

ENJOY!

SK - #11 Jar / leto



MAGAZINE

RAJ PRE GURMÁNOV

— PROVENŠALSKO —

Zábava pri varení s deťmi

Poctivý chlieb



OPEN FLAVOUR™

INŠPIRÁCIA

- Big Green Egg • jedlo •
- kulinárska objaviteľská
- výprava po Európe • recepty
- outdoor • udržateľnosť
- vychutnávanie si • poučné
- kulinárski hrdinovia



Neprestajne hľadáte tie najchutnejšie recepty a najlepšie prísady? Máte radi pobyt vonku, udržateľnosť a najvyššiu kvalitu? V tom prípade je Big Green Egg zariadením na prípravu skvelých prísad a tých najchutnejších jedál, ktoré si môžete vychutnať spoločne s priateľmi a rodinou.

Vďaka všestrannosti tohto priekopníka medzi pieckami kamado môžete na Big Green Egg pripraviť, čo len chcete. Každá prísada a každé jedlo získa úžasný chuťový akcent, sčasti kvôli kvalitnej bezkonkurenčnej keramike, ktorá využíva technológie vyvinuté pre NASA.

Teraz, keď znovu stúpajú teploty, máte aj väčšiu šancu stolovať vonku. Záhrada sa zmení na obývačku a vaša letná kuchyňa v podobe Big Green Egg je pripravená. Cez víkend pozvete priateľov, aby ste si spoločne užili Big Green Egg a prichystáte pre nich kompletne menu alebo drobné občerstvenie na party. Ale aj počas bežných dní zapálite drevné uhlie v Big Green Egg. Niekedy na rýchle, jednoduché jedlo, inokedy vtedy, keď chcete po celý večer servírovať menšie pokrmy, o ktoré sa podelíte s ostatnými.

Čo povieť na rýchle jedlo s cicerom, kráľovskými krevetami, chorizom a paradajkami? Na voňavý, čerstvo upečený chlieb, jemnú jahňacinu s opečenou zeleninou alebo dezert plný letného ovocia? Vďaka veľmi stabilnej teplote EGG nemáte s prípravou jedla takmer žiadne starosti. Medzitým sa môžete porozprávať a vychutnať si vzájomnú spoločnosť pri pohári dobrého vína alebo chladeného piva. A keď opäť príde jeseň, je zase čas na hutnejšie pokrmy, ako je krémové rizoto s dubákmi z kotlíka Dutch Oven alebo veľký kus mäsa, pomaly pečeného pri nízkej teplote, s opekanou koreňovou zeleninou.

Pre inšpiráciu v nadchádzajúcich mesiacoch a plné využitie vášho EGG (alebo ďalej v texte aj ako "vajíčka") je toto vydanie magazínu Enjoy! plné skvelých jarných a letných receptov. Nemáte varenia na EGG nikdy dosť? Na biggreenegg.eu nájdete receptov oveľa viac!

Enjoy!

Big Green Egg Európa



ENJOY! VYDÁVA

Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Holandsko
E-mail: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

REDAKCIA

Inge van der Helm

RECEPTY

Coen van Dijk a Leonard Elenbaas.

NÁVRH A REALIZÁCIA

Big Green Egg Europe BV

FOTOGRAFIE

Ton van Veen, Ivo Gekus, Sven ter Heide,
Femque Schook a Nico Alsemgeest.

ĎAKUJEME Chateau d'Estoublon a Michel Louws.

DISTRIBÚCIA

Big Green Egg Europe BV

TLAČIAREN

Rodi Rotatiedruk



Použitie článkov z magazínu Enjoy! je povolené len s písomným súhlasom Big Green Egg Europe. Táto publikácia bola pripravená s najväčšou možnou starostlivosťou. Avšak ani autori, ani Big Green Egg Europe nie sú zodpovední za prípadné škody, ktoré môžu vzniknúť v súvislosti s informáciami uverejnenými v tomto vydaní.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, EGGmitt® a MiniMax™ sú ochranné známky alebo registrované ochranné známky Big Green Egg inc.

© 2018 Big Green Egg Europe
Enjoy! #11 Jar / leto 2018

Zoznam receptov

SK - #11 Jar / leto

- 04** Jahňacie plece v baklažánovom humuse
- 05** Cícerový hrniec s kráľovskými krevetami, chorizom a paradajkami
- Plnené avokáda s paprikovými čipsami a tortillami
- 06** Semolinový chlieb s brusnicami a orechmi
- Focaccia
- 08** Celozrnné chlebové žemle
- 14** Grilované jahňacie rebierka s pečenou zeleninou
- 16** Provensalské mušle
- Bujabéza
- 18** Zabaglione s čerstvým ovocím
- Madlenky s bielou čokoládou a levanduľou
- 22** Šalát z quinoj s grilovaným jablkom a pečenou červenou repou
- Španielska tortilla
- Jablkový koláč
- 25** Zemiakovo-rybie sušienky s jogurtovým dipom
- 26** Pečená polenta s grilovanými cherry paradajkami
- 27** Tortillová pizza
- 28** Grilované kukuričné klasy
- Jablkové palacinky

- A ďalej ...**
- 11** Big Green Egg's Flavour Fair - festival chutí
- 12** Provensalsko - Raj pre gurmánov
- 19** Čo sa skrýva za úspechom Big Green Egg
- 20** Informácie o Big Green Egg
- 29** Chuť šéfkuchára
- 31** Stretneme sa nabudúce v Enjoy!



MALÁ LIATINOVÁ PLATŇA SKILLET A MALÁ LIATINOVÁ PANVICA GRIDDLE

Vlastníte verziu MiniMax, Small alebo Medium? V tom prípade máme pre vás dvoch nových pekných pomocníkov. Malá liatinová panvica Skillet je ideálna panvica na pečenie a vyprážanie, ktorú môžete jednoducho položiť na rošt. Vďaka dokonalej distribúcii tepla môžete na panvici rýchlo a rovnomerne opieť mäso alebo hydinu, ktorá tak získa peknú hnedú kôrku. Inokedy, keď si zvolíte prípravu mäsa, ktoré môžete bezpečne dusiť vo vodnom kúpeli, môžete použiť panvicu na podusenie prísad alebo na prípravu jedla v jednom hrnci, ako

je napríklad chutná tortilla. Pomocou malej liatinovej platne Griddle sa dajú kulinárske možnosti rozšíriť ešte viac. Táto platňa totiž perfektne pasuje ako pokrievka na panvicu. Samostatne ju môžete využiť ako platňu na pečenie alebo grilovanie. Na rebrovanej strane ugrilujete delikátne suroviny, ako sú napríklad rybie filety. Druhá strana je hladká a dokonale sa hodí napríklad na prípravu palacieniek a vajec.

Malá liatinová panvica Skillet (Ø 27 cm), ako aj malá liatinová platňa Griddle (Ø 26 cm) sú vybav



ené praktickými malými rukovätami. Liatinové príslušenstvo je odolné voči veľmi vysokým teplotám a má dlhú životnosť. Údržba je jednoduchá: po použití ho umyte horúcou vodou a zľahka vymastite rastlinným olejom. Tak zostane stále ako nové. A dá sa, samozrejme, používať aj s väčšími modelmi!



JEDNODUCHÉ JEDLO



Keď pozvete priateľov alebo rodinu na návštevu, je skvelé môcť im navariť rôzne jedlá na Big Green Egg. Ak však chcete naservírovať iba jednoduché jedlo, môžete ho poľahky pripraviť na Big Green Egg. Uvedené recepty sú veľmi jednoduché a vyžadujú iba málo úkonov. Aj keď príprava trvá dlhšie, nemusíte na jedlo dávať pozor a môžete medzitým robiť niečo iné.

JAHŇACIE PLECE V BAKLAŽÁNOVOM HUMUSE

Pre 4 osoby

Predpríprava: 15 minút

Príprava: 3 hodiny

1 kg jahňacieho pleca bez kosti
olivový olej
1 strúčik cesnaku
5 vetvičiek tymianu
½ stonky koriandra
50 g čiernych olív bez kôstky
jemne nastrúhaná kôra z ½ chemicky
neošetreného citróna

Na humus:

2 baklažány
olivový olej
1 plechovka cícera (400 g)
1 strúčik cesnaku
½ čili papriky
½ stonky koriandra
2 vetvičky mäty
1 plechovka krájaných paradajok (400 g)
1 PL koreninovej zmesi ras el hanout
jemne nastrúhaná kôra z ½ chemicky
neošetreného citróna

Ako príloha:

kuskus (podľa chuti)

Potrebné príslušenstvo:

- Liatinový rošt
- Patentované kliešte na liatinový rošt
- convEGGtor

PREDPRÍPRAVA

• Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s liatinovým roštom zohrejte na teplotu 160 °C. Jahňacie plece vyberte z chladničky, aby sa mohlo ohriať.

• Na humus medzitým pozdĺžne rozpolíte baklažán. Reznú plochu pokvapkajte olivovým olejom a posoľte. Cícer nechajte odkvapkať. Cesnak ošúpte a nasekajte najemno. Z čili papriky odstráňte stred a semienka a dužinu nakrájajte najemno. Z koriandra a mäty otrhajte lístky a nasekajte nahrubo.

PRÍPRAVA

• Baklažány položte reznou plochou na mriežku grilu. Zatvorte kryt EGG a grilujte približne 2,5 minúty. Baklažány otočte o štvrtinu a znovu grilujte 2,5 minúty. Baklažány otočte šupou smerom nadol a grilujte 5 minút. Vyberte ich z EGG a nechajte trochu vychladnúť. Liatinový rošt vyberte pomocou kliešti na liatinový rošt, vložte convEGGtor a do EGG vložte klasický rošt. Teplotu nastavte na 140 °C.

• Dužinu baklažánov vyberte zo šupky. Zmiešajte v kuchynskom robote so všetkými prísadami na humus, okrem citrónovej kôry, až kým nevznikne hrubá pasta. Ochutťte paprikou, najemno nastrúhanou citrónovou kôrou a osoľte.

• Pekáč (alebo liatinový kotlík) vymastite olivovým olejom. Cesnak ošúpte, nakrájajte na jemné plátky a spolu s tymianom rozložte na pekáč. Jahňacinu roztvorte, vložte do pekáča a na ňu rozložte humus. Zakryte alobalom a pekáč postavte na rošt. Zatvorte kryt EGG a nechajte piecť 1 hodinu.

• Alobal odstráňte a nechajte piecť ešte asi 1,5 hodiny. Medzitým otrhajte lístky koriandra a spolu s olivami ich nakrájajte najemno.

• Pekáč vyberte z EGG. Posypte koriandrom, olivami a najemno nastrúhanou citrónovou kôrou a pokvapkajte olivovým olejom. Podávajte prípadne s kuskusom.

K plneným avokádam
podávajte napríklad chutný
paradajkový šalát.



CÍCEROVÝ HRNIEC S KRÁĽOVSKÝMI KREKETAMI, CHORIZOM A PARADAJKAMI

Pre 4 osoby
Predpríprava: 20 minút
Príprava: 15 minút

2 červené cibule
2 strúčiky cesnaku
2 červené papriky
1 čili paprika
300 g salámy chorizo
3 vetvičky tymianu
4 PL olivového oleja
500 g olúpaných kráľovských kreviet
1 plechovka krájaných paradajok (400 g)
1 ČL mletej údenej papriky
2 plechovky cíceru (400 g)
½ vetvičky petržlenovej vňate

Ako príloha:
sedliacky chlieb

Potrebné príslušenstvo:
Liatinový kotlík

PREDPRÍPRAVA

➤ Zapálte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s roštom zohrejte na 180 °C.

➤ Medzitým ošúpte a nakrájajte cibuľu a cesnak. Z červených papriek a čili papriky odstráňte stred a semienka a dužinu nakrájajte na kocky. Chorizo nakrájajte na tenké plátky. Otrhajte lístky tymianu a nasekajte najemno.

PRÍPRAVA

➤ Zohrejte olivový olej v liatinovom kotlíku na Big Green Egg.

➤ Pridajte cibuľu, cesnak, sladkú papriku, čili papriku, chorizo a tymian a opečte, až kým zelenina jemne nezehadne a nezmäkne. Pravidelne zeleninu premiešavajte a medzitým vždy zatvorte kupolu vajíčka.

