

ENJOY!

LT - #11 pavasaris / vasara



ŽURNALAS

MAISTO MYLĖTOJŲ ROJUS

— PROVANSAS —

Linksmybės virtuvėje su vaikais

—
Meistro verta duona



OPEN FLAVOUR™

ĮKVĖPIMAS

- Big Green Egg • maistas •
- kulinarinių atradimų kelionė
- po Europą • receptai
- gaminimas lauke
- tvarumas • džiaugsmas
- mokymasis • kulinariniai
- herojai



Nuolat dairotės skaniausių patiekalų receptų ir geriausių ingredientų? Mėgstate leisti laiką lauke, vertinate tvarius aukštos kokybės gaminius? Tuomet originali Big Green Egg kepsninė – tobulas pasirinkimas. Joje gardžius ingredientus paversite skaniais patiekalais šeimai ir draugams pavaišinti.

Pažangi kamado tipo Big Green Egg kepsninė yra labai universali, joje galėsite gaminti viską, ko tik užsigeisite. Dėl neprilygstamos aukštos kokybės keramikos, sukurtos pasitelkiant NASA taikomas technologijas, visi ingredientai, visi patiekalai bus dar skanesni.

Orams šylant galėsite vis dažniau valgyti lauke. Sodas virs Jūsų svetaine, o lauko virtuvė – Big Green Egg kepsninė – bus visada pasiruošusi. Savaitgalį pasikvieskite draugų ir kartu gaminkite valgius, pavaišinkite juos kepsninėje gamintais patiekalais arba pasiūlykite užkandžių vakarėliui. Tačiau Big Green Egg galite naudoti ir šiokią dieną – kepsninė tiks ir greitiems patiekalams, ir dalytis skirtiems užkandžiams gaminti.

Gal norėtumėte paskanauti greitai paruošiamo patiekalo su avinžirniais, karališkosiomis krevetėmis, čiorisu ir pomidorais? O gal išsikepti kvapnios duonos, paragauti sultingos avienos su kepintomis daržovėmis ir viską baigti desertu iš sezoninių vaisių? EGG kepsninė išlaiko tolygią temperatūrą, todėl bendraujant su svečiais ir vaišinantis taure gero vyno arba bokalu šalto alaus nereikės nuolat lakstyti prie kepsninės. Atėjus rudenii siūlome pasigaminti sotesnių patiekalų, pavyzdžiui, ketaus puode virto kreminio rizoto su grybais arba didelį žemoje temperatūroje keptos mėsos gabalą su kepintomis šakninėmis daržovėmis.

Kad ateinančius mėnesius nepristigtumėte įkvėpimo ir tinkamai išnaudotumėte savo EGG kepsninę, šiame Enjoy! numeryje ieškokite gardžiausių pavasario ir vasaros patiekalų receptų. Jei vis negana, dar daugiau įkvėpimo rasite apsilankę biggreenegg.eu!

Skanaus!

Big Green Egg Europe



APIE ŽURNALĄ

Žurnalą Enjoy! leidžia Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Liras
Nyderlandai
El. paštas: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

REDAKTORĖ

Inge van der Helm

RECEPTAI

Coen van Dijk ir Leonard Elenbaas.

IDĖJA IR ĮGYVENDINIMAS

Big Green Egg Europe BV

NUOTRAUKOS

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

DĖKOJAME Chateau d'Estoublon ir Michel Louws.

PLATINTOJAS

Big Green Egg Europe BV

SPAUSTUVĖ

Rodi Rotatiedruk



Enjoy! Straipsnius dauginti galima tik gavus išankstinį rašytinį Big Green Egg Europe leidimą. Šis žurnalas parengtas labai kruopščiai. Tačiau nei autoriai, nei Big Green Egg Europe nėra atsakingi už nuostolius arba žalą, patirtą ryšium su šiame numeryje skelbiama informacija.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax® ir EGGmitt® yra komerciniai arba registruoti prekių ženklai, priklausantys Big Green Egg Inc.

© 2018 Big Green Egg Europe
Enjoy! #11 pavasaris / vasara 2018

Turiny

LT - #11 pavasaris / vasara

- 04** Avienos mentė, troškinta baklažanų humuse
- 05** Avinžirniai su karališkosiomis krevetėmis, čiorisu ir pomidorais
Įdaryti avokadai su paprikų traškučiais ir tortilijomis
- 06** Kietųjų kviečių duona su spanguolėmis ir riešutais
Fokačija
- 08** Plėšoma viso grūdo miltų duona
- 14** Kepti avienos šonkauliai su kepintomis daržovėmis
- 16** Moliuskai provansietiskai
Bujabesas – prancūziška žuvienė
- 18** Kiaušinių kremas su šviežiomis uogomis
Madlenos su baltuoju šokoladu ir levandomis
- 22** Bolivinės balanės salotos su keptais obuoliais ir burokėliais
Ispaniškas bulvių omletas
Obuolių pyragas
- 25** Bulvių ir žuvies pyragėliai su jogurto padažu
- 26** Kepta polenta su kepintais vyšniniais pomidorais
- 27** Picos iš tortilijų
- 28** Keptos kukurūzų burbulės
Blynai su obuoliais

- 11** **Daugiau...**
Big Green Egg's Flavour Fair
- 12** Provansas Maisto mylėtojų rojus
- 19** Big Green Egg sėkmės paslaptis
- 20** Informacija apie produktą
- 29** Šefo pasirinkimas
- 31** Kitame Enjoy! numeryje



MAŽA KETAUS KEPTUVĖ IR MAŽA RANTYTA KETAUS PLOKŠTĖ

Turite MiniMax, Small arba Medium modelio Big Green Egg kepsninę? Tuomet pasiūlysimė du naujus gražius priedus. Maža ketaus keptuvė, kurią galima dėti tiesiai ant grotelių, tiks ir kepti, ir troškinti. Ketūs tobulai paskirsto kaitrą, todėl keptuvėje galėsite greitai ir tolygiai apskrudinti mėsą ir paukštieną. Galbūt kitąkart gamindami valgyti norėsite troškinti mėsą? Tai taip pat galėsite padaryti ketaus keptuvėje. Joje galėsite kepti net purius ispaniškus bulvių omletus.

Maža ketaus plokštė suteiks dar daugiau galimybių, nes ją galima naudoti ir kaip keptuvės dangtį. Ji, žinoma, pirmiausia skirta kepti arba skrudinti. Ant rantytosios pusės galėsite kepti žuvies filė. Tuo tarpu lygioji pusė tobulai pritaikyta blynams ir kiaušiniams kepti.

Ir keptuvė (Ø 27 cm), ir rantyta plokštė (Ø 26 cm) turi mažas praktiškas rankenas. Šie iš ketaus pagaminti priedai atsparūs labai aukštai



temperatūrai ir tarnaus jums visą gyvenimą. Prižiūrėti juos paprasta – panaudoję tiesiog nuplaukite karštu vandeniu ir patepkite augaliniu aliejumi. Jei laikysitės šių nurodymų, priedai visada išliks it nauji. Savaiame suprantama, juos galima naudoti ir didesnėse kepsninėse!



4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.

Gaminimo trukmė: 3 val.

1 kg avienos mentės be kaulo
šlakelis alyvuogių aliejaus
1 česnako skiltelė
5 čiobrelių šakelės
½ ryšelio kalendrų

50 g juodų alyvuogių be kauliukų
smulkiai tarkuota pusės ekologiškos citrinos žievelė

Humusui:

2 baklažanai

šlakelis alyvuogių aliejaus

1 skardinė virtų avinžirnių (400 g)

1 česnako skiltelė

½ raudonos aitriosios paprikos

½ ryšelio kalendrų

2 mėtos šakelės

1 skardinė smulkintų konservuotų pomidorų (400 g)

1 v. š. marokietiško prieskonių ras el hanout
smulkiai tarkuota pusės ekologiškos citrinos žievelė

Garnyras:

kuskusas (nebūtina)

Priedai:

■ Ketaus grotelės

■ Ketaus grotelių kėliklis

■ convEGGtor laikiklis

EASY MEAL



Nėra didesnio džiaugsmo, nei pavaišinti besisvečiuojančius draugus arba giminaičius išmoningais Big Green Egg kepsninėje gamintais patiekalais. Tačiau ši kepsninė tiks ir tada, kai norėsite svečiams patiekti paprastesnių valgių. Šie receptai labai lengvi ir nesudėtingi. Net jei gaminimo trukmė ilgesnė, patiekalų nereikės nuolat stebėti – galėsite bendrauti su svečiais.

AVIENOS MENTĖ, TROŠKINTA BAKLAŽANŲ HUMUSE

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

■ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglys ir, įdėję ketaus grotelės, įkaitinkite iki 160 °C. Išimkite avienos mentę iš šaldytuvo ir palaikykite, kol sušils iki kambario temperatūros.

■ Pradėkite ruošti humusą. Baklažanus išilgai perpjaukite per pusę. Pjūvio vietą patepkite alyvuogių aliejumi ir pabarstykite druska. Avinžirnius nusunkite. Česnako skiltelę nulupkite ir sukapokite. Išdarinėkite aitriąją papriką, o minkštimą susmulkinkite. Nuskabykite kalendrų ir mėtų lapelius ir smulkiai sukapokite.

GAMINIMAS

■ Sudėkite baklažanus ant grotelių pjūvio vieta į apačią. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite maždaug 2,5 min. Pasukite baklažanus ketvirčiu ir pakepkite dar 2,5 min. Apverskite ir, uždėję baklažanus žievele ant grotelių, kepkite 5 min. Paskui išimkite iš kepsninės ir palaukite, kol pravės. Naudodami grotelių kėliklį išimkite iš EGG kepsninės ketaus grotelės, įdėkite convEGGtor laikiklį ir nerūdijančio plieno grotelės. Įkaitinkite kepsninę iki 140 °C.

■ Šaukštu išskobkite baklažanų minkštimą. Sudėkite visus humusui skirtus ingredientus, išskyrus citrinos žievelę, į virtuvinį kombainą ir išsukite iki vientisos masės. Pagal skonį pagardinkite druska, pipirais ir tarkuota citrinos žievele.

■ Paprastą arba ketaus puodą ištepkite alyvuogių aliejumi. Nulupkite česnako skilteles, supjaustykite plonomis riekelėmis ir kartu su čiobreliais išdėliokite ant puodo dugno. Ant viršaus uždėkite išskleistą avies mentę ir tolygiai aptepkite mėsą humusu. Uždenkite puodą aliuminio folija ir uždėkite ant grotelių. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite mėsą 1 val.

■ Nuimkite aliuminio foliją ir kepkite mėsą dar 1,5 val. Tuo tarpu nuskabykite kalendrų lapelius ir smulkiai sukapokite. Tą patį padarykite su alyvuogėmis.

■ Išimkite puodą iš kepsninės. Pabarstykite kalendromis, alyvuogėmis, tarkuota citrinos žievele, apšlakstykite alyvuogių aliejumi. Jei norite, patiekite su kuskusu.

Su įdarytais avokadais galite patiekti gardžių pomidorų salotų.



AVINŽIRNIAI SU KARALIŠKOSIOMIS KREKETĖMIS, ČIORISU IR POMIDORAI

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 20 min.

Gaminimo trukmė: 15 min.

- 2 rausvieji svogūnai
- 2 česnako skiltelės
- 2 raudonos saldžiosios paprikos
- 1 raudona aitrioji paprika
- 300 g čioriso
- 3 čiobrelių šakelės
- 4 v. š. alyvuogių aliejaus
- 500 g išlukštentų karališkųjų krevečių
- 1 skardinė smulkintų konservuotų pomidorų (400 g)
- 1 v. š. maltos rūkytos paprikos
- 2 skardinės virtų avinžirnių (2 x 400 g)
- ½ ryšelio petražolių

Garnyras:
kvietinė duona

Priedai:
Ketaus puodas

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję groteles, įkaitinkite iki 180 °C.

Tuo tarpu nulupkite ir supjaustykite svogūnus bei česnako skilteles. Išdarinėkite saldžiąją ir aitriąją paprikas, jų minkštimą supjaustykite kubeliais. Smulkiai supjaustykite čiorisą. Nuskabykite čiobrelių lapelius ir smulkiai sukapokite.

GAMINIMAS

Įdėję ketaus indą į Big Green Egg kepsninę įkaitinkite jame alyvuogių aliejų.

Sudėkite svogūnus, česnakus, saldžiąją ir aitriąją paprikas, čiorisą ir čiobrelius ir troškinkite, kol daržovės ims minkštėti. Dažnai maišykite. Kaskart pamaišę uždarykite EGG kepsninės dangtį.

