temperaturę na 70°C i zamknij pokrywę pieca EGG. Rozgrzej EGGa do 70°C. Przez pierwszą godzinę co kwadrans smaruj mięso masłem (roztapiaj do tego celu na bieżąco niewielką ilość masła) i polewaj mięso paroma łyżkami piwa. Duś w sumie 10 godzin, aż mięso osiągnie temperaturę 70°C w środku.

➤ Oddziel igły i listki od łodyg odłożonych wcześniej ziół i posiekaj je drobno. Wyciągnij formę prostokątną z EGGa za pomocą silikonowej rękawicy. Zdejmij stojak z prostokątnej formy na skropliny. Przelej płyn, który zgromadził się podczas pieczenia w Zdejmij stojak z prostokątnej formy na skropliny, przez sitko, a jeśli to konieczne, zagotuj go do uzyskania gęstości sosu. Pokrój mięso wzdłuż żeber na porcje. Posmaruj roztopionym masłem i posyp drobno posiekаныmi ziołami.



STRUDEL JABŁKOWY

**Zalecana konfiguracja
pieca dla tego dania**



Pieczenie na kamieniu

Do pieczenia ciast takich jak tarty, chleb, pizza i prażenia na przykład (słodkich) ziemniaków i warzyw.

Między innymi do:

Chleba / Pizzy /
Ciasta czekoladowego na ciepło /
Prażenia ziemniaków i warzyw

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Wymieszaj mąkę z cukrem, skrobią kukurydzianą, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Pokrój masło w kostkę, dodaj z 2 jajkami (1 jajko zostaw na później) i mlekiem do mąki, a następnie zagnieć ciasto na spójną masę. Zawień ciasto w folię spożywczą i odstaw na około 1 godzinę do lodówki.

Obierz jabłka i pokrój je na cienkie plasterki. Grubo posiekaj orzechy i wymieszaj je razem z jabłkami z pozostałymi składnikami na nadzienie.

PRZYGOTOWANIE

Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem do pieczenia, do 180°C.

Posyp blat mąką i rozwałkuj ciasto na prostokąt (34 x 30 cm) o grubości pół centymetra, ewentualnie odetnij nadmiar ciasta.

Umieść nadzienie na środku ciasta, zostaw wolne brzegi ciasta na około 2 centymetry na bokach oraz 10 centymetrów na górze i na dole ciasta. Roztrzep odłożone wcześniej jajko i posmaruj brzegi ciasta.

Zawień górną i dolną część ciasta nad nadzieniem. Dobrze sklej boki ciasta. Możesz ewentualnie udekorować strudel ładnie pokrojonymi ścinkami z ciasta. Posmaruj strudel jabłkowy roztrzepanym jajkiem.

Posyp kamień do pieczenia mąką i za pomocą szpatułki połóż na niego strudel jabłkowy. Zamknij pokrywę pieca EGG i piecz strudel przez 30 minut na złotobrazowy kolor.

Wyjmij strudel jabłkowy z EGGa i umieść go na półmisku. Posyp cukrem pudrem i ewentualnie udekoruj suszonymi kwiatami. Podawaj z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Dla 8-10 osób

Wstępne przygotowanie: 20 minut

Przygotowanie: 30 minut

Do ciasta:

500 g mąki + dodatkowo do posypania
300 g cukru
20 g skrobi kukurydzianej
8 g proszku do pieczenia
250 g zimnego masła
3 jajka
1 łyżka mleka

Na nadzienie:

500 g lekko kwaśnych jabłek
50 g orzechów włoskich
50 g bułki tartej
30 g rodzynek
4 łyżki cukru trzcinowego
¼ łyżeczki mielonego cynamonu
sok z ½ cytryny
1 łyżka rumu

Do podania:

cukier puder
suszone jadalne kwiaty (opcjonalnie)
bita śmietana lub sos waniliowy

Potrzebne akcesoria:

