

ENJOY!

PL - #11 wiosna / lato



MAGAZYN

RAJ DLA MIŁOŚNIKÓW DOBREGO JEDZENIA

— PROWANSJA —

Radość gotowania z
dziećmi

—
Chleb rzemieślniczy

OPEN FLAVOUR™

INSPIRACJE

• Big Green Egg • food •
kulinarne odkrywanie
Europy • przepisy • outdoor
• trwałość • przyjemność
• kształcenie • bohaterzy
kulinarni



Nieustannie poszukujesz najsmakowitszych przepisów i najlepszych składników? Uwielbiasz życie towarzyskie, cenisz sobie trwałość i najwyższą jakość? Big Green Egg to urządzenie kuchenne, które pozwoli Ci przyrządzić wszystkie te niezwykle produkty i wyczarować z nich wyborne dania, którymi będziesz cieszyć się z przyjaciółmi i rodziną.

Dzięki wszechstronności tego pionierskiego pieca kamado przygotujesz w nim wszystkie potrawy, jakie Ci się zamarzą. Każdy składnik i każde danie nabierze niezwykłego posmaku, między innymi dzięki najlepszej, niegładzonej ceramice wykorzystującej technologie używane przez NASA.

Słupki rtęci na termometrach znów poszybowały w górę, więc możesz szykować się na grilla z przyjaciółmi. Ogród stanie się Twoim salonem, a z Big Green Egg urządzisz kuchnię pod chmurką. W weekend zaproś znajomych, by wspólnie poimprowizować z Big Green Egg, ugotować dla nich pełne menu lub przyrządzić wspaniałe przekąski podczas imprezy. Również w dni powszednie rozpalaj węgiel w Big Green Egg. Przygotujesz w nim szybki, łatwy obiad, a innym razem przez cały wieczór podawać będziesz małe dania do dzielenia się z bliskimi.

Co powiesz na przykład na szybkie leczo z ciecierzycą, krewetkami, kielbasą chorizo i pomidorami? A może aromatyczny, świeżo pieczony chleb, delikatną jagnięcinę z grillowanymi warzywami lub deser pełen letnich owoców? Dzięki niezwykle stabilnej temperaturze EGG nie musisz się o nic martwić. W międzyczasie możesz uciąć sobie pogawędkę i cieszyć się towarzystwem z lampką dobrego wina lub zimnym piwem. A gdy na horyzoncie pojawi się jesień, przetrzucasz się na bardziej konkretne dania, takie jak kremowe risotto z grzybami z brytfanny Dutch Oven czy porządną porcję wolno duszonego mięsa z pieczonymi ziemniakami.

Aby nadchodzące miesiące obfitowały w inspiracje, a potencjał EGG został wykorzystany jak najlepiej, ten numer Enjoy! pełen jest wspaniałych przepisów na wiosnę i lato. Nie możesz się powstrzymać od kuchennych szaleństw z EGG? Na biggreenegg.eu znajdziesz jeszcze więcej!

Enjoy!

Big Green Egg Europe



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

Coen van Dijk i Leonard Elenbaas.

POMYSŁ I REALIZACJA

Big Green Egg Europe BV

ZDJĘCIA

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

DZIĘKUJEMY Chateau d'Estoublon i Michel Louws.

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.

© 2018 Big Green Egg Europe
Enjoy! #10 wiosna / lato 2018

Spis treści

PL - #11 wiosna / lato

04 Łopatka jagnięca w hummusie z bakłażana

05 Leczo z ciecierzycy z krewetkami, chorizo i pomidorami

Awokado faszerowane paprykowymi chipsami i tortilla

06 Chleb durum z żurawiną i orzechami

Focaccia

08 Pełnoziarniste bułeczki odrywane

14 Grillowany comber jagnięcy z grillowanymi warzywami

16 Małże tellines po prowansalsku

Bouillabaise – francuska zupa rybna

18 Zabajone ze świeżymi owocami

Magdalenki z białą czekoladą i lawendą

22 Sałatka z komosy ryżowej z grillowanym jabłkiem i pieczonym burakiem

Hiszpańska tortilla

Ciasto jabłkowe

25 Kotleciki ziemniaczano-rybne z dipem jogurtowym

26 Pieczona polenta z grillowanymi pomidorkami cherry

27 Tortilla-pizza

28 Grillowane kolby kukurydzy

Placuszki z jabłkami

I więcej...

11 Targi Smaku Big Green Egg

12 Prowansja Raj dla miłośników dobrego jedzenia

19 Sukces Big Green Egg

20 Informacje o produkcie

29 Smak od szefa kuchni

31 W następnym numerze Enjoy!



ŻELIWNE NACZYNIE 2W1 - RONDEL I PŁYTA GRILLOWA

Posiadasz model MiniMax, Small lub Medium? Przygotowaliśmy dla Ciebie dwa nowe wspaniałe akcesoria. Żeliwna patelnia do smażenia i pieczenia, którą można stawiać na ruszcie. Dzięki równomiernemu rozłożeniu ciepła mięso i drób smażą się na niej szybko, równo i nabierają ładnego, brązowego koloru. Następnym razem być może zdecydujesz się na przyrządzenie wolno gotowanego mięsa, duszonych produktów lub dania jednogarnkowego, na przykład pysznej tortilli. Pokrywka może pełnić rolę żeliwnej płyty

grillowej. Można też używać jej osobno do przygotowania dań smażonych i grillowanych. Żebrowana strona przeznaczona jest do grillowania delikatnych produktów, takich jak filety rybne. Druga strona jest gładka i doskonale sprawdzi się do smażenia np. naleśników czy jajek.

zarówno dolna część - small (Ø 27 cm) jak i płyta Plancha Griddle - small (Ø 26 cm) wyposażona jest w niewielkie praktyczne uchwyty. Żeliwne akcesoria są odporne na wysokie



temperatury i posłużą Ci przez wiele lat. Łatwo je utrzymać w czystości; po użyciu wystarczy umyć je w ciepłej wodzie i lekko nasmarować olejem roślinnym. Dzięki temu zawsze będą jak nowe. Możesz ich używać także w większych modelach!



ŁATWE DANIE



Gdy zapraszasz na wspólny posiłek rodzinę lub przyjaciół, doskonałym pomysłem jest przyrządzenie różnych dań z Big Green Egg. Również jeżeli chcesz przygotować prosty obiad, Big Green Egg będzie świetnym rozwiązaniem. Nasze przepisy są bardzo proste i nie wymagają wielu czynności. A gdy czas gotowania jest nieco dłuższy, nie musisz ciągle doglądać potrawy i w międzyczasie możesz zająć się czymś innym.

Dla 4 osób

Przygotowanie wstępne: 15 minut

Przygotowanie: 3 godziny

1 kg łopatki jagnięcej bez kości
oliwa z oliwek
1 ząbek czosnku
5 gałązek tymianku
½ pęczka kolendry
50 g czarnych oliwek bez pestek
drobno starta skórka z połowy niepryskanej cytryny

Do przygotowania hummusu:

2 bakłażany
oliwa z oliwek
1 puszka ciecierzycy (400 g)
1 ząbek czosnku
½ papryczki chili
½ pęczka kolendry
2 gałązki tymianku
1 puszka krojonych pomidorów (400 g)
1 łyżka przyprawy ras el hanout
drobno starta skórka z połowy niepryskanej cytryny

Podawaj z:

kaszą kuskus (opcjonalnie)

Niezbędne akcesoria:

- 🍷 Ruszt Cast Iron Grid
- 🍷 Uchwyt Cast Iron Grid Lifter
- 🍷 Dystans ceramiczny convEGGtor

ŁOPATKA JAGNIĘCA W HUMMUSIE Z BAKŁAŻANA

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

➤ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem żeliwnym rusztem do temperatury 160°C. Wyjmij łopatkę jagnięcą z lodówki, by się lekko ogrzała.

➤ W międzyczasie przekrój bakłażany wzdłuż na pół. Miąższ posmaruj oliwą z oliwek i posyp solą. Odcedź ciecierzycę. Obierz i posiekaj drobno czosnek. Z papryki usuń łodygę i gniazdo nasienne i pokrój ją drobno. Oplucz listki kolendry i mięty i z grubsza je posiekaj.

PRZYGOTOWANIE

➤ Połóż bakłażany na ruszcie miąższem do dołu. Zamknij pokrywę EGG i grilluj przez ok. 2,5 minuty. Przekrój bakłażany na bok i grilluj przez kolejne 2,5 minuty. Następnie obróć je na skórkę i grilluj przez 5 minut. Wyjmij je z EGG i pozostaw do lekkiego ostygnięcia. Wyjmij ruszt Cast Iron Grid przy pomocy uchwyty Cast Iron Grid Lifter i włóż do EGG dystans ceramiczny convEGGtor i standardowy ruszt.

Doprowadź do temperatury 140°C.

➤ Wydrąż miąższ z bakłażanów. Zmiksuj wszystkie składniki do hummusu, poza skórką cytryny, w robocie kuchennym do uzyskania ziarnistej pasty. Dopraw do smaku solą, pieprzem i startą skórką cytryny.

➤ Natłusć formę do pieczenia (lub garnek Dutch Oven) oliwą z oliwek. Obierz czosnek, pokrój go w cienkie plasterki i rozłóż w formie razem z tymiankiem. Rozłóż mięso w formie i rozprowadź na nim hummus. Przykryj folią aluminiową i połóż formę na ruszcie. Zamknij pokrywę EGG i duś przez 1 godzinę.

➤ Zdejmij folię aluminiową i duś przez kolejne 1,5 godziny. Oplucz listki kolendry i drobno posiekaj je wraz z oliwkami.

➤ Wyjmij formę z EGG. Posyp danie kolendrą, oliwkami, startą skórką cytryny i pokrop oliwą z oliwek. Podawaj ewentualnie z dodatkiem kaszy kuskus.

Zalecana konfiguracja pieca dla tego dania

Faszerowane awokado podawaj
z pyszną sałatką z pomidorów.