Įmaišykite į puodą krevetes, smulkintus pomidorus ir maltą rūkytą papriką ir troškinkite maždaug 5 m., kol krevetės bus beveik išvirusios. Kaskart pamaišę troškinį uždarykite kepsninės dangtį. Tuo tarpu nusunkite avinžirnius. Nuskabykite petražolių lapelius ir smulkiai sukapokite.

Sudėkite avinžirnius ir petražoles. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir pašildykite troškinį, kol avinžirniai įšils.

Padėkite ketaus puodą ant stalo. Greita patiekite kvietinės duonos.

Ideali sąranka šiam patiekalui



Tikras kepimas ant grilio!

Naudodami Cast Iron Grid (ketaus groteles) kepdami ant grilio suteiksite maistui dailų charakteringą grotelių raštą, be to, ketaus grotelės karštį išlaiko kur kas geriau, nei plieninės.

Taip pat tinka:
Greitai paruošiamai mėsei, daržovėms, žuviai, vaisiams, šukutėms.

ĮDARYTI AVOKADAI SU PAPRIKŲ TRAŠKUČIAIS IR TORTILIJOMIS

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 40 min.

Gaminimo trukmė: 15 min.

- 2 raudonos saldžiosios paprikos pailgomis ankštimis
- 2 v. š. saulėgrąžų aliejaus
- 1 česnako skiltelė
- 2 laiškieniai svogūnai
- ¼ ryšelio kalendrų
- 100 g tarkuoto sūrio
- ¼ a. š. maltų Kajeno paprikų
- 100 g paprikos skonio traškučių
- 4 avokada, geriau nepernokę

Tortilijoms:

- 4 tortilijos
- ½ raudonos aitriosios paprikos
- 2 čiobrelių šakelės
- 2 v. š. alyvuogių aliejaus

Priedai:

Ketaus grotelės

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję ketaus groteles, įkaitinkite iki 200 °C.

Aptepkite raudonas paprikas saulėgrąžų aliejumi ir kepkite maždaug 3 min. Apverskite ir kepkite dar 3 min.

Nukelkite paprikas nuo kepsninės grotelių ir palaukite, kol pravės. EGG kepsninę įkaitinkite iki 160 °C. Tuo tarpu nulupkite ir smulkiai sukapokite česnako skiltelę. Nuplaukite laiškinius svogūnus ir supjaustykite plonais žiedeliais. Nuskabykite kalendrų lapelius ir smulkiai sukapokite. Nulupkite paprikų odeles, išimkite sėklas ir kotelius, o minkštimą susmulkinkite. Visus aukščiau išvardytus ingredientus sumaišykite su tarkuotu sūriu ir Kajeno paprika.

Sutrupinkite traškučius. Avokadus perpjaukite per pusę ir išimkite kauliukus. Įdubimus pripildykite paprikų ir sūrio mišinio ir tvirtai suspauskite. Įdarytus avokadus apibarstykite trupintais traškučiais.

GAMINIMAS

Išdėliokite avokadus ant grotelių žievele į apačią ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Pakaitinkite 10–15 min. Baigiantis kepimo laikui greta ant grotelių išdėliokite tortilijas ir trumpai apkepkite iš abiejų pusių. Išdarinėkite aitriąją papriką ir smulkiai sukapokite. Nuskabykite čiobrelių lapelius ir susmulkinkite. Sumaišykite su alyvuogių aliejumi ir druska.

Aptepkite tortilijas aitriosiomis paprikomis gardintu aliejumi ir supjaustykite trikampiais. Patiekite su įdarytais avokadais ir, jei pageidaujate, pomidorų salotomis.



MEISTRO VERTA DUONA

Patinka šviežiai iškeptos duonos aromatas ir skonis? Iškepta Big Green Egg kepsninėje duona bus dar skanesnė! Leiskitės nustebinami šviežios dūmų aromato persmelktos kietųjų kviečių, viso grūdo duonos arba fokačijos. Ką daryti iškepus duoną? Paruoškite gardžių užkandžių arba pagrindinį patiekalą, kuris derėtų prie duonos.

ŠVIEŽIAI IŠKEPTA

BIG GREEN EGG KEPSNINĖJE



KIETŲJŲ KVIEČIŲ DUONA SU SPANGUOLĖMIS IR RIEŠUTAIS

Šiame recepte naudojami kietųjų kviečių miltai, išgaunami iš kietųjų kviečių, dažnai naudojami makaronams, picoms ir fokačijai gaminti. Pridėjus riešutų ir spanguolių duona bus tokia skani, kad nereikės jokių priedų. Na, gal nebent gabalėlio sviesto.

Išeis 1 kepalas

**Pasiruošimo laikas: 70 min.,
papildomai 75 min. kildinti
Gaminimo trukmė: 60 min.**

200 g lazdynų riešutų
200 g pekaninių karijų
800 g kietųjų kviečių miltų + stalviršiui
pabarstyti
16 g sausų mielių
80 g sviesto
smulkiai tarkuota 1 ekologiškos citrinos žievelė
530 ml vandens
14 g jūros druskos
2 a. š. alyvuogių aliejaus
200 g džiovintų spanguolių

Priedai:

- 🍄 Ketaus keptuvė
- 🍄 Momentinis skaitmeninis termometras
- 🍄 convEGGtor laikiklis
- 🍄 Kepimo akmuo

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję groteles bei ketaus keptuvę, įkaitinkite iki 200 °C. Tuo tarpu stambiai sukapokite riešutus.

▶ Suberkite stambiai kapotus riešutus į ketaus keptuvę ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Skrudinkite riešutus maždaug 15 min., kol pagels. Įpusėjus nurodytam laikui apverskite.

▶ Išimkite ketaus keptuvę iš Big Green Egg kepsninės ir užgesinkite anglis. Visiškai atvėsinkite riešutus.

▶ Sumaišykite miltus, mieles, sviestą, citrinos žievelę ir vandenį – galite naudoti virtuvinį kombainą arba maišyti rankomis. Kelias minutes pamaišę suberkite jūros druską. Patikrinkite, ar tešla vientisa ir, naudodami termometrą, pamatuokite, ar tešla pasiekė 25 °C temperatūrą. Tešlą tikrinkite ištempdami nedidelį tešlos gumulėlį. Turėtų susiformuoti plonas permatomas neplyštantis sluoksnis. Tešlos temperatūra žemesnė? O gal tešla plyšo? Tuomet toliau ją minkykite. Jei tešla pasiekė tinkamą temperatūrą, supilkite alyvuogių aliejų, suberkite spanguoles bei skrudintus riešutus ir gerai viską išmaišykite.

▶ Tešlos kraštus užlenkdami į apačią suformuokite dailų apvalų kepalą. Padėkite jį ant švaraus miltais

pabarstyto rankšluostėlio. Uždenkite kitu miltais pabarstytu rankšluosčiu (miltuota puse į apačią) ir maistine plėvele. Kildinkite 30 min. kambario temperatūroje.

▶ Paspauskite tešlą, kad išeitų oras, perlenkite per pusę, o kraštus vėl užlenkite į apačią. Tešlą vėl padėkite ant rankšluostėlio, uždenkite, kaip nurodyta aukščiau, ir kildinkite 45 min.

GAMINIMAS

▶ Iki kildinimo pabaigos likus 20 min. uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir įkaitinkite iki 230 °C.

▶ Įdėkite į kepsninę convEGGtor laikiklį, groteles ir kepimo akmenį. Uždarykite dangtį ir leiskite kepsninei vėl įkaisti.

▶ Įstrižai įpjaukite tešlos viršų aštriu peiliu, kad duona kepdamas neįtrūktų. Pabarstykite kepimo akmenį miltais ir ant jo uždekte tešlą. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite duoną maždaug 1 val., kol parus.

▶ Patikrinkite, ar duona iškepusi – įsmeikite į ją metalinį iešmelį. Tešla turėtų prie jo nelipti. Ištraukite duoną iš kepsninės ir palikite atvėsti.

Fokačija

Išeis 1 fokačija

**Pasiruošimas: 30 min.,
papildomai 2 val. kildinti
Gaminimo trukmė: 35 min.**

200 g kietųjų kviečių miltų
200 g kviečių miltų
400 g universalių miltų
7 g sausų mielių
pusės citrinos sulčių
440 ml vandens
7 g druskos
2 a. š. alyvuogių aliejaus + skardai ištepti
1 v. š. rupios jūros druskos

Priedai:

- 🍄 Momentinis skaitmeninis termometras
- 🍄 Ketaus keptuvė
- 🍄 convEGGtor laikiklis
- 🍄 Kepimo akmuo

Patiems išsikepti fokačijos lengviau, nei manote. Išminkę tešlą nedelsdami įdėkite ją į kepimo formą ir palikite kilti dvi valandas. Tešlos uždengti nereikia, nes alyvuogių aliejus neleis jai išdžiūti.

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Virtuviniame kombaine sumaišykite visus miltus, mieles, citrinų sultis ir 220 ml vandens (tešlą minkyti galite ir rankomis). Praėjus kelioms minutėms suberkite jūros druską. Palaukite, kol susiformuos vientisa tešla, ir supilkite likusį vandenį. Kai vanduo susigers, supilkite alyvuogių aliejų. Naudodami skaitmeninį termometrą pamatuokite, ar tešla pasiekė 25 °C temperatūrą. Tešla vėsesnė? Tuomet dar paminkykite.

▶ Suplokite tešlą, kraštus užlenkite į vidurį ir patepkite alyvuogių aliejumi. Apverskite tešlą sudūrimu į apačią ir viršų taip pat aptepkite alyvuogių aliejumi. Suformuokite tešlą užlenkdami kraštus į apačią, kad išeitų dailus apvalus kepalas. Ištepkite ketaus keptuvę alyvuogių aliejumi, įdėkite į ją tešlą ir suplokite. Kildinkite 2 val. kambario temperatūroje. Kas pusvalandį vis paspauskite tešlą, kad ji pasiskirstytų keptuvėje. Jei kildama tešla apdžius, patepkite alyvuogių aliejumi.

GAMINIMAS

▶ Likus maždaug 20 min. iki kildinimo pabaigos uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis. Įdėkite convEGGtor laikiklį, groteles ir kepimo akmenį ir įkaitinkite iki 230 °C.

▶ Sudrėkinkite pirštų galiukus alyvuogių aliejumi ir keliose vietose fokačijos paviršiuje padarykite nedidelius įdubimus. Pabarstykite tešlą rupia jūros druska. Uždekte keptuvę ant kepimo akmens, uždarykite kepsninės dangtį ir kepkite fokačiją maždaug 35 min., kol pagels.

▶ Ištraukite ketaus keptuvę iš kepsninės. Išimkite fokačiją iš keptuvės ir prieš patiekdami atvėsinkite.

PATARIMAS

Jei norite įvairovės, prieš kepdamas pabarstykite duoną smulkiai kapotais čiobreliais, rozmariniais, česnakais, saulėje džiovintais pomidorais ir / arba alyvuogėmis.

PLĖŠOMA VISO GRŪDO MILTŲ DUONA



Gera visiems drauge susėdus dalytis plėšoma duona. Patiekite šviežiai iškeptą duoną per vakarėlį arba kaip užkandį su užtepėlėmis. Ji tinka ir prie sotesnio valgio.



Išeis 1 kepalas plėšomos duonos

Pasiruošimas: 50 min.,

papildomai 3 val. kildinti

Gaminimo trukmė: 40 min.

800 g viso grūdo miltų
8 g sausų mielių
530 ml vandens
14 g jūros druskos
2 a. š. alyvuogių aliejaus
miltų stalviršiui pabarstyti

Papuošti:

linų sėmenų
baltų sezamų sėklų
aguonų

Priedai:

- Momentinis skaitmeninis termometras
- convEGGtor laikiklis
- Kepimo akmuo
- Ketaus keptuvė

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Sumaišykite viso grūdo miltus, mieles ir vandenį virtuviniame kombaine (galite minkyti ir rankomis). Praėjus kelioms minutėms sudėkite jūros druską. Patikrinkite, ar tešla tampri, ir įsmeigę skaitmeninį termometrą pamatuokite, ar ji pasiekė 25 °C temperatūrą. Tešlos temperatūra žemesnė? Tuomet dar paminkykite. Supilkite alyvuogių aliejų ir gerai išminkykite.

▶ Padėkite tešlą ant pusės miltais pabarstyto rankšluostėlio ir juo uždenkite. Galite naudoti du miltais pabarstytus rankšluostėlius, o ant viršaus uždėti maistinės plėvelės. Kildinkite tešlą 30 min. kambario temperatūroje.