Dystans ceramiczny convEGGtor
Kamień do pieczenia / Flat Baking Stone



OSSOBUCCO

WIEPRZOWE Z POLENTĄ



Dla 6 osób

Wstępne przygotowanie: 20 minut

Przygotowanie: 2 godziny + 15 minut

6 golonek z prosiąt ssących
o wadze 300 g
1 łyżeczka musztardy
1 marchew uprawna
½ selera korzeniowego
4 szalotki
1 łyżka oleju rzepakowego
1 ząbek czosnku
3 liście laurowe
3 gałązki rozmarynu
6 gałązek tymianku
1 łyżka purée pomidorowego
1 łyżka cukru
500 ml Lagrein Dunkel lub innego
mocnego czerwonego wina

Do polenty:

2 szalotki
1 łyżka oliwy z oliwek
500 ml białej śmietany
200 g polenty (mączki kukurydzianej)

Potrzebne akcesoria:

- Garnek żeliwny holenderski / Dutch Oven
- Ruszt żeliwny / Cast Iron Grid

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

› Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, wraz z żeliwnym rusztem, do 300°C.

› Dopraw w międzyczasie golonkę wieprzową solą pieprzem i posmaruj miejsca cięcia musztardą. Obierz marchew i seler korzeniowy i pokrój je na duże kawałki. Obierz szalotki i pokrój je w piórka.

PRZYGOTOWANIE

› Umieść garnek żeliwny na ruszcie, zamknij pokrywę EGGa i rozgrzej brytfannę.

› Rozgrzej olej rzepakowy w garnku żeliwnym i piecz golonki w miejscach cięcia na brązowo.

› Wyciągnij golonki z brytfanny i dodaj marchewkę, seler i szalotki. Obierz czosnek i przeciśnij go przez praskę do brytfanny. Dodaj liście laurowe, rozmaryn i tymianek i zamknij pokrywę EGGa. Piecz warzywa przez parę minut, regularnie mieszając.

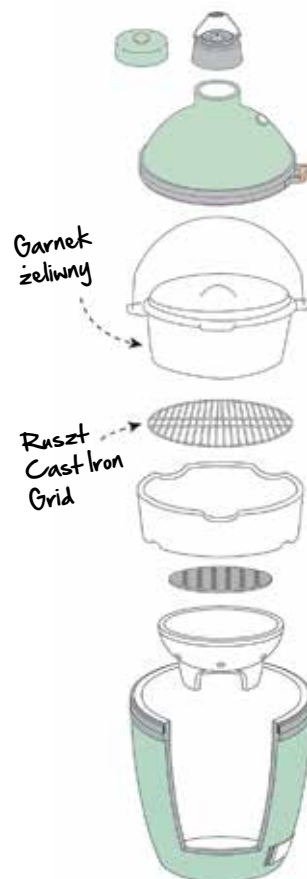
› Zmieszaj purée pomidorowe i cukier z warzywami. Zamknij pokrywę pieca EGG i gotuj przez parę minut.

› Polej warzywa czerwonym winem i ponownie włóż golonki do brytfanny. Zakryj brytfannę pokrywką i zamknij pokrywę pieca EGG. Zredukuj temperaturę EGGa do 100°C i duś ossobuco delikatnie przez około 2 godziny, aż mięso będzie miękkie.

› Obierz (około 20 minut przed tym, jak ossobuco będzie gotowe) szalotki do polenty i posiekaj je drobno. Rozgrzej oliwę na patelni i usmaż szalotki. Wlej śmietanę na patelnię, dodaj pieprzu i soli do smaku i zagotuj. Wymieszaj polentę, zmniejsz ogień i gotuj przez około 20 minut.

› Wyciągnij garnek żeliwny z EGGa i wyjmij golonkę wieprzową z brytfanny. Przelej sos z brytfanny przez sitko. Rozdziel polentę na talerzach, połóż na nią duszoną golonkę i skrop wokół sosem.