ZOSTAŃ MISTRZEM GRILLOWANIA!

Używanie rusztu żeliwnego zapewnia najwyższą jakość przyrządzanych na nim potraw z charakterystycznym wzorem grilla.

Idealnie nadaje się do grillowania nie tylko wszelkiego rodzaju mięs, ryb, warzyw, jak również owoców morza.

AWOKADO FASZEROWANE PAPRYKOWYMI CHIPSAMI I TORTILLA

Dla 4 osób

Przygotowanie wstępne: 40 minut

Przygotowanie: 15 minut

- 2 czerwone podłużne papryki
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- 1 ząbek czosnku
- 2 cebulki dymki
- ¼ pęczka kolendry
- 100 g startego sera
- ¼ łyżeczki pieprzu cayenne
- 100 g chipsów paprykowych
- 4 niezbyt dojrzałe awokado

Do przygotowania tortilli:

- 4 tortille
- ½ papryczki chili
- 2 gałązki tymianku
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Niezbędne akcesoria:

- 🌿 Ruszt Cast Iron Grid

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem Cast Iron Grid do temperatury 200°C.

▶ Skrop papryki olejem słonecznikowym i grilluj je przez ok. 3 minuty. Obróć je i grilluj przez kolejne 3 minuty.

▶ Wyjmij papryki z EGG i pozostaw do lekkiego ostygnięcia. Rozgrzej EGG niemal do temperatury 160°C, by za chwilę przygotować awokado. W międzyczasie obierz i posiekaj czosnek. Umyj cebulki i pokrój je w cienkie plastry. Oberwij i posiekaj drobno listki kolendry. Z papryk usuń skórkę, łodygę i gniazda nasienne i drobno pokrój miąższ. Wymieszaj składniki z tartym serem i pieprzem cayenne.

▶ Pokrusz chipsy paprykowe. Przekrój awokado na pół i usuń pestkę. Dołki wypełnij mieszanką paprykową i mocno dociśnij. Pozostały miąższ awokado posyp rozkruszonymi chipsami.

PRZYGOTOWANIE

▶ Połóż awokado na ruszcie farszem do góry i zamknij pokrywę EGG. Podgrzewaj je przez ok. 10-15 minut. Pod koniec czasu przygotowania połóż obok tortille i grilluj je krótko z obu stron. Z papryki usuń łodygę i gniazdo nasienne i pokrój ją w drobne kostki. Oberwij i posiekaj listki tymianku. Wymieszaj z oliwą z oliwek i odrobiną soli.

▶ Skrop tortille oliwą paprykową i pokrój na porcje. Podawaj z faszerowanym awokado i ewentualnie sałatką z pomidorów.

LECZO Z CIECIERZYCY Z KREWETKAMI, CHORIZO I POMIDORAMI

Dla 4 osób

Przygotowanie wstępne: 20 minut

Przygotowanie: 15 minut

- 2 czerwone cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 czerwone papryki
- 1 papryczka chili
- 300 g kiełbasy chorizo
- 3 gałązki tymianku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 500 g obranych krewetek
- 1 puszka krojonych pomidorów (400 g)
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 2 puszki ciecierzycy po 400 g
- ½ pęczka pietruszki

Podawaj z:
wiejskim pieczywem

Niezbędne akcesoria:

- 🌿 Garnek Dutch Oven

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem do temperatury 180°C.

▶ Obierz i posiekaj cebulę i czosnek. Z papryk usuń łodygi i gniazda nasienne i pokrój je w kostkę. Pokrój chorizo w cienkie plastry. Oberwij i posiekaj listki tymianku.

PRZYGOTOWANIE

▶ Rozgrzej oliwę z oliwek w garnku Dutch Oven w Big Green Egg.

▶ Dodaj cebulę, czosnek, papryczki, paprykę, chorizo i tymianek i podsmażaj, aż warzywa nieco stracą kolor i staną się miękkie. Regularnie mieszaj, w międzyczasie zamykając pokrywę EGG.

▶ Dodaj krewetki, pomidory i wędzoną paprykę. Duś przez około 5 minut, aż krewetki będą prawie gotowe. Między czynnościami zamykaj pokrywę EGG. W międzyczasie odcedź ciecierzycę. Oberwij i posiekaj drobno listki pietruszki.

▶ Dodaj ciecierzycę i pietruszkę. Zamknij pokrywę EGG i podgrzewaj całość przez ok. 5 minut do podgrzania ciecierzycy.

▶ Postaw Dutch Oven na stole i serwuj z chlebem wiejskim.



CHLEB RZEMIEŚLNICZY

Ty również przepadasz za zapachem i smakiem świeżo upieczonego chleba? Gdy upieczesz go w Big Green Egg, będzie jeszcze smaczniejszy! Pozwól się zaskoczyć niezwykłym połączeniem świeżego chleba i dymnego posmaku, przygotowując chleb durum, focaccię lub odrywane bułeczki. Chleb gotowy? Przygotuj pyszne tapas lub danie główne i serwuj je razem z chlebem.

ŚWIEŻO PIECZONY

W BIG GREEN EGG



CHLEB DURUM Z ŻURAWINĄ I ORZECHAMI

Podstawę tego przepisu stanowi mąka z pszenicy durum, odmiany pszenicy twardej stosowanej zazwyczaj w makaronach, pizzy i focaccii. Dzięki dodatkowi orzechów i żurawiny chleb jest tak pyszny, że w zasadzie nie potrzebuje już żadnych dodatków poza odrobiną masła.

Składniki na 1 chleb

Przygotowanie wstępne: 70 minut

+ 75 minut wyrastania

Przygotowanie: 60 minut

200 g blanszowanych orzechów laskowych
200 g orzechów pekan
800 g mąki z pszenicy durum + do posypania
16 g suchych drożdży
80 g masła
drobno starta skórka z 1 niepryskanej cytryny
530 ml wody
14 g soli morskiej
2 łyżeczki oliwy z oliwek
200 g suszonej żurawiny

Niezbędne akcesoria:

- 🍳 Patelnia Cast Iron Skillet
- 🌡️ Cyfrowy termometr
- 🍷 Dystans ceramiczny convEGGtor
- 🍲 Kamień do pieczenia Baking Stone

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

- ▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem i patelnią Cast Iron Skillet do temperatury 200°C. W międzyczasie grubo posiekaj orzechy laskowe i orzechy pekan.
- ▶ Wysyp orzechy na patelnię i zamknij pokrywę EGG. Praż orzechy przez ok. 15 minut na złoty kolor, w połowie czasu przemieszaj.
- ▶ Wyjmij patelnię Cast Iron Skillet z Big Green Egg i zagaś EGG. Pozostaw orzechy do całkowitego ochłodzenia.
- ▶ Wyrób ciasto z mąki, drożdży, masła, skórki cytrynowej i wody w robocie kuchennym przy użyciu haka do ciasta (lub ręcznie). Po kilku minutach dosyp sól morską. Po wyrobieniu zwięzłego ciasta sprawdź termometrem z sondą, czy ciasto osiągnęło temperaturę 25°C. Możesz też sprawdzić to, delikatnie odciągając kulkę ciasta. Jeżeli ciasto rozciągnie się, tworząc cienką, przezroczystą błonę, zamiast rwać się, jest idealne! Temperatura ciasta jest niższa lub ciasto rwie się? Wyrabiaj je dalej. Ciasto osiągnęło odpowiednią temperaturę? Dodaj oliwę z oliwek, żurawinę i prażone orzechy i wyrabiaj do wymieszania składników.
- ▶ Utwórz kulkę z ciasta, zawijając jego brzegi do dołu. Połóż ciasto na blacie kuchennym na czystej

ściereczce oprószonej mąką. Owiń ciasto czystą, oprószoną mąką ściereczką (mąką w stronę ciasta) i przykryj folią do żywności. Pozostaw na 30 minut w temperaturze pokojowej do wyrośnięcia.

- ▶ Uciśnij ciasto celem spuszczenia powietrza, podwójnie zwiń ciasto i ponownie podwiń jego brzegi do dołu. Połóż ciasto z powrotem na ściereczce, ponownie przykryj i pozostaw na 45 minut do wyrośnięcia.

PRZYGOTOWANIE

- ▶ Około 20 minut przed końcem wyrastania podpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej do temperatury 230°C.
- ▶ Umieść dystans ceramiczny convEGGtor w EGG, włóż do niego ruszt, a na nim ułóż kamień Baking Stone. Zamknij pokrywę EGG w celu ponownego nagrzania.
- ▶ Oстрыm nożem zrób krzyżowe nacięcie na cieście. W ten sposób zapobiegiesz pękaniu chleba podczas pieczenia. Oprósz kamień Baking Stone mąką i połóż na nim ciasto. Zamknij pokrywę EGG i piecz chleb przez ok. 1 godzinę na złotobrazowy kolor.
- ▶ Sprawdź, czy chleb jest wypieczony, wbijając w niego metalowy szpikulec. Po wyjęciu powinien być suchy. Wyjmij chleb z EGG i pozostaw do ostygnięcia.

