

ENJOY!

RU - #13 2019



MAGAZINE

КАК ГОТОВЯТ В КОПЕНГАГЕНЕ

Пользоваться
грилем - одно удовольствие!
Философия повара
вегетарианской кухни
Завтрак для Instagram

The Evergreen. Since '74

ВДОХНОВЕНИЕ

- Big Green Egg • Большое Зеленое Яйцо • еда • кулинарные путешествия
- открытия по Европе • рецепты на открытом воздухе • долговечный • наслаждение • обучающий • кулинарные герои

Индекс рецептов

RU - #13 2019



Все обожают характерный вкус ингредиентов и блюд, приготовленных на гриле Big Green Egg. Благодаря своей универсальности, удобству в использовании и надежности, печь Камадо - это уникальное и непревзойденное устройство для готовки, которое понравится вам и произведет впечатление на ваших домочадцев и друзей. Вот почему так много профессиональных поваров просто без ума от Big Green Egg. Им нужны не только ингредиенты высочайшего качества, но и первоклассное оборудование. Один из таких шеф-поваров – Пьетро Леемани.

"Более 2 лет назад я увидел Big Green Egg на ярмарке и сразу понял огромный потенциал этого гриля. Меня удивили его мощьность, возможность точно регулировать температуру, а также то, что на нем можно готовить очень сложные блюда. Кроме того, Big Green Egg идеально соответствует моей философии, в основе которой - гармония человека и природы."

В наши дни на каждой профессиональной кухне есть сложное оборудование, применяются самые разнообразные современные технологии. В нашем распоряжении - духовки, индукционные конфорки, газовые горелки, измерительные приборы, прочие инструменты и инвентарь. Но, к сожалению, мы почти забыли, что такое настоящая готовка. Мы и огнем-то практически не пользуемся, а ведь это одна из основных природных стихий, которая несет тепло, свет и энергию. И недостаток огня означает, что мы теряем эту энергию. Для меня Big Green Egg - это традиционный и самый основной способ готовки. Он придает блюдам дополнительную энергию и особый аромат.

А энергия и аромат создают более глубокие вкусовые ощущения. Так как у нас в ресторане Джойя готовят вегетарианские блюда (см. страницу 24), мы часто используем EGG для запекания овощей на гриле. Если запекать баклажан при высокой температуре до тех пор, пока его кожица не обгорит полностью, мякоть приобретает великолепный вкус "с дымком". Если запечь на гриле тофу или темпе, можно создать умами - это такой вкус, с которым никакого мяса не надо! А в конце дня, когда основная работа сделана, можно использовать гриль для того, чтобы приготовить на медленном огне овощи, например, тыкву. Из мякоти тыквы, после такого неторопливого приготовления, мы получаем отличный крем. И конечно, нашим поварам очень нравится, что у нас на кухне мы снова имеем дело с настоящим огнем!

Пьетро Леемани
Шеф-повар в ресторане "Джойя"
Милан - Италия



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Enjoy! публикуется Big Green Egg Europe BV
Leemolen 80
2678 MH De Lier, Нидерланды Эл.
адрес: enjoy@biggreeneegg.eu
www.biggreeneegg.eu

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

Инге ван дер Хельм

РЕЦЕПТЫ

Leonard Elenbaas, Michel Lambermon, Hidde de Brabander, Pietro Leemann, Martin Fürst, David Marc Segato Pedersen, Emil Studnitz и John Michael Jensen.

КОНЦЕПЦИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ

Big Green Egg Europe BV
Bureau Zeker

ФОТОГРАФИЯ

Sven ter Heide, Femque Schook, Annick Meijer, Lucio Elio и Studio Weichselbaumer.

РАСПРОСТРАНЕНИЕ

Big Green Egg Europe BV

ПЕЧАТЬ

Rodi Rotatiedruk



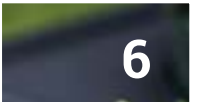
Копирование статей из Enjoy! разрешается только с предварительного письменного согласия Big Green Egg Europe BV. Данное издание подготовлено с особой тщательностью. Однако ни его создатели, ни Big Green Egg Europe BV не несут ответственность за ущерб, связанный с информацией, размещенной в данном издании.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® MiniMax™, EGGmitt® - это товарные знаки или зарегистрированные товарные знаки компании Big Green Egg inc.

© 2019 Big Green Egg Europe
Enjoy! 2019

- 05 Готовим на гриле
- 07 Запеченная тюрбо, с салатом, спаржей и томатами с сыром пармезан
- 08 Быстро пожаренная курица с перцем пирри-пирри и соусом чимичурри
- 09 Запеченные на гриле цветная капуста, сельдерей и баклажан на картофельной запеканке
- 14 Смёррбрёд с соленой сельдью, запеченной на гриле
- 15 Смёррбрёд с запеченными лангустинами и копченым майонезом
- 16 Хотдог от джона
- 17 свиной стейк "томагавк" с жареными овощами
- 23 Телячий хвост с салатом руккола и папайей
- Сладкий творог с карамелизованными сливами и меренгой с корицей
- 27 Кунжутный тофу с зелеными бобами, ферментированной морковью и агретти с запеченными летними овощами
- 28 Шоколадные рулетики с клубничным вареньем
- 29 Греческий йогурт с гранолой и летними фруктами
- Глазированный бекон с темным шоколадом

- 30 Три блюда от Big Green Egg
- И далее...
- 11 История успеха
- 12 Как готовят в Копенгагене
- 18 Информация о продукции
- 20 Big Green Egg's Flavour Fair
- 21 Какой уход нужен моему грилю EGG?
- 22 Портрет ГУРМАНА
- 24 Философия повара вегетарианской кухни



ИДЕАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ С ПОМОЩЬЮ РЕГУЛЯТОРА.

Вообще-то, в Big Green Egg и раньше была обеспечена высокая точность регулировки температуры за счет металлического верха двойного действия. Но теперь, после двух лет разработки, мы создали новую версию rEGGулятора подачи воздуха, который отличается непревзойденной точностью контроля. Эта новая выпускная крышка - просто само совершенство!

Новая запатентованная выпускная крышка регулятора имеет эргономичный дизайн, обладает превосходной экологичностью и является многофункциональной. Так же, как традиционный металлический верх двойного действия, наш надежный rEGGулятор позволяет вам очень точно контролировать температуру вашего гриля EGG.

Одним из преимуществ нового чугунного аксессуара является то, что он снабжен силиконовой рукояткой. Теперь регулировка подачи воздуха (а значит, и температуры) стала еще проще, удобнее и безопаснее - и всё это без каких-либо дополнительных инструментов! Кроме того, регулируемая крышка имеет такую конструкцию, что движущиеся части больше не прилипают друг к другу за счет остаточной смазки, пока гриль еще не разогрелся.

Специальное покрытие предотвращает коррозию, и это очень удобно: это означает, что после использования rEGGулятора вы можете оставить его прямо на гриле. Закончив с готовкой, просто закройте rEGGулятор (и заслонку в базе). Теперь ваш гриль Big Green Egg

закрыт полностью герметично, и уголь потухнет. Иными словами, вам больше не нужна керамическая заглушка.

И как завершающий штрих, разработчики Big Green Egg предлагают как отдельный аксессуар защиту от дождя. Ведь во время готовки на гриле всегда может пойти дождь. Разумеется, вас, как истинного энтузиаста EGG, этим не напугать. И всё же, не хотелось бы, чтобы в Big Green Egg попали капли дождя. Защита от дождя Big Green Egg - это настоящий "зонтик" для дымохода.

Регулятор подачи воздуха и защита от дождя доступны для моделей от Medium до 2XL. Защиту от дождя можно применять только в сочетании с rEGGулятором.



ВРЕМЯ ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ В СТИЛЕ "ТИБОН"!

Помните легендарный стейк Тибон? Этот хит продаж стейк-хаусов и гриль-баров вернулся! И само собой, если у вас есть Big Green Egg, вы можете приготовить этот восхитительный кусок мяса прямо у себя дома. А можно просто пригласить друзей, купить готовые стейки и хорошего вина. Время стейка!



Дополнительный вкус

Для хорошего стейка Тибон требуется чуть больше, чем просто соль и перец. Но если вы желаете добавить несколько разных вкусов, можно перед запеканием приготовить смесь из мелко порубленного чеснока и розмарина с оливковым маслом и смазать ваши стейки этой смесью.

К стейку хорошо идут дополнительные блюда

Каким бы вкусным ни был стейк Тибон, никогда не помешает подать к нему какие-нибудь дополнительные блюда. Так, например, можно приготовить большую миску капустного салата, немного томатной пасты и соуса чимичурри. Или можно запечь на EGG овощи (например, зеленую спаржу с кусочками кабачка), либо запечь несколько томатов черри и приготовить картофель хассельбак, который перед готовкой рекомендуется приправить чесночно-розмариновым маслом. Осталось лишь подать хлеб по-деревенски и превосходное оливковое масло.



6 ПОРЦИЙ

Как устроить вечеринку

Вам понадобится хороший аппетит (размеры у этого стейка довольно внушительные!), особенно, если планируется приготовить на гриле EGG что-то еще. Это идеальный стейк для уютной компании! Не следует запекать все стейки сразу: лучше готовить их постепенно, в течение дня или вечера. Стейки нарезают на ломтики и подают как закуску. А чтобы на столе всегда было что-нибудь вкусное, можно в промежутках между стейками приготовить дополнительные блюда.

Совет:

Если вы настоящий знаток мяса и предпочитаете "чистый" вкус стейка, рекомендуется выбирать для стейка Тибон мясо сухой выдержки. Обычно такие стейки выдерживают 3-4 недели, за счет чего содержание влаги в мясе снижается, а его вкус становится более интенсивным. Дополнительный плюс: такое мясо сухой выдержки еще нежнее.

Стейки Тибон: ГОТОВИМ НА ГРИЛЕ

Предварительная подготовка:

20 минут

Приготовление: 10 минут

4 стейка Тибон массой около 750 г (толщиной более 2,5 см)

Аксессуары:

- Чугунная решетка
- Беспроводной дистанционный термометр

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 250°C. Выньте стейки, которые вы собираетесь готовить, из холодильника. Пока сделайте паузу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Посолите стейки и положите их на ре-

шетку. Закройте купол гриля и оставьте мясо запекаться примерно на 2 минуты. Поверните стейки на четверть оборота и запекайте еще 2 минуты для создания красивого ромбовидного следа от решетки гриля.

Переверните стейки и повторите описанную выше процедуру, чтобы мясо с обеих сторон имело красивый след в форме решетки, а температура в середине достигла около 52°C (было слабо прожаренным). После каждой операции закрывайте купол гриля.

Оставьте стейки на несколько минут. Нарезьте мясо на аппетитные ломтики и, при желании, посолите и поперчите по вкусу.

Слабая прожарка или...

Если у вас собралась целая компания, лучше готовить стейк до степени слабой прожарки, так как этот уровень готовности самый популярный. Но если вы хотите попробовать готовить при другой температуре, см. таблицу ниже.

Полусырое мясо	48-50 °C
Слабая прожарка	51-53 °C
Средняя прожарка	54-57 °C
Почти прожаренное мясо	58-62 °C
Прожаренное мясо	> 63 °C

Стейк на костьке

Стейк Тибон получил свое название по T-образной кости, которая в нем используется. С одной стороны от этой кости - нежнейший антрекот (филе), а с другой - так называемые турнедо (вырезка). Та часть, которая составляет турнедо - меньшая. Она более нежная, чем антрекот, но зато последний - более ароматный. При желании, можно купить эти стейки отдельно, без кости, и запечь их на гриле EGG. И все же, кость придает блюду дополнительный аромат, да и выглядит настоящий стейк на кости более впечатляюще!

Идеальная установка для этого блюда



Для серьезного гриллинга!
Используя чугунную решетку вы делаете блюдо красивым с характерным алмазным рисунком. Чугун сохраняет тепло лучше, чем сталь.

Также можно использовать при быстром приготовлении мяса/овощей/рыбы/фруктов/гребешков



КАК РАЗЖЕЧЬ BIG GREEN EGG

1. Заполните углем колосник в керамической чаше для угля до уровня обода. Разместите 3 брикета для розжига между углей.
2. Полностью откройте заслонку для регулирования подачи воздуха в нижней части базы и подожгите брикеты. Оставьте купол открытым. Большое количество кислорода приведет к возгоранию углей.
3. Через 10-15 минут, после того как брикеты для розжига угля прогорели, установите аксессуары в желаемое положение в зависимости от того, что вы собираетесь готовить.
4. Закройте купол и установите реEGGулятор. Установите температуру.

Примечание
После розжига, держите купол Big Green Egg закрытым как можно дольше для сохранения желаемой температуры.

ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ - ОДНО УДОВОЛЬСТВИЕ!