Zalecana konfiguracja pieca dla tego dania



Duszenie

Dzięki użyciu holenderskiego, żeliwnego garnka bez pokrywy, potrawa jest pełna wspaniałych aromatów, z których znany jest Big Green Egg.

Między innymi do:

Duszonych policzków wieprzowych / Gulaszu warzywnego / Boeuf Bourguignon / Duszonych cebul



OMLET KAISERSCHMARREN

Dla 4 osób

Wstępne przygotowanie: 20 minut

Przygotowanie: 15 minut

30 g rodzynek
2 łyżki rumu
250 g twarogu
4 jajka
60 g skrobi kukurydzianej
20 g cukru waniliowego
drobno starta skórka z 1 limonki z
upraw organicznych
1 laska wanilii
20 g cukru
50 g masła
1 łyżka oleju słonecznikowego
cukier puder
dżem śliwkowy, kompot z borówek lub
jabłek

Potrzebne akcesoria:

🍳 Patelnia do paelli na grilla /
Stir-Fry & Paella Grill Pan



WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

➤ W miseczce zalej rodzynek rumem i pozwól im się moczyć przez około 20 minut. Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z rusztem, do 200°C.

➤ Przelóż twaróg do miseczki. Rozbij jajka i oddziel białka od żółtek. Dodaj żółtka do twarogu, a białka wlej do drugiej miseczki. Wymieszaj skrobię kukurydzianą, cukier waniliowy, drobno startą skórkę z limonki i szczyptę soli z twarogiem. Przekrój laskę wanilii na pół, wybierz nasionka do miski i wymieszaj z masą twarogową. Użyta laska możesz ewentualnie włożyć do słoika z cukrem, żeby zamienić go w cukier waniliowy.

➤ Dodaj cukier do białek i ubij je na sztywną masę. Wymieszaj białka z masą twarogową, aż powstanie gęste ciasto.

PRZYGOTOWANIE

➤ Połóż patelnię na ruszcie i zamknij pokrywę grilla EGG. Rozgrzewaj patelnię przez około 2-3 minuty. W międzyczasie odsącz rodzynki i pokrój masło w kostkę.

➤ Rozgrzej olej słonecznikowy na patelni. Wylej ciasto na patelnię i posyp je rodzynkami. Zamknij pokrywę EGGa i piecz przez około 5 minut, aż spód omleta będzie złotobrązowy.

➤ Za pomocą szpatułki podziel omlet na kawałki i obróć je na patelni. Zamknij pokrywę i piecz na drugiej stronie przez kilka minut na złotobrązowy kolor.

➤ Dodaj na patelnię masło i posyp omlet obficie cukrem pudrem. Podziel Kaiserschmarren na jeszcze mniejsze kawałki za pomocą szpatułki i podaj go z dżemem śliwkowym, kompotem z borówek lub jabłek.



FLAVOUR FAIR BIG GREEN EGG

Z entuzjazmu do Big Green Egg nasi ambasadory co roku łączą swoje siły w różnych europejskich krajach. W rezultacie powstały Flavour Fair Big Green Egg, smakowity, ciekawy i niezapomniany, organizowany corocznie dzień, którego jako prawdziwy fan nie możesz przegapić!

Podczas Targów Smaku Big Green Egg profesjonaliści kucharze gotują degustacyjne wersje potraw specjalnie dla fanów. Dzieli się także swoją wiedzą, doświadczeniem, opowiadają do czego używają pieca Big Green Egg i oczywiście pozwolą Ci cieszyć się przepyszny rezultatem. Nie ma takiej drugiej okazji, kiedy można spróbować tylu różnych potraw i smaków z Big Green Egg.