Focaccia

Składniki na 1 focaccię

Przygotowanie wstępne: 30 minut

+ 2 godziny wyrastania

Przygotowanie: 35 minut

200 g mąki z pszenicy durum
200 g mąki pszennej
400 g mąki uniwersalnej
7 g suchych drożdży
sok z połowy cytryny
440 ml wody
7 g soli
2 łyżeczki oliwy z oliwek + do natłuszczenia
1 łyżka gruboziarnistej soli morskiej

Niezbędne akcesoria:

- 🌡️ Cyfrowy termometr
- 🍳 Patelnia Cast Iron Skillet
- 🍷 Dystans ceramiczny convEGGtor
- 🍲 Kamień do pieczenia Baking Stone

Samodzielne przygotowanie focaccii jest łatwiejsze niż się wydaje. Po wyrobieniu ciasto należy włożyć bezpośrednio do formy i pozostawić na 2 godziny do wyrośnięcia. Przykrywanie nie jest konieczne, gdyż oliwa z oliwek zapobiega wysychaniu ciasta

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

- ▶ Wyrób ciasto z mąką, drożdży, soku z cytryny i 220 ml wody w robocie kuchennym przy użyciu haka do ciasta (lub ręcznie). Po kilku minutach dosyp sól. Wyrób zwięzłe ciasto, a następnie dodaj do niego pozostałą wodę. Gdy woda się wchłonie, dodaj oliwę z oliwek. Sprawdź termometrem z sondą, czy ciasto osiągnęło temperaturę 25°C. Temperatura ciasta jest niższa? Wyrabiaj je dalej.
- ▶ Rozplaszcz ciasto, zwiń jego brzegi do środka i skrop oliwą z oliwek. Odwróć ciasto i skrop wierzch oliwą z oliwek. Utwórz kulkę z ciasta, zawijając jego brzegi do dołu. Natłuszc patelnię Cast Iron Skillet oliwą z oliwek, połóż w niej ciasto i rozplaszcz je. Pozostaw na 2 godziny w temperaturze pokojowej do wyrośnięcia. Co pół godziny dociskaj ciasto, aby na koniec czasu wyrastania było odpowiednio rozłożone na całej formie. Jeżeli podczas wyrastania ciasto przyschnie, skrop je oliwą z oliwek.

PRZYGOTOWANIE

- ▶ Około 20 minut przed końcem wyrastania podpal

węgiel drzewny w Big Green Egg. Rozgrzej EGG z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem do pieczenia Baking Stone do temperatury 230°C.

- ▶ Natłuszc palce oliwą z oliwek i utwórz wgłębienia w różnych miejscach na cieście. Posyp ciasto gruboziarnistą solą morską. Połóż patelnię Cast Iron Skillet na kamieniu Baking Stone, zamknij pokrywę EGG i piecz focaccię przez ok. 35 minut na złotobrazowy kolor.
- ▶ Wyjmij patelnię Cast Iron Skillet z EGG. Wyjmij focaccię i pozostaw do lekkiego ostygnięcia przed podaniem.

WSKAZÓWKA

- ▶ Dla urozmaicenia możesz przed pieczeniem posypać ciasto siekanym tymiankiem, rozmarynem, czosnkiem, suszonymi pomidorami lub oliwkami.

PEŁNOZIARNISTE BUŁECZKI ODRYWANE



To doskonały sposób na
dzielenie się z przyjaciółmi.
Podawaj świeżo upieczone
bułeczki podczas imprezy,
do aperitifu z różnymi
smarowidłami lub po prostu
do dania głównego.



Składniki na 1 zestaw bułeczek
Przygotowanie wstępne: 50 minut

+ 3 godziny wyrastania

Przygotowanie: 40 minut

800 g mąki pełnoziarnistej
8 g suchych drożdży
530 ml wody
14 g soli morskiej
2 łyżeczki oliwy z oliwek
mąka do posypania

Do dekoracji:
siemie lniane
biały sezam
mak

Niezbędne akcesoria:
Cyfrowy termometr
Dystans ceramiczny convEGGtor
Kamień do pieczenia Baking Stone
Patelnia Cast Iron Skillet
Rękawica EGGmitt

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Wyrób ciasta z mąki pełnoziarnistej, drożdży i wody w robocie kuchennym przy użyciu haka do ciasta (lub ręcznie). Po kilku minutach dosyp sól morską. Po wyrobieniu zwięzłego ciasta sprawdź termometrem z sondą, czy ciasto osiągnęło temperaturę 25°C. Temperatura ciasta jest niższa? Wyrabiaj je dalej. Dodaj oliwę z oliwek i wyrabiaj do wymieszania składników.

Położ ciasto na blacie kuchennym zawinięte w oprószoną mąką ściereczkę do wyrastania. Możesz je również położyć pomiędzy dwoma oprószonymi mąką ściereczkami przykrytymi folią do żywności. Pozostaw na 30 minut w temperaturze pokojowej do wyrośnięcia.

Wyciśnij powietrze z ciasta i podziel je na 20 równych części po ok. 67 g. Utwórz równe kulki z ciasta, zawijając jego brzegi do dołu. Odstaw kulki z ciasta do wyrośnięcia w oprószonej mąką ściereczce do wyrastania na kolejne 30 minut. Pamiętaj o pozostawieniu wystarczających odstępów między bułeczkami.

Ziarna do dekoracji wysp do osobnych misek i

przygotuj miseczkę z wodą. Wyciśnij powietrze z ciasta i ponownie uformuj z niego kulki, zawijając brzegi do dołu. Zanurz wierzch bułeczki w wodzie, a następnie w wybranych ziarnach. W ten sposób udekoruj 5 bułeczek siemieniem lnianym, 5 bułeczek sezamem i 5 bułeczek makiem. Pozostałe 5 bułeczek pozostaw bez dekoracji. Połóż bułeczki na oprószonej mąką ściereczce do wyrastania i zawiń je w nią. Pozostaw na 2 godziny do wyrośnięcia.

PRZYGOTOWANIE

Około 20 minut przed końcem wyrastania podpal węgiel drzewny w Big Green Egg. Rozgrzej EGG z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem do pieczenia Baking Stone do temperatury 230°C.

Oprósz patelnię Cast Iron Skillet mąką i połóż na niej bułeczki jedna obok drugiej. Zadbaj o różnorodność dekoracji. Połóż patelnię Cast Iron Skillet na kamieniu Baking Stone, zamknij pokrywę EGG i piecz bułeczki przez ok. 35 minut na złoty kolor.

Wyjmij patelnię Cast Iron Skillet z EGG. Wyjmij bułeczki z EGG i pozostaw do lekkiego ostygnięcia przed podaniem.

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 rozpałki Big Green Egg.
2. Całkowicie rozsuń dolne drzwiczki popielnika i zapal rozpałkę. Pokrywę pozostaw otwartą. Duża ilość tlenu umożliwi szybsze rozpalenie węgla.
3. Po 10-15 minutach, gdy rozpałka 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.



Cast Iron Grid Lifter Uchwyt do podnoszenia żeliwnego rusztu

Obniż uchwyt do rusztu, przekręć o ćwierć obrotu, zaciśnij i podnieś. Przy podnoszeniu rozgrzanego żeliwnego rusztu Big Green Egg – po to by włożyć go do convEGGtora lub z niego wyjąć – można się nieźle poparzyć. Dlatego wyręczy Cię w tym poręczny uchwyt do podnoszenia żeliwnego rusztu. Osłona umieszczona powyżej rączki uchwytu ochroni Twoje dłonie przed wydobywającym się z wewnątrz żarem.

Cast Iron Grid Żeliwny ruszt

Wzór kratki na grillowanym produkcie to wizytówka kucharza. Ozdabiaj filety z łososia, steki wołowe i warzywa, używając tego samego wzoru kratki z żeliwnego rusztu. Użycie żeliwnego rusztu zagwarantuje idealne zamknięcie „porów” mięsa, tak że zachowa ono całą swoją soczystość. Czy masz już swój własny znak firmowy dla dań? Więc opracuj go!



Wood Chunks Drewniane wiórki do wędzenia

Dokładnie przetestowane przez kucharzy Big Green Egg. Ta najwyższej jakości seria w 100% naturalnych kawałków drewna jest idealna do wędzenia, zapewniając rozkoszny aromat i bogaty smak przez dłuższy czas. Wybierz aromat jabłoni, orzesznika (orzech włoski) lub mesquite (jadłoszyn), aby nadać nowy i pyszny wymiar wszystkiemu, co przygotowujesz w Big Green Egg.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
BIGGREENEGG.EU

Jonnie Boer
De Librije

3 Michelin stars

OPEN FLAVOUR™





Targi Smaku Big Green Egg

Każdego roku nasi ambasadorzy i fani wyczekują ich z niecierpliwością: Targi Smaku Big Green Egg. Jedyne w swoim rodzaju wydarzenie, w którym centralną rolę odgrywa kunszt, pasja i profesjonalizm. Dzień pełen smaku, inspiracji i niezapomnianych przeżyć – specjalnie dla Ciebie!

Targi Smaku Big Green Egg organizowane są w Holandii już od 11 lat. Wszystko zaczęło się od niewielkiego wydarzenia, które rozrosło się do rozmiarów ogromnej imprezy kulinarnej, gdzie potrawy przygotowywane są wyłącznie przy użyciu Big Green Egg. W ostatnich latach przekroczyliśmy granice kraju, organizując Targi Smaku w różnych państwach Europy. Podczas tego smakowitego wydarzenia profesjonalni kucharze przyrządzają najwspanialsze potrawy z mięsa, ryb i warzyw i przygotowują imponujące słodkości. Odwiedzający mają czego próbować! Odkryj tajemnice topowych kucharzy podczas lekcji gotowania, weź udział w warsztatach, poznaj wskazówki i triki związane z gotowaniem w EGG, podejmij wyzwanie smaku i poczuj atmosferę tego niezwykłego wydarzenia. Będziesz w tym roku (ponownie) z nami?



Big Green Egg's Flavour Fair:

KRAJ	DATA	STRONA WWW
Szwajcaria	22.04.2018	biggreenegg.ch
Słowacja	02.06.2018	biggreenegg.sk
Belgia	10.06.2018	biggreenegg.be
Holandia	17.06.2018	biggreenegg.nl
Estonia	08.07.2018	biggreenegg.eu/ee
Litwa	maj 2018	biggreenegg.eu/lt
Węgry	16.09.2018	biggreenegg.hu
Republika Czeska	Śledź nas online	biggreenegg.eu/cz
Ukraina	Śledź nas online	biggreenegg.eu
Rosja	Śledź nas online	biggreenegg.ru
Austria	Śledź nas online	biggreenegg.at

— Prowansja —



Prowansja

Raj dla miłośników dobrego jedzenia

Wystarczy jedna myśl o Prowansji, aby poczuć wakacyjną atmosferę. Oczami wyobraźni widzisz siebie na zalanym słońcem tarasie z talerzem sałatki nicejskiej lub aromatycznej zupy bouillabaisse w jednej ręce i kieliszkiem schłodzonego białego lub różowego wina w drugiej. Ten francuski region to istny raj dla miłośników dobrego jedzenia – pochodzą stąd najlepsze składniki.