▶ Paspauskite tešlą, kad išeitų oras, ir padalykite į 20 vienodų maždaug 67 g svorio gabalėlių. Suformuokite iš jų rutuliukus tempdami tešlos kraštus į apačią. Vėl sudėkite tešlos gabalėlius ant miltais pabarstyto rankšluostėlio ir kildinkite dar 30 min. Žiūrėkite, kad tarp gabalėlių liktų tarpai.

▶ Supilkite sėklas į atskirus dubenėlius ir pasiruoškite dubenėlį su vandeniu. Paspauskite tešlos

gabalėlius, kad išeitų oras, ir vėl suformuokite rutuliukus. Panardinkite jų viršų į vandenį ir į vieną dubenėlį su sėklomis. Penkis rutuliukus papuoškite linų sėmenimis, penkis – sezamų sėklomis, penkis – aguonomis. Likusių 5 rutuliukų nepuoškite. Sudėkite tešlos rutuliukus ant miltais pabarstyto rankšluostėlio kildinti ir uždenkite. Kildinkite tešlą 2 val.

GAMINIMAS

▶ Likus maždaug 20 min. iki kildinimo pabaigos uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį, groteles bei kepimo akmenį, įkaitinkite iki 230 °C.

▶ Pabarstykite ketaus keptuvę miltais ir sudėkite į ją tešlos rutuliukus taip, kad liestųsi. Išdėliokite rutuliukus taip, kad išeitų gražus raštas. Uždėkite ketaus keptuvę ant kepimo akmens, uždarykite EGG dangtį ir kepkite plėšomą duoną maždaug 35 min., kol pagels.

▶ Ištraukite ketaus keptuvę iš kepsninės. Išimkite plėšomą duoną ir prieš patiekdami šiek tiek atvėsinkite.

Temperatūra ir trukmė

Gaminimas	Svoris	„Big Green Egg“ temperatūra	Temperatūra centre	Laikas (apytikslis.)
Kepama ant grilio				
Daržovės ir vaisiai	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Vėžiagyviai	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Žuvis	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
„Côte de boeuf“ antrekotas	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Šonkaulinis kepsnys	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Ėrienos šonkauliukai	100-250 g	220°C	50-68°C	5 - 10 min.
Viščiukas	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Anties krūtinėlė	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Netiesioginis kepimas				
Kiaulienos sprandinė	2-5 kg	120°C	65°C	4 Val.
Ėrienos kumpis	2-5 kg	120°C	55°C	3 Val.
Uodeginė kumpinė	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 Val.
Visa višta	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Vištienos šlaunelės	250 g	180°C	77°C	35-34 min.
Vištienos krūtinėlė	250 g	180°C	77°C	16-20 min.
Rūkymas				
Kiaulienos sprandinė	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 Val.
Uodeginė kumpinė	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 Val.
Lašiša	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Troškinimas				
Mėsos troškinys	2-8 kg	150°C	-	3-4 Val.
Daržovių troškinys	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Kepimas ant akmens plokštės				
Pica (pagrindas 2–3 mm storio)	-	250°C	-	6-10 min.
Bulvės su lupena	-	150°C	-	2-3 Val.
Šakninės daržovės su lupena	-	150°C	-	2-3 Val.
Karštas šokoladinis pyragaitis	-	200°C	-	10 min.



„Big Green Egg“ įkūrimas

- Į keraminę ugniadėžę pripilkite medžio anglių maždaug per 5 cm virš krašto. Padėkite ant viršaus 3 „Big Green Egg Charcoal Starters“ (uždegtukus).
- Visiškai atidarykite pagrindo apačioje esančią sklendę ir uždekite uždegtukus. Palikite dangtį atidarytą. Medžio anglis greitai įsideds, nes gaus pakankamai oro.
- Po 10–15 min., kai uždegtukai visiškai sudegs, įstatykite pageidaujamos komplektacijos priedus (priklausomai nuo to, ką ketinate gaminti).
- Uždarykite kepsninės dangtį ir uždekite reguliatorių su skylutėmis. Keisdami apatinės sklendės ir reguliatoriaus su angomis padėtį nustatykite reikiamą temperatūrą.

Dėmesio! Po to, kai įkursite kepsninę „Big Green Egg“, dangčio be didesnio reikalo nedarinėkite, kad temperatūra nenukristų.



Cast Iron Grid Ketaus grotelės

Dailiai apskrūdęs patiekalas – šefo meistrystės įrodymas. Kepdami naudokite ketaus grotelės, ir daržovės, lašišos bei jautienos kepsniai pasipuoš apetitą keliančiu grotelių raštu. Kepant ant ketaus grotelių mėsa išliks sultinga. Jau apskrudinote kepsnį? Tuomet nieko nelaukę tiekite jį ant stalo.



Cast Iron Grid Lifter Ketaus grotelių kėliklis

Nuleiskite grotelių kėliklį, pasukite ketvirtį rato, užspauskite ir pakelkite. Išimti sunkias įkaitusias ketaus grotelės iš Big Green Egg kepsninės – sunkus darbas. Tačiau patogus ketaus grotelių kėliklis šią užduotį palengvins. Plokštė po grotelių kėliklio rankena apsaugos rankas nuo įkaitusio oro.



Wood Chunks Medžio kaladėlės

Išbandyti Big Green Egg šefų. Aukščiausios kokybės natūralių medienos kaladelių asortimentas puikiai tiks rūkinant ir suteiks patiekalams nuostabaus aromato bei sodraus skonio. Rinkitės obels, karijos arba algarobo kaladėles ir suteikite Big Green Egg kepsninėje paruoštiems patiekalams naujo išskirtinio skonio.

FLAVOUR VIRTUOSO

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



*Justinas Misius
Lietuva*

OPEN FLAVOUR™





Big Green Egg SKONIŲ MUGĖ

Mūsų ambasadoriai ir gerbėjai kasmet nekantraudami laukia Big Green Egg Skonių mugės. Šiame renginyje pagrindinis dėmesys tenka išmonei, aistrai ir profesionalumui. Tai nepamirštama užburiančių skonių ir įkvėpimo kupina diena, skirta specialiai Jums!

Big Green Egg Skonių mugė Nyderlanduose vyksta jau 11 metų. Per tą laiką nedidelis renginys virto didžiule maisto švente, kurios metu valgis gaminamas tik Big Green Egg kepsninėse. Pastaraisiais metais renginio geografinė išsiplėtė – Big Green Egg Skonių mugė vyksta keliose Europos šalyse. Renginių metu profesionalūs šefai gamina gardžiausius patiekalus iš mėsos, žuvies ir daržovių. Lankytojai taip pat gali pasimėgauti burnoje tirpstančiais kepiniais. Tik valgyk ir norėk. Atskleiskite aukščiausio lygio šefų paslaptis parodomųjų pamokų metu, apsilankykite dirbtuvėse ir išmokite naujų triukų su Big Green Egg kepsnine, priimkite skonio iššūkį ir pasinerkite į smagias pramogas. Ar ir šiemet pasimatysime?



Big Green Egg's Flavour Fairs:

ŠALIS	DATA	URL
Šveicarija	22.04.2018	biggreenegg.ch
Slovakija	02.06.2018	biggreenegg.sk
Belgija	10.06.2018	biggreenegg.be
Niderlandai	17.06.2018	biggreenegg.nl
Estonija	08.07.2018	biggreenegg.eu/ee
Lietuva	Gegužė 2018	biggreenegg.eu/lt
Vengrija	16.09.2018	biggreenegg.hu
Čekija	Jėlgi meid vėrgus	biggreenegg.eu/cz
Ukraina	Jėlgi meid vėrgus	biggreenegg.eu
Rusija	Jėlgi meid vėrgus	biggreenegg.ru
Austrija	Jėlgi meid vėrgus	biggreenegg.at



— Provansas —



Provansas Maisto mylėtojų rojus

Pagalvojus apie Provansą nejučia apima atostogų nuotaika. Įsivaizduokite sėdį saulės nutviekstoje terasoje su lėkšte Nicos salotų arba dubeniu sotaus bujabeso ir taure vėsaus balto arba rausvo vyno. Provansas – tikras maisto mylėtojų rojus, siūlantis geriausius produktus.

Platūs levandų ir saulėgrąžų laukai ir jūros pakrantė it magnetas traukia turistus. Vietiniai, regis, gyvenimu mėgaujasi labiau nei šiaurės prancūzai, o keliautojai lengvai užsikrečia tuo pačiu gyvenimo džiaugsmu. Druskos iš Kamargo, vienos didžiausių druskaviečių Europoje, galima rasti visose Provanso virtuvėse kartu su ryžiais iš to paties regiono, šafranu ir buteliuku vietinio aukštos kokybės alyvuogių aliejaus. Apsilankiusieji Provanse, be aukščiau išvardytų dalykų, beveik visada parsiveža porą butelių vyno, kad turėtų kuo mėgautis namie prie provansietiškų patiekalų, pagamintų Big Green Egg kepsninėje.

Prieskonių gausa

Provansas – derlingas regionas. Tai tobula vieta ieškoti įkvėpimo. Vaikštinėdami viename žavingų Provanso turgų suprasite, ką turime

omenyje. Sūriais, vytintomis dešromis ir alyvuogėmis nukrauti prekystaliai rikiuojasi tarp vaisių ir daržovių kioskų, siūlančių šviežius česnakus, svogūnus, artišokus, cukinijas, pomidorus, saldžiąsias paprikas, smidrus, melionus, citrinas, abrikosus, džiovintas slyvas ir sezoninius vasaros vaisius. Be to, visur rasite daug šviežių prieskonių žolelių. Juk čiobreliai, mairūnai, rozmarinai ir dašiai – tai garsiojo provansietiško prieskonių mišinio pagrindas. Rasite ten ir kalnus šviežių bazilikų, šalavijų, raudonėlių, laurų, petražolių ir/ arba levandų.

Seniausias vynų regionas

Sustoję prie vieno prekystalio žavimės sultingais prinokusiais persikais. Prekeivis nuoširdžiai nustemba, kai paklausiamo, ar jo siūlomi produktai vietiniai. „Žinoma! – nusijuokia jis. – Mes turime daugybę nuostabių produktų.“ Jis mielai papasakoja daugiau. Sužinome, kad Provanso klimatas tinka



daugeliui augalų. „Dirvožemis, vietovė ir oras sudaro tobulas sąlygas levandoms, alyvmedžiams ir vynuogėms augti. Provansas – vienas seniausių mūsų šalies vynu regionų. Alyvuogės ir alyvuogių aliejus taip pat neatsiejami nuo šio krašto.“

**Vyriškis, didžiuodamasis
savo regionu, su džiaugsmu
tęsia: „Ar jau ragavote
vietinės avienos?
Ji nuostabi! Geriausia
aviena Prancūzijoje yra
iš Bretanės ir Provanso.
Ji labai minkšta ir gardi.**

Vaisių ir daržovių įvairovė

„Anksčiau žmonės čia augindavo daug grūdų, bet daugeliui ūkininkų pasirodė įdomiau auginti levandas, – tęsia prekeivis. – Tačiau šis regionas gana sausas, o daržovėms juk reikia vandens. Anksčiau būdavo potvynių, nes upės dažnai išsiliedavo iš krantų. Siekiant apsaugoti miestus ir gyvenvietes nuo potvynių ištikus liūtimis, buvo iškasti kanalai. Nuo to laiko tapo įmanoma reguliuoti vandens lygį. Tai leido išsivystyti kitai žemdirbystės sričiai – vaisių ir daržovių auginimui. Šiandien dauguma prancūziškų vaisių auginami Provanse, o mūsų braškės ir smidrai eksportuojami į daugelį Europos valstybių.“

Aviena su daržovių troškiniu

Vyriškis, didžiuodamasis savo regionu, su džiaugsmu tęsia: „Ar jau ragavote vietinės avienos? Ji nuostabi! Geriausia aviena Prancūzijoje yra iš Bretanės ir Provanso. Ji labai minkšta ir gardi. Dauguma avių ir ėriukų vasarą praleidžia ant dešimtis kilometrų besidriekiančių kalkakmenio kalnų, kur mėgaujasi sultinga žole ir ten augančiomis žolelėmis. Būtinai paragaukite avienos su gardžiu daržovių troškiniu arba keptomis daržovėmis“, – pamerkdamas akį rekomenduoja prekeivis.

BIG GREEN EGG ALYVUOGIŲ ALIEJUS

Aukštos kokybės alyvuogių aliejus labai svarbus gaminant maistą ir valgant. Išskirtinis alyvuogių aliejus ne tik sustiprins patiekalo skonį – jis taip pat naudingas sveikatai. Kadangi Big Green Egg kepsninių savininkams tinka tik geriausios kokybės alyvuogių aliejus, pasišventėme geriausio ypač tyro alyvuogių aliejaus paieškoms. Tokį radome Provance, „Château d'Estoublon“ ūkyje. Big Green Egg aliejui skirtos alyvuogės nuraškomos prieš pat sunokstant, kad būtų galima išgauti geriausią skonį. Šalto spaudimo būdas, pažangi technika ir „Château d'Estoublon“ darbuotojų patirtis padeda butelyje išsaugoti švelnų, alyvuogių skonį ir žalių obuolių, artišokų ir šviežiai pjautos žolės aromatus. Jums beliks šią puokštę atskleisti gaminant maistą Big Green Egg kepsninėje.