Wielu z pierwszych uczestników i ambasadorków wciąż odwiedza Flavour Fair Big Green Egg

w swoim kraju. Gdy tylko ogłaszana jest data targów, wszyscy zapisują ją w swoim kalendarzu, żeby móc znowu wziąć w nich udział. Liczy się nie tylko przygotowywanie potraw, centralnym punktem dla Big Green Egg jest rzemiosło, pasja i umiejętności. Menu jest bardzo zróżnicowane, pojawia się zarówno mięso, ryby, warzywa oraz słodkości i wyroby z ciasta. Masz pytania dotyczące składników, potraw lub technik gotowania? Możesz je zadać bezpośrednio profesjonalnym kucharzom!

ODWIEDŹ NAS

Chcesz wiedzieć, w których krajach i kiedy będą organizowane Flavour Fair Big Green Egg? Wejdź na stronę biggreenegg.eu albo polub stronę Big Green Egg Europe na Facebooku. Tam znajdziesz wszystkie informacje, takie jak program i wskazówki dotyczące zakupu biletów.

Podpowiedź

Flavour Fair Big Green Egg jeszcze nie dotarły do Twojego kraju? Połącz wizytę na Targach z wakacjami lub krótką wycieczką do innego miasta!



WILDFIRE ON TOUR!

Tej wiosny marzenie o wyprawie Wildfire on Tour stało się rzeczywistością. Pod hasłem **#spreadthewildfire** Thomas i Jenny, dwójce pasjonatów gotowania z Big Green Egg, przemierzają Europę autem Wildfire on Tour truck, aby zainspirować jeszcze więcej fanów.

Ten pojazd został zaprojektowany i dostosowany specjalnie do tego celu. Wytrzymały, przebudowany Mercedes służył wcześniej przez 30 lat jako wóz dowodzenia straży pożarnej w

obszarze niemieckiego Zagłębia Ruhry. O pełne doświadczenie zadba dopasowana przyczepa z wszystkimi 7 modelami pieców EGG na pokładzie. Thomas i Jenny posiadają wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu warsztatów, organizowaniu pokazów i kursów mistrzowskich. Promowali już Big Green Egg w wielu krajach i dzięki ich umiejętnościom, które przekazują w sposób pełny pasji i humoru, zawsze możesz nauczyć się czegoś nowego.

Wskazówki i porady

Kraj i region, w którym Thomas i Jenny wylądują z Wildfire on Tour, często określają potrawy, które

będą przyrządzane w piecach EGG. Niezależnie od tego, co znajdzie się w menu i w jakich okolicznościach natrafisz na Wildfire on Tour, Thomas i Jenny czekają na Ciebie. Nie tylko po to, żeby podać najpyszniejsze potrawy, które gotują na żywo, ale przede wszystkim, aby podzielić się swoimi doświadczeniami i przekazać wskazówki i porady na temat gotowania z Big Green Egg.

Chcesz wiedzieć, czy Wildfire on Tour pojawi się niedługo w Twojej okolicy? Sprawdź www.wildfireontour.com albo polub stronę [facebook.com/WildfireonTour](https://www.facebook.com/WildfireonTour), aby dowiedzieć się więcej i poznać rozkład jazdy.

MUFFINKI CZEKOLADOWE Z PŁYNNYM NADZIENIEM



Na około 10 muffinek

Wstępne przygotowanie: 20 minut

Przygotowanie: 20 minut

Na ciasto:

155 g gorzkiej czekolady
155 g masła + dodatkowo do natłuszczenia blachy
3 jajka
3 żółtka
70 g cukru
80 g mąki

Na nadzienie:

100 ml śmietanki
100 g gorzkiej czekolady
1 limonka

Potrzebne akcesoria:

• Dystans ceramiczny convEGGtor
• Kamień do pieczenia Flat Baking Stone

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

► Rozpal węgiel drzewny w piecu Big Green Egg i rozgrzej go, razem z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem do pieczenia Flat Baking Stone, do 180°C. Posmaruj 10 okrągłych kokilek (o średnicy 8 cm) masłem.

► Podgrzej w międzyczasie śmietankę na małym ogniu w garnku na kuchence. Połam czekoladę na kawałki i zetrzyj do niej skórkę z limonki na drobnych oczkach tarki. Zetrzyj tylko skórkę.