Вероятно, одной из причин, почему вы решили приобрести EGG, стали многочисленные технологии готовки, которые можно использовать для приготовления ингредиентов и создания готовых блюд. Таких, например, как классическое запекание - прямо над раскаленными углями. Вам нравится вкус рыбы, мяса и овощей, запеченных на гриле? Тогда скорее воспользуйтесь этими восхитительно вкусными рецептами!

Режимы приготовления	Вес	Big Green Egg Температура	Внутренняя температура продукта	Время
Поджаривание с функцией гриля				
Овощи и фрукты	20-100 г	220 °C	-	2-5 минут
Моллюски	20-100 г	220 °C	55 °C	13 минут
Рыба	150-250 г	220 °C	55 °C	13 минут
Бифштекс на косточке (Côte de boeuf)	1 кг	230 - 250 °C	52-58 °C	16-20 минут
Рибай	100-250 г	220 °C	50-68 °C	5-10 минут
Бараньи отбивные	100-250 г	220 °C	50-68 °C	5-10 минут
Курица	100-250 г	150 °C	77 °C	16-20 минут
Утиная грудка	300 г	190 -200 °C	54 °C	6-8 минут
Приготовление на непрямом огне				
Свинья шейка	2-5 кг	120 °C	65 °C	4 часа
Баранья нога	2-5 кг	120 °C	55 °C	3 часа
Пиканья-стейк	2-5 кг	120 °C	48 °C	1,5 часа
Курица (тушка)	1,5 кг	180 °C	77 °C	75-90 минут
Куриные окорочка	250 г	180 °C	77 °C	35-34 минут
Куриная грудка	250 г	180 °C	77 °C	16-20 минут
Копчение				
Свинья шейка	2-5 кг	90 °C	65 °C	8-9 часа
Пиканья-стейк	1-3 кг	90 °C	48 °C	1,5 часа
Лосось	180 г	90 °C	50 °C	20-25 минут
Тушение				
Тушеное мясо	2-8 кг	150 °C	-	3-4 часа
Тушеные овощи	1-5 кг	150 °C	-	20 минут
Приготовление на камне для выпекания				
Пицца	-	250 °C	-	6-10 минут
Жареный картофель	-	150 °C	-	2-3 часа
Жареные корнеплодные и клубневые овощи	-	150 °C	-	2-3 часа
Теплый шоколадный пирог	-	200 °C	-	15 минут



4 ПОРЦИИ

Предварительная подготовка: 20 минут
Время приготовления: 20 минут

2 очищенных от кожи филе рыбы тюрбо массой около 300 г
2 побега молодого салата ромэн
12 побегов зеленой спаржи
подсолнечное масло (для смазывания)
2-3 ст.л. оливкового масла

Для томатов

100 г тертого сыра пармезан
100 г несоленого сливочного масла, при комнатной температуре
4 филе анчоуса
1 веточка базилика
2 томата "бычье сердце"
1 веточка плосколистной петрушки

Аксессуары:

Чугунная решетка

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 230°C.

Тем временем, для томата с пармезаном, взбейте сыр пармезан со сливочным маслом до получения однородной смеси и подмешайте панко. Выложите сырную смесь на твердый пластиковый лист (например, на пленку для мяса или чистую папку) и покройте сверху еще одним листом. Раскатайте смесь до получения слоя толщиной около 3 мм. Поставьте в холодильник для застыве-

вания по меньшей мере на 10 минут.

Просушите филе тюрбо бумажным полотенцем. Нарежьте побеги салата вдоль, оставляя сердцевину нетронутой и следя за тем, чтобы листья не развалились. Удалите жесткие концы с зеленой спаржи и, при необходимости, снимите кожу с нижней части. Для томатов с пармезаном, мелко порубите филе анчоуса. Оторвите листья с побегов базилика, мелко нарубите их и смешайте с анчоусами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Намочите большое бумажное полотенце оливковым маслом и, воспользовавшись щипцами, очистите горячую решетку. Повторите эту процедуру еще пару раз - до тех пор, пока на бумажном полотенце не будет оставаться грязи. Это важно, так как рыбное филе - довольно хрупкое.

Для томатов с пармезаном, нарежьте томаты вдоль на половинки, посолите и поперчите по вкусу. Выньте из холодильника сырную массу и нарежьте ее на четыре куска, достаточно больших, чтобы покрывать томаты со стороны среза. Распределите смесь из анчоусов поверх срезанной стороны половинок томатов, а сверху разложите сырную смесь.

Поставьте томаты стороной среза вниз на решетку и закройте купол EGG. Запекайте примерно две минуты. Тем временем, смажьте салат, спаржу и филе тюрбо со всех сторон оливковым маслом. Очистите листья петрушки от стеблей и мелко порубите.

Поместите салат и спаржу на решетку и закройте купол EGG на 1 минуту. Теперь смажьте остальную

часть решетки оливковым маслом и выложите на эту часть решетки филе тюрбо. Филе следует класть на решетку сначала кожей вниз. Эта сторона несколько темнее по цвету. Запекайте 2-3 минуты.

Переверните филе тюрбо (но не слишком рано, иначе они могут пристать к решетке). Салат и спаржу также переверните. Оставьте ингредиенты запекаться еще на 2-3 минуты, после чего снимите филе тюрбо с гриля EGG. Запекайте овощи примерно еще 1 минуту. В общей сложности, на запекание томатов уйдет около 10 минут, салата и спаржи - по 3-4 минуты на сторону, и на филе тюрбо - по 2-3 минуты на сторону. После каждой операции закрывайте купол гриля.

Разложите филе тюрбо, салат, спаржу и томаты по тарелкам или подайте на красивом подносе. Перед подачей посыпьте на томаты мелко нарубленную петрушку.

Советы по использованию гриля:

Рыба - довольно хрупкий продукт, поэтому незадолго до начала запекания нужно смазать решетку и саму рыбу. Всегда кладите рыбное филе на гриль сначала кожей вниз. Эта сторона - более жирная: она оставит на решетке слой масла, благодаря которому филе можно будет легче снять.

БЫСТРО ПОЖАРЕННАЯ КУРИЦА С ПЕРЦЕМ ПИРИ-ПИРИ, и соусом чимичурри

4 ПОРЦИИ

Предварительная подготовка: 15 минут
(не считая 2 часов на маринование)
Приготовление: 70 минут

1 кукурузная курица массой около 1,2 кг
1 желтый кабачок
1 зеленый кабачок
6 зеленых мини-перцев
6 желтых мини-перцев

Для маринада с перцем пири-пири:

1 красная луковица
2 зубчика чеснока
3 стручка красного перца чили
6 стручков кардамона
1 ст.л. черного перца горошком
6 зубчиков гвоздики
1 ст.л. крупной морской соли
1 ст.л. порошка сладкой паприки (pimentón dulce)
1 ст.л. порошка карри
¼ ч.л. молотого мускатного ореха
½ ч.л. сушеного орегано
3 шарика стебля имбиря (шарики в сиропе)
3 ст.л. оливкового масла

Для соуса чимичурри:

2 твердых томата "бычье сердце"
2 луковицы шалот
1 зубчик чеснока
1 стручок красного перца чили
2 веточки плосколистной петрушки
10 стеблей шнитт-лука
3 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. порошка горчицы
¼ ч.л. молотого лаврового листа
1 ст.л. рисового уксуса

Аксессуары:

Чугунная решетка
Голландская духовка круглая
Термометр моментальный

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Для маринада с соусом пири-пири, очистите и крупно порубите лук и чеснок. Очистите красный перец чили от стебля и семян и крупно порубите мякоть стручка. Мелко растолчите все сухие ингредиенты с помощью ступки и пестика или измельчите в небольшом кухонном комбайне. Добавьте остальные ингредиенты и растолчите или измельчите до получения однородной смеси.

С помощью ножниц для птицы, вырежьте из курицы хребет, прорезав ребра с обеих сторон от позвоночника. Выньте скелет и сплющите курицу, с усилием надавив на нее ладонями. Покройте курицу маринадом с обеих сторон. Покройте и оставьте мариноваться в холодильнике, по меньшей мере, на 2 часа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разожгите уголь в гриле Big Green Egg и разогрейте гриль с чугунной решеткой до температуры 200°C. Для приготовления чимичурри, доведите кастрюлю воды

до кипения и приготовьте миску холодной воды. Убавьте огонь, сделайте в томатах неглубокие Х-образные надрезы и примерно на 10 секунд опустите томаты в кипящую воду. Вынув томаты из кипящей воды, сразу охладите их в холодной воде. Снимите с томатов кожицу и нарежьте их на половинки. Удалите семена, а мякоть нарежьте кубиками.

Очистите и мелко порубите лук-шалот и чеснок. Очистите красный перец чили от стебля и семян и мелко порубите мякоть стручка. Оторвите листья петрушки и мелко порубите вместе с гвоздикой.

Разогрейте оливковое масло в голландской духовке на решетке гриля. Добавьте лук-шалот и чеснок и закройте крышкой. Жарьте, периодически помешивая, несколько минут, пока лук-шалот не станет прозрачным.

Снимите емкость с гриля EGG и подмешайте в смесь с луком-шалот порошок горчицы, молотый лавровый лист и уксус. Подмешайте нарезанные кубиками томаты и мелко нарубленный перец чили, посолите и поперчите по вкусу. Остудите до комнатной температуры. Тем временем, доведите температуру в гриле EGG до 170°C. Подмешайте в чимичурри петрушку и гвоздику и выложите в красивую миску.

Положите курицу на гриль кожей вниз и закройте купол гриля EGG. Запекайте курицу на гриле в течение примерно 10 минут.

Переверните курицу и запекайте ее еще 15-20 минут. Тем временем, нарежьте кабачки на ломтики толщиной около 1 см. С помощью зонда термометра проверьте курицу на готовность. Вставьте наконечник зонда термометра в самую толстую часть бедра. Термометр должен показывать температуру 72°C.

Снимите курицу с гриля и неплотно накройте алюминиевой фольгой. Выложите ломтики кабачков и мини-перцы на решетку и запекайте примерно 1,5 минуты. Поверните на четверть оборота и запекайте еще 1,5 минуты для создания красивого следа от решетки гриля. Переверните овощи и также запекайте с другой стороны 2 раза по 1,5 минуты. После каждой операции закрывайте купол гриля.

Снимите овощи с гриля EGG и подавайте с соусом чимичурри и курицей с перцем пири-пири.

Советы по использованию гриля:

Вы только что приготовили на гриле мясо? Неплотно накройте его алюминиевой фольгой и оставьте на 5-10 минут. Тогда при последующей разделке оно будет более сочным.



ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, СЕЛЬДЕРЕЙ и баклажан на картофельной запеканке

4 ПОРЦИИ

Предварительная подготовка: 20 минут
Приготовление: 65 минут

1 цветная капуста
2 ломтика сельдерея толщиной 2 см
1 баклажан
1 зубчик чеснока
½ веточки тимьяна
½ веточки розмарина
3 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. рас-эль-ханута
16 мини-томатов ("виноградных")

Для картофельной запеканки:

2 луковицы
400 г слегка рассыпчатого картофеля
1 порей
1 ст.л. оливкового масла
300 мл взбитых сливок
50 г тертого твердого сыра
50 г тертого сыра пармезан

Аксессуары:

Чугунная решетка
Съемник для чугунной решетки
Теплозащитный экран соnVEGGtor
Чугунная сковорода

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 220°C. Тем временем, снимите с цветной капусты листья и нарежьте овощи на кусочки толщиной около 2 см. Снимите кожу с ломтиков сельдерея. Разрежьте баклажан пополам вдоль. Очистите и мелко порубите чеснок. Очистите розмарин от головок, а тимьян - от листьев, и мелко порубите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смажьте половинки баклажана 1 столовой ложкой оливкового масла, посолите и поперчите по вкусу, посыпьте чесноком, тимьяном и розмарином. Положите их на гриль срезом вниз и закройте купол гриля EGG. Запекайте баклажаны 5 минут, переверните их так, чтобы они оказались кожей вниз. Запекайте еще около 10 минут.

Тем временем, смажьте ломтики цветной капусты 1 столовой ложкой оливкового масла и посыпьте смесью рас-эль-ханут. Смажьте ломтики сельдерея остальным количеством оливкового масла, посолите и поперчите по вкусу. Выложите на решетку баклажан и запекайте ломтики по 3 минуты с каждой стороны.

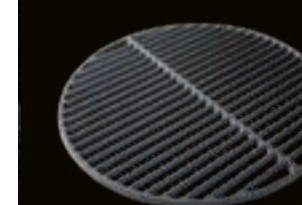
Снимите запеченные овощи с EGG и отложите их в сторону. Выньте решетку с помощью съемника, установите на гриль теплозащитный экран и поставьте на место решетку. Поставьте на решетку чугунную сковороду, чтобы ее разогреть. Закройте купол EGG и убавьте температуру до 200°C.

Тем временем, очистите и порубите лук для картофельной запеканки. Очистите картофель и нарежьте его кубиками размером 0,5 см. Нарежьте порей тонкими кольцами.