Wybrzeże, obok rozległych pól lawendy i słoneczników, niezmiennie przyciąga rzesze turystów. Lokalni mieszkańcy dużo lepiej niż rodacy z Północy opanowali sztukę cieszenia się życiem i z chęcią dzielą się nią z przyjezdnymi. Sól z Camargue, jednego z największych obszarów pozyskiwania soli w Europie, można znaleźć w każdej prowansalskiej kuchni. Podobnie jak tutejszy ryż, szafran i butelki oliwy z oliwek. Odwiedzając Prowansję, z pewnością przywieziesz te produkty do domu, razem z kilkoma butelkami wybornego wina. Użyj Big Green Egg, aby przygotowywać prowansalskie potrawy i cieszyć się nimi w domowym zaciszu.

Obfitość ziół

Prowansja to region bogaty w składniki i doskonałe miejsce na szukanie inspiracji. Aby się o tym przekonać, wystarczy spacerować się po jednym z prowansalskich targów. Znajdziesz tam stoły uginające się od serów,

suszonych kielbas i oliwek. Stoiska warzywno-owocowe oferują między innymi świeży czosnek, cebulę, karczochy, cukinie, pomidory, paprykę, szparagi, melony, cytryny, morele, śliwki i owoce lata. Kramy obfitują także w świeże zioła. Tymianek, majeranek, rozmaryn i cząber – to przecież podstawa słynnej mieszanki ziół prowansalskich. Nie należy także zapominać o świeżej bazylii, szalwii, oregano, liściach laurowych, pietruszce i lawendzie, które można tu dostać osobno lub w mieszanych bukietach.

Najstarszy region winiarski

Przy jednym ze stoisk podziwiamy dojrzałe, soczyste brzoskwinie. Na pytanie, czy wszystkie produkty pochodzą z okolicy, sprzedawca spogląda na nas zdziwiony. „Oczywiście”, śmieje się. „Mamy tutaj tyle wspaniałych produktów”. Z entuzjazmem kontynuuje swoją wypowiedź. Dowiadujemy się, że naturalny klimat Prowansji stwarza doskonałe warunki do uprawy wielu produktów.



„Gleba, otoczenie i warunki atmosferyczne są tutaj doskonałe do wzrostu takich roślin jak lawenda, drzewka oliwne i winorośle. Prowansja to jeden z najstarszych regionów winiarskich w naszym kraju. Słyniemy także z oliwek i wytwarzanej z nich oliwy”.

**Dumny ze swojego regionu
sprzedawca wesoło dodaje:
„Próbowaliście naszej
jagnięciny? Jej smak
powala! Najlepsza francuska
jagnięcina pochodzi
z Bretanii i Prowansji.
Jest niezwykle krucha i
wyrazista”.**

Bogactwo warzyw i owoców

„W przeszłości uprawiano tu wiele zbóż, jednak lawenda okazała się dla rolników atrakcyjniejsza”, kontynuuje sprzedawca. „Jest to jednak dość suchy region, a do uprawy warzyw i owoców potrzebna jest woda. Kiedyś musieliśmy mierzyć się z powodziami, podczas których rzeki występowały z brzegów. Aby im zapobiegać, wybudowano system kanałów, które podczas intensywnych opadów deszczu chronią miasta i wsie przed nadmiarem wody, a ponadto umożliwiają regulację nawadniania pól. Dzięki temu możliwy stał się kolejny rodzaj rolnictwa: uprawa warzyw i owoców. Obecnie większość francuskich owoców pochodzi właśnie z Prowansji. Nasze truskawki i szparagi eksportowane są do wielu europejskich państw”.

Jagnięcina z ratatouille

Dumny ze swojego regionu sprzedawca wesoło dodaje: „Próbowaliście naszej jagnięciny? Jej smak powala! Najlepsza francuska jagnięcina pochodzi z Bretanii i Prowansji. Jest niezwykle krucha i wyrazista. Większość owiec i jagniąt spędza letnie miesiące w Alpilles, ciągnącym się przez dziesiątki kilometrów łańcuchu niewielkich wapiennych wzgórz, obfitującym w soczyste trawy i zioła. Koniecznie spróbujcie, oczywiście z dodatkiem pysznego ratatouille lub grillowanych warzyw”, ze znaczącym mrugnięciem oka sprzedawca zachwala przy okazji swoje towary.

OLIWA Z OLIVEK BIG GREEN EGG

Dobra oliwa z oliwek jest niezbędna podczas gotowania i jedzenia. Oliwa premium wzbogaci smak potrawy i pozytywnie wpłynie na zdrowie. Ponieważ prawdziwych szefów kuchni Big Green Egg zadowolą wyłącznie oliwa z oliwek najwyższej jakości, wyruszyliśmy na poszukiwania. Poszukiwania najpyszniejszej oliwy z oliwek. I znaleźliśmy ją w Prowansji, w Château d'Estoublon. Oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy Big Green Egg są zbierane i tłoczone, zanim w pełni dojrzeją, co pozwala wydobyć z nich to, co najlepsze. Dzięki technice tłoczenia na zimno, zaawansowanym urządzeniom i profesjonalizmowi Château d'Estoublon w butelce oliwy zostaje zamknięty łagodny, i zapach zielonych jabłek, karczochów i świeżo skoszonej trawy. Do Ciebie należy zadanie, by wyczuć poszczególne nuty podczas kuchennych szaleństw z EGG.



GRILLOWANY COMBER JAGNIĘCY

Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

Dla 4 osób

Przygotowanie wstępne: 20 minut

Przygotowanie: 25 minut

2 comby jagnięce
1 pęczek rozmarynu lub tymianku
oliwa z oliwek
sól morską

Do warzyw:

2 bakłażany
2 cukinie
2 czerwone cebule
4 ząbki czosnku
10 pomidorków cherry
4 gałązki rozmarynu
6 liści laurowych
sól morską
oliwa z oliwek

Niezbędne akcesoria:

• Ruszt Cast Iron Grid

• Brytfanna Green Dutch Oven Oval (pokrywka)

• Termometr Dual Probe Remote Thermometer

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem Cast Iron Grid do temperatury 180°C.

▶ Bakłażany i cukinie pokrój w plastry o grubości 3-4 mm. Czerwoną cebulę obierz i pokrój w piórka. Obierz czosnek i pokrój ząbki w cienkie plasterki. Każdego pomidorka pokrój na sześć kawałków. Gałązki rozmarynu pokrój na kawałki po 5 cm.

▶ Do pokrywy brytfanny Dutch Oven wrzuć plastry bakłażana, cukinii i krążki cebuli. Rozłóż na warzywach plastry czosnku i części pomidorów. Połóż wśród nich kawałki rozmarynu i listki laurowe. Dopraw solą morską i skrop obficie oliwą z oliwek.

▶ Z combra jagnięcego odkrój ewentualne błonki i oczyść nożem żeberka (lub poproś o to rzeźnika). Oberwij i posiekaj listki rozmarynu lub tymianku. Skrop comber oliwą z oliwek. Dopraw solą morską i rozmarynem lub tymiankiem.

PRZYGOTOWANIE

▶ Połóż comber na ruszcie mięsem do dołu, zamknij pokrywę EGG i grilluj przez około 2 minuty. Przekrój mięso o ćwierć obrotu i grilluj przez kolejne 2 minuty.

▶ Przełóż mięso na drugą stronę i wbij w nie termometr z sondą. Ustaw termometr na 50°C, by uzyskać średni stopień wysmażenia. Obok postaw pokrywkę Dutch Oven wypełnioną warzywami. Grilluj comby przez ok. 14 do 16 minut do uzyskania ustawionej temperatury wewnętrznej.

▶ Wyjmij comby z EGG. Przykryj je luźno folią aluminiową i pozostaw na ok. 5 minut.

Wyjmij warzywa z EGG. Pokrój mięso na równe kotleciki i podawaj z warzywami.



Zalecana konfiguracja pieca dla tego dania



ZOSTAŃ MISTRZEM GRILLOWANIA!

Używanie rusztu żeliwnego zapewnia najwyższą jakość przyrządzanych na nim potraw z charakterystycznym wzorem grilla.

Idealnie nadaje się do grillowania nie tylko wszelkiego rodzaju mięs, ryb, warzyw, jak również owoców morza.

Perła Prowansji

Zaintrygowani słowami sprzedawcy i ciekawi umiejętności ludzi stojących za powstaniem oliwy z oliwek Big Green Egg, składamy wizytę w Château d'Estoublon w Fontvieille. 200 hektarów ziemi stało się własnością Rémy'ego i Valérie Reboul-Schneider po tym, jak w 1999 roku nabył je ojciec Valérie. Posiadłość jest imponująca i, podobnie jak przynależąca do niej kaplica, winnica i gaj oliwny – w doskonałym stanie. „Jednak nie zawsze tak było”, opowiada Rémy. „Estoublon był niegdyś perłą Prowansji, jednak w chwili zakupu posiadłość była ruiną, a pola jedynie przypominały o minionej chwale”. Jako były szef kuchni Rémy posiadał dobrze rozwinięty zmysł smaku, jednak do produkcji doskonałej oliwy i wina to nie wystarczy. W ciągu roku Rémy i Valérie całkowicie zatracili się w świecie wina i oliwy. To był doskonały moment na rozpoczęcie remontu posiadłości i reorganizację obszaru upraw. Od tamtej pory perła Prowansji lśni dawnym blaskiem.