KEPTI AVIENOS ŠONKAULIAI

SU KEPINTOMIS DARŽOVĖMIS

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 20 min.

Gaminimas: 25 min.

2 avienos šonkaulių lankai
1 ryšelis rozmarinų arba čiobrelių
alyvuogių aliejaus
jūros druskos

Daržovėms:

2 baklažanai
2 cukinijos
2 rausvieji svogūnai
4 česnako skiltelės
10 vyšninių pomidorų
4 rozmarinų šakelės
6 lauro lapai
jūros druskos
alyvuogių aliejaus

Priedai:

• ketaus grotelės
• ovalaus ketaus puodo dangtis
• dvigubas įsmeigiamas termometras

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję ketaus grotelės, įkaitinkite iki 180 °C.

▶ Paruoškite daržovės. Baklažanus ir cukinijas supjaustykite 3–4 mm storio riekelėmis. Rausvuosius svogūnus nulupkite ir supjaustykite pusšiedžiais. Česnako skiltelės nulupkite ir plonai supjaustykite. Pomidorus supjaustykite į šešias dalis. Rozmarinų šakeles susmulkinkite 5 cm ilgio gabalėliais.

▶ Sluoksniais sudėkite į puodo dangtį daržoves: baklažanus, cukinijas ir svogūnus. Ant viršaus išdėliokite česnako riekeles ir pomidorų skiltelės. Tarp daržovių išdėliokite rozmarinų gabalėlius ir lauro lapus. Pagal skonį pabarstykite jūros druska ir gausiai apšlakstykite alyvuogių aliejumi.

▶ Nuo avienos šonkaulių nulupkite plėves ir, jei reikia, peiliuku nugrandykite kaulus (arba paprašykite, kad tai padarytų mėsaininkas). Nuskabykite rozmarinų arba čiobrelių lapelius ir smulkiai sukapokite.

Aptepkite avienos šonkaulius alyvuogių aliejumi. Pagal skonį pabarstykite jūros druska ir smulkintomis žolelėmis.

GAMINIMAS

▶ Sudėkite avienos šonkaulius ant grotelių mėsingąja puse į apačią, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite maždaug 2 min. Pasukite mėsą ketvirčiu ir kepkite dar 2 min.

▶ Apverskite avienos šonkaulius ir į patį mėsos vidurį įsmeikite termometro daviklį. Jei pageidaujate pusžalės mėsos, termometre nustatykite 50 °C temperatūrą. Greita padėkite dangtį su daržovėmis. Avienos šonkaulius kepkite 14–16 min., kol mėsa viduje pasieks nustatytą temperatūrą.

▶ Nukelkite šonkaulius nuo grotelių. Uždenkite aliuminio folija ir prieš patiekdami palaikykite 5 min.

▶ Išimkite iš kepsninės daržoves. Šonkaulius padalykite porcijomis ir patiekite su daržovėmis.

— Provansas —



Ideali sąranka šiam patiekalui



Tikras kepimas ant grilio!

Naudodami Cast Iron Grid (ketaus grotelės) kepdami ant grilio suteiksite maistui dailų charakteringą grotelių raštą, be to, ketaus grotelės karštį išlaiko kur kas geriau, nei plieninės.

Taip pat tinka:

Greitai paruošiamai mėsai, daržovėms, žuviai, vaisiams, šukutėms.

Provanso brangakmenis

Pakurstyti prekeivio kalbų ir nekantraudami sužinoti, kaip gaminamas Big Green Egg alyvuogių aliejus, apsilankome Fonvėjeje esančiame ūkyje „Château d'Estoublon". 200 hektarų teritorija priklauso Rémiui ir Valérei Reboul-Schneideriams nuo pat tada, kai 1999 m. ją įsigijo Valérés tėvas. Teritorijoje esanti pilis atrodo įspūdingai. Greta stūksanti koplyčia, aplinkui plytintys vynuogynai ir alyvmedžių giraitė taip pat atrodo it iš pasakos. „Bet taip buvo ne visada, – atskleidžia Rémis. – Ši pilis kadaise buvo laikoma Provanso brangakmeniu, bet kai ją įsigijo Valérés tėvas, pilis buvo apleista, vynuogynai ir alyvmedžiai praradę ankstesnį grožį." Rémis, buvęs še-fas, gali pasigirti gerai išvystytu skoniu, bet gaminti išskirtinį alyvuogių aliejų ir vyną nebuvo lengva. Per metus Rémis ir Valéré pasinėrė į vyno ir alyvuogių aliejaus pasaulį. Atėjo metas atnaujinti pilį ir sutvarkyti aplinkinius pastatus. Nuo to laiko Provanso brangakmenis atgavo ankstesnį švytėjimą.

Nuo derliaus nuėmimo iki aliejaus

„Gamtos sąlygos: dirvožemis, vietovė ir klimatas, – atlieka svarbų vaidmenį. Ne mažiau svarbu ir ūkininko vizija bei žinios. Antraip iš šių sąlygų neišpausi to, kas geriausia. Alyvuogės turi būti skinamos tinkamiausiu metu, o didžiausi jų priešai – oras, šviesa ir karštis. Būtina į visa tai atsižvelgti. Procesas nuo derliaus nuėmimo iki aliejaus išspaudimo trunka mažiausiai 4 valandos. Aliejų spaudžiame šaltai, 27 °C temperatūroje, paskui laikome reguliuojamoje temperatūroje nerūdijančio plieno statinėse. Kad aliejus nesioksiduotų, statinės pripildomos anglies dvideginio. Aliejų į butelius pilstome kartą per savaitę, kad išlaikytume tobulas sąlygas ir kuo aukštesnę aliejaus kokybę. Kuo geriau reguliuojamas procesas, tuo elegantiškesnis, rafinuotesnis būna rezultatas", – pareiškia Rémis. Jiems pasisėkė – „Château d'Estoublon" aliejus dabar laikomas vienu geriausių pasaulyje.



MOLIUSKAI PROVANSIETIŠKAI

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 20 min.

Gaminimo trukmė: 10 min.

2 kg valgomųjų moliuskų
4 česnako skiltelės
1 nedidelis ryšelis petražolių
100 ml alyvuogių aliejaus
kvietinės duonos patiekti

Priedai:

🍴 Ovalaus ketaus puodo dangtis

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję groteles, įkaitinkite iki 180 °C. Tuo tarpu šaltu tekančiu vandeniu perplaukite valgomuosius moliuskus. Išmeskite sulūžusias kriaukles, jei tokių pasitaikys.

▶ Nulupkite česnako skilteles ir supjaustykite plonais griežinėliais. Petražolių lapelius smulkiai sukapokite. Jei norite, stiebus atidėkite bujabesui.

GAMINIMAS

▶ Uždėkite puodo dangtį ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Pakaitinkite maždaug 5 min.

▶ Įpilkite į dangtį alyvuogių aliejaus ir sudėkite plonai pjaustytus česnakus. Uždarykite kepsninę ir kepkite česnakus maždaug 1 min.

▶ Sudėkite valgomuosius moliuskus. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kaitinkite juos maždaug 3–4 min., kol kriauklės atsivers.

▶ Išimkite dangtį su moliuskais iš EGG kepsninės, apibarstykite petražolėmis ir patiekite su duonos riekelėmis.



BUJABESAS – PRANCŪZIŠKA ŽUVIENĖ

Iš Marselio kilęs bujabesas – bene žinomiausias Provanso patiekalas. Tradiciškai sultiniui ruošti buvo naudojamos įvairios žuvis: jūros gaidžiai, drakoniukės, skorpenžuvės, jūrų velniai ir jūriniai unguriai. Jei sunku jų įsigyti, naudokite lengviau prieinamas žuvis. Tačiau patartina sultinį ruošti iš 4 skirtingų rūšių žuvų – tuomet bujabesas bus skanesnis.

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.

Gaminimas: 85 min.

1 didelis svogūnas
2 česnako skiltelės
3 salierų stiebai
3 morkos
2 porai
sauja petražolių stiebų (galite naudoti atlikusius nuo moliuskų)
1 saulenės arba jūrgaidžio (1 kg svorio)
2 kg įvairių žuvų, pvz., jūrgaidžių, drakoniukių, skorpenžuvių, jūrų velnių ir jūrinių ungurių
100 ml alyvuogių aliejaus
10 šafrano siūlelių
1 skardinė trintų pomidorų (140 g)
100 ml konjako
500 ml balto vyno
3 v. š. sviesto
3 v. š. miltų
jūros druskos
kvietinės duonos patiekti

Priedai:

🍴 Ketaus puodas

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję groteles, įkaitinkite iki 150 °C. Nulupkite ir smulkiai sukapokite svogūną. Česnako skilteles nulupkite ir smulkiai supjaustykite. Salierą ir morkas supjaustykite riekelėmis. Porą ir petražolių stiebus supjaustykite gabalėliais. Išdarinėkite saulėnę, nudirkite odą. Filė supjaustykite kubeliais. Laikykite šaldytuve, kol prireiks. Likusias žuvis stambiai sukapokite.

GAMINIMAS

▶ Uždėkite ketaus puodą ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Pašildykite puodą maždaug 5 min.

▶ Įpilkite į puodą alyvuogių aliejaus ir sudėkite smulkintas daržoves, petražolių stiebus, šafraną ir trintus pomidorus. Išmaišykite, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite maždaug 1 min.

▶ Įmaišykite stambiai pjaustytas žuvis ir uždarykite kepsninės dangtį troškinkite apie 4 min. Po to užpilkite konjaku ir baltu vynu. Įpilkite tiek šalto vandens, kad apsemtų ingredientus. Uždarykite kepsninės dangtį ir palikite virti maždaug 60 min.

▶ Išimkite puodą iš EGG kepsninės ir nukoškite sultinį.



▶ Vėl uždėkite puodą ant grotelių ir įdėkite sviestą. Šiam išsilydžius įmaišykite miltus ir kepinkite maždaug 4 min. Kepindami laikykite kepsninę uždarytą ir tik retkarčiais pradarykite, kad pamaišytumėte.

▶ Įpilkite trečdalį žuvies sultinio ir išmaišykite iki tolygios kreminės masės. Supilkite likusį sultinį, išmaišykite ir pagal skonį pagardinkite jūros druska. Sudėkite pjaustytą saulenės filė. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kaitinkite žuvį maždaug 1 min.

▶ Supilstykite sriubą į dubenėlius ir patiekite su duonos riekelėmis.



INFORMACIJA APIE ALYVUOGIŲ ALIEJŲ

• Alyvuogių aliejus – labai sveikas produktas. Jame yra vitaminų E ir K, gausu antioksidantų ir sveikatai naudingų nesočiųjų riebiųjų rūgščių.

• Ar ypač tyrą alyvuogių aliejų naudojate tik kaip pagardą patiekalams? Jį galima naudoti ir gaminant maistą. Tai, kad ypač tyro alyvuogių aliejaus negalima kaitinti, yra mitas. Tiesa, malonus aromatas išsisklaidys, bet nuostabus skonis išliks. Ne veltui Provanse ypač tyras alyvuogių aliejus naudojamas beveik visada, net kepinant žuvį, mėsą, paukštieną arba daržoves. O pagaminę valgyti tiesiog apšlakstykite aliejumi patiekalą, kad išryškėtų aromatas ir skonis. Paskui padėkite butelį ant stalo, kad būtų į ką pamirkyti namie keptą duoną.

• Alyvuogių aliejų naudojate taupiai? Be reikalo! Aliejumi reikia mėgautis tinkamu metu. Pirmuosius šešis mėnesius po išspaudimo (nuo spalio iki kovo pabaigos) aliejaus aromatas ir skonis stiprus, aitrūs. Gamintojai tokį vadina „šviežiu alyvuogių aliejumi“. Jis geriausiai tinka žemiškiems patiekalams. Laikui bėgant aliejus pamažu netenka intensyvumo, darosi elegantiškesnis, rafinuotesnis – toks labiausiai tinka vasariškiems patiekalams. Kad ir kaip bebūtų, pasistenkite alyvuogių aliejaus butelį sunaudoti per 18–24 mėn. Net ir praėjus nurodytam laikui galėsite naudoti aliejų, bet jis nebus toks pat aromatingas ir skanus.