Разогрейте оливковое масло в сковороде. Положите на сковороду лук и жарьте пару минут до прозрачности. Подмешайте картофельные кубики и влейте на сковороду взбитые сливки. Закройте купол EGG и готовьте картофель на медленном огне (примерно 20 минут) до тех пор, пока он не станет почти мягким.

Осторожно подмешайте к картофелю порей. Посолите и поперчите по вкусу, и добавьте оба типа сыра. Закройте купол EGG и готовьте картофельную запеканку примерно 10 минут до тех пор, пока сыр на расплавится.

Наконец, разложите запеченные овощи и томаты поверх картофельной запеканки и оставьте готовиться еще на 10 минут, и сразу после этого подавайте.



Чугунная решетка

Решетка для гриля – визитная карточка повара. Чугунная решетка Cast Iron Grid придаст рыбе, мясу и овощам характерный рисунок. Благодаря чугуну мясо приобретает вкусную и красивую корочку, а внутри остается очень сочным. Фирменное блюдо готово? Тогда его можно подавать.

При правильном уходе ваша чугунная решетка всегда будет как новая

Чугунная решетка - незаменимая вещь при использовании гриля. Благодаря ей блюда получаются аппетитными и вкусными! Следуя нашим советам, вы сможете сохранить решетку в состоянии, в котором ее приобрели.

- Ставя решетку на гриль и снимая ее с гриля, обязательно пользуйтесь специальным съемником. С помощью этого приспособления вы можете обеспечить надежный захват тяжелой решетки. Чугун - довольно хрупкий материал, поэтому, если решетку уронить, она может сломаться.
- Не ставьте холодную чугунную решетку в раскаленный гриль: решетка должна разогреваться постепенно, по мере доведения гриля до требуемой температуры. Резкий перепад температур может привести к тому, что решетка треснет.
- Чистить решетку следует пока она еще теплая; для чистки используют щетку.
- Если периодически прокалывать решетку с маслом, она покроется слоем, к которому не будет прилипать грязь, и который будет защищать ее от коррозии.
- Разожгите уголь в гриле EGG и поставьте в гриль чугунную решетку. Доведите температуру до 180-200°C. Закройте заслонку и rEEGuлятор и оставьте решетку в гриле на час. Тщательно смажьте решетку растительным (например, арахисовым) маслом. Снова разожгите уголь и разогрейте гриль до 180-200°C. Закройте заслонку и регулятор подачи воздуха и оставьте решетку в гриле в таком состоянии на час.

Советы по использованию гриля:

Прежде чем поставить овощи (особенно, непрочные виды овощей, такие как салат или цикорий) на решетку, слегка смажьте их оливковым маслом. В этом случае потом их будет легче снять с гриля.

FLAVOUR VIRTUOSO

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



Pietro Leeman
Joia

1 Michelin star



ИСТОРИЯ УСПЕХА

С того самого дня, как первые контейнеры с EGG разгрузили в порту Роттердама 2002 году, печи Big Green Egg постепенно набирали популярность в Европе: сейчас любители кулинарии просто не представляют себе, как без них обойтись. История этого уникального изобретения, основанного на принципе глиняных печей, началась несколько тысячелетий назад...

Азиатские глиняные печи

Жители Азии готовили еду в глиняных печах, так называемых «камадо», не одно тысячелетие. В 50-х годах XX века американский военнослужащий Эд Фишер, позднее основавший компанию Big Green Egg Inc., находился в Японии и случайно увидел подобную печь. Он был настолько впечатлён потрясающим вкусом блюд, приготовленных в камадо, что решил познакомить с такими печами своих соотечественников. Фишер учёл популярность барбекю в Америке и добавил в печь специальную решётку: результатом стала новая универсальная печь, использовать которую можно в самых разных целях.



Фирменный зелёный цвет

В 1974 году, вдохновлённый потенциалом печи камадо, а также богатством вкуса приготовленных на ней блюд, Эд Фишер решил импортировать камадо из Азии. Тем не менее, поначалу закупленные печи лишь пылились в его магазинчике на улице Клэрмон Роуд в Атланте. Намного большим успехом в магазине пользовались японские игровые автоматы Пачинко, а вот камадо не сразу завоевали любовь американцев. Однако Фишер нашёл способ привлечь интерес к новому изобретению: он решил покрасить печи, изготовленные в форме яйца, в узнаваемый фирменный зелёный цвет и дать им яркое и запоминающееся название: «большое зелёное яйцо» (англ. Big Green Egg).



Необыкновенный вкус

Чтобы привлечь к Big Green Egg ещё больше внимания посетителей и прохожих, а также познакомить их с изумительным вкусом блюд, приготовленных в Big Green Egg, Фишер поставил одну из печей прямо на улице у входа в свой магазин. Он стал готовить в печи разные блюда, например, куриные крылышки, и восхитительный аромат быстро обратил на себя внимание прохожих. Кроме того, Фишер предлагал им тут же попробовать блюда из Big Green Egg и лично ощутить их необыкновенный вкус. Таким образом, люди сразу же могли оценить преимущества EGG, и вскоре изобретение набрало необыкновенную популярность.



Надёжность

На этом Фишер не остановился: он продолжил совершенствовать своё изобретение на основе идей, поступавших от первых обладателей печи, а также опираясь на свой собственный опыт. Среди прочего, он оборудовал Big Green Egg термометром, а также понял, что температуру в печи регулировать проще, если вместо традиционных торфяных брикетов использовать древесный уголь высшего сорта. Кроме того, Фишер продолжил искать более надёжную и долговечную альтернативу той керамике, из которой изначально изготавливались печи. В середине 90-х он выбрал для этой цели новый тип высококачественной керамики, разработанный НАСА для космической программы. Превосходные изоляционные свойства материала снизили потребление топлива и сделали температуру внутри печи более стабильной. А благодаря новому стойкому покрытию из керамической эмали, фирменный зелёный цвет защищён от изменения и выцветания под действием погодных условий.



Единственная в своём роде

Керамические печи Big Green Egg намного прочнее и надёжнее, чем глиняные печи, и выдерживают намного более высокие температуры. Благодаря этому современная версия EGG не только намного долговечнее, но и многофункциональнее. За эти годы EGG превратилась в уникальную печь, в лучшую версию камадо в мире. Компания Big Green Egg Inc. продолжает совершенствовать это изобретение и значительно в этом преуспевает. Другие производители не раз пытались скопировать знаменитую технологию и создать подобную печь, однако Big Green Egg остаётся непревзойдённой и единственной в своём роде.





Как готовят в Копенгагене

Попробуйте ввести в поисковую строку Google слово "Копенгаген", и среди полученных результатов вы обязательно встретите слово "Нюхавн" (Nyhavn) - это одна из городских достопримечательностей. На террасах красочных кафе и ресторанов полно туристов, как правило, пытающихся сделать селфи. Но если вы хотите прикоснуться к настоящей копенгагенской кухне, придется пройти немного подальше.

Копенгаген - необыкновенный город. Центр города очень компактный, и это удобно: здесь всё под рукой - и для шопинга, и для культурного досуга, и для того, чтобы побаловать себя чем-нибудь вкусным.

Копенгаген - родина Новой северной кухни, которая не только покорила скандинавские страны, но и распространяется теперь по всему миру, давая возможность многим поварам по-новому взглянуть на скандинавскую кухню. Родоначальником этой новой кухни является датчанин Клаус Майер - предприниматель в области ресторанно-гостиничного бизнеса, профессор диетологии, литератор, ведущий кулинарных телешоу и философ. В 2004 году основатель ресторана Нома организовал Симпозиум по вопросам северной кухни с участием шеф-повара

Рене Редзепи; тогда же они, вместе с несколькими другими ведущими скандинавскими поварами, сформулировали свои цели, приняв манифест Новой северной кухни из 10 пунктов. Результатом этого события стала кухня, которая не просто сосредоточена на вкусе: она учитывает интересы человека и природы, заботится об экологической устойчивости и выступает за чистую, простую, свежую, честную, аутентичную, местную и сезонную пищу. И Big Green Egg для этого идеально подходит! А теперь нам пора в гастрономический тур по Копенгагену, в ходе которого повара будут готовить на гриле EGG свои фирменные блюда.

Рестораны "Миссион", "Студио" и "Альманах"

Это совсем недалеко от набережной Нюхавн, где вы снимали селфи. Отойдя от Нюхавна, сверните направо в Хавнегаде, и вы непременно заметите The Standard - здание в стиле ар-деко, которое сразу бросается в глаза. Оно было построено в 1937 году как здание таможенной службы; кроме того, здесь также продавали билеты на паром, который ходит через пролив Эресунн до шведского города Мальме. В 2002 году таможенная служба переехала в другое место, а здание продали; в итоге, оно было преобразовано в ресторан. В 2013 году его выкупили новые

Копенгаген - родина Новой северной кухни, которая не только покорила скандинавские страны, но и распространяется теперь по всему миру, давая возможность многим поварам по-новому взглянуть на скандинавскую кухню.

инвесторы, одним из которых был Клаус Майер. В здании находятся частная столовая и три совершенно не похожих друг на друга ресторана - "Миссион", "Студио" и "Альманах": в каждом из них своя команда сотрудников и свой шеф-повар. Последним из них открылся ресторан "Миссион". Это молодой ресторан средиземноморской кухни с восхитительно непринуждённой обстановкой, где ненавязчиво угадывается влияние многих гастрономических культур, которые можно встретить в районе Мишен (Mission) в Сан-Франциско. Кстати, принцип экологичности касается здесь не только еды, которую подают на тарелке: столы изготовлены из старых рам, а причудливые стулья для посетителей - из металлолома.

Самый вкусный смёрребрёд

В ресторане "Студио" еду подают на очень высоком уровне - как образно, так и в прямом смысле этого слова. Этот небольшой ресторанчик получил мишленовскую звезду всего через год после открытия. Сидя за высокими столиками и пробуя северную кухню с вкраплением влияний чилийской гастрономии, посетители любуются великолепными видами канала. И все же, если вы желаете открыть для себя настоящую датскую кухню, вам обязательно нужно посетить ресторан "Альманах". В вечернем меню - современные изысканные блюда на основе местных ингредиентов и датских традиций, а днем здесь можно отведать смёрребрёд - возможно, самый вкусный во всем Копенгагене! Шефу ресторана - Давиду Марку Сегато Педерсену - пришлось по душе идея приготовить одно из фирменных блюд типа смёрребрёд на гриле Big Green Egg. И он сразу принялся за работу.

Классический датский ланч

Сегодня в меню - смёрребрёд с запеченной соленой сельдью, сливочным сыром и жареными во фритюре каперсами. Пока еда готовится, шеф объясняет что смёрребрёд - это "смёр" и "брёд", то есть, попросту, масло и хлеб. В XIX веке так выглядел типичный ланч фермеров и городских рабочих, которые часто клали на кусочек ржаного хлеба с маслом то, что осталось от вчерашнего ужина. Постепенно хлеба становилось всё больше, на него стали класть всё более разнообразные продукты, и это стало подлинной датской классикой. Сегодня для смёрребрёда по-прежнему, в основном (в 80-90% случаев), используют ржаной хлеб, хотя



рецепт ресторана
"альманах"

СМЁРРЕБРЁД С СОЛЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ, ЗАПЕЧЕННОЙ НА ГРИЛЕ

Предварительная подготовка: 20 минут

Приготовление: 10 минут

4 (двойных) филе соленой сельди
50 г петрушки
3 яйца

4 ПОРЦИИ

100 г ржаной муки
100 г крупнозернистой горчицы
подсолнечное масло, для смазывания
4 ломтика ржаного хлеба
1-2 ст.л. сливочного масла
4 ст.л. сливочного сыра ("с дымком")
1 ст.л. жареных каперсов
кресс-салат для украшения

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру до 200°C. Тем временем, вымойте и высушите филе соленой сельди. Обрежьте концы филе, чтобы получились аккуратные, ровные кусочки. Нарвите листья петрушки. Отложите четверть листьев для украшения и мелко нарежьте остальное. Взбейте яйца в глубокой тарелке и насыпьте на тарелку ржаной муки.

Положите филе сельди на столешницу, кожей вниз. Смажьте сторону, обращенную вверх, горчицей, посыпьте мелко нарубленной петрушкой и сложите кусочки филе. Полейте взбитым яйцом, а сверху посыпьте ржаной мукой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смажьте решетку подсолнечным маслом и выложите на нее филе сельди. Поставьте решетку в гриль и закройте купол. Запекайте филе примерно 3 минуты до тех пор, пока нижняя половина не станет золотисто-румяной, после чего переверните филе и запекайте еще 3 минуты. Тем временем, намажьте маслом куски ржаного хлеба и выложите сливочный сыр в отсаженный мешок.