Od zbiorów do oliwy

„Naturalne warunki środowiskowe, takie jak skład

gleby, położenie geograficzne i klimat odgrywają ważną rolę, podobnie jak wizja i wiedza rolnika. W przeciwnym razie nie da się optymalnie wyrazić charakteru terroir. Oliwki muszą zostać zebrane we właściwym momencie, a powietrze, światło i ciepło są naturalnymi wrogami oliwy. To wszystko trzeba wziąć pod uwagę. Od zbioru do wyłoczenia oleju może minąć maksymalnie 4 godziny. Zimne tłoczenie odbywa się w temperaturze 27°C, a oliwa zlewana jest do beczek ze stali nierdzewnej przechowywanych w klimatyzowanym pomieszczeniu. Aby zapobiec utlenianiu oliwy, beczki uzupełniane są dwutlenkiem węgla. W celu zapewnienia optymalnych warunków i wysokiej jakości oliwy butelkowanie odbywa się raz na tydzień. Im lepiej opanowany jest proces techniczny, tym elegantszy rezultat”, podsumowuje Rémy. To podejście okazało się sukcesem, gdyż oliwa z Château d'Estoublon w międzyczasie zyskała miano haute couture oliwy z oliwek.





DOBRE WIEDZIEĆ:

- Oliwa z oliwek jest niezwykle zdrowa. Zawiera między innymi witaminy E i K i stanowi bogactwo antyoksydantów i nienasyconych kwasów tłuszczowych, dlatego pozytywnie wpływa na zdrowie.

- Używasz oliwy z oliwek extra virgin tylko do wykańczania swoich potraw? Oliwa doskonale sprawdzi się także podczas gotowania. To mit, że oliwy extra virgin nie wolno podgrzewać. Co prawda ulatuje wtedy wspaniały aromat, jednak w potrawie nadal wyczuwalny jest smak oliwy. W Prowansji nie bez powodu jest ona dodawana niemal do wszystkiego. Doskonale uzupełni grillowaną rybę, mięso, drób i warzywa. A po przyrządzeniu? Skrop potrawę oliwą, by podkreślić jej aromat i smak. Albo postaw butelkę oliwy na stole, by maczać w niej kromki samodzielnie upieczonego pieczywa.

- Oszczędnie używasz swojej pysznej oliwy z oliwek? To błąd! Trzeba się nią cieszyć w odpowiednim momencie. W pierwszych 6 miesiącach po tłoczeniu (mniej więcej od października do marca) jej smak i zapach są intensywne i pikantne – znawcy określają ją mianem młodej oliwy. Młoda oliwa doskonale pasuje do zimowych potraw. Potem jej intensywność powoli maleje, a smak staje się bardziej wyrafinowany i elegancki, czyli idealny do potraw letnich. Pamiętaj jednak, by zużyć butelkę oliwy w 18 do 24 miesięcy. Po tym czasie nadal możesz jej używać, jednak będzie pozbawiona większej części mocy, aromatu i smaku.

- Nawet jeśli Twoja butelka oliwy wspaniale się prezentuje, lepiej nie przechowywuj jej w nasłonecznionym miejscu. Wskutek działania światła i ciepła jej jakość szybko ulegnie pogorszeniu. Po użyciu oliwy do pysznej potrawy z Big Green Egg najlepiej schowaj butelkę do szafki kuchennej. Albo przechowuj swoją oliwę Big Green Egg w oryginalnej, eleganckiej tubie!



Przepis rodzinny

Na koniec udajemy się w kierunku wybrzeża. To doskonałe miejsce, by spróbować najlepszych ryb i skorupiaków. Czy celem naszej podróży stanie się jeden z tarasów w Marsylii, ojczyźnie słynnej prowansalskiej zupy rybnej bouillabaisse, czy może skierujemy się do Saintes-Maries-de-la-Mer, gdzie można spróbować małż tellines? Wybieramy tę drugą opcję, a to dlatego, że te małe skorupiaki są trudno dostępne poza Prowansją, a tutaj można dostać je w niemal każdej restauracji. Kelner mówi nam, że połów tego smakołyku wymaga dużych nakładów pracy. Te niewielkie stworzenia żyją w płytkich wodach przybrzeżnych, schowane pod warstwą piasku, dlatego trzeba je zbierać ręcznie. Efekt okazuje się wart wysiłku. Tellines smakują wybornie, są nieco słodkawe. A bouillabaisse? Okazuje się, że nasz kelner to urodzony Marsylczyk, który chętnie podzieli się z nami swym rodzinnym przepisem. Aby móc przygotować to danie w domu z użyciem Big Green Egg.





Dla 4 osób
Przygotowanie wstępne: 20 minut
Przygotowanie: 30 minut

125 g porzeczek
125 g malin
125 g jeżyn
125 g borówek amerykańskich
3 gałązki rozmarynu
4 jajka
80 g cukru
50 ml słodkiego białego wina

Niezbędne akcesoria:

- 🌿 Dystans ceramiczny convEGGtor
- 🌿 Brytfanna Green Dutch Oven Oval (pokrywa)
- 🌿 Cyfrowy termometr

ZABAJONE ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z dystansem ceramicznym convEGGtor i rusztem do temperatury 250°C.

▶ Oberwij porzeczki i rozłóż je wraz z malinami, jeżynami i borówkami w pokrywie brytfanny Dutch Oven. Oberwij i posiekaj listki rozmarynu.

PRZYGOTOWANIE

▶ Zagotuj w rondlu niewielką ilość wody, a następnie zmniejsz ogień. Jajka z cukrem i białym winem

umieść w ognioodpornej misce i ustaw ją na rondlu z gotującą wodą. Ubijaj trzepaczką, podgrzewając mieszankę do 70°C. Możesz użyć termometru z sondą. Podgrzewanie potrwa około 15 minut.

▶ Wylej zabajone na owoce. Połóż pokrywę od brytfanny Dutch Oven na ruszcie i zamknij pokrywę EGG. Podgrzewaj zabajone przez ok. 10 minut, aż nabierze złotobrazowego koloru.

▶ Wyjmij zabajone z EGG i posyp posiekanym rozmarynem.

MAGDALENKI Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I LAWENDĄ

Na około 24 ciasteczka
Przygotowanie wstępne: 20 minut
Przygotowanie: 15 minut na porcję

125 g masła
75 g białej czekolady
150 g drobnego cukru
1 laska wanilii
1 niepryskana cytryna
2 łyżeczki suszonej lawendy
2 jajka
150 g mąki
½ łyżeczki soli morskiej

Niezbędne akcesoria:

- 🌿 Dystans ceramiczny convEGGtor
- 🌿 Kamień do pieczenia Baking Stone

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem Baking Stone do temperatury 200°C. Masło ogrzej do temperatury pokojowej. Posiekaj czekoladę.

▶ W misce wymieszaj trzepaczką masło z drobnopziarnistym cukrem. Przekrój laskę wanilii wzdłuż i wyskrob z niej ziarenka. Dodaj je do mieszanki maslanej. Dodaj startą skórkę cytryny (bez miąższu) i wmieszaj ją razem w lawendę.

▶ Wymieszaj całość z jajkami, a następnie wmieszaj szpatułką mąkę i sól morską. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego.

PRZYGOTOWANIE

▶ Wyciśnij ciasto do silikonowej formy na magdalenki. Połóż formę na kamieniu Baking Stone. Zamknij pokrywę EGG i piecz magdalenki przez ok. 10-14 minut na złotobrazowy kolor.

▶ Wyciągnij formę z EGG i wyjmij z niej magdalenki. Ponownie napełnij formę ciastem i upiecz drugą turę ciasteczek. Powtarzaj czynność do wyczerpania ciasta.



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 krzątająca i przepiękny zapach przyciągała 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 rosła.



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.



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 dożywnością 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 bez troski 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 rozpałić 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

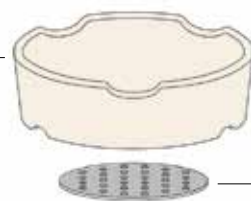
Służy do regulacji przepływu powietrza, co zapewnia dokładną kontrolę temperatury.

TERMOMETR

Precyzyjnie wskazuje temperaturę w EGGu bez konieczności otwierania pokrywy.

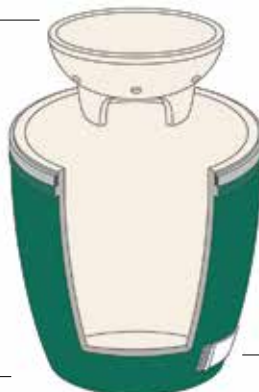
RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

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 Baking Stone, możesz upiec najsmaczniejszy chleb i pizzę na prawdziwym kruchym spodzie.



TRZYDANIOWA UCZTA Z BIG GREEN EGG BEZ GLUTENU I LAKTOZY!

Nawet jeżeli cierpisz na nietolerancję glutenu lub laktozy, możesz cieszyć się pysznymi potrawami z Big Green Egg. Na przykład z tym wspaniałym trzydaniowym menu, którego nie podejrzewałybyś o brak glutenu i laktozy. Cała sztuka polega na zastąpieniu niektórych składników przez równie smakowite alternatywy, aby w uczcie mógł wziąć udział każdy, bez wyjątku.

↗
Nie udało wam się zjeść całej tortilli? Równie wspaniale smakuje na zimno!



Salatka z komosy ryżowej z grillowanym jabłkiem i pieczonym burakiem



Hiszpańska tortilla



Ciasto jabłkowe

CHCESZ OTRZYMYWAĆ PRZEPISY W FORMIE ELEKTRONICZNEJ?

Chcesz otrzymywać najnowsze przepisy do Big Green Egg na swoją skrzynkę mailową? Zapisz się na biggreenegg.eu do biuletynu Inspiration Today i pozwól się zainspirować wspaniałymi przepisami.