➤ Pridajte kráľovské krevety, pokrájané paradajky a mletú údenú papriku a nechajte približne 5 minút variť, až kým nebudú krevety takmer hotové. Medzi jednotlivými úkonmi zakaždým zatvorte kryt EGG. Medzitým nechajte odkvapkať cícer. Otrhajte lístky petržlenovej vňate a nasekajte ich najemno.

➤ Pridajte cícer a petržlenovú vňať. Zatvorte kryt EGG a povarte ešte približne 5 minút, až kým sa cícer nezohreje.

➤ Postavte liatinový kotlík na stôl a podávajte so sedliackym chlebom.

Ideálne nastavenie pre tento recept



Skutočné grilovanie!

Vďaka použitiu liatinového roštu pri priamej príprave jedla získate jedlo pekný vzor. Stačí po chvíľke jedlo len o 45° na rošte pootočiť a získame nádherné diamantové čiarkovanie. Liatina drží a prenáša teplotu lepšie než antikorová oceľ.

Okrem iného na:
krátku prípravu mäsa / zeleniny / rýb / ovocia
/ hrebeňoviek jakubovských

PLNENÉ AVOKÁDA S PAPRIKOVÝMI ČIPSAMI A TORTILLAMI

Pre 4 osoby

Predpríprava: 40 minút

Príprava: 15 minút

2 podlhovasté červené papriky
2 PL slnečnicového oleja
1 strúčik cesnaku
2 jamé cibulky
¼ zväzku koriandra
100 g postrúhaného syra
¼ ČL kajenského korenia
100 g paprikových čipsov
4 avokáda, nie príliš zrelé

Na tortilly:

4 tortilly
½ čili papriky
2 vetvičky tymianu
2 PL olivového oleja

Potrebné príslušenstvo:

➤ Liatinový rošt

PREDPRÍPRAVA

➤ Zapálte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s liatinovým roštom zohrejte na teplotu 200 °C.

➤ Červené podlhovasté papriky pokvapkajte slnečnicovým olejom a grilujte približne 3 minúty. Otočte ich a znovu grilujte 3 minúty.

➤ Vyberte papriky z EGG a nechajte trochu vychladnúť. Znížte teplotu EGG na 160 °C, aby ste mohli o chvíľu pripraviť avokáda. Medzitým ošúpte a najemno nasekajte cesnak. Jarnú cibuľku očistite a nakrájajte na tenké krúžky. Otrhajte lístky koriandra a nasekajte ich najemno. Papriky ošúpte, odstráňte stred a semienka a dužinu nakrájajte najemno. Prísady zmiešajte s nastrúhaným syrom a kajenským korením.

➤ Paprikové čipsy rozdrobte. Avokáda rozkrojte napoly a odstráňte kôstky. Dutiny naplňte paprikovou zmesou a poriadne utlačte. Reznú plochu avokáda obalte v čipsových omrvinkách.

PRÍPRAVA

➤ Avokáda položte šupkou nadol na rošt a zatvorte kryt EGG. Zohrievajte 10 – 15 minút. Nakoniec položte k avokádam tortilly a krátko ogrilujte z oboch strán. Medzitým na tortilly odstráňte stred a semienka z čili papriky a dužinu nakrájajte najemno. Otrhajte lístky tymianu a nasekajte najemno. Zmiešajte s olivovým olejom a trochu soli.

➤ Tortilly pokvapkajte čili olejom a nakrájajte na trojuholníky. Podávajte k plneným avokádam, prípadne aj s paradajkovým šalátom.



POCTIVÝ CHLIEB

Aj vy milujete vôňu a chuť čerstvo upečeného chleba? Ak ho upečiete na Big Green Egg, bude ešte chutnejší! Nechajte sa prekvapiť kombináciou čerstvého chleba a dymovej chuti, či už upečiete semolinový chlieb, focacciu alebo chlebové žemle. A keď je chlieb hotový? Potom môžete pripraviť napríklad chutné tapas alebo jedlo, ku ktorému môžete chlieb podávať.

**ČERSTVO UPEČENÝ
NA BIG GREEN EGG**



SEMOLINOVÝ CHLIEB S BRUSNICAMI A ORECHMI

Základ tohto chleba spočíva v semolinovej múke, múke z tvrdej pšenice, ktorá sa používa väčšinou na cestoviny, pizzu a focacciu. Keď pridáte do cesta orechy a brusnice, bude chlieb taký chutný, že už k nemu nebude treba dodávať nič, nanajvýš trochu masla.

Na 1 chlieb

Predpríprava: 70 minút plus 75 minút kysnutie

Príprava: 60 minút

200 g olúpaných lieskových orieškov
200 g pekanových orechov
800 g semolinovej múky + trochu na posypanie
16 g sušeného droždia
80 g masla
najemno nastrúhaná citrónová kôra z 1 chemicky neošetreného citróna
530 ml vody
14 g morskej soli
2 ČL olivového oleja
200 g sušených brusníc

Potrebné príslušenstvo:

- Liatinová panvica Skillet
- Digitálny vpichovací teplomer
- convEGGtor
- Kameň na pečenie

PREDPRÍPRAVA

▶ Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s mriežkou a Panvicu zohrejte na teplotu 200 °C. Medzitým nahrubo nasekajte lieskové a pekanové orechy.

▶ Nahrubo nasekané orechy vysypte do liatinovej panvice Skillet a zatvorte kryt EGG. Orechy grilujte približne 15 minút do zlatohneda, v polovici prípravy ich otočte.

▶ Panvicu vyberte z Big Green Egg a vajíčko zahaste. Orechy nechajte úplne vychladnúť.

▶ Múku vymiešate s kvasnicami, maslom, citrónovou kôrou a vodou v kuchynskom robote s metličkami na cesto (alebo cesto vymiešate ručne). Po niekoľkých minútach pridajte morskú soľ. Keď vznikne kompaktné cesto, pomocou teplomera skontrolujte, či cesto dosiahlo teplotu 25 °C. Dá sa to skontrolovať aj tak, že bochník cesta opatrne natiahnete. Ak vznikne tenká, priehľadná vrstva a cesto sa nepretrhne, cesto je perfektné! Je teplota cesta nižšia alebo sa cesto roztrhlo? V tom prípade ho ešte chvíľu mieste. Má cesto správnu teplotu? V tom prípade pridajte olivový olej, brusnice a opečené orechy a mieste, kým sa prísady dobre nepromiešajú.

▶ Z cesta vytvorte bochník tak, že boky zahnete

nadol. Bochník položte na kuchynskú dosku na čistú utierku posypanú múkou. Prikryte ho čistou utierkou posypanou múkou (pomúčenou stranou otočenou na cesto) a prikryte potravinovou fóliou. Nechajte kysnúť 30 minút pri izbovej teplote.

▶ Z cesta vytlačte vzduch, preložte ho na polovicu a znovu založte boky nadol. Cesto znovu položte na utierku, znovu ho prikryte a nechajte ho kysnúť 45 minút.

PRÍPRAVA

▶ Približne 20 minút pred koncom kysnutia zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a teplotu nastavte na 230 °C.

▶ Do vajíčka vložte convEGGtor, rošt a naň položte Kameň na pečenie. Zatvorte kryt a počkajte, kým sa teplota vo vajíčku znovu zvýši.

▶ Bochník narežte do kríža ostrým nožom. Tak zabránite tomu, aby sa chlieb počas pečenia potrhával. Kameň na pečenie popraste múkou a položte naň cesto. Zatvorte kryt EGG a pečte chlieb približne 1 hodinu do zlatohneda a chrumkava.

▶ Skontrolujte, či je chlieb upečený tak, že doňho pichnete kovovým špáradlom. Keď ho vytiahnete, musí byť suchý. Chlieb vyberte z vajíčka a nechajte vychladnúť.

Focaccia

Na 1 focacciu

Predpríprava: 30 minút plus 2 hodiny kysnutie

Príprava: 35 minút

200 g semolinovej múky
200 g pšeničnej múky
400 g výberovej hladkej múky
7 g sušeného droždia
šťava z ½ citróna
440 ml vody
7 g soli
2 ČL olivového oleja + trochu na vymastenie
1 PL hrubej morskej soli

Potrebné príslušenstvo:

- Digitálny vpichovací teplomer
- Liatinová panvica Skillet
- convEGGtor
- Kameň na pečenie

PREDPRÍPRAVA

▶ Múku vymiešate s kvasnicami, citrónovou šťavou a 220 ml vody v kuchynskom robote s metličkami na cesto (alebo cesto vymiešate ručne). Po niekoľkých minútach pridajte soľ. Počkajte, kým vznikne dobre premiešané cesto, a potom do nádoby pridajte zvyšnú vodu. Keď sa voda vsiakne do cesta, pridajte olivový olej. Pomocou teplomera skontrolujte, či má cesto teplotu 25 °C. Je teplota cesta nižšia? V tom prípade ho ešte chvíľu mieste.

▶ Bochník rozťajte, boky zložte do stredu a pokvapkajte olivovým olejom. Cesto obráťte a vrch pokvapkajte olivovým olejom. Z cesta vytvorte pekný bochník tak, že boky zahnete nadol. Panvicu pokvapkajte olivovým olejom, vložte do panvice bochník a rozťajte ho naplocho. Nechajte kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote. Každú polhodinu cesto ešte viac rozťajte do šírky, aby na konci kysnutia pokrývalo celú panvicu. Ak počas kysnutia trochu vyschlo, pokvapkajte ho trochu olivového oleja.

PRÍPRAVA

▶ Približne 20 minút pred koncom kysnutia zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg. Vložte doň convEGGtor a rošt, naň položte Kameň na pečenie a teplotu zvýšte na 230 °C.

▶ Končeky prstov ponorte do olivového oleja a na rôznych miestach vtlačte do cesta na focacciu priehlbinky. Cesto posypte hrubou morskou soľou. Panvicu položte na Kameň na pečenie, zatvorte kupolu vajíčka a pečte focacciu približne 35 minút do zlatohneda a chrumkava.

▶ Panvicu vyberte z EGG. Focacciu vyberte von a pred podávaním nechajte trochu vychladnúť.

TIP

Pre obmenu môžete pred pečením pridať do cesta napríklad najemno nasekaný tymian, rozmarín, cesnak, sušené paradajky a/alebo olivy.

CELOZRNNÉ CHLEBOVÉ ŽEMLE



Chlebové žemle sú ideálne na jedlo s rodinou či priateľmi. Čerstvo upečené chlebové žemle podávajte na oslave k aperitívu s trochou nátierky, alebo jednoducho ako prílohu k jedlu.



Na 1 porciu chlebových buchiet

**Predpríprava: 50 minút
plus 3 hodiny kysnutie
Príprava: 40 minút**

800 g celozrnnnej múky
8 g sušeného droždia
530 ml vody
14 g morskej soli
2 ČL olivového oleja
múka na posypanie

Na ozdobu:
ľanové semienka
biele sezamové semienka
mak

Potrebné príslušenstvo:

- Digitálny vpichovací teplomer
- convEGGtor
- Kameň na pečenie
- Liatinová panvica Skillet

PREDPRÍPRAVA

➤ Celozrnnú múku vymiešate s kvasnicami a vodou v kuchynskom robote s metličkami na cesto (alebo cesto vymiešate ručne). Po niekoľkých minútach pridajte morskú soľ. Keď vznikne kompaktné cesto, pomocou teplomeru skontrolujte, či cesto dosiahlo teplotu 25 °C. Je teplota cesta nižšia? V tom prípade ho ešte chvíľu miešajte. Pridajte olivový olej a cesto miešajte, kým sa prísady dobre nepremiešajú.

➤ Cesto položte na kuchynskú dosku do múkou poprášenej utierky určenej na kysnutie. Môžete ho položiť aj medzi dve čisté utierky poprúšané múkou, a prikryť potravinovou fóliou. Cesto nechajte kysnúť 30 minút pri izbovej teplote.

➤ Z cesta vytlačte vzduch a rozdeľte ho na 20 rovnakých kúskov s hmotnosťou približne 67 gramov. Z cesta vytvarujte pekné bochníčky tak, že boky zahnete nadol. Bochníčky nechajte znovu podkysnúť 30 minút v múkou poprúšenej utierke určenej na kysnutie. Pritom dbajte na dostatok miesta medzi jednotlivými bochníčkami.