Снимите запеченную рыбу с гриля и посыпьте солью и перцем по вкусу. Положите по кусочку сельди на каждый кусок хлеба. Выдавите немного сливочного сыра на сельдь и украсьте жареными во фритюре каперсами, петрушкой (которую вы отложили ранее) и кресс-салатом.

Совет:

Можно подавать филе сразу на куске ржаного хлеба, пока рыба не остыла, но можно и законсервировать филе и убрать его в холодильник. Рыба станет более мягкой и кисловатой на вкус. Это настоящая датская классика! Возьмите в равных частях воду, уксус и сахар, смешайте, добавьте лавровый лист, 6 горошин перца и луковичку, нарезанную кольцами, и нагревайте эту смесь до растворения сахара. Дайте полученной смеси остыть и полейте ею запеченную сельдь. Поставьте филе в холодильник, по меньшей мере, на 1 день. Такую законсервированную сельдь можно употреблять в холодном виде либо снова разогреть на гриле EGG.



Обжаренные во фритюре каперсы

Эти каперсы очень вкусные, а приготовить их совсем несложно. Для этого нагрейте в кастрюле слой рапсового или подсолнечного масла до 180°C. Тем временем, промойте каперсы в дуршлаге, слейте воду и просушите. Жарьте каперсы во фритюре около 5 минут до тех пор, пока они не станут хрустящими, дайте маслу стечь на бумажные полотенца и посыпьте свежемолотой морской солью.



СМЁРРЕБРЁД С ЗАПЕЧЕННЫМИ ЛАНГУСТИНАМИ И КОПЧЕНЫМ МАЙОНЕЗОМ

Предварительная подготовка:

35 минут

Приготовление: 5 минут

зеленый лук (8 луковиц)
1 небольшая белая луковичка
50 г сливочного масла
50 мл рапсового масла
8-12 очищенных лангустинов
4 ломтика пшеничного хлеба на закваске
12 листьев настурции

Для копченого майонеза:

150 мл рапсового масла
1 яичный желток
1 ст.л. дижонской горчицы
1 ст.л. яблочного уксуса

Аксессуары:

- Сотейник чугунный
- Пекановая щепка
- Теплозащитный экран convEGGto

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру до 80°C. Тем временем, для копченого майонеза, налейте рапсовое масло в чугунный сотейник.

Разбросайте над тлеющими углями пригоршню пекановой щепы, установите теплозащитный экран и поставьте в гриль решетку. Поставьте кастрюлю с маслом на решетку и закройте купол EGG. Оставьте рапсовое масло прокоптиться примерно на 10 минут

Снимите кастрюлю с маслом с гриля EGG и дайте маслу полностью остыть. Чтобы способствовать охлаждению, можно перелить масло в небольшую

емкость. Выньте решетку и теплозащитный экран. Поставьте решетку на место и нагрейте гриль EGG до 250°C.

Снимите с зеленого лука наружные листья и срежьте зеленую часть. Очистите луковичку и разрежьте ее пополам. Расплавьте сливочное масло и смешайте его с рапсовым маслом. Смажьте лангустины и куски хлеба масляной смесью.

Для майонеза взбивайте яичный желток с дижонской горчицей, яблочным уксусом и щепоткой соли электрическим миксером до тех пор, пока смесь не приобретет светло-желтый цвет. Не прекращая взбивания, медленно влейте копченое рапсовое масло тонкой струйкой, чтобы майонез не свернулся. Продолжайте взбивать до тех пор, пока майонез не приобретет красивый вид и густую консистенцию. Сдобрите по вкусу солью, маслом и, при необходимости, добавьте еще немного яблочного уксуса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите лангустины, весь лук и куски хлеба на решетку. Запекайте ингредиенты примерно в течение 1 минуты, после чего переверните и запекайте еще минуту. После каждой операции закрывайте купол гриля.

Снимите ингредиенты с гриля. Положите по 2-3 лангустина и 2 молодых луковички на каждый кусок хлеба. Нарежьте лук тонкими дольками. Положите копченый майонез на лангустины, а сверху разместите несколько долек запеченного лука. Украсьте листьями настурции.

рецепт ресторана
"альманах"



4 ПОРЦИИ

начало на стр. 15

шкварки. Но если такое мясо не для вас, в здешнем меню всегда можно найти блюдо из курицы или рыбы. Для флэскесвэр берут свиную кожу и нарезают ее очень тонко. Срезав сало, кожу варят три часа на медленном огне в слегка подсоленной воде. Затем ее высушивают в течение двенадцати часов при 75°C и, наконец, на несколько секунд погружают во фритюр из растительного масла. Шкварки сильно набухают, становятся аппетитными и хрустящими. Если сдобрить их смесью пикантных специй и подавать с домашним майонезом, из этого получится превосходная закуска.

Шеф-самоучка

Управляющий ресторана Сэм Мусана сразу загорается идеей приготовить что-нибудь на Big Green Egg и зовет шефа - Эмилия Студница. Эмиль - природный шеф, который сам научился своему искусству. До этого он три года работал мясником - просто для того, чтобы узнать о мясе всё! Готовя на гриле EGG стейк Томагавк с жареными овощами, Эмиль объясняет: "Мы стараемся впечатлить гостей, показав им, что все части свиньи можно приготовить легко и вкусно - так, чтобы использовать мясо по максимуму, поэтому каждый день у нас в меню разные части туши. В летние месяцы, по пятницам и субботам, мы выносим на террасу большой гриль, на котором запекаем на медленном огне целого поросенка. Свинина - неотъемлемый элемент традиционной датской кухни. Мясо к нам поступает с небольших ферм, где к животным относятся с заботой и вниманием. Это сказывается и на качестве". Ну, всё: стейки с овощами готовы. То что получилось - восхитительно сочно и вкусно. Может быть, дело в качестве мяса? Или в том, что для готовки использовался гриль Big Green Egg? Пожалуй, сыграли свою роль и то, и другое.

Следующий уровень

В заключение нашего кулинарного тура по Мясницкому району мы заглядываем в закусную в стиле "фаст-фуд" Джона Майкла Йенсена. В конце концов, хотдоги, так же как и смёрребрёд, неразрывно связаны с датским образом жизни. Джон только что прибыл, и он тоже рад возможности приготовить хотдог на гриле Big Green Egg. Хотя внешне Джон больше похож на крепкого моряка, начинал он как кондитер. Двенадцать лет он работал в ларьке хотдогов на центральном вокзале Копенгагена, а потом решил, что пришла пора что-то менять. Джон объясняет это решение так: "Мне захотелось делать что-то совсем свое. Идей было огромное количество, но так как мой ларек был частью целой сети, возможностей для самовыражения было не особенно много. Поэтому в 2017 году я открыл закусную "Хотдоги у Джона". Хотелось перейти на новый уровень. К тому времени я уже придумал собственные соусы оригинальной рецептуры. Начал с соуса чили. Мне хотелось создать самый вкусный соус в мире. Лет пять назад я даже летал для этого в Штаты, перепробовал там 55 соусов, но ни один из них меня не устроил на 100%.

Секрет вкусной колбасы

Наконец я раздобыл у одного американца рецепт, который взял за основу для создания, экспериментальным путем, своего собственного соуса. Сейчас у меня 28 разных соусов, которые продаются по всей Скандинавии". Джон особо подчеркивает, что некоторые соусы в продаже всего примерно три месяца: "Если, к примеру, я нигде не могу достать хороший перец чили, мы просто не делаем соус чили". Разумеется, на кухне Джона к хотдогам также можно взять маринованные продукты и соусы чатни. А колбаски здесь готовят по его оригинальному рецепту. В сотрудничестве с местным мясником, который поставляет ему колбаски, Джон придумал десять разных сортов. Недавно даже появились колбаски из медвежатины. "В чем секрет вкусной колбасы? - задается вопросом Джон. - "Качественное мясо, жир, вишневое вино, хорошая оболочка... ну и правильно всё приготовить". Что касается последнего - с Big Green Egg, проблем с этим точно не будет! Если у Вас есть EGG, вы можете приготовить все фирменные блюда, которые попробовали мы за время нашего путешествия, а значит - познакомиться с гастрономическим миром Копенгагена прямо у себя дома!

ХОТДОГ ОТ ДЖОНА

Предварительная подготовка: 30 минут (не считая времени выдержки ингредиентов)
Приготовление: 30 минут

4 свежие колбаски на ваш выбор
4 булочки для хотдогов
соус на ваш выбор

Для кисло-сладкой моркови:
500 мл белого уксуса
250 г сахара
1 кг фиолетовой моркови

Для кисло-сладкого лука:
350 мл белого уксуса
135 г сахара
1 звездочка бадьяна
1 кг красного лука

Для вишневого чатни:
1 кг красного лука
250 мл яблочного уксуса
250 мл вишневого вина
200 г тростникового сахара
1 звездочка бадьяна

Аксессуары

- Теплозащитный экран соnVEGGto
- Поддон для сбора жира
- Кулинарный экспресс-термометр

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Для кисло-сладкой моркови, доведите уксус с сахаром, солью и перцем (по вкусу) до кипения. Снимите с огня и дайте смеси остыть. Тем временем, очистите морковь и натрите ее либо нарежьте тонкими полосками. Положите полоски моркови в банку с заворачивающейся крышкой и вылейте на них сверху охлажденную кисло-сладкую смесь. Закройте банку крышкой и оставьте по меньшей мере на 1 неделю: после этого кисло-сладкая морковь готова к употреблению.

Для кисло-сладкого лука, доведите уксус с сахаром, звездочкой бадьяна, а также с солью и перцем (по вкусу) до кипения. Снимите с огня и дайте смеси остыть.

Тем временем, почистите красный лук и нарежьте его тонкими кольцами. Положите кольца лука в банку с заворачивающейся крышкой и вылейте на них сверху охлажденную кисло-сладкую смесь. Закройте банку крышкой и оставьте по меньшей мере на 1 день: после этого кисло-сладкий лук готов к употреблению.

Для вишневого чатни, очистите и нарежьте кубиками красный лук. Смешайте лук с яблочным уксусом, вишневым вином, тростниковым сахаром, звездочкой бадьяна и солью и перцем (по вкусу) в кастрюле. Доведите луковую смесь до кипения, убавьте огонь и оставьте томиться на медленном огне в течение 7-8 часов до выпаривания чатни. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть. Можно подавать чатни сразу либо убрать в банке на хранение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном, поддоном и решеткой до 170°C.

Положите колбаски на решетку и закройте купол гриля EGG. За счет того что приготовление будет происходить без прямого огня и при низкой температуре, скорее всего, оболочка колбасок не будет лопаться, и капаящий жир не вспыхнет.

Продолжайте готовить колбаски, переворачивая их примерно через каждые 5 минут. Колбаски будут готовы по истечении, в общей сложности, около 15 минут, когда они будут со всех сторон иметь аппетитный румяный цвет, а температура в середине составит 65-70°C. Измерить температуру можно с помощью цифрового термометра.

Разрежьте вдоль булочки для хотдогов и снимите колбаски с гриля. Положите булочки на решетку, надрезом вниз, примерно на 30 секунд. После каждой операции закрывайте купол гриля.

Снимите булочки с гриля, положите в них колбаску и подавайте с кисло-сладкой морковью, кисло-сладким луком, вишневым чатни и соусом на ваш выбор.

Quick-Read Thermometer

Кулинарный экспресс-термометр

Официально он называется Электронный Кулинарный Экспресс-термометр Big Green Egg (Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer). Ни одно из этих слов не лишнее. За несколько секунд он показывает температуру запекаемой вами начинки или фаршированного цыпленка. С точностью до одного градуса (до 300°C!). Удобно: он легко помещается в карман, а его ручка одновременно служит футляром для хранения.



Рецепт закуской "Хотдоги у Джона"

4 ПОРЦИИ



Рецепт ресторана "NOSE 2 TAIL"

4 ПОРЦИИ

Совет:

Для простоты можно ограничиться одним сортом цветной капусты.

— Copenhagen —

СВИНОЙ СТЕЙК

"ТОМАГАВК"

с жареными овощами

Предварительная подготовка: 20 минут
Приготовление: 15 минут

4 свиных томагавка (котлеты на ребрышках с длинным ребром)
2-3 ст.л. лимонно-тимьянового масла с запеченным чесноком (см. базовый рецепт)

Для овощей:

10 небольших картофелин
1 морковь
¼ фиолетовой цветной капусты
¼ белой цветной капусты
¼ капусты романеско
¼ желтой цветной капусты
16 зеленых бобов
зеленый лук (3 луковицы)
3 ст.л. подсолнечного масла

Аксессуары

- Теплозащитный экран соnVEGGto
- Чугунная сковорода для гриля S
- Термометр моментальный

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном и решеткой до 200°C.

Тем временем, для овощей - тщательно вымойте картофель. Положите картофель в кастрюлю с водой и доведите до кипения. Убавьте огонь и готовьте в течение 7-10 минут почти до готовности. Очистите и нарежьте морковь. Нарежьте все сорта цветной капусты на отдельные соцветия. Удалите концы с зеленых бобов и крупно нарубите зеленый лук.