Dla 4 osób (ciasto jabłkowe: 10-12 kawałków)

Przygotowanie: 3½-4 godziny

**Przygotowanie
przystawki: 10 minut
dania głównego: 60 minut
deseru: 5 minut**

Przystawka: sałatka z komosy ryżowej

600 g buraków ćwikłowych
130 g komosy ryżowej
1 pęczek rzodkiewek
80 g orzechów włoskich
1 łyżka oliwy z oliwek
2 małe jabłka (odmiany Elstar)
150 ml mleka ryżowego
2 łyżki soku z cytryny
½ łyżki mielonego kminu rzymskiego
250 g sera feta bez laktozy
50 g rukoli

Danie główne: tortilla

1 kg drobnych ziemniaczków ze skórką
2 czerwone cebule
1 zielona papryczka
1 papryczka chili
4 ząbki czosnku
500 g filetu z udek kurczaka
500 g pomidorków cherry
½ pęczka pietruszki
8 jaj
400 ml mleka sojowego
5 łyżek oliwy z oliwek

Deser: ciasto jabłkowe

Na ciasto:

415 g masła bez laktozy
110 g mąki kukurydzianej + do posypania
110 g mąki kokosowej
110 g mąki gryczanej
130 g cukru pudru
1 jajo
5 żółtek

Na nadzienie:

6 jabłek (odmiany Elstar)
200 g rodzynek
2 łyżeczka cynamonu
1 laska wanilii
480 g mleka ryżowego
3 łyżki oleju kokosowego
9 żółtek

Na kruszonkę:

70 g masła bez laktozy
100 g mąki kokosowej
100 g sproszkowanych migdałów
100 g cukru
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka soli

Niezbędne akcesoria:

🍷 Dystans ceramiczny convEGGtor
🍷 Kamień do pieczenia Baking Stone
🍷 Ruszt Cast Iron Grid
🍷 Uchwyt Cast Iron Grid Lifter
🍷 Patelnia Cast Iron Skillet

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

Sałatka z komosy ryżowej

➤ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem Baking Stone do temperatury 220°C. W międzyczasie umyj i osusz buraki.

➤ Połóż buraki na kamieniu Baking Stone i zamknij pokrywę EGG. Piecz je przez ok. 1,5 godziny al dente. W międzyczasie ugotuj komosę ryżową zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Ciasto jabłkowe

➤ Pokrój masło w kostki. Rozetrzyj je w misce z pozostałymi składnikami i ugnieć do uzyskania zwięzłego ciasta. Owiń ciasto folią do żywności i odstaw na godzinę do lodówki.

Sałatka z komosy ryżowej

➤ Wyjmij buraki z EGG i pozostaw do lekkiego ostygnięcia. Wyjmij z EGG kamień Baking Stone, ruszt i convEGGtor. Umieść ruszt Cast Iron Grid przy pomocy uchwytu Cast Iron Grid Lifter w EGG i połóż na nim patelnię Cast Iron Skillet. Rzodkiewki pozbaw liści, umyj i przekrój na pół. Grubo posiekaj orzechy włoskie. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni. Podsmażaj na niej rzodkiewkę i siekane orzechy przez ok. 6 minut. Nie łącz ich, by móc odłożyć je osobno. Podczas smażenia regularnie je mieszaj.

➤ Wyjmij patelnię z EGG i pozostaw rzodkiewki i orzechy do ostygnięcia. Jabłka pozbaw gniazd nasiennych i pokrój je w cząstki. Grilluj cząstki jabłek po 2 minuty z każdej strony.

➤ Buraki obierz i pokrój w cząstki. Wszystkie składniki (po ostudzeniu) przechowuj pod przykryciem w lodówce do momentu przygotowania.

Ciasto jabłkowe

➤ Wyjmij ruszt Cast Iron Grid przy pomocy uchwytu Cast Iron Grid Lifter. Załóż dystans ceramiczny convEGGtor, ruszt i kamień do pieczenia Baking Stone i rozgrzej EGG do temperatury 180°C. Wyłóż spód tortownicy (Ø 26 cm) papierem do pieczenia. Rozwałkuj ciasto na blacie oprószonym mąką kukurydzianą do grubości ok. 5 mm i wyłóż nim tortownicę.

➤ Nadzienie: obierz jabłka, wydrąż gniazda nasienne i pokrój miąższ w kostkę. Wymieszaj z rodzynekami i cynamonem. Przekrój laskę wanilii wzdłuż i wyskrob z niej ziarenka. Mleko ryżowe doprowadź do wrzenia w rondelku na kuchence. Zdejmij rondel z ognia. Mleko wymieszaj trzepaczką z mąką kokosową, a następnie z żółtkami jajek. Wyłóż jabłka na spód z ciasta i zalej całość mieszaną mleczną.

➤ Kruszonka: roztop masło w rondelku na kuchence, zbyt go nie podgrzewając. Pozostałe składniki na kruszonkę rozetrzyj palcami w misce. Wmieszaj roztopione masło do uzyskania kruszonki. Rozsyp kruszonkę na nadzieniu.

➤ Połóż tortownicę na kamieniu Baking Stone i zamknij pokrywę EGG. Piecz ciasto przez około 60 minut do uzyskania złotego koloru.

Tortilla

➤ Ziemniaki umyj i pokrój na ćwiartki. Cebulę obierz

i pokrój w piórka. Z czerwonej i zielonej papryczki usuń łodygę i gniazdo nasienne i pokrój je w drobne kostki. Czosnek obierz i grubo posiekaj. Filet z udek kurczaka pokrój w kostkę. Wszystkie składniki przechowuj pod przykryciem w lodówce.

Ciasto jabłkowe

➤ Wyjmij ciasto z EGG i pozostaw do ostygnięcia. Zagaś węgiel w Big Green Egg lub natychmiast kontynuuj przygotowanie potraw.

PRZYGOTOWANIE

Sałatka z komosy ryżowej

➤ Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Odważ 250 g cząstek buraków i zblenduj je z mlekiem ryżowym na gładki krem. Dopraw sokiem z cytryny, kminem rzymskim, pieprzem i solą.

Tortilla

➤ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem Baking Stone do temperatury 180°C. W międzyczasie pokrój pomidorki na pół. Oberwij i posiekaj listki pietruszki. Ubij jajka trzepaczką, dodaj mleko sojowe i dopraw solą i pieprzem.

➤ Połóż patelnię Cast Iron Skillet na kamieniu Baking Stone i rozgrzej w niej oliwę z oliwek. Dodaj ziemniaczki i zamknij pokrywę EGG. Piecz je przez ok. 15 minut, regularnie mieszając.

➤ Dosyp cebulę, pokrojoną papryczkę i czosnek i piecz całość przez ok. 5 minut. Następnie dodaj kurczaka. Usmaż go na złotobrazowo z każdej strony.

➤ Mieszaną jajeczną wymieszaj i wlej do patelni, aby przykryć wszystkie składniki. Zamknij pokrywę EGG i piecz tortillę przez ok. 45-60 minut na złotobrazowy kolor.



Sałatka z komosy ryżowej

➤ W misce delikatnie wymieszaj komosę ryżową, pozostałe buraki i jabłko. Rozkruszyć do miski ser feta i posyp orzechami włoskimi. Udekoruj rukolą i dodaj krem z buraków lub podawaj go osobno.

Tortilla

➤ Wyjmij patelnię z EGG i posyp tortillę pietruszką. Połóż patelnię na stole i pokrój tortillę na porcje.

Ciasto jabłkowe

➤ Pokrój ciasto na kawałki.

RADOŚĆ GOTOWANIA Z DZIEĆMI

Masz ochotę na wspólne gotowanie w Big Green Egg z dziećmi lub wnukami? Wypróbuj z nimi nasze przepisy na pyszne przekąski. Są łatwe w przygotowaniu, a wiele czynności może być wykonanych przez najmłodszych. To wspólna frajda, której zwieńczeniem będzie wspaniała uczta!





Cast Iron Plancha Griddle Żeliwna płyta grillowa

Czy zdarza Ci się czasami, że podczas gotowania w Big Green Eggu składniki wypadają przez szpary rusztu? Na prądkowanej stronie płyty możesz grillować drobne, delikatne produkty, a na stronie gładkiej usmażysz naleśniki lub jajka.



KOTLECICKI ZIEMNIACZANO-RYBNE Z DIPEM JOGURTOWYM

Na 16-20 kotlecików

Przygotowanie wstępne: 90 minut

Przygotowanie: 15 minut

1 kg mączystych ziemniaków
1 ząbek czosnku
250 g filetu z dorsza bez skóry
oliwa z oliwek
4 gałązki tymianku
20 g pietruszki
50 g crème fraîche

**Do przygotowania
dip'u jogurtowego:**

3 gałązki koperku
200 ml jogurtu

Niezbędne akcesoria:

• Dystans ceramiczny convEGGtor
• Żebrowana płyta
Cast Iron Plancha Griddle

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem do temperatury 180°C. W międzyczasie umyj i osusz ziemniaki.

▶ Połóż ziemniaki na ruszcie i zamknij pokrywę EGG. Piecz ziemniaki przez ok. 45 minut do miękkości. Podczas pieczenia obróć je przynajmniej raz. W tym czasie obierz czosnek i pokrój go w cienkie plasterki. Połóż filet z dorsza na papierze do pieczenia o wymiarach ok. 40 x 40 cm i skrop go oliwą z oliwek. Rybę posyp solą i pieprzem i rozłóż na niej plasterki czosnku i gałązki tymianku. Zawij rybę w papier, zaginając brzegi, by do środka nie dostało się powietrze.

▶ Wyjmij ziemniaki z EGG i pozostaw do ostygnięcia. Wyjmij ruszt, włóż dystans ceramiczny convEGGtor i włóż ruszt z powrotem. Doprowadź EGG do temperatury 160°C.

▶ Połóż owiniętą papierem rybę na ruszcie, zamknij pokrywę EGG i piecz przez ok. 15 minut. W tym czasie oberwij i posiekaj listki pietruszki.

▶ Obierz wystudzone ziemniaki i zetrzyj je na tarce o grubych oczkach; będą się kruszyć, ale to nie szkodzi. Wyjmij zapakowaną rybę z EGG, usuń tymianek i czosnek i dodaj dorsza wraz z sokami, posiekaną pietruszką i crème fraîche do masy ziemniaczanej. Dokładnie wyrób składniki.