• Nors alyvuogių aliejaus buteliukas dailus, geriau jo nelaikyti ant spintelės saulės šviesoje. Šviesiai ir šiltai laikomas aliejus sparčiau netenka skoninių savybių. Pagaminę Big Green Egg kepsninę gardų patiekalą ir pavalgę laikykite butelį virtuvės spintelėje. Arba originalioje Big Green Egg pakuotėje – gražioje dėžutėje!



Šeimos receptas

Pagaliau patraukiame pakrantės link. Juk ten geriausia mėgautis žuvimi ir jūrų gėrybėmis. Kur keliauti? Į Marselį, kad terasoje valgytume bujabesą – garsiąją Provanso žuvienę? O gal į Sen Mari de la Mer, kur būna valgomųjų moliuskų? Pasirenkame pastarąjį miestelį, žinodami, kad šių moliuskų, kurių gausu kiekviename regiono restorane, sunku rasti išvykus iš Provanso. Pasak padavėjo, šių gėrybių rinkimas – sunkus darbas. Maži moliuskai gyvena sekliuose vandenyse po smėlio sluoksniu. Jie renkami rankomis. Kaip paaiškėja, moliuskai verti įdedamų pastangų. Jie gardūs, pasižymi subtiliu saldumu. O bujabesas? Pasirodo, padavėjas gimė ir užaugo Marselyje. Jis nedvejodamas pasidalina su mumis šeimos receptu, kurį grįžę namo galėsime paruošti Big Green Egg kepsninėje.





4 porcijos
Pasiruošimas iš anksto: 20 min.
Gaminimas: 30 min.

Priedai:

convEGGtor laikiklis
ovalaus ketaus puodo dangtis
momentinis skaitmeninis termometras

125 g raudonųjų serbentų
125 g aviečių
125 g gervuogių
125 g mėlynių
3 rozmarino šakelės
4 kiaušiniai
80 g cukraus
50 ml saldaus baltos vynu

KIAUŠINIŲ KREMAS

SU ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį bei groteles, įkaitinkite iki 250 °C.

▶ Nuskabykite raudonuosius serbentus ir tolygiai išdėliokite ant puodo dangčio kartu su avietėmis, gervuogėmis ir mėlynėmis. Rozmarinų lapelius nuskabykite ir smulkiai sukapokite.

GAMINIMAS

▶ Užvirinkite prikaistuvį su nedideliu kiekiu vandens ir sumažinkite kaitrą. Kiaušinius, cukrų ir baltą vyną

sudėkite į karščiui atsparų dubenį. Jį uždėkite ant prikaistuvio su verdančiu vandeniu. Plakdami mišinį šluotele įkaitinkite iki 70 °C. Temperatūrą galite išmatuoti momentiniu termometru. Mišinys iki nurodytos temperatūros įkais maždaug per 15 min.

▶ Užpilkite kiaušinių kremą ant uogų. Uždėkite puodo dangtį ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninę. Pakaitinkite kremą maždaug 10 min., kol dailiai apskrus.

▶ Išimkite kremą iš kepsninės ir pabarstykite smulkintais rozmariniais.

MADLENOS

SU BALTUOJU ŠOKOLADU IR LEVANDOMIS

Išeis maždaug 24 pyragaičiai

Pasiruošimas iš anksto: 20 min.
Gaminimas: 15 min. vienai kepinių porcijai

125 g sviesto
75 g baltos šokolado
150 g smulkaus cukraus
1 vanilės ankštis
1 ekologiška citrina
2 a. š. džiovintų levandų
2 kiaušiniai
150 g miltų
1/2 a. š. jūros druskos

Priedai:

▶ convEGGtor laikiklis
▶ kepimo akmuo

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį, groteles ir kepimo akmenį, įkaitinkite iki 200 °C. Išimkite sviestą iš šaldytuvo, kad sušiltų iki kambario temperatūros. Smulkiai sukapokite šokoladą.

▶ Sudėkite sviestą ir cukrų į dubenį ir šluotele išmaišykite iki vientisos masės. Vanilės ankštį perpjaukite per pusę ir išskobkite sėklytes. Sudėkite jas į sviesto masę. Įtarkuokite citrinos žievelės (minkštimo nedėkite) ir įmaišykite levandas.

▶ Į gautą mišinį įplakite kiaušinius, įmaišykite miltus ir jūros druską. Sukrėskite tešlą į konditerinį švirkštą.

GAMINIMAS

▶ Išspauskite tešlą į silikoninę madlenų formelę. Uždėkite ją ant kepimo akmens. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite madlenas, kol pagels – maždaug 10–14 min.

▶ Išimkite kepimo formą iš kepsninės. Išimkite iš jos pyragaičius. Vėl pripildykite formą tešlos ir iškepkite antrą porciją pyragaičių. Kartokite, kol sunaudosite visą tešlą.



Big Green Egg

sėkmės paslaptis

Nuo pat tada, kai 2002 m. Roterdamo uoste buvo iškrautas pirmas Big Green Egg kepsninių konteineris, jos pamažu užkariavo Europą. Dabar tikri maisto mylėtojai negali apsieiti be tokios kepsninės. Šios unikalios molinės krosnies pagrindu sukurtos kepsninės istorija prasidėjo prieš kelis tūkstančius metų...



Universalus maisto gaminimo prietaisas

„Šeštajame XX a. dešimtmetyje buvau karinio jūrų laivyno leitenantas, tarnavau Japonijoje, – pradėjo pasakoti Ed Fisher (g. 1934). – Ten susipažinau su pachinko žaidimų aparatais ir kamado indais. Kaip ir kiti karininkai, įvertinau šių prietaisų potencialą ir grįžęs į tėvynę ėmiau juos importuoti ir pardavinėti. Dar vienas neišdildomą įspūdį palikęs dalykas – skonis patiekalų, pagamintų kamado. Šie prietaisai buvo sukurti senų molinių indų, naudotų daugiau nei 3000 metų, pagrindu. XX a. pr. šiems indams buvo pritaikyti dangčiai, ir japonai juose pradėjo virti ryžius. Tačiau mes, įkvėpti amerikietiškos barbekiu kultūros, ant indo uždėjome groteles, kad galėtume rūkinti produktus ir kepti sultingus kepsnius. Taip ryžių virtuvės tapo universaliu maisto gaminimo prietaisu.“



Išskirtinė spalva

Ed pasakoja: „Kai 1974 m. Atlantoje atidariau parduotuvę, iš pradžių didžiausią dėmesį skyrėme pachinko aparatams. Mūsų pirkėjų nežavėjo moliniai indai, kuriuos importavau iš Taivano ir Japonijos. Žmonėms nepatiko ir pats žodis kamado, japoniškai reiškiantis tam tikrą viryklę. Reikėjo patrauklesnio pavadinimo, be to, norėjau, kad visi kamado būtų vienos lengvai atpažįstamos spalvos. Galiausiai išsirinkau žalią, o kadangi prietaisas buvo didelis ir kiaušinio pavidalo, gimė prekės ženklas Big Green Egg (liet. didelis žalias kiaušinis)! Kad parodyčiau žmonėms, koks skanus ir sultingas būna Big Green Egg iškeptas maistas, priešais parduotuvę pastačiau kepsninę, kurioje kepdavau, pavyzdžiui, vištų sparnelius, ir vaišindavau žmones. Tai sužadino žmonių smalsumą, o paragavę gardžių Big Green Egg kepsninėje pagamintų patiekalų jie įsitikino pridėtinę prietaiso vertę.“



Geriausia kamado pasaulyje

„Pardavimo apimtis didėjo, – tęsia Ed. – Bet man nepatiko tuo metu importuojamų EGG kepsninių kokybė. Molis buvo labai trapus, gabenami prietaisai dažnai suduždavo, o įkaitinti daugiau nei iki 200 °C imdavo skilinėti. Net prekiaavome medžiagomis jiems remontuoti. Atsižvelgiant į mano ir pirkėjų patirtį dizainas buvo pamažu pakeistas. Vienu metu supratome, jog temperatūrą lengviau reguliuoti, jei naudojami ne briketai, o kokybiškos anglys. Ir šiuo metu griežtai rekomenduojame nenaudoti briketų. Įdėjome į Big Green Egg termometrą ir dairėmės geresnės medžiagos nei molis, siekdami sukurti geriausią kamado pasaulyje.“



Išskirtinės kokybės keramika

„Dešimtojo dešimtmečio viduryje pradėjome bendradarbiauti su itin modernia gamykla Meksikoje, – tęsia Ed. – Ši šalis garsėja įspūdinga keramikos istorija, išskirtiniais gamybos būdais ir meistriškumu šioje srityje. Nuo to laiko Big Green Egg kepsninės gaminamos tik iš išskirtinės kokybės keramikos, pasitelkiant NASA išvystytą technologiją. Tokią keramiką galima įkaitinti mažiausiai 100 000 kartų, ir jos kokybė nenukentės. Negana to, keramika buvo padengta tvirta apsaugine porceliano glazūra. Nuo to laiko išskirtinė žalia spalva nebluko ir nekito, nors anksčiau, ypač atšiauriomis oro sąlygomis, taip nutikdavo.“

Dažnai kopijuojama, bet neprilygstama

„Sukūrėme išskirtinį maisto gaminimo prietaisą, kuris daugeliu atžvilgių buvo ne tik tvirtesnis, bet ir patvaresnis. Gebėjimas išlaikyti kaitrą buvo ir tebėra neprilygstamas. Tokiai kepsninei pakanka kur kas mažiau anglių, o temperatūra EGG viduje tapo stabilesnė, jos neveikia lauko temperatūra. Be to, tokias EGG kepsnines galima nesunkiai įkaitinti iki 350 °C, taigi, jos tapo dar universalesnės nei anksčiau. Pasiekiau savo tikslą! Reikia paminėti, kad Big Green Egg dažnai kopijuojama, bet neprilygstama. Big Green Egg yra kamado, bet ne kiekviena kamado yra Big Green Egg ir mes tuo nepaprastai didžiuojamės!“ – taria Ed Fisher, baigdamas savo sėkmės istoriją, atskleidžiančią, kodėl Big Green Egg taip visų mylima ir kaip ši kepsninė pamažu užkariavo pasaulį.



SENOLIŲ IŠMINTIS IR PAŽANGIOS TECHNOLOGIJOS

Norint sužinoti daugiau apie Big Green Egg teks nusikelti laiku į tolimą praeitį. Daugiau nei prieš 3000 metų Rytų Azijoje žmonės naudojo tradicines malkomis kūrenamas molines krosnis. Būtent ten jas atrado, pritaikė ir parsigabeno japonai, meiliai praminę „kamado“ (liet. krosnis arba židinyš). XX a. pradžioje amerikiečių kareiviai Japonijoje atrado kamado ir par-sivežė namo kaip suvenyrus. Laikui bėgant senovinis indas buvo patobulintas Atlantoje (Džordžijos valstija, JAV) pasitelkiant šiuolaikines žinias, naujas gamybos technologijas ir pažangias medžiagas. Kuriant Big Green Egg – išskirtinę lauko kepsninę – buvo panaudota net NASA sukurta keramikos gamybos technologija.

BIG GREEN EGG PASLAPTIS

Japonai, amerikiečiai, lietuviai – visi, paragavę Big Green Egg kepsninėje pagamintų patiekalų, sužavėti neprilygstamo skonio tampa jos gerbėjais visam gyvenimui. Kokia EGG kepsnių paslaptis? Tiesą sakant, tai kelių ypatybių derinys. Keramiką, atspindinti karštį ir sukurianti oro srautą, dėl kurio patiekalai būna ypač minkšti. Nepriekaištinga oro cirkuliacija, užtikrinanti, kad maistas iškeps tolygiai ir tinkamoje temperatūroje. Be to, galimybė laipsnių tikslumu reguliuoti ir palaikyti temperatūrą. Dėl aukštos kokybės karštį išsaugančios keramikos lauko temperatūra neveikia temperatūros EGG kepsninės viduje. Be to, o tai ne mažiau svarbu, kepsninė atrodo nuostabiai!

DRAUGE MĖGAUKITĖS IŠSKIRTINIO SKONIO POTYRIU

Drauge mėgautis geru gyvenimu – štai kam skirta Big Green Egg. Šeimos narių, draugų ir mylimųjų apsuptyje gera mėgautis gardžiausiais patiekalais. Big Green Egg kepsninės temperatūrą galima reguliuoti nuo 70 iki 350 °C, todėl joje įmanoma pritaikyti įvairiausius maisto gamybos būdus, įskaitant kepimą ant grotelių, virimą, troškinimą, rūkinimą, maisto gaminimą žemoje temperatūroje ir kepimą orkaitėje. Norite, kad kepsninė būtų dar universalesnė? Kiekvienam Big Green Egg modeliui galima pritaikyti praktiškų priedų, su kuriais bus dar lengviau ir smagiau gaminti skanų maistą. Daugiafunkcė kepsninė EGG ir gera draugija – tobuliausias nepamirštamų akimirkų receptas.