Слейте воду с картофеля, дайте ему немного остыть и нарежьте на четвертинки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смажьте свиные томагавки с обеих сторон лимонно-тимьяновым маслом и запеченным чесноком, посолите и поперчите по вкусу. Подогрейте подсолнечное масло в сковороде для овощей.

Положите томагавки на решетку и разложите овощи на сковороде. Закройте купол гриля. Запекайте томагавки и жарьте овощи в течение примерно 2,5 минут, после чего поверните томагавки на четверть, чтобы на

них остались красивые следы от решетки, и переверните овощи. Закройте купол гриля и жарьте продукты еще 2,5 минуты. Переверните томагавки и продолжайте запекание и жарку еще 2 раза по 2,5 минуты, каждый раз переворачивая овощи. Проверьте, достигли ли овощи готовности "аль денте", и измерьте температуру в середине томагавков с помощью цифрового термометра. Если ваше мясо очень высокого качества, температуры в середине на уровне 56°C будет достаточно. Благодаря этому мясо будет особенно сочным. В сомнительных случаях, следует поддерживать температуру в середине на более высоком уровне - около 65°C. При необходимости, запекайте томагавки и жарьте овощи дольше.

Посолите и поперчите овощи (и, при желании, томагавки) по вкусу и разложите их по тарелкам.

Лимонно-тимьяновое масло с запеченным чесноком

¾ головки чеснока
½ пучка лимонного тимьяна
250 мл оливкового масла первого отжима
250 мл подсолнечного масла

Нагрейте сковороду для жарки без какого бы то ни было жира. Разрежьте на половинки зубчики чеснока, положите их в сковороду и жарьте до коричневого цвета.

Положите чеснок и веточки тимьяна в кастрюлю с оливковым и подсолнечным маслом и нагрейте до 50°C. Поддерживайте эту температуру примерно в течение 20 минут. Снимите с огня и дайте маслу остыть.

Процедите масло через сито и воронку в чистую бутылку. Масло хранится около 4 месяцев. Оно превосходно подходит к свинине, но его также можно употреблять с картофелем.

ДРЕВНЯЯ МУДРОСТЬ И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Чтобы понять истоки Big Green Egg, нам нужно перенестись на несколько веков назад. Его прообраз – это традиционная глиняная печь на дровах, появившаяся в Восточной Азии более трех тысяч лет назад. Японцы взяли ее на вооружение и назвали ласковым именем «камадо», что означает «печь» или «очаг». В начале прошлого века, опять же в Японии, ее заметили американские солдаты, которые привезли ее домой в качестве сувенира. В Атланте (штат Джорджия, США) древнее изобретение постепенно начали совершенствовать с учетом современных знаний, технологий производства и инновационных материалов, в том числе передовой технологии изготовления керамики NASA. В результате появился уникальный кулинарный прибор: Big Green Egg.

РАСКРЫВАЕМ СЕКРЕТ BIG GREEN EGG

Японцы, американцы, русские, – кто бы ни попробовал еду, приготовленную в Big Green Egg, отмечают ее восхитительный, ни с чем не сравнимый вкус. В чем же заключается секрет EGG? На самом деле, это сочетание нескольких аспектов. Во-первых, это керамика, которая отражает тепло. В результате возникает поток воздуха, придающий готовящимся продуктам и блюдам дополнительную нежность. Во-вторых, это циркуляция воздуха, позволяющая равномерно приготовить продукт при желаемой температуре. Как известно, температуру в EGG можно отрегулировать вплоть до градуса и удержать ее неизменное значение. Благодаря высококачественной теплоизолирующей керамике внешняя температура никак не влияет на температуру внутри EGG. И, в-третьих, это сам внешний вид печи.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСОМ ВМЕСТЕ С ЛЮБИМЫМИ

Наслаждаться всеми прелестями жизни вместе – вот для чего существует Big Green Egg. Собираться вместе с семьей, любимыми и друзьями и вместе пробовать самые вкусные блюда в своей жизни. Big Green Egg работает при температуре 70°C - 350°C, а значит, позволяет использовать всевозможные технологии приготовления: жарку на гриле, запекание, варку, тушение, копчение и приготовление на медленном огне. Хотите еще больше расширить его возможности? Для каждой модели Big Green Egg существуют удобные аксессуары, с которыми готовить в EGG становится еще проще и приятнее, а блюда получаются еще вкуснее. Мультифункциональный EGG и хорошая компания вместе создают по-настоящему незабываемые моменты.



Mini

Решетка гриля: ø 25 cm
Рабочая поверхность: 507 cm²
Общий вес: 17 kg

MiniMax

Решетка гриля: ø 33 cm
Рабочая поверхность: 855 cm²
Общий вес: 35 kg

Mini поставляется в стандартной комплектации без устройства для переноски (EGG Carrier).



Small

Решетка гриля: ø 33 cm
Рабочая поверхность: 855 cm²
Общий вес: 36 kg

Medium

Решетка гриля: ø 38 cm
Рабочая поверхность: 1.140 cm²
Общий вес: 51 kg

Large

Решетка гриля: ø 46 cm
Рабочая поверхность: 1.688 cm²
Общий вес: 73 kg



XLarge

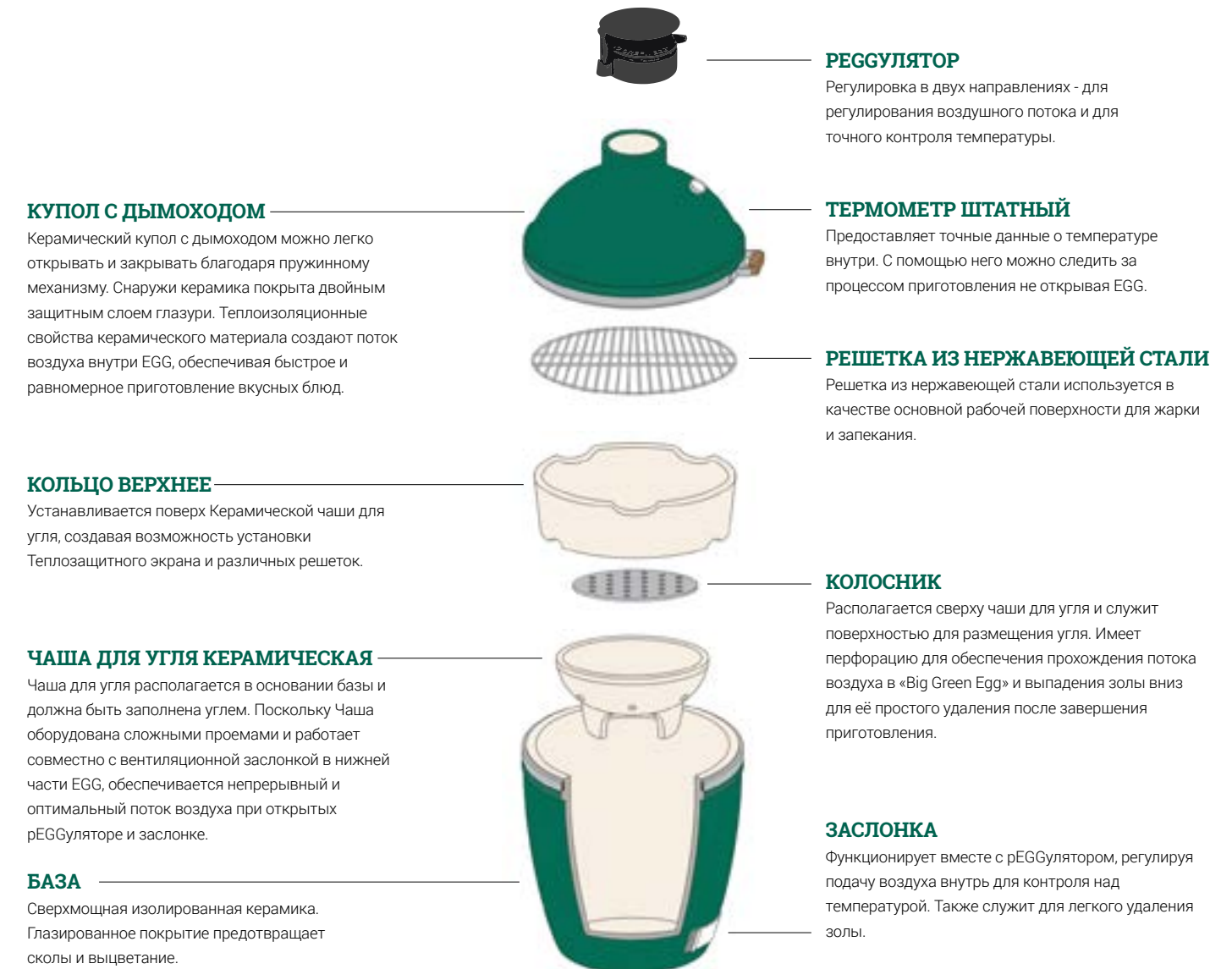
Решетка гриля: ø 61 cm
Рабочая поверхность: 2.919 cm²
Общий вес: 99 kg

2XL

Решетка гриля: ø 74 cm
Рабочая поверхность: 4.336 cm²
Общий вес: 170 kg

BIG GREEN EGG В ПОДРОБНОСТЯХ

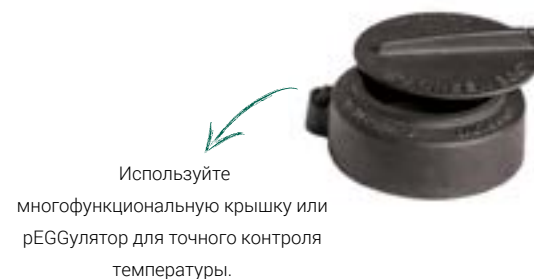
Высокое качество, превосходная керамика, прекрасное приспособление для приготовления на свежем воздухе!



Если хотите узнать больше, посетите сайт: biggreenegg.eu



Натуральный кусковой древесный уголь, используемый для Big Green Egg, представляет собой безупречное сочетание древесины дуба и пекана (кария). Большие куски угля долго горят, но, в отличие от других видов угля, оставляют очень мало золы и создают тонкий аромат дыма. Одна порция угля может непрерывно поддерживать постоянную температуру и горит в течение 8 часов.



Используйте всего три брикета для розжига, и через 15 минут оптимальная температура будет достигнута и Ваш Big Green Egg готов к работе!

Брикеты для розжига угля в Big Green Egg изготовлены из натурального сырья без химических добавок. Они не имеют запаха и не влияют на вкус приготавливаемой еды.

С помощью Экрана теплозащитного convEGGtor, вы легко можете превратить печь Big Green Egg в духовку. Тепловой экран не дает жару от углей вступать в прямой контакт с продуктами, что идеально подходит для приготовления нежных ингредиентов и для приготовления на медленном огне. Дополнительное использование Керамического камня для выпекания позволит Вам испечь самый лучший хлеб и пиццу с настоящей хрустящей корочкой.

LET YOUR CREATIVITY RUN WILD!





Фестиваль вкуса Big Green Egg

Наши представители и поклонники каждый год с нетерпением ждут этого события. Ярмарка вкуса Big Green Egg. Именно здесь на передний план выходят мастерство, увлеченность и профессионализм. Это вкусный, вдохновляющий и незабываемый день, который мы организуем специально для вас!

Вот уже 12 лет о Big Green Egg Flavour Fair знают в Нидерландах практически все. То, что когда-то начиналось как небольшое мероприятие, переросло со временем в грандиозный праздник еды, где все блюда готовятся исключительно на гриле Big Green Egg. В последние годы горизонты праздника расширились, и теперь Ярмарки вкуса Big Green Egg проходят в нескольких европейских странах. Во время этих вкусных мероприятий, множество профессиональных поваров готовят самые изысканные блюда из мяса, рыбы и овощей, либо выпекают разного рода кондитерские изделия - к огромному удовольствию всех присутствующих. Гости могут вдоволь насладиться вкусной едой и получить удовольствие от атмосферы праздника. Откройте для себя секреты прославленного шеф-повара, примите участие в мастер-классе, узнайте секреты и хитрости гриль-кухни. А еще здесь можно поучаствовать в конкурсе вкусов и потанцевать под звуки рока! Ну что ж, до (новой) встречи в этом году?

Повестка дня

Страна	Дата
Швейцария	14 Апреля
Бельгия	19 Мая
Литва	26 Мая
Словакия	1 Июня
Финляндия	9 Июня
Нидерланды	16 Июня
Венгрия	15 Сентября
Россия	Сентябрь
Эстония	Следите онлайн

Больше информации:
biggreenegg.ch
biggreenegg.be
biggreenegg.eu/lt
biggreenegg.sk
biggreenegg.fi
biggreenegg.nl
biggreenegg.hu
biggreenegg.ru
biggreenegg.eu/ee



КАКОЙ УХОД НУЖЕН МОЕМУ ГРИЛЮ EGG?