➤ Semienka na dekoráciu vsypte do osobitných misiek a pripravte si misku s vodou. Z bochníčkov

znovu vytlačte vzduch a znovu ich zbalte do bochníčkov tak, že zahnete boky nadol. Vrch bochníčka ponorte do vody a potom do misky s jedným druhom semienok. Týmto spôsobom ozdobte 5 bochníčkov ľanovými semienkami, 5 bochníčkov sezamovými semienkami a 5 bochníčkov makom. Posledných 5 bochníčkov nechajte neozdobených. Bochníčky položte na múkou poprúšanú utierku určenú na kysnutie a tou istou utierkou ich zakryte. Cesto nechajte kysnúť 2 hodiny.

PRÍPRAVA

➤ Približne 20 minút pred koncom kysnutia zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg. Vložte doň convEGGtor a rošt, naň položte Kameň an pečenie a teplotu zvýšte na 230 °C.

➤ Panvicu poprúšte múkou a položte do nej vedľa seba bochníčky. Pritom striedajte bochníčky ozdobené rôznymi semienkami. Panvicu položte na Kameň na pečenie, zatvorte kryt EGG a pečte chlebové žemle približne 35 minút do zlatohneda a chrumkava.

➤ Panvicu vyberte z vajíčka. Chlebové žemle vyberte von a pred podávaním ich nechajte trochu vychladnúť.

Teploty a časy

Príprava	Hmotnosť	Teplota Big Green Egg	Teplota jadra	Čas (cca)
Priame grilovanie				
Zelenina a ovocie	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Mäkkýše	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Ryby	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Côte de boeuf (Cowboy steak)	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Ribeye steak (vysoká roštenka)	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Jahňacie kotlety	100-250 g	220°C	50-68°C	5 - 10 min.
Hydina	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Kačacie prsia	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Nepriame varenie				
Bravčová krkovička	2-5 kg	120°C	65°C	4 hod.
Jahňacie stehno	2-5 kg	120°C	55°C	3 hod.
Hovädzí vrchný šál (frikando)	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 hod.
Celé kurča	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Kuracie stehno	250 g	180°C	77°C	35-34 min.
Kuracie prsia	250 g	180°C	77°C	16-20 min.
Údenie				
Bravčová krkovička	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 hod.
Hovädzí vrchný šál (frikando)	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 hod.
Losos	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Dusenie				
Dusené mäso	2-8 kg	150°C	-	3-4 hod.
Dusená zelenina	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Pečenie na kameni				
Pizza (základ 2 – 3 mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Opečené zemiaky	-	150°C	-	2-3 hod.
Opečená koreňová zelenina	-	150°C	-	2-3 hod.
Teplá čokoládová torta	-	200°C	-	15 min.



Ako zapáliť Big Green Egg

1. Keramické ohnisko naplňte približne päť centimetrov pod okraj drevným uhlím. Položte naň tri podpaľovače Big Green Egg.
2. Úplne otvorte spodné dverka pod základňou a zapáľte podpaľovače. Kupolu nechajte otvorenú. Vďaka veľkému objemu kyslíka bude drevné uhlie rýchlo horieť.
3. Po 10 – 15 minútach, keď podpaľovače zhoria, použite príslušenstvo pre požadované nastavenie, podľa toho, čo sa chystáte pripravovať.
4. Zatvorte kupolu a nasadte dvojfunkčný regulačný vrchnák. Nastavte teplotu pomocou komínového efektu dosiahnutého prietokom vzduchu medzi spodnými dvierkami a dvojfunkčným regulačným vrchnákom.

Pozor! Keramickú kupolu Big Green Egg treba nechať po zapálení pokiaľ možno zatvorenú, aby sa udržala požadovaná teplota.



Cast Iron Grid Liatinový rošt

Vzor roštu je podpisom šéfkuchára. Pomocou liatinového roštu zanecháte svoj podpis aj na lososovi, steakoch a zelenine. Tento liatinový rošt zabezpečí dokonale opečené mäso, ktoré si lepšie zachová svoju šťavu. A keď ste svoje jedlo podpísali... Už ho len naservírujte!



Cast Iron Grid Lifter Patentované kliešte na liatinový rošt

Patentované kliešte na liatinový rošt slúžia na jednoduchú, rýchlu a bezpečnú manipuláciu s liatinovým roštom. Umiestnite kliešte do stredu roštu, potiahnite rukoväť smerom nahor, zaistíte rošt otočením o 90° a jednoducho ho vyberte alebo vložte do "vajička". Rukoväť vám zabezpečí pevné uchopenie a chráni vaše ruky pred popálením.



Wood Chunks Kusové drevo na údenie

Dôkladne testované šéfkuchármi Big Green Egg. Táto prémiová séria so 100 % drevom na údenie je dokonalá na údenie a jedlu dodáva príjemnú arómu a bohatú chuť výnimočne dlho. Vyberte si z druhov jablňo, biely "hickory" orech alebo mesquite a objavte nový chutný rozmer všetkého, čo na Big Green Egg pripravujete.

CHUTOVÝ VIRTUÓZ

NAŠE ZMYSLY SÚ DAR,
Vďaka ktorému si život
vychutnávame naplno

WWW.BIGGREENEGG.SK

Jaroslav Židek

Jaroslav Židek
Slovensko

OPEN FLAVOUR™





Big Green Egg's festival chutí

Každý rok sa naši ambasádori a fanúšikovia tešia na: festival Big Green Egg's Flavour Fair. Udalosť, ktorej stredobodom je remeslo, vášňa a odbornosť. Chutný, inšpirujúci a nezabudnuteľný deň špeciálne pre vás!

V Holandsku je Big Green Egg's Flavour Fair pojmom už 11 rokov. To, čo sa začalo v malom, prerástlo do veľkej oslavy jedla, na ktorej sa varí výlučne na Big Green Egg. V posledných rokoch sa hranice posunuli a Big Green Egg's Flavour Fair sa uskutočňuje v rôznych európskych mestách. Počas tejto udalosti, na ktorej sa vám budú zbiehať slinky, varí množstvo profesionálov tie najchutnejšie jedlá z mäsa, rýb, zeleniny, alebo vyrábajú skvelé cukrovinky či pečivo na ochutnanie. Návštevník si to vychutná naplno. Odhaľte tajomstvá top šéfkuchárov počas ukážkových hodín, zúčastnite sa workshopov a naučte sa nové tipy a triky pri varení na EGG, dajte sa presvedčiť na výzvu chutí a pridajte si vychutnať atmosféru pestrej zábavy. Zúčastnite sa (aj) tento rok?



Zoznam všetkých EU festivalov - Flavour Fair pre rok 2018

COUNTRY	DATE	INFO
Switzerland	22.04.2018	biggreenegg.ch
Slovenský	02.06.2018	biggreenegg.sk
Belgicko	10.06.2018	biggreenegg.be
Holandsko	17.06.2018	biggreenegg.nl
Estónsko	08.07.2018	biggreenegg.eu/ee
Litva	Máj 2018	biggreenegg.eu/lt
Hongar	16.09.2018	biggreenegg.hu
Česká republika	Rakúsko Sledujte nás online	biggreenegg.eu/cz
Ukrajina	Rakúsko Sledujte nás online	biggreenegg.eu
Rusko	Rakúsko Sledujte nás online	biggreenegg.ru
Austria	Rakúsko Sledujte nás online	biggreenegg.at





Provensalsko Raj pre gurmánov

Keď človek pomyslí na Provensalsko, spontánne sa dostane do prázdninovej nálady. V myšlienkach sa vidí na slnkom zaliatej terase s niceským šalátom alebo vývarom bujabéza, ktorý mu štekli nos, a k tomu si vychutnáva pohár vychladeného bieleho alebo ružového vína. Región je rajom pre gurmánov, z ktorého pochádzajú tie najlepšie ingrediencie.

Pobrežie je – rovnako ako šíre levanduľové a slnečnicové polia – veľkým lákadlom pre turistov. Zdá sa, že miestni si vedia vychutnávať dobrý život lepšie ako obyvatelia v severnejších častiach krajiny a ako návštevník to zažijete spolu s nimi. Sol' z Camargue, jednej z najväčších oblastí na ťažbu soli v Európe, sa bežne nachádza v každej provensalskej kuchyni. To isté platí pre ryžu z tejto oblasti, šafran a fľašu dobrého olivového oleja z vlastného regiónu. A keď navštívite Provensalsko, len ťažko odídete domov bez spomenutých produktov a niekoľkých fliaš vína. A to preto, aby ste si ho mohli vychutnať doma s provensalskými jedlami pripravenými na Big Green Egg.

Záplava bylín

Provensalsko je oblasť bohatá na prísady a dokonalé miesto na čerpanie inšpirácie. Prechádzka po jednom z príjemných provensalských trhov hovorí za všetko. Obchody plné syrov, sušených klobások a olív sa striedajú s rôznymi

obchodmi so zeleninou a ovocím, kde kúpite čerstvý cesnak, cibuľu, artičoky, cukety, paradajky, papriky, špargľu, melóny, citróny, broskyne, slivky či iné letné ovocie. Nájdete tam aj množstvo čerstvých bylín. Tymian, majorán, rozmarín a saturejka sú totiž základom svetoznámych provensalských bylín. Ale dostanete tu aj čerstvú bazalku, šalviu, oregano, bobkový list, petržlen alebo levanduľu, samostatne či v zmiešaných zväzkoch.

Najstaršia vínná oblasť

Pri jednom z obchodov obdivujeme šťavnaté zrelé broskyne. Predavač zeleniny vyzerá skutočne zaskočený otázkou, či všetok jeho tovar pochádza z okolia. „Samozrejme!“ smeje sa. „Máme tu toľko pekných produktov.“ Nadšene pokračuje v rozprávaní a my tak zistíme, že prirodzené podnebie Provensalska je ideálnym prostredím na pestovanie mnohých produktov. „Tunajšia pôda, prostredie a poveternostné podmienky sú prirodzene ideálne okrem iných pre



**Muž s hrdosťou na svoj
región rozpráva ďalej:
„A skúsili ste už
našu jahňacinu? Chutí
naozaj úžasne! Najlepšia
francúzska jahňacina
pochádza z Bretónska a z
Provensalska. Je neuveriteľne
jemná a chutná.“**

levanduľu, olivovníky či vinič. Provensalsko je taktiež jednou z najstarších vinárskych oblastí v našej krajine a s týmto regiónom sú neoddeliteľne spojené aj olivy a olivový olej.“

Veľa druhov zeleniny a ovocia

„V minulosti sa tu často pestovalo obilie, ale pre mnohých poľnohospodárov bolo zaujímavejšie pestovanie levandule,“ pokračuje predavač vo svojom rozprávaní. „Zároveň je tunajšia oblasť pomerne suchá a na pestovanie zeleniny a ovocia je potrebná voda. V minulosti sa vyskytli aj obdobia povodní, kedy rieky výrazne vystúpili z brehov. Aby sa tomu zabránilo, vybudovali sa kanály, ktoré ochránili dediny a mestá pred záplavami pri silných dažďoch a odvtedy dokážeme dobre regulovať prívod vody. To zároveň umožnilo inú formu poľnohospodárstva: pestovanie veľkého množstva zeleniny a ovocia. V súčasnosti pochádza väčšina francúzskeho ovocia z Provensalska a naše jahody a špargľa sa vyvážajú do mnohých európskych krajín.“

Jahňacina s ratatouille

Väčšina oviec a jahniat strávi letné mesiace v Alpilles, desiatkach kilometrov dlhom pohorí nízkych vápencových vrchov, kde sa živí šťavnatou trávou a bylinkami, ktoré tam rastú. Len ju vyskúšajte, samozrejme s chutným ratatouille alebo grilovanou zeleninou ako prílohou,“ zaprisaháva sa – s nápadným žmurknutím –, jeho vlastné ovce tam boli len nedávno.