Mini

Kepimo grotelės: Ø 25 cm
Kepimo plotas: 507 cm²
Svoris: 17 kg

MiniMax

Kepimo grotelės: Ø 33 cm
Kepimo plotas: 855 cm²
Svoris: 35 kg

Standartinis modelis Mini neturi EGG Carrier.



Small

Kepimo grotelės: Ø 33 cm
Kepimo plotas: 855 cm²
Svoris: 36 kg

Medium

Kepimo grotelės: Ø 38 cm
Kepimo plotas: 1.140 cm²
Svoris: 51 kg

Large

Kepimo grotelės: Ø 46 cm
Kepimo plotas: 1.688 cm²
Svoris: 73 kg



XLarge

Kepimo grotelės: Ø 61 cm
Kepimo plotas: 2.919 cm²
Svoris: 99 kg

XXLarge

Kepimo grotelės: Ø 74 cm
Kepimo plotas: 4.336 cm²
Svoris: 192 kg

BIG GREEN EGG IŠSAMIAU

Patikima kokybė. Aukščiausios rūšies keramika. Rimta lauko kepsninė!

KERAMINIS GESIKLIS

Baigę kepti uždėkite keraminį gesiklį, kad užgesintumėte anglys ir galėtumėte jas panaudoti kitą kartą. Kai kepsninės nenaudojate, gesiklio nenukelkite.



DVIFUNKCIS METALINIS GAUBTAS

Reguliuojamas dvejai, padeda kontroliuoti oro srautą ir tiksliai nustatyti temperatūrą.

DANGTIS SU KAMINU

Keraminis gaubtas su kaminu, kurį dėl spyruoklių lengva atidaryti ir uždaryti. Keramika pasižymi dvigubu apsauginiu glazūros sluoksniu. Dėl izoliacinių ir kaitrą sulaukančių keramikos savybių EGG kepsninės viduje susidaro oro srautas, užtikrinantis, kad patiekalai iškeps tolygiai ir gardžiai.



TEMPERATŪROS SKALĖ

Rodo tikslią temperatūrą viduje. Neatidarydami EGG kepsninės stebėkite kepimo procesą.



NERŪDIJANČIO PLIENO GROTELĖS

Nerūdijančio plieno grotelės naudojamos patiekalams kepti ir skrudinti.

UGNIES ŽIEDAS

Jis dedamas ant ugniadėžės. Tai pagrindas KonvEGGtoriui ir kepimo grotelėms.



KERAMINĖ UGNIADĖŽĖ

Ugniadėžė yra keraminiame pagrinde, į ją kraunamos anglys. Ugniadėžėje ir EGG kepsninės pagrinde įrengtos specialios modernios angos, todėl oras viduje nuolat juda, kai dvifunkcis metalinis gaubtas ir traukos anga būna atidaryti.



ARDYNAS

Įstatomas į ugniadėžę. Jis perforuotas, todėl oras gali judėti po visą kepsninę, o susidarę pelenai iškrenta žemyn. Pagaminus maistą juos lengva surinkti.

PAGRINDAS

Patvari karščiui atspari keramika. Glazūra netrupa ir neblunka. Garantija visam eksploatacijos laikotarpiui.

TRAUKOS ANGA

Kartu su dvifunkciu metaliniu gaubtu ji reguliuoja paduodamo oro kiekį, taip kontroliuojant temperatūrą. Be to, pro ją lengva išvalyti pelenus.

Daugiau informacijos ieškokite interneto svetainėje biggreenegg.eu



Natūralios Big Green Egg anglys susideda iš ąžuolo ir pekaninės karijos – tai tobulas mišinys! Dideli anglių gabalai dega lėtai, suteikia subtilaus dūmų aromato ir, priešingai nei daugelis kitokių anglių, palieka mažai pelenų. Su viena įkrova anglių 8–10 valandų išlaikysite pastovią temperatūrą.



Pakaks trijų uždegiklių, ir EGG kepsninę galėsite naudoti jau po 15 minučių!

Big Green Egg anglių uždegikliai yra natūralūs, juose nėra cheminių sudedamųjų dalių. Jos bekvapės ir neturi įtakos maisto skoniui.

**LET YOUR
CREATIVITY
RUN WILD!**



Dvifunkcis metalinis gaubtas reguliuoja oro srautą ir leidžia tiksliai reguliuoti temperatūrą.



Naudodami keraminį laikiklį convEGGtor Big Green Egg kepsninę lengvai paversite orkaite. Apsauga nuo karščio užtikrins, kad maistas neturės tiesioginio sąlyčio su anglių skleidžiama kaitra, o tokios sąlygos idealios kepant trapius ingredientus arba gaminant maistą žemoje temperatūroje. Įdėję kepimo akmenį galėsite kepti pačią gardžiausią duoną ir picas traškiu pagrindu.



TRYŠ PATIEKALAI, PAGAMINTI BIG GREEN EGG KEPSNINĖJE BE LAKTOZĖS IR GLITIMO!

Net jei netoleruojate glitimo arba laktozės, vis tiek galite Big Green Egg kepsninėje gaminti gardžiausius patiekalus. Štai trys nuostabūs patiekalai – nustebsite sužinoję, kad juose nėra nei glitimo, nei laktozės. Tereikia tam tikrus ingredientus pakeisti skaniomis alternatyvomis, kad visi drauge galėtumėte mėgautis maistu.

Jeigu omleto atliks: jį galima valgyti ir šaltą, bus taip pat skanu!



Bolivinės balanės salotos su keptais obuoliais ir burokėliais

NORĖTUMĖTE GAUTI RECEPTUS ELEKTRONINIŲ PAŠTŲ?

Norėtumėte el. paštu gauti naujausius Big Green Egg receptus? Apsilankę biggreenegg.eu užsisakykite naujienlaiškį Inspiration Today ir laukite įkvėpiančių receptų.



Ispaniškas bulvių omletas



Obuolių pyragas

4 porcijos (obuolių pyrago pakaks 10–12 žmonių)

Pasiruošimas iš anksto: 3,5–4 val.

**Gaminimo trukmė
užkandis: 10 min.
pagrindinis patiekalas: 60 min.
desertas: 5 min.**

Užkandis: Bolivinės balandos salotos

600 g raudonųjų burokėlių
130 g bolivinės balandos
1 ryšelis ridikėlių
80 g graikinių riešutų
1 v. š. alyvuogių aliejaus
2 nedideli obuoliai („Elstar“ veislės)
150 ml ryžių pieno
2 v. š. citrinos sulčių
½ v. š. maltų kuminų
250 g fetos sūrio be laktozės
50 g gražgarsčių

Pagrindinis patiekalas:

Ispaniškas bulvių omletas

1 kg šviežių bulvyčių su lupena
2 rausvieji svogūnai
1 žalia saldžioji paprika
1 raudona saldžioji paprika
4 česnako skiltelės
500 g vištų šlaunelių mėsos
500 g vyšninių pomidorų
½ ryšelio petražolių
8 kiaušiniai
400 ml sojų pieno
5 v. š. alyvuogių aliejaus

Desertas: obuolių pyragas

Tešlai:

415 g sviesto be laktozės
110 g kukurūzų miltų + stalviršiui pabarstyti
110 g kokosų miltų
110 g grikių miltų
130 g cukraus pudros
1 kiaušinis
5 tryniai

Įdarui:

6 obuoliai („Elstar“ veislės)
200 g razinų
2 a. š. cinamono
1 vanilės ankštis
480 g ryžių pieno
3 v. š. kokosų miltų
9 kiaušinių tryniai

Trupiniams:

70 g sviesto be laktozės
100 g kokosų miltų
100 g maltų migdolų
100 g cukraus
1 a. š. cinamono
1 a. š. druskos

Priedai:

🌿 convEGGtor laikiklis
🌿 Kepimo akmuo
🌿 Ketaus grotelės
🌿 Ketaus grotelių kėliklis
🌿 Ketaus keptuvė

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

Bolivinės balandos salotos

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį, groteles ir kepimo akmenį, įkaitinkite iki 220 °C. Tuo tarpu nuplaukite ir nusauskinkite burokėlius.

▶ Išdėliokite burokėlius ant kepimo akmens ir uždarykite kepsninės dangtį. Kepkite maždaug 1,5 val., kol bus beveik iškepę. Tuo tarpu išvirkite bolivinę balandą laikydamiesi nurodymų ant pakelio.

Obuolių pyragas

▶ Paruoškite tešlą. Sviestą supjaustykite kubeliais. Sudėkite juos į dubenį kartu su kitais tešlai skirtais ingredientais ir minkykite, kol susidarys vientisa tešla. Suvyniokite tešlą į maistinę plėvelę ir 1 val. palaikykite šaldytuve.

Bolivinės balandos salotos

▶ Išimkite burokėlius iš EGG kepsninės ir palikite pravėsti. Iš kepsninės išimkite kepimo akmenį, groteles ir convEGGtor laikiklį. Naudodami kėliklį įdėkite ketaus groteles, o ant jų uždėkite ketaus keptuvę. Nuskabykite ridikėlių lapus. Ridikėlius nuplaukite ir perpjaukite per pusę. Riešutus stambiai sukapokite. Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų ir maždaug 6 min. kepkite ridikėlius ir riešutus. Stenkitės, kad jie nesusimaišytų, nes po to juos reikės laikyti atskirai. Kepindami vis pamaišykite.

▶ Išimkite keptuvę iš EGG kepsninės ir leiskite ridikėliams bei riešutams pravėsti. Obuolius išdarinėkite ir supjaustykite skiltelėmis. Jas apkepkite ant grotelių po 2 min. iš abiejų pusių.

▶ Burokėlius nulupkite ir supjaustykite skiltelėmis. Visus pravėsusius ingredientus uždenkite ir laikykite šaldytuve, kol prireiks.

Obuolių pyragas

▶ Kėlikliu išimkite iš kepsninės ketaus groteles. Įdėkite convEGGtor laikiklį, nerūdijančio plieno groteles ir kepimo akmenį ir įkaitinkite EGG kepsninę iki 180 °C. Užsegamos 26 cm skersmens kepimo formos dugną iškllokite kepimo popieriumi. Iškočiokite tešlą ant kukurūzų miltais pabarstyto stalviršio, kad išeitų maždaug 5 mm storio lakštas. Jį įtieskite į užsegamą kepimo formą.

▶ Paruoškite įdarą. Obuolius nulupkite, išdarinėkite ir supjaustykite kubeliais. Sumaišykite su razinomis ir cinamonu. Vanilės ankštį prapjaukite išilgai ir išimkite sėklytes. Ryžių pieną užvirinkite prikaistuvyje ant viryklės. Nukelkite prikaistuvį nuo ugnies ir įmaišykite kokosų miltus ir kiaušinių trynius. Tolygiai paskirstykite įdarą ant tešlos ir užpilkite pienu, kad obuoliai būtų visiškai apsemti.

▶ Paruoškite trupinius. Prikaistuvyje ant nedidelės kaitros išlydykite sviestą. Dubenyje ranka sumaišykite likusius trupiniams skirtus ingredientus. Pamažu supilkite lydytą sviestą ir išmaišykite, kad išeitų trapi tešla. Trupinius išdėliokite ant pyrago įdaro.

▶ Uždėkite kepimo formą ant kepimo akmens ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Obuolių pyragą kepkite maždaug 60 min., kol dailiai pagels.

Ispaniškas bulvių omletas

▶ Bulves nuplaukite ir supjaustykite ketvirčiais.

Svogūnus nulupkite ir supjaustykite pusžiedžiais. Paprikas išdarinėkite ir smulkiai sukapokite. Česnako skilteles nulupkite ir sukapokite. Vištų šlaunelių mėsą susmulkinkite kubeliais. Visus ingredientus uždenkite ir laikykite šaldytuve.

Obuolių pyragas

▶ Išimkite pyragą iš EGG kepsninės ir palikite pravėsti. Užgesinkite anglis arba tęskite valgio gaminimą, kaip nurodyta žemiau.

GAMINIMAS

Bolivinės balandos salotos

▶ Išimkite ingredientus iš šaldytuvo, kad pasiektų kambario temperatūrą. 250 g burokėlių sudėkite į trintuvę ir išplakite su ryžių pienu iki kreminės masės. Pagal skonį pagardinkite citrinų sultimis, kuminais, druska bei pipirais.