Ничего сложного в этом нет. Чем лучше вы следите за вашим грилем Big Green Egg, тем дольше он прослужит и будет иметь красивый внешний вид. Как этого добиться? Петер Боотсма, неизменный эксперт по Big Green Egg, объясняет правила ухода для каждого отдельного компонента.

КРЫШКА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЧУГУННАЯ/РЕГУЛЯТОР

Если вы используете ваш EGG в первый раз, то убедитесь, что многофункциональная чугунная крышка/регулятор достаточно прокален. Если вы этого не сделаете, металлическая верхняя часть быстро загрязнится. Как его прокалить? Нагрейте EGG до температуры 180-200°C и поместите многофункциональную крышку/регулятор на решетку в гриль. Поместите керамическую заглушку на купол и закройте его (это приведет к небольшому падению температуры и уголь погаснет, но это не проблема). Оставьте на один час, после чего чугун поменяет цвет. Как только верхняя часть многофункциональной крышки/регулятора остынет, натрите его Криско или растительным маслом, например арахисовым. Это то, что мы называем выдерживанием. Доведите температуру до 180-200°C. Замените керамическую заглушку многофункциональной крышкой/регулятором. Закройте заслонку и оставьте гриль на час, пока не остынет. Повторяйте эту процедуру один или два раза в год, чтобы держать многофункциональную крышку/регулятор в хорошем состоянии.



МОБИЛЬНАЯ ПОДСТАВКА

Вы часто перевозите ваш гриль Big Green Egg с места на место? Если да, болты и гайки могут со временем ослабнуть. Регулярно проверяйте их состояние и, при необходимости, подтягивайте. Очень важно периодически чистить подставку небольшим количеством мыльной воды (с экологически чистым мылом). Кроме всего прочего, это значительно улучшит ее внешний вид.



ОСНОВАНИЕ

Периодически чистите основание снаружи (мне это приходится делать чаще, так как я пользуюсь EGG почти ежедневно) водой и экологически чистым мылом. Проще всего это делать, когда ваш гриль EGG еще не совсем остыл.

КУПОЛ

Его можно периодически чистить изнутри стальной щеткой.

Его можно периодически чистить изнутри стальной щеткой.



convEGGtor

Конструкция теплозащитного экрана такова, что он обеспечивает хороший обдув и прекрасную теплопроводность. Так как экран пропускает только непрямо тепло, по существу, ваш гриль представляет собой полноценную печь под открытым небом. Бойтесь запачкать экран во время готовки? Просто поставьте на теплозащитный экран поддон для сбора жира. Забыли? Ничего страшного! Нагрейте ваш гриль Big Green Egg до 250°C, и он сам очистится: вся грязь просто выгорит. Когда из-под многофункциональной чугунной крышки перестал выходить дым, это означает, что внутри всё чисто. Если же вам нужно срочно почистить экран - просто вооружитесь щеткой.

ОГНЕВАЯ ЧАША И ОГНЕУПОРНОЕ ВЕРХНЕЕ КОЛЬЦО

Забей все просто: никакого ухода этим компонентам не требуется.



РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Легче всего чистить решетку, пока она еще теплая. Для этого лучше всего использовать стальную щетку. Потом снимите все остатки комком бумаги. Лично я всегда убираю гриль EGG на хранение сразу после использования (что, по сути, означает, что я не очень люблю заниматься чисткой). При следующем розжиге гриля, я чищу решетку, как только она начинает нагреваться. На это уходит совсем немного времени. И насколько же удобнее готовить на EGG, если на решетке нет никаких остатков мяса!



ЧУГУННАЯ РЕШЕТКА

Чугун - красивый и очень прочный материал, но у него есть один недостаток - он хрупкий. Это означает, что он периодически требует к себе дополнительное внимания. Чугунную решетку нужно не только чистить (точно так же, как решетку из нержавеющей стали), но и смазывать. Я уже описал этот процесс достаточно подробно в разделе, посвященном уходу за многофункциональной чугунной крышкой. Когда будете ставить решетку в гриль, не забудьте воспользоваться специальным съемником: в противном случае, вы можете уронить эту очень тяжелую решетку на огнеупорное верхнее кольцо, в результате чего кольцо треснет. Чтобы избежать значительных и резких перепадов температур, которые могут приводить к растрескиванию, нагрев решетки в гриле Big Green Egg должен всегда производиться постепенно (иными словами, нельзя ставить решетку в раскаленный гриль). Чугунная решетка должна нагреваться одновременно с грилем EGG: это позволит минимизировать нагрузку на решетку.



НАГРЕВАТЬ ДО БЕЛОГО КАЛЕНИЯ?

Для начала, развенчаем один распространенный миф. Порой приходится слышать от пользователей гриля EGG о том, что они раскаляют свой Big Green Egg добела («дочистка»). Для этого они подвергают гриль воздействию сверхвысоких температур в течение очень продолжительного времени. Но в действительности, чем больше вы используете Big Green Egg, тем чернее он становится. Еще один приятный побочный эффект: со временем, работа с грилем становится более приятной и стабильной. Для меня, как настоящего фаната Big Green Egg, это - самое главное.

ТЕРМОМЕТР

Чтобы ваш термометр подольше послужил вам (т.е., продолжал правильно показывать температуру), снимите его с купола. Доведите до кипения кастрюлю воды, поместите в нее лопаточку и просуньте через отверстие термометр. Он должен показывать температуру 100°C. В противном случае, откалибруйте термометр, выставив с помощью гайки сзади температуру 100°C. Затем подвесьте термометр в контейнере с ледяной водой (водой с кубиками льда). Через несколько минут снова погрузите термометр в кипящую воду. Если он исправен, температура снова должна подняться до 100°C.

ПЕТЛЯ

Петля изготовлена из стали, а это значит, что она перемещается вместе с керамикой (и это - плюс). Но, с другой стороны, при изменении температур, она подвержена расширению или сжатию. Это означает, что петлю нужно время от времени проверять и подтягивать. При этом следите за тем, чтобы не выпала прокладка. Если это все же произошло, поместите ее на место (о том, как именно это следует сделать, написано в руководстве). От нагрева движущиеся детали петли становятся шероховатыми, что приводит к трению и в конечном итоге может вызвать ослабление болтов. Заодно как следует протрите стальные поверхности с мыльной водой.



ПРОКЛАДКА

Прокладка в вашем гриле Big Green Egg выполняет две функции: во-первых, он смягчает механические удары, таким образом защищая гриль от повреждений при закрытии, а во-вторых, обеспечивает герметичность. Со временем войлок затвердевает: после этого он уже неэффективен, а это значит, что пришло время его заменить. Снимите старый войлок, очистите находящуюся под ним керамическую поверхность острым ножом или шпателем, и удалите жир с ободьев. Теперь можно установить новую прокладку из войлока. После этого лучше всего оставить купол закрытым на 24 часа. Не хотите больше ждать? Розожгите Big Green Egg, чтобы клеевой слой как следует пристал к керамике. Заменяйте войлок примерно раз в два года.

ПОРТРЕТ ГУРМАНА

Любимый рецепт
Мартина Фюрста



Мартин Фюрст из города Тифенбах в Германии начинает наш разговор такими словами: "Я провожу все свое время, занимаясь любимым делом - замечательно, правда?" Так как больше всего на свете Мартин любит готовить на одном из своих грилей Big Green Egg, его можно назвать настоящим гуру кулинарии, в жизни которого еда и напитки, так или иначе, всегда имели особое значение.

Несомненно, у Мартина отличный вкус. В семье, где он вырос, всегда уделялось большое внимание приготовлению еды - старательно, из качественных ингредиентов. Как объясняет наш герой, "Мой отец был пивоваром, а мама работала поваром. Я сам еще несколько лет назад работал на пивоварне, а сейчас занимаюсь тем, что контролирую качество ингредиентов в компании, которая называется Mymuesli. Это замечательная работа: ведь приготовить что-то по-настоящему вкусное можно только из самых лучших ингредиентов. Эту же философию я исповедую, работая с грилем Big Green Egg!

Сплошное удовольствие

"Мне нравится иметь дело с едой - и дома, и на работе. Раньше я работал на пивоварне, а потом захотел чего-то нового, и вот я готовлю на гриле EGG - и это здорово! Я просто обожаю этим заниматься и получаю от этого непередаваемое удовольствие! Вот уже более 10 лет я провожу много времени, занимаясь готовкой на свежем воздухе. Придумывать что-то из свежих ингредиентов, пробовать новое, постоянно открывать для себя новые возможности - это вдохновляет меня каждый день". "Сейчас нечасто приходится готовить в помещении - ну, если не считать времени на приготовление продуктов, - смеется Мартин. - Я разжигаю уголь в гриле как минимум 4-5 раз в неделю - будь то летом или зимой. А если вы спросите меня, как я представляю себе

идеальный день - это сидеть с друзьями и с семьей вокруг гриля, с вкуснейшей едой в руках и бокалом Вайбургундера в руке. Лучше всего, если на улице это время тепло - градусов 25, хотя вообще-то я занимаюсь с грилем круглый год!"

Дичь - прямо из EGGspander!

Мартин не сразу пришел к решению купить Big Green Egg: "Как только в продаже появились грили камадо, я сразу подумал, что это отличная вещь для готовки. Здесь, так же как с продуктами, я хотел иметь самое высокое качество, поэтому перепробовал грили несколько разных марок. И в конце концов выбрал оригинальный гриль - Big Green Egg. В пользу этого решения была вся совокупность факторов - отличный дизайн, широкий температурный диапазон, возможность точно регулировать нагрев, универсальность и, конечно, дух самого бренда. Сейчас у меня есть разные модели этой марки - и MiniMax, и Large. И я их не променяю ни на что другое! Я использую разные технологии готовки. Речь идет не только о классическом запекании на гриле, но и о жарке в масле, копчении и медленном приготовлении при очень низкой температуре. А еще мне очень нравится мой набор многоуровневых решеток EGGspander: ведь благодаря ему мой гриль формата Large стал еще более универсальным. Теперь места для готовки больше; кроме того, можно выпекать что-нибудь на гриле и одновременно готовить на пару. В общем, возможностей очень много!"

Кулинарные советы и хитрости

Вот уже около 7 лет наш кулинарный гуру делится своим энтузиазмом с другими - и это стало для него своего рода второй профессией. Он проводит мастер-классы и презентации, регулярно делится рецептами на сайтах для любителей барбекю и ведет собственные страницы в социальных сетях под

названием "Мартин Фюрст: Перекусим?" Вот как объясняет это сам Мартин: "Честно говоря, понятия не имею, почему я решил делиться своими знаниями о готовке на свежем воздухе. Наверное, с одной стороны, было интересно посмотреть, что из этого выйдет, а с другой - мне просто нравилось всем этим заниматься. И я подумал, что это прикольно. Да я и сейчас так считаю. Мне просто нравится заниматься любимым делом и делиться этой радостью с другими - например, давать советы, раскрывать маленькие хитрости, объяснять, как использовать гриль EGG, чтобы достичь наилучших результатов, и показывать, как можно приготовить изумительное блюдо всего из нескольких ингредиентов. Хотя, на самом деле, я - неисправимый романтик и просто радуюсь, когда участники этих мероприятий хорошо проводят время".

Лучший камадо

"Совершенно неважно, на чем они готовят у себя дома. Я говорю им то, что знаю по своему опыту: лучший камадо - это Big Green Egg. А вообще, независимо от того, чем люди пользуются, главное - чтобы они знали, как с этим правильно обращаться. Ну, и конечно, важно, чтобы ингредиенты были высокого качества. Среди блюд, которые мне особенно нравится готовить - вкусное блюдо из телятины с рукколой и папайей. Оно не только очень вкусное, но и идеально демонстрирует одно из замечательных преимуществ гриля Big Green Egg, а именно - возможность приготовления мяса на слабом огне. А в качестве десерта неизменной популярностью пользуются карамелизованные сливы с медом, подслащенный творог и меренга с корицей. Его очень просто готовить, сочетание вкусов - необыкновенное, а результат - просто пальчики оближешь!"