► Wymieszaj drobno startą skórkę z limonki i czekoladę z ciepłą śmietanką, tak żeby czekolada się roztopiła. Wlej przygotowaną masę do rękawa cukierniczego.

► Połam czekoladę na kawałki i wrzuc razem z masłem do garnka. Rozpuść czekoladę z masłem na małym ogniu i dobrze wymieszaj.

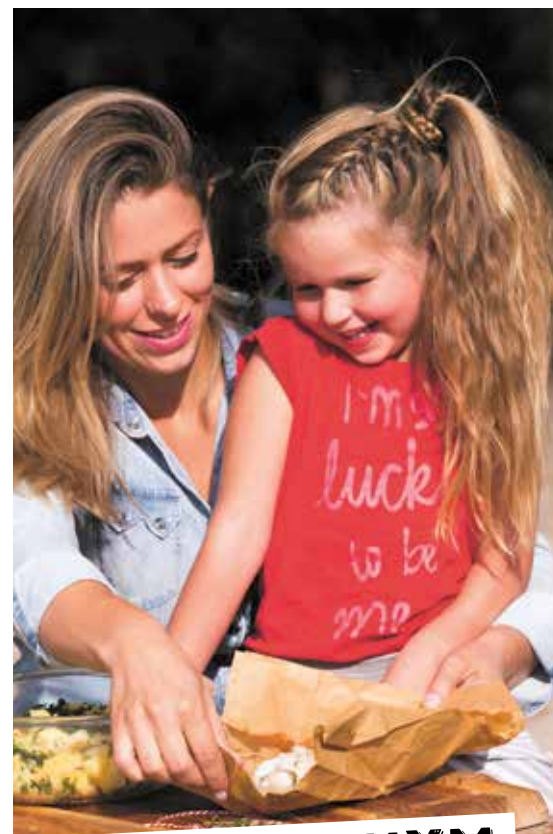
► Ubij jajka i żółtka z cukrem na puszystą masę. Wymieszaj roztopioną i ostudzoną masę czekoladową z mąką i wlej do rękawa cukierniczego.

► Napełnij kokilki połową ciasta. Napełnij je pośrodku masą ze śmietanki i przykryj pozostałym ciastem.

PRZYGOTOWANIE

► Połóż kokilki na kamieniu do pieczenia Flat Baking Stone i zamknij pokrywę pieca EGG. Piecz przez około 20 minut.

► Wyciągnij muffinki z pieca EGG i podawaj na ciepło.



W NASTĘPNYM NUMERZE ENJOY!

Mamy nadzieję, że spodobały Ci się przepisy i historie w tym wydaniu Enjoy! Następny numer jest także pełny inspiracji, w których wiosna, lato i ich produkty sezonowe grają główną rolę. Czy chcesz wiedzieć, czego możesz się spodziewać? Poniżej drobny przedsmak!

Menu sezonowe
Bezlaktozowe i bezglutenowe

Odkrywcza wyprawa do Francji
Posmakuj Prowansji

Techniki gotowania
Chleb z Big Green Egg

Zabawy dla dzieci i dorosłych
Gotowanie z dziećmi

Następny numer Enjoy! dostępny pod koniec marca 2018 w punktach sprzedaży Big Green Egg.

Hej, cześć!

FANIE, FANKO BIG GREEN EGGA

Śledzisz nas już na portalach społecznościowych?

Udostępniamy najpyszniejsze przepisy, najładniejsze zdjęcia, najfajniejsze filmiki i najbardziej przydatne wskazówki i triki. Znajdź nas online i pozwól się zainspirować!



ŚLEDŹ NAS NA:



Big Green Egg Polska



Biggreeneggeu



Biggreeneggeu

Używaj tagów @Biggreeneggeu i @BigGreenEggPL oraz hashtagów #BigGreenEgg #FlavourFair

**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



OPEN FLAVOUR™