Perla Provensalska

Podnietení slovami obchodníka a zvedaví na majstrovstvo ľudí, ktorí vyrábajú olivový olej pre Big Green Egg, navštívime Château d'Estoublon vo Fontvieille. Dvestohektárová usadlosť je majetkom Rémyho a Valérie

OLIVOVÝ OLEJ BIG GREEN EGG

Dobrý olivový olej je nevyhnutnou súčasťou varenia a jedenia. Prémiový olivový olej obohatí chuť vášho jedla a je zdravý. Pretože len tá najlepšia kvalita olivového oleja je dosť dobrá pre skutočných šéfkuchárov Big Green Egg, vydali sme sa na objaviteľskú cestu. Na výpravu za najlepším panenským olivovým olejom. A ten sme našli v Provencalsku v Château d'Estoublon. Olivy na olivový olej Big Green Egg sa zbierajú a lisujú ešte pred úplným dozretím, aby sa z nich dalo získať to najlepšie. Vďaka lisovaniu za studena, pokročilým technológiám a odbornosti v Château d'Estoublon je vo fľaši zachytená jemná a aróma zelených jabĺk, artičok a čerstvo pokosenej trávy z olív. Je len na vás, aby ste ju nechali uniknúť počas prípravy v EGG.



GRILOVANÉ JAHŇACIE REBIERKA

S PEČENOU ZELENINOU

Pre 4 osoby

Predpríprava: 20 minút

Príprava: 25 minút

2 jahňacie rebrá
1 zväzok rozmarínu alebo tymianu
olivový olej
morská soľ

Na zeleninu:

2 baklažány
2 cukety
2 červené cibule
4 strúčiky cesnaku
10 cherry paradajok
4 vetvičky rozmarínu
6 bobkových listov
morská soľ
olivový olej

Potrebné príslušenstvo:

• Liatinový rošt

• Zelený liatinový pekáč (pokrievka)

• Bezdrôtový digitálny teplomer s dvoma sondami

PREDPRÍPRAVA

• Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s liatinovým roštom zohrejte na 180 °C.

• Na zeleninovú prílohu nakrájajte baklažány a cukety približne na 3-milimetrové až 4-milimetrové plátky. Červenú cibuľu ošúpte a nakrájajte na polkrúžky. Cesnak ošúpte a strúčiky nakrájajte na tenké plátky. Každú paradajku rozkrojte na šesť kúskov. Vetvičky rozmarínu nakrájajte na päťcentimetrové kúsky.

• Pokrievku naplňte striedavo plátkami baklažánu, cukety a cibuľových krúžkov. Plátky cesnaku a kúsky paradajok rozložte na zeleninu. Pomedzi zeleninu zastrčte kúsky rozmarínu a bobkové listy. Osolte morskou soľou podľa chuti a výdatne pokvapkajte olivovým olejom.

• Z jahňacích rebierok odrežte prípadnú blanu a v prípade potreby oškrabte rebrá nožom (alebo o to požiadajte mäsiara). Otrhajte lístky rozmarínu alebo tymianu a najemno ich nasekajte. Jahňacie rebierka

pokvapkajte olivovým olejom. Podľa chuti ochutte morskou soľou a rozmarínom alebo tymianom.

PRÍPRAVA

• Jahňacie rebrá položte mäsovou stranou na rošt, zatvorte kupolu vajíčka a grilujte približne 2 minúty. Rebrerka otočte o 90 stupňov a znovu grilujte 2 minúty.

• Potom otočte mäso naopak a teplomer zapichnete do mäsa. Teplotu na teplomere nastavte na 50 °C pre stredné prepečenie. Vedľa položte pokrievku zeleného pekáča so zeleninou. Jahňacie rebierka nechajte piecť približne 14 až 16 minút, kým nedosiahnu nastavenú teplotu.

• Vyberte rebierka z vajíčka. Voľne prikryte alobalom a nechajte odpočívať približne 5 minút.

• Vyberte zeleninu z vajíčka. Rebrerka nakrájajte na pekné kotlety a podávajte so zeleninou.



Ideálne nastavenie pre tento recept



Skutočné grilovanie!

Vďaka použitiu liatinového roštu pri priamej príprave jedla získate jedlo pekný vzor. Stačí po chvíľke jedlo len o 45° na rošte pootočiť a získame nádherné diamantové čiarkovanie.

Liatina drží a prenáša teplotu lepšie než antikorová oceľ.

Okrem iného na:

krátku prípravu mäsa / zeleniny / rýb / ovocia / hrebeňoviek jakubovských

Reboul-Schneiderovcov, keďže ju v roku 1999 kúpil Valériin otec. Zámok je impozantný a – tak ako príľahlá kaplnka, vinohrad a olivový sad – je v perfektnom stave. „Ale nebolo to tak vždy,“ hovorí Rémy. „Estoublon bol kedysi perlou Provensalska, ale pri kúpe bol zámok ruinou a sady len zašlou slávou.“ Ako bývalý šéfkuchár mal Rémy veľmi dobre vyvinutý zmysel pre chuť, ale výroba prémiového olivového oleja a vína je iná káva. Do roka sa Rémy a Valérie celkom ponorili do sveta vína a olivového oleja. To bola chvíľa, kedy sa začala rekonštrukcia zámku a reorganizácia usadlosti. Odvtedy žiari perla Provensalska tak ako kedysi.

Od zberu až po olej

„Prirodzené faktory prostredia, ako je zloženie pôdy, geografická poloha a podnebie zohrávajú dôležitú úlohu, tak ako aj vízia a znalosti hospodára. Inak nedokáže dobre vyniknúť terroir. Olivy treba zberať presne v správnom okamihu a vzduch, svetlo a teplo sú prirodzenými nepriateľmi olivového oleja.

To všetko sú veci, s ktorými musíte počítať. Proces od zberu až po olej trvá maximálne 4 hodiny. Lisovanie za studena sa uskutočňuje pri 27 °C a olej sa skladuje v klimatizovanom priestore v antikorových sudoch. Aby sa zabránilo oxidácii oleja, sudy sa vypĺňajú CO₂. Aby sme udržali optimálne podmienky a čo najvyššiu kvalitu olivového oleja, plníme ho do fliaš každý týždeň. Čím lepšie človek ovláda technický proces, tým elegantnejší a jemnejší bude výsledok,“ dodáva Rémy. A úspešne, pretože olej z Château d'Estoublon sa v súčasnosti považuje za haute couture medzi olivovými olejmi.

Rodinný recept

Napokon sa ešte vydáme na pobrežie. To je miesto, kde musíte byť, aby ste si mohli vychutnať ryby, kôrovce a mäkkýše. Bude to Marseille, kde si môžeme posediť na terase pri bujabéze, ktorá odtiaľto pochádza, alebo sa vydáme smerom do Saintes-Maries-de-la-Mer, kde si môžeme

PROVENSALSKÉ MUŠLE

Pre 4 osoby

Príprava: 20 minút

Príprava: 10 minút

2 kg slávok jedlých alebo srdcoviek jedlých
4 strúčiky cesnaku
1 malý zväzok petržlenovej vňate
100 ml olivového oleja
tmavý sedliacky chlieb

Potrebné príslušenstvo:

🌿 Zelený liatinový pekáč (pokrievka)

PREDPRÍPRAVA

▶ Zapálte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s roštom ho zohrejte na 180 °C. Medzitým opláchnite slávky alebo srdcovky v sitku pod prúdom studenej vody. Odstráňte prípadné pokazené mušle.

▶ Cesnak ošúpte a strúčiky nakrájajte na tenké plátky. Lístky petržlenovej vňate nasekajte najemno. Ak idete variť bujabézu, stonky si odložte.

PRÍPRAVA

▶ Na rošt položte pokrievku zeleného pekáča a zatvorte kupolu. Predhrievajte približne 5 minút.

▶ Do pokrievky nalejte olivový olej a pridajte plátky cesnaku. Zatvorte kupolu a cesnak opekajte približne 1 minútu.

▶ Pridajte slávky alebo srdcovky. Zatvorte kupolu vajíčka a nechajte 3 až 4 minúty piecť, kým sa mušle neotvorí.

▶ Pokrievku s mušľami vyberte z vajíčka, ochuťte petržlenovou vňaťou a podávajte s chlebom.



BUJABÉZA

Marseillská bujabéza je možno najznámejším provensalským jedlom. Na prípravu vývaru sa oddávna používajú ryby ako trigla sivá, ostnatec jedovatý, pterois, morský čert a morský úhor. Ak máte problém zohnať tieto ryby, môžete použiť aj iné dostupné druhy rýb. Prednostne však na vývar vyberajte aspoň 4 rôzne druhy rýb – bujabéza bude tak len a len chutnejšia.

Pre 4 osoby

Predpríprava: 15 minút

Príprava: 85 minút

1 veľká cibuľa
2 strúčiky cesnaku
3 stonky zeleru
3 mrkvy
2 póry
stonky z 1 zväzku petržlenovej vňate (listy môžete použiť na recept Provensalské mušle)
1 zeus ostnatý s hmotnosťou 1 kg (alebo trigla červená)
2 kg rozličných druhov rýb, ako je trigla sivá, ostnatec jedovatý, pterois, morský čert a morský úhor
100 ml olivového oleja
10 blizien šafranu
1 plechovka paradajkového pretlaku (140 g)
100 ml koňaku
500 ml bieleho vína
3 PL masla
3 PL múky
morská soľ
tmavý sedliacky chlieb

Potrebné príslušenstvo:

🌿 Liatinový kotlík

PREDPRÍPRAVA

▶ Zapálte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s roštom zohrejte na 150 °C. Cibuľu ošúpte a nasekajte nadrobno. Cesnak ošúpte a strúčiky nakrájajte na plátky. Stopkový a koreňový zeler nakrájajte na plátky. Pór a stonky petržlenu nakrájajte na kúsky. Zeusa ostnatého nafiletujte a odstráňte kožu. Filety nakrájajte na kocky. Odložte do chladničky. Triglu sivú, ostnatca jedovateho, pterois, morského čerta a morského úhora nakrájajte na väčšie kúsky.

PRÍPRAVA

▶ Liatinový kotlík položte na rošt a zatvorte kryt EGG. Predhrievajte približne 5 minút.

▶ Do kotlíka nalejte olivový olej a pridajte zeleninu nakrájanú na kúsky, stonky petržlenovej vňate, šafran a paradajkový pretlak. Premiešajte, zatvorte kryt EGG a nechajte piecť približne 1 minútu.

▶ Pridajte rybu nakrájanú na väčšie kusy a opekajte prikryté približne 4 minúty. Prilejte koňak, biele víno a toľko studenej vody, aby boli v tekutine ponorené všetky prísady. Zatvorte kryt EGG a varte na miernom ohni približne 60 minút.

▶ Kotlík vyberte z vajíčka a vývar precedte cez sitko.



▶ Kotlík položte znovu na rošt a pridajte maslo. Keď sa maslo roztopí, primiešajte doň múku a nechajte približne 4 minúty zavarit. Zápražku varte prikrytú, odokryte ju len občas, aby ste ju premiešali.

▶ Prilejte tretinu rybieho vývaru a varte, kým sa nespojí na hladkú zmes. Potom prilejte zvyšok vývaru a ochuťte morskou soľou. Pridajte zeusa ostnatého nakrájaného na kocky. Zatvorte kupolu vajíčka a rybu zohrievajte približne 1 minútu.

▶ Polievku nalejte do pekných misiek a podávajte s chlebom.



DOBRE VEDIEŤ O OLIVOVOM OLEJI

• Olivový olej je mimoriadne zdravý. Obsahuje okrem iných vitamín E a K a je plný antioxidantov a nenasýtených mastných kyselín, ktoré majú priaznivý účinok na zdravie.

• Používate panenský olivový olej do jedál len ako čerešničku na torte? Dá sa s ním aj chutne variť. Je to mýtus, že olivový olej by sa nemal zahrievať. Prirodzene, stratí svoju úžasnú vôňu, ale z dobre chuti oleja vždy niečo zostane. V Provensalsku sa nepoužíva panenský olivový olej takmer na všetko pre nič za nič. Či už sa griluje ryba, mäso, hydina alebo zelenina. A po uvarení? Pre arómu a chuť proste nakvapkáte ešte trochu oleja na hotové jedlo a fľašu postavíte do stredu stola, aby si v ňom ľudia mohli namáčať domáci chlieb.