Ispaniškas bulvių omletas

▶ Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį, groteles ir kepimo akmenį, įkaitinkite iki 180 °C. Tuo tarpu vyšninius pomidorus perpjaukite per pusę. Petražolių lapelius nuskabykite ir smulkiai sukapokite. Kiaušinius išplakite, įpilkite sojų pieną, pagal skonį pagardinkite druska bei pipirais.

▶ Uždėkite ketaus keptuvę ant kepimo akmens ir joje įkaitinkite alyvuogių aliejų. Sudėkite bulves ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Kepkite 15 min., vis pamaišydami.

▶ Sudėkite svogūnus, paprikas ir česnakus ir kepkite dar 5 min. Tuomet sudėkite vištienos gabalėlius ir kepkite, kol apskrus iš visų pusių.

▶ Kiaušinių plakinį supilkite į keptuvę. Pasistenkite, kad plakinys apsemtų visus ingredientus. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite omletą 45–60 min., kol iškeps ir pagels.



Bolivinės balandos salotos

▶ Dideliame dubenyje atsargiai išmaišykite bolivinę balandą, likusius burokėlius ir obuolius. Sutrupinkite fetą ir apibarstykite salotas sūriu bei graikiniais riešutais. Patiekite su gražgarstėmis ir šaukštu burokėlių kremo.

Ispaniškas bulvių omletas

▶ Išimkite keptuvę iš EGG kepsninės ir apibarstykite omletą petražolėmis. Padėkite keptuvę ant stalo ir supjaustykite omletą gabalėliais.

Obuolių pyragas

▶ Supjaustykite obuolių pyragą gabalėliais.

LINKSMYBĖS VIRTUVĖJE SU VAIKAIS

Norėtumėte gaminti maistą Big Green Egg kepsninėje su savo vaikais arba vaikaičiais? Gamindami šiuos gardžius užkandžius su mažaisiais pagalbininkais smagiai praleisite laiką. Patiekalus lengva paruošti, be to, vaikai galės daug ką daryti savarankiškai. Ir, žinoma, galėsite drauge mėgautis darbo vaisiais!





Cast Iron Plancha Griddle Rantytą ketaus plokštę

Kartais gaminant Big Green Egg kepsninėje ingredientai iškrenta pro grotelių tarpus? Taip nenukens naudojant mūsų rantytą ketaus plokštę. Ant rantytos pusės galite kepti smulkius ir trapius ingredientus, o ant plokščiosios – blynus arba kiaušinius.



BULVIŲ IR ŽUVIES PYRAGĖLIAI SU JOGURTO PADAŽU

Išeis 16–20 pyragėlių
Pasiruošimas iš anksto: 90 min.
Gaminimo trukmė: 15 min.

1 kg miltingų bulvių
1 česnako skiltelė
250 g menkės filė be odos
alyvuogių aliejaus
4 čiobrelių šakelės
20 g petražolių
50 g grietinėlės

Jogurto padažas:
3 krapų šakelės
200 ml jogurto

Priedai:
• convEGGtor laikiklis
• Rantytą ketaus plokštę

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

Uždėkite Big Green Egg kepsninėje anglys ir, įdėję groteles, įkaitinkite iki 180 °C. Tuo tarpu nuplaukite ir nusausinkite bulves.

Išdėliokite bulves ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Kepkite bulves maždaug 45 min., kol suminkštės. Kepdami bent kartą apverskite. Tuo tarpu nulupkite česnako skiltelę ir supjaustykite riekelėmis. Menkės filė uždėkite ant 40 x 40 cm dydžio kepimo popieriaus lakšto ir aptepkite alyvuogių aliejumi. Pabarstykite druska bei pipirais ir ant viršaus išdėliokite pjaustytą česnaką bei čiobrelių šakeles. Užlenkite kepimo popieriaus kraštus, suformuodami sandarų paketą.

Išimkite bulves iš EGG kepsninės ir palikite, kad pravėstų. Iš kepsninės išimkite groteles, įdėkite convEGGtor laikiklį ir vėl įdėkite groteles. Įkaitinkite EGG kepsninę iki 160 °C.

Ant grotelių padėkite į kepimo popierius suvyniotą žuvį, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite 15 min., kol menkė iškeps. Tuo tarpu nuskabykite

ir smulkiai sukapokite petražolių lapelius.

Nulupkite pravėsusias bulves ir sutarkuokite stambia tarka. Nesijaudinkite, jei bulvės trupės – taip ir turi būti. Išimkite žuvį iš kepsninės, nuimkite čiobrelius ir česnaką. Menkę kartu su kepančiais išsiskyrusiomis sultimis, smulkintomis petražolėmis ir grietinėle sudėkite į dubenį su bulvėmis. Viską gerai išmaišykite.

GAMINIMAS

Išimkite iš kepsninės groteles ir convEGGtor laikiklį. Vėl įdėkite groteles. Ant jų uždėkite pusmėnulio formos ketaus plokštę rantyta puse į viršų. Įkaitinkite EGG kepsninę iki 180 °C.

Tuo tarpu iš bulvių ir žuvies mišinio suformuokite 3–4 cm skersmens rutuliukus, paskui juos suplokite. Sukapokite padažui skirtus krapus ir sumaišykite su jogurtu. Pagal skonį pagardinkite druska bei pipirais.

Patepkite rantytą ketaus plokštę alyvuogių aliejumi ir kepkite pyragaičius po 5 min. iš abiejų pusių, kol apskrus. Patiekite su padažu.

KEPTA POLENTA SU KEPINTAIS VYŠNINIAIS POMIDORAIS



Green Dutch Oven Žalias ketaus puodas

Žalias ketaus puodas – tikras Big Green Egg sunkiasvoris. Šiame emaliuotame ketaus puode galite troškinti, virti, kepti ir skrudinti. Labai universalus indas! Ketaus puodo dangtį taip pat galima panaudoti kaip negilų keptuvę arba kepimo formą pyragams ir desertams. Galima rinktis iš apvalaus arba ovalaus ketaus puodo.

Išeis 16–20 gabalėlių
Pasiruošimas iš anksto: 75 min.
+ papildomai atvėsinti
Gaminimo trukmė: 25 min.

1 česnako skiltelė

50 ml alyvuogių aliejaus + plokštei patepti
1 rozmarino šakelė
2 a. š. druskos
200 g smulkių kukurūzų miltų
100 g tarkuoto parmezano
miltų pabarstyti
2 šakelės vyšninių pomidorų

Priedai:

- 🌿 Ketaus puodas
- 🌿 convEGGtor laikiklis
- 🌿 Rantytą ketaus plokštę

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję groteles, įkaitinkite iki 200 °C. Tuo tarpu nulupkite ir smulkiai sukapokite česnako skiltelę.

▶ Uždėję ketaus puodą ant EGG kepsninės grotelių įkaitinkite alyvuogių aliejų. Pakepinkite česnaką ir rozmarino šakelę. Įpilkite 800 ml vandens, įberkite druskos ir vandenį užvirinkite. Kaskart uždarykite kepsninės dangtį.

▶ Suberkite kukurūzų miltus į verdantį vandenį ir išmaišykite. Išimkite iš kepsninės ketaus puodą ir groteles. Įdėkite convEGGtor laikiklį ir vėl įdėkite groteles. Ant jų užkelkite uždengtą ketaus puodą. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir sumažinkite temperatūrą iki 140 °C. Virkite košę maždaug 30 min. Tuo tarpu išklkite kepimo skardą kepimo popieriumi.

▶ Išimkite ketaus puodą iš kepsninės, išgriebkite rozmariną ir įmaišykite į košę parmezaną.

▶ Iškrėskite polentą ant kepimo popieriaus ir paskirstykite, kad susidarytų maždaug 1,5 cm storio sluoksnis. Įdėkite skardą į šaldytuvą ir palaikykite apie 20 min., kol sustings.

GAMINIMAS

▶ Išimkite iš kepsninės groteles ir convEGGtor laikiklį ir vėl įdėkite groteles. Ant jų užkelkite ketaus plokštę rantytą puse į viršų ir įkaitinkite kepsninę iki 180 °C.

▶ Išpjaukite iš polentos 5–6 cm skersmens apskritimus. Patepkite ketaus plokštę alyvuogių aliejumi ir kepkite polentos gabalėlius po 5 min. iš abiejų pusių, kol apskrus. Išdėliokite vyšninius pomidorus ant kepimo plokštės greta polentos gabalėlių ir pakepinkite. Patiekite polentą su pomidorais.



PICOS IŠ TORTILIJŲ

Išeis 8 tortilijos

Pasiruošimas iš anksto: 20 min.

Gaminimo trukmė: 15 min.

2 v. š. džiovintų raudonėlių
400 ml pomidorų padažo
8 (nedidelės) kukurūzų tortilijos

Įvairūs priedai, pvz.:

cukinija
grybai
saldžioji paprika
vyšniniai pomidorai
saliamio riekelės
tarkuotas sūris

Priedai:

- convEGGtor laikiklis
- Kepimo akmuo
- Picos ližė

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

Uždėkite Big Green Egg kepsninę angliš ir įdėję convEGGtor laikiklį, groteles bei kepimo akmenį, įkaitinkite iki 220 °C.

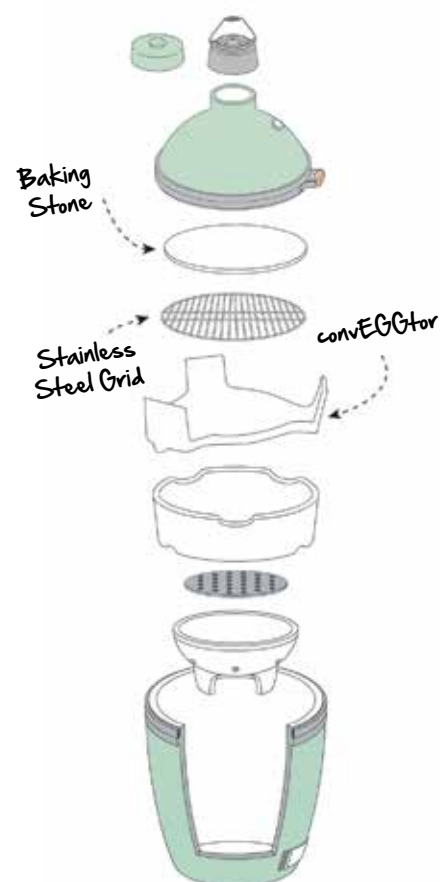
Įmaišykite raudonėlius į pomidorų padažą ir pagal skonį pagardinkite druska. Cukiniją ir grybus supjaustykite plonomis riekelėmis. Paprikas perpjaukite per pusę, išimkite kotelius ir sėklas, o minkštimą supjaustykite šiaudeliais. Pomidorus perpjaukite per pusę. Visus priedus išdėliokite ant stalo.

GAMINIMAS

Ant visų tortilijų uždėkite po kaupiną šaukštą padažo ir tolygiai paskirstykite. Leiskite vaikams ant picų išdėlioti mėgstamus priedus. Prižiūrėkite, kad jie nepridėtų per daug įdaro, ir galiausiai apibarstykite tortilijas tarkuotu sūriu.

Sudėkite picas ant kepimo akmens naudodami picos ližę ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Kepkite apie 5 min., kol išsilydys sūris.

Ideali sąranka
šiam patiekalui

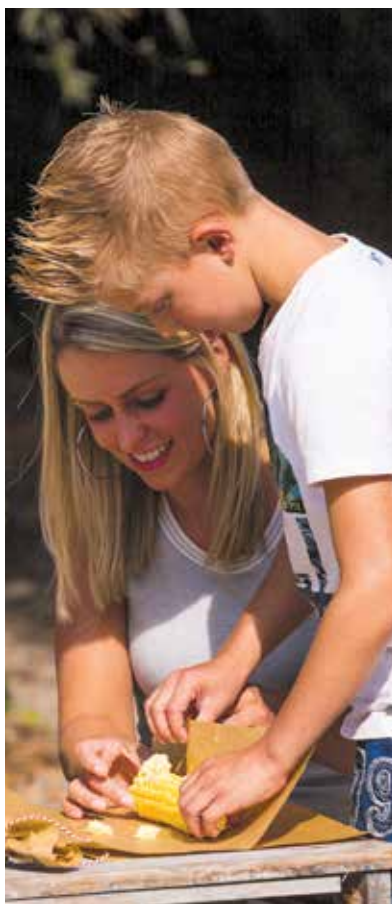


Kepimas ant akmens plokštės

Šie priedai reikalingi norint kepti pyragaičius, duoną, picas, (saldžiąsias) bulves ir kitas daržoves su lupena.

Taip pat tinka:
Duonai, picai, karštam šokoladiniam pyragaičiui, bulvėms ir kitoms daržovėms su lupena.





KEPTOS KUKURŪZŲ BURBUOLĖS



4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.

Gaminimas: 20–25 min.