ТЕЛЯЧИЙ ХВОСТ

с салатом руккола и папайей

4 ПОРЦИИ

Предварительная подготовка:

15 минут

Приготовление: 50 минут

1 телячий хвост
100 г рукколы
½ папайи

Для обсыпки:

2 ст.л. сладкой паприки
2 ст.л. рас-эль-ханута
1 ч.л. порошка чили
1 ст.л. крупнокристаллического тростникового сахара
1 ст.л. соли

Для заправки:

1 стручок красного перца чили
1 ч.л. крупнозернистой французской горчицы
1 ст.л. кокосового сахара (или крупнозернистого тростникового сахара)

1 ч.л. цедры неопрыскиваемого лайма

2 ст.л. яблочного сока

1 ст.л. мягкого белого бальзамического уксуса

2 ст.л. оливкового масла

Аксессуары:

Теплозащитный экран со vEGGto
Беспроводной дистанционный термометр

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном и решеткой до 120-

140°C. Снимите с хвоста лишний жир, а на слое оставшегося на хвосте жира сделайте косые надрезы. Смешайте ингредиенты для обсыпки и обильно распределите обсыпку по всей поверхности мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите хвост на решетку жирной стороной вверх. Вставьте зонд термометра в середину мяса и закройте купол гриля. Установите температуру в середине на 56°C и оставьте мясо готовиться до достижения этой температуры. На это уйдет около 40-45 минут.

Тем временем, вымойте рукколу и обсушите ее в центрифуге. Очистите папайю от кожуры и зерен и настройте мякоть длинными лентами с помощью терки для сыра или овощечистки. Для заправки, разделите перец чили на две половины, очистите от стебля и семян и мелко нарежьте мякоть перца. Взбейте перец чили с другими ингредиентами для заправки в миске, посолите и поперчите по вкусу. Вмешайте заправку в рукколу и украсьте ленточками папайи.

Снимите хвост с гриля по достижении заданной температуры в середине мяса. Оставьте мясо примерно на 5 минут, после чего нарежьте поперек волокон аккуратными тонкими ломтиками. Подавайте с салатом руккола.

СЛАДКИЙ ТВОРОГ

с карамелизованными сливами

и меренгой с корицей

Предварительная подготовка:

10 минут (не считая времени на высушивание)

Приготовление: 40 минут

6 слив

1 ч.л. кокосового сахара (или любого другого нерафинированного сахара)
30 мл сливового бренди
8 листьев мяты

Для творога:

2-3 ст.л. меда
250 г творога

½ стручка ванили

Для меренги:

2 яичных белка
1-2 ч.л. корицы

Аксессуары:

Теплозащитный экран
Духовка голландская зеленая

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Для меренги, разогрейте печь до 100°C и выложите противень для выпекания пергаментом. Пока разогревается духовка, хорошо взбейте в миске белки яиц. Непосредственно перед завершением взбивания добавьте по вкусу корицы и щепотку соли.

Выложите меренгу тонким слоем на противень для выпекания. Поставьте противень в печь и дайте меренге посушиться в течение примерно 2 часов.

Выньте меренгу из печи и разделите

на крупные куски. Можно сделать меренгу заранее (за несколько дней): в этом случае ее нужно хранить в герметичном контейнере.

ГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном и решеткой до 180°C. Тем временем, вымойте сливы, просушите их и разделите на половинки. Удалите из слив косточки, разрежьте половинки на кусочки и положите их на крышку голландской духовки.

Посыпьте сливы кокосовым сахаром и поставьте блюдо на решетку. Закрыйте купол гриля и оставьте сливы готовиться примерно на 20 минут. Тем временем, для творога, смешайте мед и творог в миске. Раскройте стручок ванили вдоль, удалите из него семена и вложите в творог.

Непосредственно перед окончанием приготовления дегласируйте сливы сливовым бренди. При желании, на этом этапе можно фламбировать сливы, для чего следует (осторожно!) поджечь бренди.

Мелко порубите листья мяты. Разложите творог на 4 тарелки. Выложите карамелизованные сливы сверху и украсьте меренгой и мелко нарубленной мятой.



ФИЛОСОФИЯ ПОВАРА ВЕГЕТАРИАНСКОЙ КУХНИ

Вы относитесь к овощам просто как к гарниру, так как считаете вегетарианские блюда какими-то "неполными"? Это вовсе не так: на гриле EGG вы можете приготовить очень внушительные вегетарианские блюда! Шеф-повар Пьетро Лееман из миланского ресторана "Джойя" рассказывает нам о том, насколько вкусной и полезной может быть вегетарианская пища.

Пьетро - повар по призванию, в приготовление блюд он вкладывает душу. Его кухня очень проста: в ее основе, главным образом, экологически чистые овощи. Сейчас интерес к вегетарианской еде постоянно растет, но 30 лет назад все было совсем по-другому. Именно тогда, руководствуясь своей философией, Пьетро открыл ресторан, целью которого было создание здоровой и вкусной пищи без мяса. И он в этом преуспел: в 1996 году "Джойя" стал первым в Европе вегетарианским рестораном, получившим мишленовскую звезду.

Хозяин на кухне

Это означает, что в том, что касается вегетарианской кулинарии, Пьетро Леман - настоящий новатор! Под влиянием друга их семьи - шеф-повара Анжело Конти Россини - тогда еще юный швейцарец решил, что и его будущее - на кухне. Вот как рассказывает об этом сам Пьетро: "Анжело постоянно заходил к нам на обед, и я полюбил и то, что он готовил, и его отношение к готовке! На кухне он был настоящим мэтром, который полностью выражал себя в своих творениях, и я тоже захотел этим заниматься". Чтобы овладеть поваренным ремеслом, Пьетро поработал в разных ресторанах Швейцарии, Италии и Франции. "Тогда я еще готовил из рыбы и мяса. Я еще не был вегетарианцем, но это важно - научиться

работать с самыми разными ингредиентами, даже если сейчас вы сосредоточены на вегетарианской кухне. Знание ингредиентов - в основе всего! Я часто вижу, как молодые повара готовят неплохие блюда, но им порой не хватает знаний".

Восточная философия

А между тем, наш молодой повар заинтересовался буддизмом и решил стать вегетарианцем. Чтобы больше узнать об этой кухне и об этой религии, Пьетро собрал все свои деньги и отправился в Азию. "В Азии люди готовят вегетарианскую еду тысячелетиями, поэтому вегетарианская кухня там очень изысканная", - объясняет Пьетро. "Я читал об этом, но понял, что, если я собираюсь по-настоящему понять восточную философию, мне нужно побывать там самому. А еще мне хотелось найти себя, так как я убежден: жизнь - это путешествие, в ходе которого мы пытаемся понять, кто же мы на самом деле. В Азии в этом достигли больших высот - благодаря медитации и религии. Я захотел воплотить это на практике".

Путешествие, полное открытий

"Первый год я провел в Китае, изучая местную кухню и культуру. Потом я отправился в Японию, где преподавал в школе французский язык и давал уроки итальянской кухни. Это путешествие стало для меня настоящим открытием: мне открылся совсем другой мир, а я сам стал другим человеком. Еще я стал спокойнее, хотя возможно, просто возраст сказывается. До этого я был гораздо более нервным и агрессивным. Приобретая новый опыт и изменив свой образ жизни, я стал значительно спокойнее. В связи с этим, хотел бы посоветовать коллегам: чаще ешьте вегетарианские блюда", - смеется Пьетро.

Радость вегетарианства

"Приобретенный в Азии опыт я привез с собой в Европу, вместе с амбициозными планами стать высококлассным поваром и подавать вегетарианские блюда, каждое из которых рассказывает свою историю. С чистым вкусом, из органических ингредиентов от местных поставщиков. Для меня качество - это не икра, и не еда, которую заказывают по телефону. Возьмем к примеру сыр: его нам поставляют сам фермер. Мы знаем, как на ферме обращаются с животными, на каком горном пастбище они пасутся. Я думаю, очень важно ориентироваться на природу, потому что живя в гармонии с природой, мы чувствуем себя счастливее. Подобным же образом, то, что мы едим, оказывает влияние на то, как мы себя чувствуем. Поэтому "Джойя" представляет радость вегетарианства. Эта пища не просто вкусна, с ней вы лучше себя чувствуете".

Собираем сырье прямо на природе

"У нас, - продолжает Пьетро, - свой сад, километрах в 30 от ресторана. Эту землю нам предоставил для этой цели один мой друг фермер. В основном, мы там выращиваем травы и другие растения, которые не так просто купить - такие как миога: это такой японский корень, хотя мы используем бутоны цветов этого растения. На вкус они напоминают имбирь и лук-шалот. Мы ездим туда каждую неделю ухаживать за садом и собирать урожай. А еще мы собираем травы, водяной кресс, грибы и ягоды - прямо в дикорастущем виде. Например, горьковатый вкус ягод рябины превосходно сочетается с темным шоколадом. Дело не только в том, что эти ингредиенты очень вкусны и прекрасно дополняют нашу кухню. Выращивая свои растения и собирая их в диком виде, мы лучше понимаем природу".

Академия "Джойя"

Сделать всё, чтобы люди полюбили вегетарианскую пищу - в этом Пьетро видит свою миссию. Поэтому его мишленовский ресторан очень доступен. На ланч вы можете заказать "Джойя Гурмэ" или "Джойя Бистро". "Джойя Бистро", объясняет Пьетро, - это возможность полакомиться здоровой едой в ресторане по очень умеренной цене. Блюда класса бистро - более простые, и их легче готовить. На самом деле, я вижу смысл своей жизни именно в том, чтобы позволить людям наслаждаться вкусной и полезной вегетарианской пищей. Поэтому мы создали Академию "Джойя", где мы проводим семинары и учебные курсы. Есть многие, кому хотелось бы есть вегетарианскую еду, но им кажется, что готовить вкусные вегетарианские блюда и придерживаться сбалансированного меню - это слишком сложно".

Создание вкуса

"У нас всё находит своё применение. Чтобы приготовить хорошее вегетарианское блюдо, нужно экспериментировать с цветом и вкусом овощей. В природе существует пять вкусов - сладкий, кислый, соленый, горький и умами и каждый природный ингредиент содержит хотя бы один из этих вкусов. Мясо в сочетании с растительным маслом, травами, солью и перцем содержит умами, что создает определенные вкусовые ощущения. Мы также создаем вкус умами, ферментируя овощи или запекая либо коптя их на гриле Big Green Egg, поэтому вам не придется скучать по привычному вкусу мяса. Мы также уделяем внимание эстетике. Мои блюда - это всегда сочетание вкуса и цвета, и они содержат элементы, имеющие природную, геометрическую или произвольную форму. В результате получается сбалансированное блюдо, имеющее ту глубину, которую я желаю передать".



- Дом на Востоке летом -

КУНЖУТНЫЙ ТОФУ С ЗЕЛЕНЬМИ БОБАМИ, ФЕРМЕНТИРОВАННОЙ МОРКОВЬЮ И АГРЕТТИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ЛЕТНИМИ ОВОЩАМИ

Предварительная подготовка: 50 минут
Приготовление: 35 минут
8 ПОРЦИЙ

Для кунжутного тофу:
120 г цветной капусты или (крупно нарубленного) сельдерея
200 г шелкового тофу
20 г кудзу (из магазина экологически чистых продуктов питания)
40 г картофельного крахмала
40 тахини (кунжутной пасты)
400 г воды
5 г соли

Для овощей:
8 томатов Даттерини (или томатов черри)
4 ломтика тыквы толщиной около 3 см
8 головок зеленой спаржи
2 ст.л. оливкового масла
8 крупных листьев шпината

Для украшения:
1 пучок агретти (солянки калийной)
100 г соуса тамари или соевого соуса
30 г корня имбиря
4 стручка зеленых бобов
100 г малинового кули
10 г темного кунжутного масла
20 г густого соевого соуса
200 г ферментированной моркови в полосках
лепестки съедобных цветов

Аксессуары:
Перфорированный противень

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Для кунжутного тофу, доведите до кипения полную кастрюлю воды. Положите в кипящую воду цветную капусту или сельдерея и варите около 8 минут до готовности. Откиньте цветную капусту или сельдерея на дуршлаг и доведите до консистенции пюре в блендере. Дополнительно протрите пюре через сито.

Приготовьте 8 глубоких тарелок. Нарезьте тофу кубиками и положите в кастрюлю вместе с остальными ингредиентами. Держите на среднем огне примерно 25 минут, постоянно взбивая венчиком. Разложите смесь тофу по тарелкам и поставьте в холодильник для затвердевания.

Для приготовления украшения, доведите до кипения кастрюлю воды и приготовьте миску ледяной воды. Срежьте корни с агретти и опустите овощи в кипящую воду примерно на 5 секунд для бланширования. Немедленно охладите в ледяной воде. Удобнее всего сделать с использованием стального сита. Доведите соус тамари до кипения в кастрюле, после чего убавьте огонь и выпаривайте соус до половины первоначального объема. Дайте соусу остыть и переложите в сифон. Очистите имбирь от кожуры и нарубите на очень мелкие кубики. Выньте зеленые бобы из стручков и снимите кожуру с каждого боба.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для овощей, разожгите уголь в гриле Big Green Egg и разогрейте гриль с решеткой и перфорированным противнем до 250°C. Тем временем, доведите до кипения кастрюлю воды и приготовьте миску ледяной воды. Сделайте в помидорах неглубокие X-образные

надрезы и на несколько секунд опустите в кипящую воду. Достаньте томаты черпаком из кастрюли (оставив воду кипеть), остудите в ледяной воде и очистите от кожицы. С помощью ножа-отсекателя диаметром около 2 см вырежьте из ломтиков тыквы 16 кружков. Положите их в кипящую воду и оставьте вариться примерно на 3 минуты. Выньте тыкву черпаком из кастрюли. Снимите кожуру с нижней половины стеблей спаржи и удалите жесткие концы.