• Šetríte svojím chutným olivovým olejom? Chyba! Pretože si ho treba vychutnávať v ten správny okamih. Prvých šesť mesiacov po lisovaní (povedzme od októbra do marca) je aróma a chuť silná a pikantná a zasvätení ho nazývajú nový olivový olej. Nový olivový olej sa hodí k chutiám zimnej kuchyne. Potom intenzita pomaly slabne a olej sa stáva jemnejším a elegantnejším, pričom sa dokonale kombinuje s letnými prísadami. Dbajte však v každom prípade na to, aby ste fľašu spotrebovali do 18 až 24 mesiacov. Olivový olej môžete prípadne využiť aj potom, no už stráca veľa sily, arómy i chuti.

• Aj keď je fľaša vášho olivového oleja stále veľmi pekná, neskladujte ju radšej na kuchynskej linke na slnku. Svetlo a teplo rýchlejšie znižujú kvalitu vášho oleja. Po použití na prípravu chutného jedla v Big Green Egg a naservírovaní jedla fľašu radšej odložte do skrine. Alebo skladujte svoj olivový olej Big Green Egg v pôvodnom balení, v peknej okrúhlej nádobe!



dať chutné mušle? Zvolíme si druhú možnosť, jednoducho preto, lebo tieto mäkkýše sa dajú mimo Provensalska len ťažko zohnať, no v tejto oblasti výlovu

sú na jedálnom lístku takmer v každej reštaurácii. Čašník nám porozpráva, že lov tejto delikatesy je veľmi prácny. Tieto malé mäkkýše žijú pod tenkou vrstvou piesku v plytkých vodách pri pobreží a zbierajú sa ručne. Rozhodne však stoja za námahu. Mušle chutia skvele, trochu sladkasto. A bujabéza? Vysvitne, že čašník sa narodil a vyrastal v Marseille, a dá nám svoj rodinný recept, aby sme si ju doma mohli pripraviť na Big Green Egg.





Pre 4 osoby
Predpríprava: 20 minút
Príprava: 30 minút

125 g ríbezlí
125 g malín
125 g čierníc
125 g čučoriedok
3 vetvičky rozmarínu
4 vajcia
80 g cukru
50 ml sladkého bieleho vína

Potrebné príslušenstvo:

- convEGGtor
- Zelený liatinový pekáč oválny (pokrievka)
- Digitálny vpichovací teplomer

ZABAGLIONE S ČERSTVÝM OVOCÍM

PREDPRÍPRAVA

› Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s convEGGtorom a roštom zohrejte na 250 °C.

› Ríbezle otrhajte a spolu s malinami, černicami a čučoriedkami rozložte na pokrievku oválneho pekáča. Otrhajte lístky rozmarínu a nasekajte najemno.

PRÍPRAVA

› Hrnec s malým množstvom vody privedte do varu a stíšte plameň. Do ohňovzdornej nádoby dajte vajcia s cukrom, prilejte biele víno a nádobu položte na hrniec s vriacou vodou. Za neustáleho šľahania zohrejte na

teplotu 70 °C. Teplotu môžete zmerať teplomerom, trvá to približne 15 minút.

› Krém zabaglione nalejte na ovocie. Na rošt položte pokrievku oválneho pekáča a zatvorte kupolu vajíčka. Zabaglione zohrievajte približne 10 minút, až kým nezíska zlatohnedú farbu.

› Zabaglione vyberte z vajíčka a posypte najemno nasekaným rozmarínom.

MADLENKY S BIELOU ČOKOLÁDOU A LEVANDUĽOU

Na približne 24 kusov
Predpríprava: 20 minút
Príprava: 15 minút na porciu

125 g masla
75 g bielej čokolády
150 g jemného kryštálového cukru
1 vanilkový struk
1 chemicky neošetrený citrón
2 ČL sušenej levandule
2 vajcia
150 g múky
½ ČL morskej soli

Potrebné príslušenstvo:

- convEGGtor
- Kameň na pečenie

PREDPRÍPRAVA

› Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s convEGGtorom, roštom a Kameň na pečenie zohrejte na 200 °C. Maslo nechajte zohriať na izbovú teplotu. Čokoládu nasekajte najemno.

› Maslo a jemný kryštálový cukor vložte do misy a vyšľahajte šľahačom. Vanilkový struk prepoľte po dĺžke a vyškrabte z neho dužinu. Pridajte k maslovej zmesi. Na to nastrúhajte citrónovú kôru (dužinu nepoužívajte) a primiešajte levanduľu.

› Do zmesi primiešajte vajcia a pomocou stierky pridajte múku s morskou soľou. Cesto nalejte do vrečka na zdobenie.

PRÍPRAVA

› Cesto nastriekajte do silikónovej formy na madlenky. Formu položte na Kameň na pečenie. Zatvorte kryt EGG a pečte madlenky približne 10 až 14 minút do chrumkava a zlatohneda.

› Formu vyberte z EGG a madlenky vyberte z formy. Formu znovu naplňte a upečte druhú várku. Opakujte, až kým neminieste všetko cesto.



Čo sa skrýva za úspechom Big Green Egg

Odkedy sa v rotterdamskom prístave vyložil prvý kontajner s našimi EGG, mobilné pece/grily Big Green Egg pomaly dobývajú Európu a praví kulinári sa už nevedia bez nich zaobišť. Dejiny tejto jedinečnej nádoby na prípravu jedál, ktorá sa vyvinula z hlinenej pece, sú staré tisíce rokov...



Ázijský hrniec

Táto starobylá hlinená pec bola predchodcom hlineného hrnca kamado. Zakladateľ spoločnosti Big Green Egg Inc. Ed Fisher naň náhodou natrafil v 50. rokoch 20. storočia, keď slúžil v Japonsku ako námorný poručík. Lahodná chuť jedál pripravených v kamado Fishera natoľko očarila, že sa rozhodol priviezť tento ázijský hrniec do USA. Vynaliezavý Američan vďaka americkej kultúre grilovania pripevnil ku kamado rošt a vytvoril tak všestranné zariadenie.



Zelená farba

Na Eda Fishera zapôsobili možnosti hrnca a vynikajúca chuť jedál, ktoré pripravoval vo svojom kamado, a preto sa v roku 1974 rozhodol, že bude tieto hrnce dovážať. Spočiatku na zásoby v sklade jeho obchodu na Clairmont Road v Atlante iba padal prach. Jadrom jeho činnosti bol predaj hracích automatov pačinko japonského pôvodu a zdalo sa, že kamado si nevie získať srdcia Američanov. Predaj sa rozprúdil až po tom, ako Fisherovi skrsol nápad zaodiť svoje vajcovité kuchynské zariadenia do rozpoznateľnej, jednotnej zelenej farby a dať im chytľavý názov Big Green Egg (veľké zelené vajce).

Prvotriedny chuťový zážitok

Fisher okázalo postavil EGG pred svoj obchod, aby prebudil zvedavosť zákazníkov a okoloidúcich, a aby im dal ochutnať lahodné a šťavnaté jedlá pripravené na Big Green Egg. Použil ho na prípravu kuracích krídeliek a ďalších dobrôt a všetko toto úsilie a vábivá vôňa začali priťahovať pozornosť. Ľudia si navyše mohli priamo vyskúšať prvotriedny chuťový zážitok s Big Green Egg. Od tej chvíle boli ľudia z vlastnej skúsenosti presvedčení o pridanej hodnote EGG a zanedlho sa zariadenie Big Green Egg stalo nesmierne obľúbené.



Nezničiteľné

Fisher naďalej zdokonaľoval Big Green Egg na základe spätnej väzby a vlastných skúseností. Do zariadenia EGG sa okrem iných prvkov pridal teplomer a ukázalo sa, že teplota sa kontroluje jednoduchšie, keď sa používa kvalitné drevné uhlie namiesto brikiet. V polovici 90. rokov 20. storočia sa v rámci hľadania silnej a trvácnej alternatívy nahradila krehká hlina vysoko kvalitnou keramikou vyrobenou pomocou technológií vyvinutých v NASA. Vynikajúce izolačné vlastnosti keramiky zabezpečili zníženie spotreby paliva a stabilnejšiu teplotu. A vďaka novému povrchu z nezničiteľnej porcelánovej glazúry typická zelená farba už nebledla ani sa nemenila.

Neprekonateľné

Keramické Big Green Egg bolo mnohonásobne pevnejšie ako hlinená verzia a zvládalo oveľa vyššie teploty. Moderná verzia zariadenia EGG sa tak nestala len oveľa trvácnejšou, ale aj mnohostrannejšou. Postupom rokov sa vyvinulo jedinečné zariadenie na prípravu jedál a dosiahol sa cieľ na vytvorenie najlepšieho kamado na svete. Spoločnosť Big Green Egg Inc. ešte stále investuje do možných zlepšení, aby tak aj naďalej vyrábala najlepšie kamado na svete, a veľmi sa jej v tom darí. Koniec koncov, Big Green Egg bolo mnohokrát napodobnené, ale ešte nikdy nebolo prekonané.



SPOJENIE STAROVEKEJ MÚDROSTI A INOVAČNÝCH MATERIÁLOV...

Big Green Egg je založené na 3 000-ročnej ázijskej hlinenej peci. Ide o tradičnú pec na drevo, ktorá už v dávnych časoch prinášala prekvapujúco dobré výsledky pre chuťové poháriky. Spojením tejto tradičnej pece s modernými poznatkami, výrobnými postupmi a inovačnými materiálmi sa vytvorilo dokonalé zariadenie na prípravu jedál. Prvotriedna keramika zabezpečuje veľmi nízku spotrebu paliva, keď je veko zatvorené. Sčasti vďaka výbornému prúdeniu vzduchu, ktoré zabezpečuje rovnomernú úpravu potravín pri správnej teplote, vám Big Green Egg umožňuje prinášať na stôl nápadité, chutné a šťavnaté jedlá.

...PRE DOKONALÝ CHUŤOVÝ ZÁŽITOK...

Spoločne sa radosť z dobrého života – práve o tom je Big Green Egg. Krásny a funkčný dizajn zariadenia EGG a použitie kvalitných materiálov znamená, že Big Green Egg je to najlepšie z najlepších. Big Green Egg sa vyrába z veľmi exkluzívnej a extrémne kvalitnej keramiky s použitím technológie, ktorá bola vyvinutá v NASA. Táto špeciálna keramika v spojení s rôznymi patentovanými dielmi a výnimočnými izolačnými vlastnosťami prispieva k jedinečnosti Big Green Egg. Keramika dokáže odolávať extrémnym teplotám a teplotným výkyvom bez rozpínania alebo zmršťovania. Môže sa nahriať najmenej 100 000-krát bez akejkoľvek straty kvality. Big Green Egg preto zároveň poskytuje spotrebiteľom obmedzenú celoživotnú záruku na materiály a štruktúru všetkých keramických dielov zariadenia EGG. Žiadne iné zariadenie na prípravu jedál nie je také spoľahlivé, udržateľné, odolné voči poveternostným vplyvom a tepelne izolované. Okrem toho sa teplo odráža od keramiky, vďaka čomu sa vytvára prúdenie vzduchu, ktoré dodáva výnimočnú chuť všetkým potravinám a jedlám, ktoré pripravujete v zariadení EGG. Výsledkom je dokonalý chuťový zážitok.

...A SPOLOČNÚ ZÁBAVU!

Big Green Egg je vysoko spoľahlivé, a preto si ho môžete bez obáv užívať. Teplota, ktorú možno ľahko regulovať, je veľmi stabilná. Vzhľadom na vysoko kvalitnú tepelnoizolačnú keramiku vonkajšia teplota neovplyvňuje teplotu v zariadení EGG. Dva nastaviteľné vzduchové prieduchy – vetracie dvierka a dvojfunkčný kovový vrchnák, umožňujú presne nastaviť a udržiavať teplotu, a to aj o pár stupňov. Čím je otvor menší, tým viac klesá teplota a naopak. Big Green Egg má teplotný rozsah 70 – 350 °C. Vďaka tomu sa Big Green Egg môže niekedy v spojení s určitými doplnkami použiť na rozličné spôsoby tepelnej prípravy jedál vrátane grilovania, pečenia, varenia, dusenia, údenia a pomalého varenia. Príchut', ktorú dodá vašim jedlám, prekvapí vás aj vašich hostí.