2 šviežios kukurūzų burbuolės su lapais
50 g minkšto sviesto
4 čiobrelių šakelės

Priedai:

• convEGGtor laikiklis

• ketaus grotelės

• kukurūzų burbuolių laikiklių

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję convEGGtor laikiklį bei grotelės, įkaitinkite iki 160 °C.

▶ Nuskabykite nuo burbuolių lapus, burbuoles nuplaukite. Nusausinę iš visų pusių aptepkite sviestu ir pabarstykite druska. Burbuoles kartu su lygiai padalytomis čiobrelių šakelėmis suvyniokite į kepimo popierių, o galus užriškite virtuviniu siūlu.

GAMINIMAS

▶ Sudėkite suvyniotas burbuoles ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Kepkite 20–25 min.

▶ Nukelkite kukurūzų burbuoles nuo grotelių ir palikite atvėsti. Paskui išvyniokite. Išimkite iš kepsninės nerūdijančio plieno grotelės bei convEGGtor laikiklį. Įdėkite ketaus grotelės ir įkaitinkite iki 200 °C.

▶ Iš kepimo popieriaus išvyniotas kukurūzų burbuoles pakepkite ant grotelių kelias minutes, kol dailiai apskrus.

▶ Burbuoles perpjaukite per pusę. Į jų galus įsmeikite laikiklius, kad būtų lengviau valgyti.

BLYNAI SU OBUOLIAIS

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 35 min.

Gaminimo trukmė: 20 min.

125 g miltų
250 ml pieno
1 kiaušinis
2 obuoliai („Elstar“ veislės)
cukraus pudros (nebūtina)

Priedai:

• Rantiyta ketaus plokštė

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

▶ Dubenyje sumaišykite miltus, pieną ir kiaušinį ir išplakite iki vientisos masės. Palaikykite 30 min.

▶ Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir, įdėję grotelės, įkaitinkite iki 180 °C.

GAMINIMAS

▶ Įdėkite į kepsninę ketaus plokštę lygiąja puse į viršų ir įkaitinkite. Tuo tarpu obuolius nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite 5 mm storio riekelėmis.

▶ Pakepkite obuolių riekles ant ketaus plokštės kelias minutes. Apverskite riekles ir ant kiekvienos užpilkite po kupiną šaukštą tešlos. Kepkite blynus, kol pagels iš abiejų pusių.

▶ Prieš patiekdami apibarstykite blynus cukraus pudra (nebūtina).





ŠEFO PASIRINKIMAS

Michel Louws

Daugelio profesionalų manymu, virtuvėje būtinai turi būti Big Green Egg kepsninė. Paklausti kodėl, pirmiausia pamini neįtikėtiną skonį, kurį įgauna kepsninėje gaminami patiekalai. Profesionalai slaptu ingredientu laiko originalias Big Green Egg anglys, nes jos atlieka svarbų vaidmenį kuriant neprilygstamą tik Big Green Egg būdingą skonį.

Vienas tokių profesionalų – Michelis Louwsas, tikras nuotykių ieškotojas. Pelnęs pripažinimą Nyderlanduose jis išvyko dirbti Karibų jūros regione ir Australijoje. Vėliau, grįžęs į Nyderlandus, kelerius metus dirbo su komanda viename restorane ir drauge pelnė Michelin žvaigždutę. 2009 m. šefas įsikūrė Naujojoje Zelandijoje. Michelis ketverius metus ėjo vyriausiojo šefo pareigas prabangiame kurorte „Huka Lodge“, Taupe, po to pradėjo asmeninio šefo karjerą. Vasaras M. Louwsas leidžia Nyderlanduose. Neseniai pradėjo dirbti Vlissingene, nuostabiame momentiniame (pop-up) restorane „De Timmerfabriek“, veikiančiame gražiame pramoniniame pastate.

Big Green Egg – numeris vienas

„Su Big Green Egg kepsninėmis dirbau dar prieš išvykdamas į Naująją Zelandiją, – pasakoja Michelis. – Retkarčiais padirbėdavau Zvolėje esančiame restorane „De Librije“. Jis vienas pirmųjų Europoje turėjo tokią kepsninę. Paragavau EGG kepsninėje keptų veršienos subproduktų su kava ir vanile ir susižavėjau. Iš karto įsigijau Big Green Egg kepsninę, vėliau įtaisiau ją ir restorane, kuriame tuo metu dirbau.“ Pakviestas dirbti „Huka Lodge“ Michelis pageidaujamos įrangos sąraše pirmu numeriu įrašė Big Green Egg kepsninę. „O ten nuvykęs iš karto užsaciau tris kepsnines“, – juokiasi šefas.

„MasterChef“ Naujojoje Zelandijoje

Louwso meile Big Green Egg kepsninėms galėjo įsitikinti visi, matę laidą „MasterChef“, į kurią pakviestas šefas užsispyrė atsigabenti savo EGG kepsninę. O vietinio laikraščio paprašytas duoti interviu skyreliui Ką darytum, jei kiltų gaisras?, Michelis nedvejodamas atsakė, ką gelbėtų pirmiausia. Jam taip pat labai patinka visiškai ekologiškos Big Green Egg anglys. Michelio įsitikinimu, iš 80 % amerikietiško ąžuolo ir 20 % karijos sudarytos anglys – tobulas kuras EGG kepsninei.

20 kilogramų mėsos

„Skonis, išgaunamas naudojant Big Green Egg anglis, tiesiog fantastiškas! – aiškina Michelis. – Su tokiomis anglimis gaminti labai malonu, o juk anglys ir suteikia patiekalams tą subtilų dūmų skonį. Jei norite kitokio skonio, galite ant žioruojančių anglių išdėlioti rūkinimui skirtų skiedrų. Būdamas Naujojoje Zelandijoje retkarčiais naudoju arbatmedžio šakeles. Gamindamas maistą ilgą laiką žemoje temperatūroje renkuosi didelius anglių gabalėlius, kurie dažniausiai būna maišo viršuje. Mažesni gabalėliai puikiai tinka ruošiant maistą itin aukštoje temperatūroje. Prikrovęs jų į EGG kepsninę galiu lengvai iškepti kad ir 20 kilogramų mėsos.



100% Natural Lump Charcoal

Aukščiausios kokybės ekologiškos gabalinės anglys

Mums pavyko! Radome Big Green Egg kepsninėms tobulai tinkančias anglys. Aukščiausios kokybės ekologiškos gabalinės anglys sudarytos iš 80 % ąžuolo ir 20 % karijos anglių. Anglys suteiks Big Green Egg kepsninėje gamintiems patiekalams malonaus aromato, greitai įkais ir ilgai išlaikys pasiektą temperatūrą.



Charcoal Starters

Anglių uždegikliai

Negaiškite laiko ir anglis Big Green Egg kepsninėje uždekite naudodami specialius uždegiklius. Su uždegikliais, sudėtyje neturinčiais degių skysčių ir kitų cheminių priedų, anglis uždegsite saugiai. Uždegikliai pagaminti iš suspaustų medienos drožlių, todėl nebus nei (juodų) dūmų, nei nemalonaus naftos produktų kvapo.

Nerankioju anglių po vieną iš maišų, bet stengiuosi atkreipti dėmesį, kokios labiausiai tinka.”

Ilgai degančios

„Man labai svarbu tai, kad anglys ilgai dega. Pirmas dalykas, kurį padarydavome rytais „Huka Lodge“ – uždegdavome anglis Big Green Egg kepsninėje. Jos rusendavo po 16 val. per parą, 7 dienas per savaitę. Restorane „De Timmerfabriek“ pietų nesiūlydavome, todėl pakakdavo anglių į kepsninę įdėti tik kartą per dieną. O kadangi kepsninėje lieka labai mažai anglių, ją galima išvalyti lengvai ir greitai. Tai praverčia ne tik maitinimo įstaigose, bet ir namie. Tiesa, namie tokio pat kiekio anglių man pakanka kelioms dienoms, nors kepsninėje gaminu kasdien!“ – džiaugiasi Michelis.

- ✓ 100 % natūralios
- ✓ Be cheminių priedų
- ✓ Iš gryno ąžuolo ir pekaninės karijos
- ✓ Ilgai dega
- ✓ Suteikia unikalų Big Green Egg kepsninei būdingą skonį

BIG GREEN EGG KNYGA

Šį leidinį reikėtų vadinti Big Green Egg biblija, kurią privalu turėti visiems Big Green Egg gerbėjams! Knygoje apžvelgiama daugybė maisto gaminimo būdų, skonių ir ingredientų – nuo paprastos iki aukštosios virtuvės, nuo užkandžių iki desertų. Tai prabangi skoningai apipavidalinta knyga su apetitą žadinančiomis iliustracijomis.



Knygą sudaro dvi dalys. Pirmojoje pristatomi paprasti, bet neprasti valgiai. Šie iš pažiūros paprasti receptai sudomins ir nustebins net pažengusius virtuvės meistrus. Gal norėtumėte dūmų skonio mėsainio su miso sviestu? O gal skumbrės su rabarbarų čatniu?

Antrojoje dalyje paslaptis atskleidžia aukščiausio lygio šefai: Jonnie'is Boeris (Nyderlandai), Rogeris van Damme'as (Belgija) Sasu Laukkonenas (Suomija) ir Didis Maieris (Austrija). Jie skaitytojams pasakoja apie meilę Big Green Egg kepsninėms, atskleidžia savo požiūrį į maisto gamybą ir dalina patarimus, kaip kuo geriau išnaudoti EGG kepsninę. Šefų receptai pateikti žingsnis po žingsnio, todėl juos paruošti galės net mažiau patirties turintys mėgėjai.



Ar pakurstėme susidomėjimą Big Green Egg knyga? Ją galite įsigyti iš artimiausio Big Green Egg platintojo prancūzų, vokiečių, Šveicarijos vokiečių, anglų, švedų ir olandų kalbomis. 200 puslapių apimties ir 24 x 28 cm.



NORITE DAR DIDESNIO ĮKVĖPIMO?

Tuomet šiandien pat užsisakykite oficialų Big Green Egg naujienlaiškį „Inspiration Today“, ir praktiniai patarimai bei geriausi receptai atkeliaus tiesiai į el. pašto dėžutę.

Apsilankykite
biggreenegg.eu/lt/registruotis

#OPENFLAVOUR
#BIGGREENEGG



Fotografuojate Big Green Egg kepsninėje pagamintus patiekalus? Jūs ne vienas. Vis daugiau maisto mylėtojų reguliariai fotografuoja maistą, kad galėtų juo pasidalinti su sekėjais Instagram ir Facebook, taip pat norėdami vėliau nuotraukas peržiūrėti. Socialiniai tinklai – puiki vieta dalytis potyriais, naujais receptais ir naujienomis.

Arba klausinėti. Norite pasisemti įkvėpimo ir pats motyvuoti kitus? Tuomet sekite ir žymėkite mus:



Big Green Egg EU



Biggreeneggeu



Big Green Egg Europe



Biggreeneggeu



Big Green Egg Europe

Dalykitės su mumis ir kitais EGG kepsnių gerbėjais įrašais bei nuotraukomis.



Acacia Table Akacijos stalas

Gamta sukuria unikalius dalykus. Štai kad ir akacijos stalas. Šis rankų darbo stalas pagamintas iš akacijos lentų, jis pasižymi natūraliu raštu ir unikalia spalva. Tai reiškia, kad nėra dviejų vienodų stalų. Akacijos stalas pavers Big Green Egg kepsninę tikra lauko virtuve, kur pakaks vietos visiems įrankiams ir indams.

Gėrėdamiesi šilto atspalvio akacijos stalu visi pasijus kaip namie. Kadangi akacijos mediena pati patvariausia ir kiečiausia, tai puikus pagrindas Large arba XLarge dydžio Big Green Egg kepsninei. Norite stalą perkelti į kitą vietą? Keturi tvirti ratukai padės pergabenti akacijos stalą kartu su Big Green Egg kepsnine į tą saulėtą vietelę sode.



KITAME ENJOY! NUMERYJE

Tikimės, kad patiko šiame Enjoy! numeryje pateikti receptai ir pasakojimai. Kitame numeryje taip pat nestigs įkvėpiančių dalykų – visą dėmesį skirsime sezoninėms rudens ir žiemos gėrybėms. Nekantraujantiems sužinoti, kas bus kitame numeryje – trumpas anonsas!

Pagaminta namie

Karenas Torosyanas – pašteto tešloje pasaulio čempionas

Maisto gaminimo būdas Troškinimas

Atradimų kelionė Ką gamina Kopenhaga

Kepiniai Klasikiniai prancūziški skanėstai

Kito Enjoy! numerio Big Green Egg platintojų salonuose ieškokite 2018 m. spalio pabaigoje.

**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™