PRZYGOTOWANIE

▶ Wyjmij ruszt i dystans ceramiczny convEGGtor i włóż ruszt z powrotem. Połóż na nim płytę Cast Iron Plancha Griddle żebrowaną stroną do góry. Rozgrzej EGG do temperatury 180°C.

▶ W tym czasie uformuj z masy ziemniaczano-rybnej kulki o średnicy 3-4 cm i spłaszcz je. Do przygotowania dip'u jogurtowego posiekaj koperek i wymieszaj go z jogurtem, doprawiając solą i pieprzem.

▶ Posmaruj płytę Cast Iron Plancha Griddle niewielką ilością oliwy z oliwek. Smaż na niej kotleciki po ok. 5 minut z każdej strony na złoty kolor. Podawaj z dipem.

PIECZONA POLENTA Z GRILLOWANYMI POMIDORKAMI CHERRY



Green Dutch Oven Żeliwne garnki holenderskie

Brytfanna Green Dutch Oven marki Big Green Egg to kawał ciężkiego sprzętu. Ta emaliowana żeliwna brytfanna jest przeznaczona do gotowania, duszenia i pieczenia. Zatem nadaje się do wszystkiego! Ponadto pokrywa brytfanny może być używana osobno jako płytka patelnia lub nawet jako pojemnik na ciasta i desery. Brytfanna Green Dutch Oven dostępna jest w wersji okrągłej lub owalnej.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem do temperatury 200°C. W międzyczasie obierz i posiekaj czosnek.

▶ Rozgrzej oliwę z oliwek w garnku Dutch Oven na ruszcie EGG. Podsmaż czosnek z gałązką rozmarynu. Wlej do garnka 800 ml wody, dodaj sól i doprowadź do wrzenia. Po każdej czynności zamykaj pokrywę EGG.

▶ Wmieszaj polentę do gotującej wody. Wyjmij garnek Dutch Oven i ruszt z EGG. Włóż dystans ceramiczny convEGGtor i włóż ruszt z powrotem. Połóż na ruszcie garnek Dutch Oven i przykryj go pokrywką. Zamknij pokrywę i doprowadź EGG do temperatury 140°C. Gotuj polentę przez ok. 30 minut. W tym czasie wyłóż papierem blachę do pieczenia.

▶ Wyjmij Dutch Oven z EGG, wyjmij rozmaryn i

wymieszaj polentę z parmezanem.

▶ Wyłóż polentę na wyłożoną papierem blachę i rozsmaruj ją na całej powierzchni do uzyskania grubości ok. 1,5 cm. Włóż polentę na 20 minut do lodówki w celu schłodzenia i stężenia.

PRZYGOTOWANIE

▶ Podnieś ruszt, wyjmij dystans ceramiczny convEGGtor i włóż ruszt z powrotem. Połóż na nim płytę Cast Iron Plancha Griddle (żebrowaną stroną do góry) i rozgrzej EGG do temperatury 180°C.

▶ Wytnij z polenty krążki o średnicy 5-6 cm. Posmaruj płytę Cast Iron Plancha Griddle oliwą z oliwek. Smaż na niej plastry polenty po 5 minut z każdej strony na złotobrazowy kolor. Podczas grillowania polenty połóż obok gałązki pomidorków i podawaj je jako dodatek.

Na 16-20 sztuk

Przygotowanie wstępne:

75 minut + studzenie

Przygotowanie: 25 minut

1 ząbek czosnku
50 ml oliwy z oliwek + do natłuszczenia
1 gałązka rozmarynu
2 łyżeczki soli
200 g gładkiej polenty
100 g startego parmezanu
mąka do posypania
2 gałązki pomidorków cherry

Niezbędne akcesoria:

▶ Garnek Dutch Oven

▶ Dystans ceramiczny convEGGtor

▶ Żebrowana płyta Cast Iron Plancha Griddle



Na 8 tortilli
Przygotowanie
wstępne: 20 minut
Przygotowanie: 15 minut

TORTILLA-PIZZA

2 łyżki suszonego oregano
400 ml sosu pomidorowego
8 (małych) tortilli
kukurydzianych

Różne dodatki, np.:

cukinia
pieczarki
papryka
pomidorki cherry
plasterki salami
tarty ser

Niezbędne akcesoria:

- 🍷 Dystans ceramiczny convEGGtor
- 🍷 Kamień do pieczenia Baking Stone
- 🍷 Łopatka do pizzy

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

▶ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z dystansem ceramicznym convEGGtor, rusztem i kamieniem Baking Stone do temperatury 220°C.

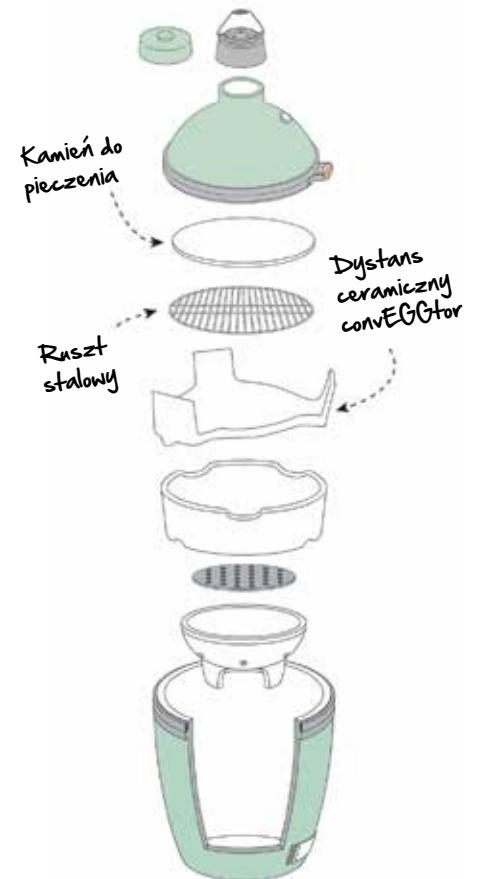
▶ Dopraw sos pomidorowy oregano i solą. Cukinię i pieczarki pokrój w cienkie plasterki. Paprykę przekrój na pół, usuń łodygę i nasiona i pokrój miąższ w paski. Pomidorki pokrój na pół. Wszystkie dodatki połóż na stole.

PRZYGOTOWANIE

▶ Na każdą tortillę wyłóż dużą łyżkę sosu i rozsmaruj go wierzchem łyżki. Pozwól dzieciom rozłożyć na pizzy ulubione dodatki. Pilnuj, by dodatków na tortillach nie było zbyt wiele. Na koniec posyp całość tartym serem.

▶ Przy pomocy łopatki połóż pizzę na kamieniu Baking Stone i zamknij pokrywę EGG. Piecz przez ok. 5 minut do stopienia sera.

Zalecana konfiguracja pieca dla tego dania



Pieczenie na kamieniu

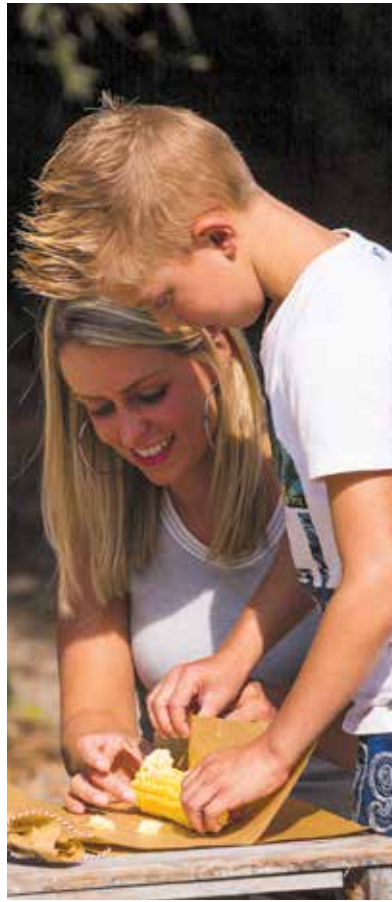
Do pieczenia ciast takich jak tarty, chleb, pizza i prażenia na przykład (słodkich) ziemniaków i warzyw.

Między innymi do:

Chleba / Pizzy /

Ciasta czekoladowego na ciepło /
Prażenia ziemniaków i warzyw





GRILLOWANE KOLBY KUKURYDZY



Dla 4 osób

Przygotowanie wstępne: 15 minut

Przygotowanie: 20-25 minut

2 świeże kolby kukurydzy z liśćmi
50 g miękkiego masła
4 gałązki tymianku

Niezbędne akcesoria:

🍷 Dystans ceramiczny convEGGtor

🍷 Ruszt Cast Iron Grid

🍷 Uchwytów do kukurydzy Corn Holders

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

➤ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z dystansem ceramicznym convEGGtor i rusztem do temperatury 160°C.

➤ Kolby kukurydzy obierz z liści i umyj. Osusz je, posmaruj masłem i posyp solą. Każdą kolbę zawiń z dwiema gałązkami tymianku w papier do pieczenia, końcówki zwiąż nicią.

PRZYGOTOWANIE

➤ Połóż owinięte kolby kukurydzy na ruszcie i zamknij pokrywę EGG. Piecz przez ok. 20-25 minut.

➤ Wyjmij kukurydze z EGG i pozostaw do lekkiego ostygnięcia przed odwinięciem. Wyjmij ruszt i dystans ceramiczny convEGGtor i włóż do EGG ruszt Cast Iron Grid. Rozgrzej EGG do temperatury 200°C.

➤ Odwiń papier do pieczenia i grilluj kukurydze jeszcze przez kilka minut, aż nabiorą ładnego brązowego koloru.

➤ Przekrój kolby na pół. Z każdej strony wbij uchwyt do kukurydzy, aby jedzenie było wygodniejsze.