Mini

Grilovací rošt: ø 25 cm
Varná plocha: 507 cm²
Hmotnosť: 17 kg

Model Mini sa dodáva štandardne bez EGG nosiča.

MiniMax

Grilovací rošt: ø 25 cm
Varná plocha: 507 cm²
Hmotnosť: 17 kg



Small

Grilovací rošt: ø 33 cm
Varná plocha: 855 cm²
Hmotnosť: 36 kg

Medium

Grilovací rošt: ø 38 cm
Varná plocha: 1.140 cm²
Hmotnosť: 51 kg

Large

Grilovací rošt: ø 46 cm
Varná plocha: 1.688 cm²
Hmotnosť: 73 kg



XLarge

Grilovací rošt: ø 61 cm
Varná plocha: 2.919 cm²
Hmotnosť: 99 kg

XXLarge

Grilovací rošt: ø 74 cm
Varná plocha: 4.336 cm²
Hmotnosť: 192 kg

BIG GREEN EGG POPIS

Špičková kvalita, masívna vysokozáťažová keramika, seriózny varič!

KERAMICKÝ UZAVIERACÍ VRCHNÁK

Keď ste skončili s varením, jednoducho zavrite spodné dvierka a dvojfunkčný regulačný vrchnák vymeňte za keramický. Týmto uhasíte oheň a uhlie, ktoré vám zostalo, opäť využijete pri ďalšom varení. Keramický uzavierací vrchnák nechajte nasadený na vajíčku počas celej doby nepoužívania.

KERAMICKÁ KOPULA

Keramická kopula s komínom je vybavená pružinovým mechanizmom pre ľahké otváranie a upravená povrchovou glazúrou odolávajúcou poveternostným vplyvom. Špičková keramika, vysoké izolačné a akumulačné vlastnosti spolu s tvarom zabezpečujú dokonalú cirkuláciu vzduchu, vďaka čomu sa jedlo pripraví z každej strany rovnomerne a dosiahne jedinečnú chuť.

OHNISKOVÝ PRSTENEC

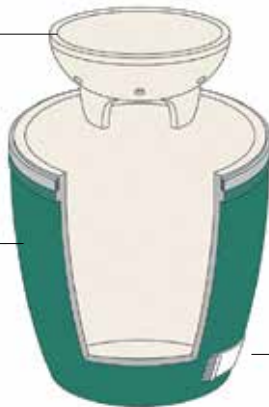
Prstenec je položený na keramickom ohnisku, pôsobí ako tepelný difúzor a vytvára nadstavbu pre umiestnenie convEGGtora a roštov.

KERAMICKÉ OHNISKO

Je vložené vo vnútri základne. Do keramického ohniska sa nakladá drevné uhlie. Ohnisko je vybavené perforovaným liatinovým roštom a sofistikovanými otvormi, ktoré v spolupráci so spodnými vetracími dvierkami a dvojfunkčným regulačným vrchnákom zabezpečujú dokonalé spaľovanie, ako aj rozptýlenie horúceho vzduchu.

ZÁKLADŇA

Základňa je vyrobená z masívnej vysokozáťažovej keramiky pre dosahovanie vysokých izolačných a akumulačných vlastností. Zároveň je upravená povrchovou glazúrou odolávajúcou rozmarom akéhokoľvek počasia. Na základňu, ako aj kopulu, sa vzťahuje obmedzená doživotná záruka.



DVOJFUNKČNÝ REGULAČNÝ VRCHNÁK

Dvojúrovňovou reguláciou sa nastavuje presné prúdenie vzduchu a tým aj požadovaná teplota.

TEPLOMER

Integrovaný teplomer meria teplotu vo vnútri kopule bez potreby jej otvárania počas procesu varenia. Teplomer udáva hodnoty v stupnici Fahrenheit (vonkajšia stupnica) a Celsius (vnútorná stupnica).

ROŠT Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE

Patrí medzi základné príslušenstvo, s ktorým je vybavený každý model Big Green Egg a predstavuje primárny povrch určený na grilovanie a pečenie.

LIATINOVÝ OHNISKOVÝ ROŠT

Je posadený vo vnútri keramického ohniska. Perforácia zabezpečuje prúdenie vzduchu a zároveň dovoľuje popolu prepadať, čo umožňuje jeho pohodlné vyberanie po varení.

SPODNÉ DVIERKA

Spolupracujú s dvojfunkčným regulačným vrchnákom. Otváraním a zatváraním sa reguluje prúd vzduchu a tým aj vnútorná teplota vo vajíčku. Zároveň slúžia na pohodlné vyberanie popola.

Ak si želáte ďalšie informácie, navštívte biggreenegg.sk



Prírodné drevné uhlie Big Green Egg pozostáva zo zmesi drevného a orechovcového dreva – dokonalé spojenie! Veľké kusy drevného uhlia sa spaľujú pomaly a na rozdiel od mnohých iných druhov dreveného uhlia vytvárajú výnimočne málo popola, pričom zaisťujú jemnú dymovú príchuť. Jedna dávka drevného uhlia zabezpečí stálu teplotu na priemerne 8 – 10 hodín.



Stačia len 3 podpaľovače a o 15 minút sa môžete pustiť do prípravy!

Prírodné podpaľovače Big Green Egg neobsahujú žiadne chemické látky, sú bez zápachu a chuti.

**NECHAJ SVOJÚ
TVORIVOSŤ
VYNIKNÚŤ!**

Použite dvojfunkčný liatinový vrchnák na kontrolovanie prúdenia vzduchu a presné ovládanie teploty.



Ak do zariadenia Big Green Egg vložíte keramický convEGGtor, ľahko ho pretvoríte na rúru. Táto tepelná zábrana zabezpečuje, aby drevné uhlie nesáľalo priamo na potraviny, čo je ideálne pri príprave jemných prísad, pri pomalom varení a ďalších postupoch. Po vložení plochého kameňa na pečenie budete tiež môcť upiecť ten najlepší chlieb a pizzu s pravou chrumkavou kôrkou.



TRI CHODY V BIG GREEN EGG BEZ LEPKU A LAKTÓZY!

Aj keď trpíte intoleranciou lepku a laktózy, môžete si v Big Green Egg pripraviť tie najchutnejšie pokrmy. Také je napríklad aj toto vynikajúce trojchodové menu, od ktorého by ste neočakávali, že bude bezlepkové a bezlaktózové. Tajomstvo spočíva v tom, že niektoré prísady nahradíte rovnako chutnými alternatívami, aby ste si mohli toto menu vychutnať všetci spolu.

➔
Zostalo vám z tortilly? Aj studená na druhý deň bude mimoriadne chutná!



Šalát z quinoj s grilovaným jablkom a pečenou červenou repou



Španielska tortilla



Jablkový koláč

CHCETE DOSTÁVAŤ RECEPTY V ELEKTRONICKEJ PODOBE?

Chceli by ste dostávať do schránky najnovšie recepty pre Big Green Egg? Prihláste sa na odber Inspiration Today na biggreenegg.eu a nechajte sa stále znovu inšpirovať najchutnejšími receptami.

Pre 4 osoby (10 – 12 porcií jablkového koláča)

Predpríprava: 3 ½ – 4 hodiny

Príprava
predjedlo: 10 minút
hlavné jedlo: 60 minút
dezert: 5 minút

Predjedlo: šalát z quinoj

600 g červenej repy
130 g quinoj
1 zväzok reďkoviek
80 g vlašských orechov
1 PL olivového oleja
2 malé jablká (odroda Elstar)
150 ml ryžového mlieka
2 ČL citrónovej šťavy
½ PL mletej rasce
250 g bezlaktózového syra feta
50 g rukoly

Hlavné jedlo: tortilla

1 kg menších zemiakov so šupkou
2 červené cibule
1 zelená paprika
1 červená paprika
4 strúčiky cesnaku
500 g filiet z kuracieho stehna
500 g cherry paradajok
½ zväzku petržlenovej vňate
8 vajec
400 ml sójového mlieka
5 PL olivového oleja

Dezert: jablkový koláč

Na cesto:

415 g bezlaktózového masla
110 g kukuričnej múky plus trochu na posypanie
110 g kokosovej múky
110 g pohánkovej múky
130 g práškového cukru
1 vajce
5 žĺtkov

Na plnku:

6 malých jablák (odroda Elstar)
200 g hrozienok
2 ČL škorice
1 vanilkový lusk
480 g ryžového mlieka
3 PL kokosovej múky
9 žĺtkov

Na mrveničku:

70 g bezlaktózového masla
100 g kokosovej múky
100 g pomletých mandlí
100 g cukru
1 ČL škorice
1 ČL soli

Potrebné príslušenstvo:

convEGGtor
Kameň na pečenie
Liatinový rošt
Patentované kliešte na liatinový rošt
Liatinová panvica Skillet

PREDPRÍPRAVA

Šalát z quinoj

› Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s convEGGtorom, roštom a kameňom na pečenie zohrejte na 220 °C. Medzitým umyte červenú repu a nechajte ju odkvapkať.

› Repu položte na kameň na pečenie a zatvorte kryt EGG. Nechajte približne 1,5 hodiny piecť, až kým nebude mäkká. Medzitým uvarte quinou podľa pokynov na obale.

Jablkový koláč

› Na cesto pokrájajte maslo na kocky. Spolu s ostatnými prísadami ho vložte do misy a vymiešajte kompaktné cesto. Cesto zabaľte do potravinárskej fólie a nechajte 1 hodinu odpočívať v chladničke.

Šalát z quinoj

› Vyberte repu z EGG a nechajte ju trochu vychladnúť. Z vajíčka vyberte kameň na pečenie rošt aj convEGGtor. Do vajíčka s pomocou kliešti vložte liatinový rošt a na to položte na Panvicu. Z reďkoviek odstráňte listy, umyte ich a rozpolte. Vlašské orechy nahrubo nasekajte. Olivový olej zohrejte v panvici a približne 6 minút v nej opekajte reďkovku a následne na hrubo nasekané orechy, ktoré opekajte osobitne, aby ste ich mohli osobitne aj skladovať. Počas opekania ich pravidelne prevracajte.

› Vyberte panvicu z EGG a nechajte reďkovku aj orechy vychladnúť. Z jablák vyberte jadrá a jablká nakrájajte na štvrtiny. Kúsky jablák opekajte približne 2 minúty z každej strany.

› Repu ošúpte a nakrájajte na štvrtiny. Všetky (vychladnuté) prísady až do prípravy uchovávajte prikryté v chladničke.

Jablkový koláč

› Liatinový rošt vyberte z vajíčka pomocou kliešti. Vložte dovnútra convEGGtor, rošt a kameň na pečenie a teplotu v EGG zvýšte na 180 °C. Spodok roztváraciej tortovej formy (Ø 26 cm) prikryte papierom na pečenie. Cesto vyvaľkajte na pracovnej doske pomúčenej kukuričnou múkou na hrúbku asi 5 mm a vyložte ním tortovú formu.

› Na plnku olúpte jablká, vyberte z nich jadrá a dužinu nakrájajte na kocky. Zmiešajte s hrozienkami a škoricou. Vanilkový lusk prepoľte po dĺžke a vyškrabte dužinu. Vanilkovú dužinu s ryžovým mliekom privedte v hrnci na sporáku k varu. Hrniec zložte z ohňa a do mlieka metličkou primiešajte kokosovú múku a nakoniec vaječné žĺtky. Jablkovú náplň rozdeľte na dno formy vyložené cestom a na ňu navrstvite toľko mliečnej zmesi, aby celkom zakryla jablká.

› Maslo na mrveničku roztopte v hrnci na sporáku, ale nesmie vriieť. Ostatné prísady na mrveničku vymiešajte v mise prstami. K mrveničkovej zmesi pomaly prilievajte roztopené maslo. Mrveničku rozdeľte na plnku.

› Roztváracu tortovú formu položte na kameň na pečenie a zatvorte kryt EGG. Jablkový koláč pečte približne 60 minút do zlatohneda.

Tortilla

› Zemiaky v šupke umyte a nakrájajte na štvrtky.