Выньте тарелки с кунжутным тофу из холодильника. Сделайте аккуратные рулетки из ферментированной моркови и бланшированного агретти и положите их на тофу вместе с сырыми зелеными бобами. Покрошите на тофу кубики имбиря. Украсьте выпаренным соусом тамари, малиновым кули, темным кунжутным маслом, густым соевым соусом и лепестками цветов.

Приготовьте 8 небольших мисок или бамбуковых тарелок. Доведите до кипения еще одну кастрюлю слегка подсоленной воды. Сбрызните томаты, нарезанную кружками тыкву и спаржу оливковым маслом. Положите на перфорированный противень и запекайте в течение 2-3 минут (через 1-1,5 минуты с начала процесса переверните овощи на противне). Снимите овощи с гриля, разрежьте спаржу на 2 половины и посыпьте солью и перцем по вкусу. На несколько секунд опустите листья шпината в кипящую воду для бланширования. Выньте листья шпината черпаком, откиньте их на дуршлаг и дождитесь, пока вода не стечет полностью. Положите в каждую миску или тарелку по одному листу шпината, а поверх листьев разложите овощи. Подавайте с кунжутным тофу.

Можно приготовить **густой соевый соус**, смешав немного кукурузного крахмала с небольшим количеством соевого соуса для образования пасты. Разогрейте необходимое количество соевого соуса, снимите кастрюлю с огня и подмешивайте в соус пасту до достижения нужной консистенции. Необходимо учитывать, что при остывании соус станет еще более густым.

Чтобы получить **полоски ферментированной моркови**, достаточно почистить морковь и нарезать или натереть ее на очень тонкие полоски. Уложите полоски в стеклянную банку с завинчивающейся крышкой, залейте слегка подсоленной водой и закройте банку крышкой. Оставьте при комнатной температуре на 2 суток.



ФОТОГРАФИЯ: Lucio Elio



всегда берите оригинальное изображение - без каких-либо фильтров или эффектов. Эффекты всегда можно добавить позднее.

ЗАВТРАК ДЛЯ INSTAGRAM

Вы любите делиться блюдами, которые вы приготовили на EGG, в социальных сетях? Тогда обратите внимание на этот завтрак: он как будто создан специально для Instagram. Это станет хорошим и необычным началом дня - для вас и ваших друзей по социальным сетям. И определенно послужит для них источником вдохновения! Шоколадные рулетики можно приготовить заранее, а утром - просто разогреть.

ШОКОЛАДНЫЕ РУЛЕТКИ

с клубничным вареньем

Для 10 рулетиков

Предварительная подготовка: 30 минут + 1,5 часа на созревание и поднятие теста

Приготовление: 15 минут

Для теста:

140 г сливочного масла комнатной температуры
400 г муки + еще немного для обсыпки
7 г сухих дрожжей
60 г сахара
180 мл цельного молока
60 мл воды
1 яйцо (М)
5 г соли

Для начинки:

100 г сливочного масла комнатной температуры
50 г сахара
50 г порошка какао

Дополнительные принадлежности:
Мясной шпатель

Дополнительно для сервировки:
Клубничное варенье

Аксессуары:

Теплозащитный экран convEGGtor
Камень для выпекания

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Для теста - положите в миску сливочное масло, муку, дрожжи и сахар и перемешайте. Во второй миске смешайте молоко, воду, яйцо и соль. Налейте молочную смесь в смесь на основе муки и замесите в упругое, вязное тесто. Накройте миску и поставьте тесто в холодильник на час.

Раскатайте тесто на столешнице, обсыпанной мукой до куска размером примерно 45 x 30 см. Для начинки смешайте сливочное масло, сахар и порошок какао до получения однородной смеси. Равномерно намажьте начинку на тесто шпателем. Если начинка недостаточно мягкая для нанесения равномерным слоем, можно осторожно ее подогреть.

Нарежьте тесто с начинкой на 10 полосок размером 3 x 4,5 см. Сверните полоски в рулетики и неплотно обмотайте каждый шоколадный рулетик отрезком обмотайте каждый шоколадный рулетик отрезком шпателя. Обрежьте противень под размер камня для выпекания и положите на него рулетики, оставив



большое значение имеет хорошее освещение. При ярком солнечном свете возникают резкие тени, поэтому стоит попробовать найти более тенистое место.

между ними достаточное пространство. Накройте чистым кухонным полотенцем и оставьте тесто подниматься до его двукратного увеличения в объеме (на это должно уйти около 30 минут). Тем временем, разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном, решеткой и камнем для выпекания, до 170°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Осторожно выложите противень с неиспеченными рулетиками на камень для выпекания и закройте купол EGG. Если у вас есть алюминиевая лопатка для пиццы, вы можете воспользоваться ею для размещения противня с рулетиками на камне. Выпекайте шоколадные рулетики примерно в течение 15 минут до образования золотистой румяной корочки и до готовности.

Снимите рулетики с гриля и подавайте с клубничным вареньем.



ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ с гранолой и летними фруктами

На 10 порций

Предварительная подготовка:

15 минут

Приготовление: 20 минут

200 г очищенных несоленых орехов разных видов, например, миндаля, макадамии, грецких орехов и фундука
200 г крупных овсяных хлопьев
4 ст.л. меда
90 мл оливкового масла

Дополнительно для сервировки:
Греческий йогурт
летние фрукты

Аксессуары:

Теплозащитный экран convEGGtor
Чугунная сковорода для гриля

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в гриле Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном и решеткой до 180°C. Тем временем, смешайте орехи, овсяные хлопья, мед и оливковое масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте чугунную сковороду на решетке. Распределите ореховую смесь по сковороде и закройте купол EGG. Выпекайте гранолу примерно в течение 15 минут до достижения золотистого румяного цвета и хрустящего состояния.

Снимите сковороду с гриля и положите гранолу в миску. Подавайте гранолу с греческим йогуртом и летними фруктами в небольшом контейнере.

ГЛАЗИРОВАННЫЙ БЕКОН с темным шоколадом

На 10 полосок

Предварительная подготовка:

15 минут

Приготовление: 20 минут

100 г темной сахарной пудры
4 г порошка "пять специй"
3 г молотого перца чили
100 полосок бекона толщиной по 3 мм
100 г темного шоколада

Тем временем, смешайте сахарную пудру, порошок "пять специй" и молотый перец чили. Покройте полоски бекона сахарной смесью равномерным слоем и выложите их на камень для выпекания. Разломите темный шоколад на небольшие кусочки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поставьте камень для выпекания на решетку. Закройте купол гриля и запекайте бекон примерно 20 минут до получения глазированной и твердой поверхности. Тем временем, расплавьте шоколад в мармите.

Аксессуары:

Теплозащитный экран convEGGtor
Камень для выпекания

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в гриле Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном и решеткой до 170°C. Выстелите на камень для выпекания противень, обрезанный под размер камня.

Снимите камень для выпекания с гриля и смажьте глазированный бекон жидким шоколадом. Завтрак готов к употреблению.



Совет:

Можно положить бекон между двумя противнями на камень для выпекания и поставить на них прямоугольный поддон на время приготовления. За счет этого ломтики бекона будут плоскими и ровными.



5-PIECE EGGSPANDER KIT

МНОГОУРОВНЕВЫЙ НАБОР РЕШЕТОК

Дайте волю своему кулинарному творчеству с набором решеток 5-Piece EGGspander Kit. Это великолепное приспособление позволяет по максимуму использовать свои способности в приготовлении блюд с EGG. Продуманный набор включает двусоставную многоуровневую решетку Multi-Level Rack, корзину convEGGtor Basket для теплозащитного экрана и две полукруглые решетки из нержавеющей стали. Таким образом, этот набор является отличным дополнением для каждого поклонника EGG.



Три блюда от Big Green Egg

6 ПОРЦИЙ

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ С КРЕМОМ ИЗ ВОДЯНОГО КРЕССА И ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС С СОУСОМ АНТИБУАЗ И ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

КЛУБНИКА С МЕРЕНГОЙ И КОМПОТОМ ИЗ РЕВЕНЯ

Закуска: крабовые котлеты:

2 кг клешней краба
1 ломтик сельдерея толщиной 1 см
1 морковь массой около 60 г
¼ луковицы фенхеля
1 небольшая луковица
3 зубчика чеснока
3 ст.л. оливкового масла
100 мл белого вина
2 картофелины
2 луковицы шалот
½ см свежего корня имбиря
стручка красного перца чили

½ ч.л. желтой пасты карри
½ веточки эстрагона

1 яичный желток
мука с минимальным содержанием крахмала

Для крема:

1 ст.л. оливкового масла
250 г водяного кресса
1 луковица шалот
1 зубчик чеснока
1 ст.л. сметаны

Для овощей:

6 шт. редиса
6 корнеплодов брюквы
жемчужный лук (9 луковиц)
12 стручков гороха мангетот
1 ст.л. оливкового масла
50 г солероса

Основное блюдо: сибас:

1 сибас массой около 2 кг, потрошенный и без чешуи
1 неперыскиваемый лимон
1 веточка тимьяна
9 веточек розмарина
2 зубчика чеснока
500 г крупной морской соли

Для соуса антибуаз:

4 томата
2 ст.л. оливкового масла
2 луковицы шалот
1 веточка эстрагона
½ ч.л. порошка карри
1 ст.л. эстрагонового уксуса
1 ч.л. картофельного крахмала

Для овощей:

400 г молодого картофеля
6 шт. красной свеклы "мини"
12 шт. оранжевой и/или фиолетовой моркови "мини"
2 ломтика сельдерея толщиной 1 см
6 ст.л. оливкового масла
4 веточки тимьяна
4 веточки розмарина
6 шт. зеленой спаржи
1 ст.л. подсолнечного масла
1 ст.л. рисового уксуса

Десерт: клубника:

24 ягоды клубники

Десерт: клубника:

24 ягоды клубники

Для компота:

300 г ревеня
1 стручок ванили
20 г сахара
100 мл ягодного ликера
½ палочки корицы
2 звездочки бадьяна
6 стручков кардамона

Для меренги:

4 яичных белка
200 г сахара

Посмотреть меню из трех блюд на нашем сайте!

РЕЦЕПТЫ ОНЛАЙН

Вы хотели бы получать сезонные меню и специальные рецепты от Big Green Egg на электронную почту? Тогда заходите на наш сайт biggreenegg.eu и подпишитесь на нашу почтовую рассылку Inspiration Today!



#BIGGREENEGG



Любите фотографировать блюда, которые готовите в Big Green Egg? Вы не одиноки. Все больше гурманов регулярно делают фотографии еды, чтобы поделиться ими в Instagram и Facebook или пополнить свою личную коллекцию фото. А еще социальные сети – это подходящее место для обмена опытом, новыми рецептами, открытиями и получения новых знаний.

Хотите вдохновляться и вдохновлять других? Тогда подписывайтесь на нас и отмечайте нас в:



Biggreeneggrussia



Biggreeneggeu



Biggreeneggrussia

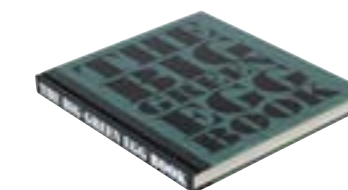


Big Green Egg Russia



Big Green Egg Europe

Делитесь своими постами и фотографиями с нами и другими фанатами EGG под хэштегами #большоезеленоеяйцо



Приобрести, прочитать и попробовать!

Пожалуй, это самый важный аксессуар к вашему грилю EGG. Эта уникальная поваренная книга буквально ломится от кулинарных рецептов, прочитав любой из которых вам захочется поскорее разжечь ваш гриль Big Green Egg. Известные во всем мире шеф-повара делятся в книге своими любимыми рецептами для Big Green Egg. Итак, что мы сегодня готовим?



МОДУЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ EGG

Поскольку Рим строился не один день, вам тоже придется потратить время, чтобы на 100% подготовить свою уличную кухню. У вас есть Big Green Egg Large или XLarge с MiniMax в придачу? Начните с базового модуля и дополняйте его при помощи других модулей, подставок и разных опций. Давайте построим большую кухню!

Новая Модульная система EGG – это как конструктор Лего для взрослых. Она устроена таким образом, что все элементы стыкуются друг с другом, позволяя строить до бесконечности. Нужна большая рабочая поверхность? Эта модульная система так же проста, как и сам EGG. Конфигурацию и стиль уличной кухни можно полностью адаптировать под ваши требования и вкус.



**Времена меняются,
но некоторые
вещи остаются
неизменными.**



The Evergreen. Since '74