PLACUSZKI Z JABŁKAMI

Dla 4 osób

Przygotowanie wstępne: 35 minut

Przygotowanie: 20 minut

125 g mąki
250 ml mleka
1 jajko
2 jabłka (odmiany Elstar)
cukier puder, opcjonalnie

Niezbędne akcesoria:

🍷 Żebrowana płyta Cast Iron Plancha Griddle

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE

➤ Trzepaczką wymieszaj mąkę, mleko i jajko do uzyskania gładkiego ciasta. Odstaw na pół godziny.

➤ Rozpal węgiel drzewny w Big Green Egg i rozgrzej go wraz z rusztem do temperatury 180°C.

PRZYGOTOWANIE

➤ Połóż płytę Cast Iron Plancha Griddle na ruszcie gładką stroną do góry w celu rozgrzania. W tym czasie umyj, osusz jabłka i pokrój je w plastry grubości ok. 5 mm.

➤ Smaż je przez kilka minut z jednej strony na płycie Cast Iron Plancha Griddle. Odwróć plastry i na każdy z nich wyłóż kopsiastą łyżkę ciasta. Smaż placuszki z obu stron, aż się przyrumienią.

➤ Przed podaniem możesz posypać je cukrem pudrem.





SMIAK OD SZEFA KUCHNI Michel Louws

Zdaniem wielu profesjonalistów prawdziwa kuchnia nie obejdzie się bez Big Green Egg. Zapytani, dlaczego tak sądzą, bez wahania wskazują na niesamowity akcent smakowy, jaki dzięki niemu zyskują potrawy. Jednym z sekretnych składników jest prawdziwy węgiel drzewny od Big Green Egg – to on w istotny sposób przyczynia się do niespotykanego, charakterystycznego posmaku Big Green Egg.

Wśród tych szefów kuchni jest Michel Louws, prawdziwy poszukiwacz przygód. Umiejętności i doświadczenie gromadził w Holandii, by potem gotować między innymi na Karaibach i w Australii. Następnie wrócił do ojczyzny i przez kilka lat pracował w restauracji, gdzie wraz z zespołem zdobył gwiazdkę Michelin. W 2009 r. Michel ostatecznie osiedlił się w Nowej Zelandii. Przez cztery lata pracował jako szef kuchni w luksusowym Huka Lodge w Taupo, by następnie rozpocząć karierę prywatnego szefa kuchni. Michel co roku spędza lato w Holandii, w ostatnich latach jako szef kuchni w Timmerfabriek we Vlissingen. To wspaniała, modna restauracja w olśniewającym budynku po starej fabryce.

Pierwszy raz z Big Green Egg

„W Big Green Egg gotowałem jeszcze przed wyjazdem do Nowej Zelandii”, opowiada Michel. „Od czasu do czasu współpracowałem z restauracją De Librije w Zwolle, jedną z pierwszych w Europie, która posiadała go na wyposażeniu. Spróbowałem tam grasicy cielőcej z kawą i wanilią z EGG i przepadłem. Natychmiast kupiłem własne urządzenie i sprawiłem, że w mgnieniu oka pojawiło się też w kuchni restauracji, w której wówczas pracowałem”. Gdy Michel otrzymał propozycję pracy w Huka Lodge, a zaraz potem pytanie, jakich urządzeń potrzebuje w kuchni, na pierwszym miejscu znalazło się Big Green Egg. „I gdy się tam znalazłem, od razu zamówiłem trzy sztuki”, śmieje się.

MasterChef Nowa Zelandia

O przywiązaniu Louwsa do Big Green Egg świadczy również fakt, że urządzenie towarzyszyło mu podczas gościnnego występu w programie MasterChef Nowa Zelandia. A gdy jedna z krajowych gazet zadała mu pytanie *Co wyniósłbyś jako pierwsze z płonącego domu?*, nie musiał długo zastanawiać się nad odpowiedzią. Michel doskonale ocenia również jakość w 100% ekologicznego węgla drzewnego Big Green Egg. Mieszanek 80% amerykańskiego dębu i 20% orzesznika włoskiego to zdaniem Michela idealne paliwo do EGG.

20 kilogramów steków

„Smak, jaki nadaje potrawom węgiel drzewny Big Green Egg, jest fantastyczny!”, wyjaśnia Michel. „Doskonale się z nim pracuje. A rodzaj użytego węgla drzewnego ma ogromne znaczenie dla subtelного dymnego posmaku, jaki zyskują potrawy. Aby uzyskać nieco odmienny akcent smakowy, wystarczy wysypać na węgiel nieco drewna wędzarniczego. W Nowej Zelandii wykorzystujemy zamiast niego gałazki krzewu manuka. Na górze worka zawsze znajdują się ładne, duże sztuki, doskonałe do długiego pieczenia w niskiej temperaturze. Drobniejszy węgiel z dna świetnie sprawdza się przy potrawach wymagających bardzo wysokiej temperatury. Wsypując go do EGG, z łatwością mogę ugrillować 20 kilogramów



100% Natural Lump Charcoal Ekologiczny węgiel drzewny premium

Misja zakończona sukcesem: nasze poszukiwania idealnego węgla drzewnego do Big Green Egga. Ekologiczny węgiel drzewny premium składa się w 80% z dębu i w 20% orzesznika, co da się wyczuć w przygotowywanych potrawach. Węgale szybko osiągną wysoką temperaturę i pozostają w tej temperaturze przez długi czas.



Charcoal Starters Podpałka

Jeśli użyjesz naszej podpałki, płomienny początek gotowania w EGGu masz zagwarantowany. Naturalna podpałka nie zawiera paliwa do zapalniczek ani chemicznych substancji, więc możesz nią bezpiecznie rozpalać węgiel w Big Green Eggu. Podpałka została wykonana ze sprasowanego włókna drzewnego, co zapobiega wydobywaniu się (czarnego) dymu i zapachowi benzyny.

steków. Nie jest tak, że kopię w worku w poszukiwaniu odpowiednich rozmiarów bryłek, ale staram się brać ten aspekt pod uwagę”.

Długi czas palenia

„Kolejną ważną dla mnie rzeczą jest długi czas palenia. Pierwszą czynnością, jaką o poranku wykonywaliśmy w Huka Lodge, było rozpalenie węgla w Big Green Eggu. Węgiel palił się przez 16 godzin dziennie, 7 dni w tygodniu. W Timmerfabriek nie podawaliśmy lunchu, więc tam wystarczał jeden załadunek węgla. Dzięki niewielkiej ilości popiołu można szybko doprowadzić EGG do porządku. To doskonałe rozwiązanie i dla gastronomii, i dla domu. EGG jest w świetnym stanie, mimo że codziennie wrzucam do niego węgiel i bez przerwy na nim gotuję!”, podsumowuje Michel.

- ✓ 100% naturalny
- ✓ Bez dodatków chemicznych
- ✓ Czysty dąb i orzesznik
- ✓ Długi czas palenia
- ✓ Unikalny smak Big Green Egg

THE BIG GREEN EGG ALBUM

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 Szefowie 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.



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)



CHCESZ OTRZYMYWAĆ PRZEPISY ONLINE?

Najnowsze menu sezonowe
i specjalne przepisy
Inspiration Today

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

#OPENFLAVOUR
#BIGGREENEGG



Czy lubisz fotografować swoje potrawy przyrządzone w Big Green Egg? To tak jak my. Coraz większe grono smakoszy regularnie robi zdjęcia swoim daniam, aby potem udostępniać je publicznie na Instagramie i Facebooku, a także aby móc je później przejrzeć i ocenić. Oprócz tego media społecznościowe są dobrym miejscem do dzielenia się swoimi doświadczeniami, udoskonalonymi przepisami i kulinarnymi nowinkami.

Pozwalają też na zadawanie pytań. Czy chcesz czerpać inspiracje od innych i dzielić się z nimi swoimi pomysłami? Zatem zacznij nas obserwować i oznacz nas na poniższych serwisach:



Big Green Egg EU



Big Green Egg PL



Big Green Egg Europe



Biggreeneggeu



Big Green Egg Europe

Podziel się swoimi wpisami i zdjęciami nie tylko z nami, ale i z innymi fanami EGG, używając hashtagów **#openflavour** oraz **#BigGreenEgg**.

Big Green Egg Polska

ul. Rydygiera 8 bud 3A
01-793 Warszawa
biggreenegg.com.pl
(+48) 22 110 50 17



Acacia Table Akacjowy stolik

Natura zawsze się sprawdza. Na przykład taki stół akacjowy. Ten ręcznie robiony stolik wykonany jest z solidnego drewna akacji o naturalnym i niepowtarzalnym kolorze. To oznacza, że każdy stolik jest inny. Akacjowy stolik zmieni Twoje urządzenie Big Green Egg w prawdziwą kuchnię polową, w której będzie miejsce na wszystkie akcesoria i potrawy.

Ciepły charakter akacjowego stolika sprawi, że każdy poczuje się przy nim jak w domu. Ponieważ drewno akacji jest najtrwalszym i najtwardszym typem drewna, nadaje się idealnie pod większe urządzenia Big Green Egg — w wersji L lub XL. A co jeśli chcesz się gdzieś przenieść z całą swoją kuchenną wysepką? Dzięki czterem solidnym kółkom możesz przesunąć akacjowy stolik razem z całym ciężarem Big Green Egga w każdy zakątek ogrodu.



W NASTĘPNYM NUMERZE ENJOY!

Mamy nadzieję, że podobały Ci się przepisy i historie w tym numerze Enjoy! Następny numer również obfituje w inspiracje, w których główną rolę grają jesień, zima i ich produkty sezonowe. Chcesz wiedzieć, czego możesz się spodziewać? Poniżej drobny przedsmak!

Domowa robota

Karen Torosyan, mistrzyni
świata Paté en Croûte

Techniki gotowania

Duszenie

W podróży

Tak gotuje Kopenhaga

Cukiernia

Francuskie klasyki

*Kolejny numer Enjoy! dostępny pod koniec
października 2018 w punktach sprzedaży
Big Green Egg.*

**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™