Cibuľu ošúpte a nakrájajte na polkrúžky. Zo zelenej a červenej papriky vyberte stred a semienka a dužinu nakrájajte najemno. Cesnak ošúpte a nasekajte najemno. Filety z kuracieho stehna nakrájajte na kocky. Do prípravy uchovajte všetky prísady prikryté v chladničke.

Jablkový koláč

› Vyberte koláč z vajíčka a nechajte vychladnúť. Drevné uhlie v EGG uhasťte alebo rovno pokračujte v príprave.

PRÍPRAVA

Šalát z quinoj

› Prísady nechajte zohriať na izbovú teplotu. Odvážte 250 gramov nakrájanej repy a rozmixujte ju v mixéri spolu s ryžovým mliekom tak, aby získala krémovú konzistenciu. Ochuťte citrónovou šťavou, rascou a soľou.

Tortilla

› Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s convEGGtorom, roštom a kameňom na pečenie zohrejte na 180 °C. Medzitým nakrájajte cherry paradajky na polovice. Otrhajte lístky petržlenovej vňate a nasekajte ich najemno. Vajcia rozhabarkujte metličkou, pridajte sójové mlieko a ochuťte čiernym korením a soľou.

› Na kameň na pečenie položte panvicu a zohrejte v panvici olivový olej. Pridajte zemiaky a zatvorte kupolu vajíčka. Pečte približne 15 minút a pravidelne zemiaky otáčajte.

› Pridajte cibuľové krúžky, najemno nakrájanú papriku a cesnak a pečte približne 5 minút. Potom pridajte nakrájané kuracie stehná a opečte ich z oboch strán do zlatohneda.

› Vaječnú zmes premiešajte a prilejte do panvice. Všetky prísady musia byť zmesou zakryté. Zatvorte kryt EGG a pečte tortillu približne 45 – 60 minút do chrumkava a zlatohneda.



Šalát z quinoj

› Quinou, zvyšnú repu a jablko opatrne premiešajte v mise. Navrch nadrobte syr feta a posypte vlašskými orechmi. Ozdobte rukolou a navrch pridajte trochu repového krému. Krém môžete podávať aj osobitne.

Tortilla

› Vyberte panvicu z EGG a tortillu ozdobte petržlenovou vňaťou. Panvicu postavte na stôl a tortillu nakrájajte na trojuholníky.

Jablkový koláč

› Jablkový koláč nakrájajte na trojuholníky.

ZÁBAVA PRI VARENÍ S DEŤMI

Máte chuť uvariť si niečo na Big Green Egg so svojimi deťmi alebo vnúčatami? Pustite sa do toho s malými gurmánmi s týmito chutnými jednohubkami. Ich príprava je jednoduchá a deti môžu veľa vecí robiť samy. Potešenie pri varení zavíšite spoločným vychutnaním si finálneho výsledku!





Cast Iron Plancha Griddle Liatinová platňa Griddle

Aj vám občas pomedzi rošt popadajú nejaké suroviny? Tak sa vám do zbierky isto zide naša platňa. Na tejto liatinovej platni ugrilujete lahodné menšie jedlá na rebrovanej strane a na hladkej strane spravíte palacinky alebo volské oká.



ZEMIAKOVO-RYBIE SUŠIENKY

S JOGURTOVÝM DIPOM

Na 16 – 20 sušienok

Predpríprava: 90 minút

Príprava: 15 minút

1 kg drobných zemiakov
1 strúčik cesnaku
250 g filiet z tresky, bez kože
olivový olej
4 vetvičky tymianu
20 g petržlenovej vňate
50 g crème fraîche

Na jogurtový dip:

3 vetvičky kôpru
200 ml jogurtu

Potrebné príslušenstvo:

convEGGtor
Liatinová platňa Griddle

PREDPRÍPRAVA

▶ Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s roštom zohrejte na 180 °C. Medzitým umyte zemiaky a nechajte ich odkvapkať.

▶ Zemiaky poukladajte na rošt a zatvorte kupolu vajíčka. Restujte zemiaky približne 45 minút, až kým nezmäknú. Počas prípravy ich najmenej raz obráťte. Medzitým ošúpte cesnak a nakrájajte ho na tenké plátky. Filetu z tresky položte na papier na pečenie s rozmerom približne 40 x 40 cm a pokvapkajte ju olivovým olejom. Ochutťte čiernym korením a soľou a na rybu rozdeľte plátky cesnaku a vetvičky tymianu. Rybu zabaľte do papiera na pečenie a okraje zahnite tak, aby sa do balíčka nemohol dostať vzduch.

▶ Zemiaky vyberte z EGG a nechajte ich vychladnúť. Vyberte rošt, vložte convEGGtor a položte rošt naspäť. Teplotu vo vajíčku zvýšte na 160 °C.

▶ Rybie balíčky položte na rošt, zatvorte kryt EGG a pečte približne 15 minút. Medzitým othrajte lístky petržlenovej vňate a nasekajte ich najemno.

▶ Vychladnuté zemiaky ošúpte a nastrúhajte na hrubom strúhadle. Pritom sa trochu rozdrobia, ale to neprekáža. Rybacie balíčky vyberte z EGG, odstráňte tymian a cesnak a tresku s výpekcom, nasekanou petržlenovou vňatou a crème fraîche pridajte k zemiakom. Všetko dobre premiešajte.

PRÍPRAVA

▶ Vyberte rošt, convEGGtor a rošt vložte naspäť. Položte naň liatinovú platňu vrúbkovanou stranou nahor. Teplotu v EGG zvýšte na 180 °C.

▶ Medzitým vytvarujte zo zemiakovo-rybacej zmesi guľôčky s priemerom 3 – 4 cm a jemne ich pritlačte. Na jogurtový dip nasekajte najemno kôpor, ochutťte čiernym korením a soľou a zmiešajte s jogurtom.

▶ Liatinovú platňu Griddle pokvapkajte trochu olivového oleja a pečte na ňom sušienky približne 5 minút z každej strany do zlatohneda. Podávajte s dipom.

PEČENÁ POLENTA S GRILOVANÝMI CHERRY PARADAJKAMI



Green Dutch Oven Liatinový zelený pekáč

Obom pekáčom právom hovoríme ťažká váha. S týmto smaltovaným liatinovým riadom môžete dusiť, variť, piecť aj opekať, čo len chcete. Dokáže totiž naozaj všetko! Pokrievku pekáča môžete používať samostatne ako plytký pekáč na koláče a dezerty. Zelený liatinový pekáč sa vyrába v okrúhlej a oválnej verzii.

Na 16 – 20 jednorubiek
Predpríprava: 75 minút plus
čas na vychladnutie
Príprava: 25 minút

1 strúčik cesnaku
50 ml olivového oleja plus trochu na vymastenie
1 vetvička rozmarínu
2 ČL soli
200 g jemnej polenty
100 g postrúhaného parmezánu
múka na posypanie
2 strapce cherry paradajok

Potrebné príslušenstvo:

- Liatinový kotlík
- convEGGtor
- Liatinová platňa Griddle

PREDPRÍPRAVA

▶ Zapálte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s roštom zohrejte na 200 °C. Medzitým ošúpte cesnak a najemno ho nasekajte.

▶ Zohrejte olivový olej v kotlíku na rošte v Big Green Egg. V ňom orestujte cesnak a vetvičku rozmarínu. Do kotlíka prilejte 800 ml vody, osolte a privedte k varu. Po každom úkone zatvorte kryt EGG.

▶ Do vriacej vody primiešajte polentu. Kotlík a rošt vyberte z vajíčka. Vložte convEGGtor a vráťte naspäť rošt. Naň položte kotlík a rajnicu prikryte pokrievkou. Zatvorte kupolu a teplotu zvýšte na 140 °C. Polentu nechajte povariť približne 30 minút. Medzitým vyložte plech na pečenie papierom na pečenie.

▶ Kotlík vyberte z vajíčka, odstráňte z rajnice rozmarín a do polenty primiešajte parmezán.

▶ Polentu uložte na papier na pečenie a rozotrite na súvislú vrstvu s hrúbkou približne 1,5 cm. Nechajte polentu vychladnúť a stuhnúť v chladničke asi 20 minút.

PRÍPRAVA

▶ Zdvihnite rošt, vyberte convEGGtor a položte rošt naspäť. Vložte liatinovú platňu Griddle (vrúbkovanou stranou navrch) a teplotu vo vajíčku zvýšte na 180 °C.

▶ Z polenty vykrajujte krúžky s priemerom 5 – 6 cm. Platňu pokvapkajte trochu olivového oleja a opečte na ňom krúžky polenty približne 5 minút z každej strany do zlatohneda. Počas grilovania položte vedľa polenty prúžky polenty a podávajte ich spolu s polentovými krúžkami.



TORTILLOVÁ PIZZA

Na 8 tortill

Predpríprava: 20 minút

Príprava: 15 minút

2 PL sušeného oregana
400 ml paradajkovej šťavy
8 (malých) kukuričných tortill

Rôzne druhy oblôh, napríklad:

cuketa
šampiňóny
paprika
cherry (strapcové) paradajky
plátky salámy
postrúhaný syr

Potrebné príslušenstvo:

- convEGGtor
- Kameň na pečenie
- Lopata na pizzu

PREDPRÍPRAVA

› Zapálte drevné uhlie v Big Green Egg a zohrejte na 220 °C spolu s convEGGtorom, roštom a kameňom na pečenie.

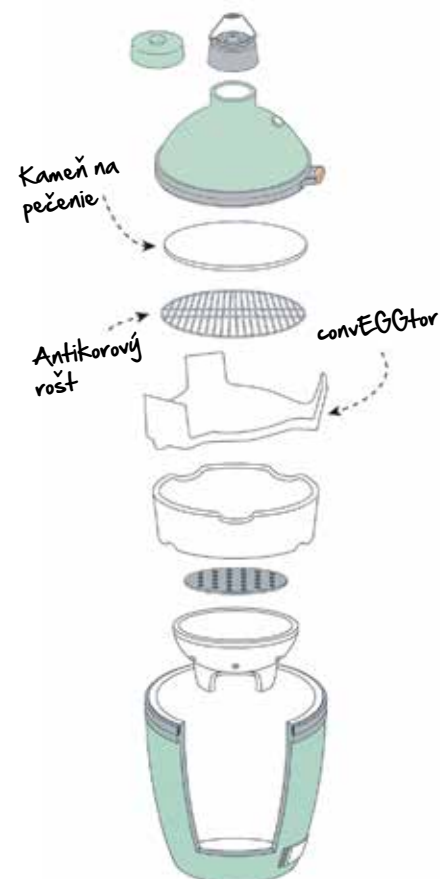
› Do paradajkovej šťavy pridajte oregano a soľ podľa chuti. Na oblohu nakrájajte cuketu a šampiňóny na tenké plátky. Papriku rozpol'te, odstráňte stred a semienka a dužinu nakrájajte na prúžky. Cherry paradajky rozkrojte na polovičky. Všetky prísady na oblohu naservírujte na stôl.

PRÍPRAVA

› Na každú tortillu dajte veľkú lyžicu omáčky a rozotrite opačnou stranou lyžice. Nechajte deti, nech ozdobia pizzu prísadami podľa svojej chuti. Dbajte však na to, aby neboli tortillové základy obložené príliš nahrubo, a nakoniec ich posypte postrúhaným syrom.

› Pizzu pomocou lopatky na pizzu položte na kameň na pečenie a zatvorte kupolu vajíčka. Pečte približne 5 minút, kým sa syr neroztopí.

**Ideálne nastavenie
pre tento recept**



Pečenie na kameni

Na pečenie pečiva, napríklad koláčov, chleba, pizze a taktiež (sladkých) zemiakov či zeleniny.

Okrem iného na:
chlieb / pizzu / teplé čokoládové
tortičky / pečené zemiaky a
pečenú zeleninu





GRILOVANÉ KUKURIČNÉ KLASY



Pre 4 osoby

Predpríprava: 15 minút

Príprava: 20 – 25 minút

2 čerstvé kukuričné klasy s listami
50 g jemného masla
4 vetvičky tymianu

Potrebné príslušenstvo:

- convEGGtor
- Liatinový rošt
- 1 súprava držiakov na kukuricu

PREDPRÍPRAVA

▶ Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a zohrejte na 160 °C spolu s convEGGtorom a roštom.

▶ Otrhajte listy z kukuríc a kukurice umyte. Osušte, potrite dookola maslom a osolte. Každú kukuricu obalte spolu s vetvičkou tymianu do hárkou papiera na pečenie a konce zaviažte potravinárskym povrázkom.

PRÍPRAVA

▶ Zabalené kukuričné klasy poukladajte na rošt a zavrte kryt vajíčka. Nechajte grilovať 20 – 25 minút.

▶ Vyberte kukuričné klasy z EGG a pred rozbalením nechajte trochu vychladnúť. Vyberte rošt a convEGGtor a do vajíčka vložte rošt liatinový rošt. Teplotu zvýšte na 200 °C.

▶ Vyberte papier na pečenie a kukuričné klasy grilujte niekoľko minút z každej strany do hneda.

▶ Potom kukurice rozpol'te. Do každého konca kukurice zasuňte držiak na kukuricu, aby sa dali pohodlne chytiť a zjesť.

JABLKOVÉ PALACINKY

Pre 4 osoby

Predpríprava: 35 minút

Príprava: 20 minút

125 g múky
250 ml mlieka
1 vajce
2 jablká (odroda Elstar)
práškový cukor podľa chuti

Potrebné príslušenstvo:

- Liatinová platňa Griddle

PREDPRÍPRAVA

▶ Vymiešajte múku spolu s mliekom a vajcom do hladka a nechajte polhodinu odpočívať.

▶ Zapáľte drevné uhlie v Big Green Egg a spolu s roštom zohrejte na 180 °C.

PRÍPRAVA

▶ Na rošte zohrejte liatinovú platňu hladkou stranou nahor. Medzitým umyte jablká, osušte a nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 5 mm.

▶ Plátky jablák opekajte niekoľko minút z jednej strany na liatinovej platni. Potom plátky obráťte a na každú dajte veľkú lyžicu cesta. Jablkové palacinky opečte z každej strany do zlatohneda.

▶ Pred podávaním ich prípadne posypte práškovým cukrom.





CHUŤ ŠÉFKUCHÁRA Michel Louws

Pre mnohých profesionálov nie je kuchyňa bez Big Green Egg kompletná. Keď sa ich spýtate prečo, prvé, čo odpovedia, bude nepochybne skvelý chuťový akcent, ktorý vďaka nemu jedlá získajú. Jednou z tajných prísad v Big Green Egg je skutočné drevné uhlie, ktoré významne prispieva k neprekonateľnej a charakteristickej chuti Big Green Egg.

Jedným z takýchto šéfkuchárov je Michel Louws, prvotriedny dobrodruh. Keď si v Holandsku získal svoje prvé zásluhy v kuchyni, varil okrem iného aj v Karibiku a Austrálii, aby potom opäť vo svojej vlasti niekoľko rokov pracoval v reštaurácii, kde si spolu s tímom zaslúžil Micheliniskú hviezdu. V roku 2009 sa tento šéfkuchár definitívne usadil na Novom Zélande. Štyri roky tu bol Michel výkonným šéfom luxusného rezortu Huka Lodge resort v Taupo, kde začal pracovať ako súkromný šéfkuchár. Letné mesiace trávi každý rok v Holandsku, v posledných rokoch ako šéfkuchár v reštaurácii De Timmerfabriek vo Vlissingene. Ide o skvelú pop-up reštauráciu v krásnej priemyselnej budove.

Big Green Egg na jednotku

„Už predtým, ako som odišiel na Nový Zéland, pracoval som s Big Green Egg,“ hovorí Michel. „Raz za čas som strávil deň v De Librije vo Zwolle a to bola jedna z prvých reštaurácií v Európe, ktorá ho vlastnila. Ochutnal som tam teľací brzlík s kávou a vanilkou, pripravený na EGG, a bol som v tom až po uši. Kúpil som si jeden pre seba a onedlho už bol ďalší aj v kuchyni reštaurácie, kde som vtedy pracoval.“ Keď Michela požiadali, aby prišiel variť do Huka Lodge a opýtali sa ho, aké vybavenie potrebuje, bolo Big Green Egg položkou číslo jeden. „A keď som tam už bol, objednal som rovno tri,“ smeje sa šéfkuchár.

MasterChef Nový Zéland

Ako veľmi lipne Louws na Big Green Egg, je zrejme zo skutočnosti, že počas vystupovania v show MasterChef Nový Zéland trval na tom, že si so sebou vezme aj EGG. A keď sa ho národné noviny spýtali do rubriky otázku *Čo by ste ako prvé zachránili, keby vám začal horieť dom?*, nemusel Michel dlho premýšľať o odpovedi. Nadšený je aj zo 100% ekologického drevného uhlia Big Green Egg. Táto zmes 80 % amerického červeného duba a 20 % bieleho "hickory" orechovca je pre Michela perfektným palivom pre EGG.

20 kilogramov steakov

„Chuť, ktorú získa jedlo použitím drevného uhlia Big Green Egg, je fantastická!“ vysvetľuje Michel. „Je to prosté veľmi jemné drevné uhlie na varenie a druh drevného uhlia, ktoré používate, skutočne prispieva k jemnej údenej chuti, ktorú pokrmy získajú. A ak chcete dosiahnuť o niečo odlišný chuťový akcent, môžete trochu drevného uhlia nasypať na žeravé uhlie. Na Novom Zélande sa namiesto toho však používajú vetvičky stromu manuka (balmín metlatý). Na vrchu vreca sú vždy pripravené pekné väčšie kusy, ktoré rád používam na dlhé varenie pri nízkych teplotách. O niečo menšie kusy drevného uhlia sú zase perfektné na prípravu pri



100% Natural Lump Charcoal Drewné uhlie Premium

Misia splnená: naše nekonečné hľadanie dokonalého drevného uhlia do Big Green Egg sme doviedli do úspešného konca. Prémiové kusové drevné uhlie Big Green Egg sa skladá zo zmesi 80 % červeného duba a 20 % bieleho "hickory" orechovca a budete to cítiť aj na hotovom jedle. Rýchle zapálenie, vysoká účinnosť, dlhá doba horenia a hlavne jednoduchá regulácia sú prednosti nášho drevného uhlia, ktoré isto oceníte.



Charcoal Starters Podpaľáče na drewné uhlie

Podpaľáčmi zapálite oheň v každom EGG. Pomocou nich vo svojom Big Green Egg bezpečne zapálite drewné uhlie bez toho, aby ste museli použiť zápalné tekutiny alebo chemické prísady. Tieto podpaľovacie kocky sa skladajú z lisovaných drewných vlákien, takže nevznikne žiadny (čierny) dym ani petrolejový zápach.

veľmi vysokých teplotách. Keď ním naplním EGG, dokážem jednoducho ugrilovať 20 kilogramov steakov. Niežby som si z každého vreca jednotlivu vyberal kusy drevného uhlia, ale usilujem sa trochu na to prihliadať.“

Dlhá doba horenia

„Čo považujem za veľmi dôležité, je veľmi dlhá doba horenia. Prvé, čo sme v Huka Lodge ráno spravili, bolo zapálenie drevného uhlia vo všetkých Big Green Egg. Boli zapálené 16 hodín denne, 7 dní v týždni. V De Timmerfabriek sme nevarili obedy, takže jedna várka uhlia postačovala. A vďaka malému množstvu popola, ktorý zostáva, sa dá EGG veľmi ľahko čistiť. Pre reštaurácie a hotely ideálne, ale skvelé aj domov. Aj keď pracujem s drewným uhlím viac dní, a varím na ňom každý deň!“ dodáva Michel.

- ✓ 100% prírodné
- ✓ Červený dub a hickory
- ✓ Čisté tvrdé drevo
- ✓ Dlhá doba horenia
- ✓ Jedinečná chuť

KNIHA O BIG GREEN EGG

Túto knihu by sme vlastne mali nazvať Biblia Big Green Egg, pretože sa bez nej nezaobíde žiadny nadšenec Big Green Egg! Predstavuje celé spektrum možností, chutí a prísad, od základnej po vyberanú kuchyňu, a od predjedál až po dezerty. Toto všetko je vkusne naservírované v luxusnej knihe s fotografiami, pri ktorých sa vám budú zbiehať slinky.



Kniha je rozdelená na dve časti. Prvá časť obsahuje základné jedlá v originálnom šate. Tieto recepty sú pomerne jednoduché, ale zároveň sú natoľko prekvapujúce, že zaujmú aj pokročilých kuchárov. Čo by ste povedali na zaúdený burger s miso maslom? Alebo na makrelu s rebarborovým čatní?

V druhej časti vám prezradia svoje tajomstvá špičkovi šéfkuchári, ako sú Jonnie Boer (Holandsko), Roger van Damme (Belgicko), Sasu Laukkonen (Fínsko) a Didi Maier (Rakúsko). Čitateľovi vyrozprávajú, prečo milujú Big Green Egg, vysvetlia svoj prístup k vareniu a poskytnú tipy k používaniu zariadenia EGG. Recepty šéfkuchárov sú ako písomný kurz varenia, každý krok je jasne opísaný, aby recepty vedeli pripraviť aj menej skúsení kulinári.



Zaujala vás Kniha o Big Green Egg? Nájdete ju u najbližšieho predajcu Big Green Egg a k dispozícii je vo francúzštine, nemčine, švajčiarskej nemčine, angličtine, švédčine a holandčine. Obsahuje 200 strán, má 24 x 28 cm, je viazaná v krásnom tvrdom obale a stojí 60 € (odporúčaná spotrebiteľská cena).



**CHCELI BY STE
DOSTÁVAŤ RECEPTY
CEZ INTERNET?**

A čo tak nechať sa občas
prekvapiť Inšpiráciou na
dnes?

Zaregistrujte sa na
biggreenegg.eu/sk/prihlasit-sa
na neustále sa inšpirujte.

#ZELENEVAJICKO
#BIGGREENEGG
#BIGGREENEGGSLOVENSKO
#ZIVOTCHUTISKVELE
#OPENFLAVOUR



Aj vy si fotíte svoje kulinárske výtvy z Big Green Egg? Nie ste sami. Stále viac gurmánov si svoje jedlo pravidelne fotí. Na to, aby ho zdieľali na Instagrame alebo Facebooku, ale aj na to, aby si mohli neskôr zaspomínať. Ale sociálne siete sú vhodné aj na vymieňanie skúseností, vylepšených receptov a noviniek. A na kladenie otázok.

Chcete sa tiež inšpirovať alebo dokonca motivovať ostatných? Sledujte nás a označujte nás na nasledujúcich sieťach:



biggreenegg.sk



Big Green Egg Slovensko



Big Green Egg Europe



biggreenegg_sk



Big Green Egg Slovensko

Zdieľajte svoje príspevky a fotografie s ostatnými fanúšikmi systému EGG pomocou hashtagov **#openflavour**, **#BigGreenEgg**, **#BigGreenEggSlovensko**, **#zelenevajicko**, **#zivotchutiskvele**



Acacia Table Akáciový stôl

Príroda si razí svoju vlastnú cestu. Pozrite sa na taký stôl z akáciového dreva. Tento stôl je vyrobený ručne z dvoch masívnych akáciových dosiek, má prírodnú kresbu a jedinečnú farebnú štruktúru. Preto je každý stôl jedinečný. Stôl premení Big Green Egg na kompletnú letnú kuchynku s dostatočným priestorom na všetko potrebné náradie a pokrmy. Položte EGG do stola na nožičky, aby ste zaistili potrebnú cirkuláciu vzduchu.



STRETNEME SA

NABUDÚCE V ENJOY!

Dúfame, že ste si znovu pochutnali na receptoch a príbehoch v tomto vydaní Enjoy! Ďalšie číslo bude znovu plné inšpirácie a jeho ústrednou témou bude jeseň, zima a ich sezónne suroviny. Ste zvedaví, čo môžete čakať? Tu máte malú ochutnávku!

Vyrobené doma

Karen Torosyan, svetový šampión v príprave Paté en Croûte

Technika prípravy

Dusenie

Na objaviteľskej výprave

Takto sa varí v Kodani

Cukráreň

Francúzske klasické recepty

Ďalšie číslo Enjoy! vyjde koncom októbra 2018 a nájdete ho u vášho predajcu 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™

