

# ENJOY!

RU - #12 осень зима



## MAGAZINE

### АНТС УУСТАЛУ: ВОЗВРАЩЕНИЕ К ПРИРОДЕ

Вкусное место

Ароматные рагу  
Идеальный террин  
Вегетарианские блюда:  
сказочно вкусно!



OPEN FLAVOUR™

#### ВДОХНОВЕНИЕ

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



**Все обожают характерный вкус ингредиентов и блюд, приготовленных на гриле Big Green Egg. Благодаря своей универсальности, удобству в использовании и надежности, The Original - 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 – Антс Уусталу.**

*«Я не очень любил барбекю, пока не познакомился с Big Green Egg лет 8 назад. Однажды мы с друзьями из числа коллег-поваров вместе участвовали в барбекю-вечеринке. В итоге, большая часть мяса сгорела, и все были навеселе. Напрашивался только один вывод: барбекю – это не для меня.*

*Всё изменилось, когда я увидел Big Green Egg. Теперь я совершенно им очарован. Это – нечто гораздо большее, чем просто барбекю. В первые несколько лет, когда я работал в ресторане в Таллине, а свободное время проводил здесь, в Куиметса, я пользовался EGG только дома. В 2013 году я открыл Õõbiku Gastronomiatalu и начал применять гриль EGG уже для работы. Я знал, что этот гриль станет ценным дополнением к моей кухне. Но он оказался настолько ценным, что я вскоре приобрел второй гриль EGG. Кроме того, что он придает блюдам изумительный аромат, EGG можно использовать для самых разных кулинарных техник. А еще мои грили EGG очень выручают во время различных массовых мероприятий. Просто загружаю их в трейлер, и вот уже прямо на месте у меня есть собственная кухня!*

*Как видите, я большой поклонник гриля EGG. А ведь я еще ничего не сказал о его надежности, долговечности и отличном контроле температуры. Как только ингредиенты уложены на EGG, можно оставить их и вернуться на кухню. Именно так обстоят дела, когда я готовлю ногу ягненка (см. рецепт на стр. 17). За ней можно не следить целых два часа. Всю работу делает Big Green Egg, а я тем временем могу заняться чем-то другим. Одной заправки углем хватает на то, чтобы готовить при температуре около 100°C примерно 23 часа - в том числе, зимой! С грилем EGG всё равно, какая на улице температура - +20°C или -20°C: результат всегда неизменно прекрасен».*

Антс Уусталу  
Шеф-повар ресторана Õõbiku Gastronomiatalu  
Куиметса, Эстония



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Enjoy! публикуется  
Big Green Egg Europe BV  
Leemolen 80  
2678 MH De Lier, Нидерланды Эл.  
адрес: [enjoy@biggreenegg.eu](mailto:enjoy@biggreenegg.eu)  
[www.biggreenegg.eu](http://www.biggreenegg.eu)

**ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР**  
Инге ван дер Хельм

**РЕЦЕПТЫ**  
Coen van Dijk, Karen Torosyan, Ants Uustalu,  
Ruud Jansen, Maurice Mulder, Ralph de Kok  
и Leonard Elenbaas.

**Концепция и реализация**  
Big Green Egg Europe BV

## РАСПРОСТРАНЕНИЕ

Sven ter Heide, Femque Schook, Benjamin Arthur и  
Lauri Laan.

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.

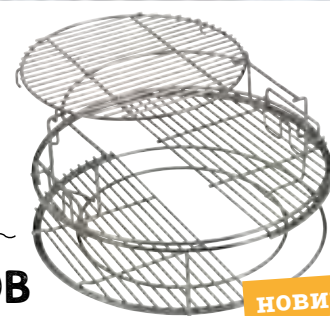
Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® MiniMax™, EGGmitt® – это товарные знаки или зарегистрированные товарные знаки компании Big Green Egg inc.

© 2018 Big Green Egg Europe  
Enjoy! #12 осень зима2018

# Индекс рецептов

RU - #12 осень зима

- 04** Мини-бургеры с максимальным вкусом
- 06** Булочки-бриоши
- 08** Стифад с копченой рыбой
- 09** Шницель из телятины на гриле с соусом Бефстроганов
- 11** Рубленая говядина с расплавленным сыром
- 14** Окунь в соляной корке с запеченными томатами и маслом из трав
- 16** Теплый салат из утиных окорочков с запеченными и обжаренными на гриле овощами
- 17** Нога ягненка на гриле с овощным рагу
- 18** Тартар из ягненка с икрой и копченым айоли
- Филе копченой скумбрии с лаймовым майонезом
- Курица по-мароккански с копченым свекольным кускусом
- 22** Бананы, копченые в дереве кедра с шоколадом, фисташками и кокосом, подаваемые с ванильным мороженым
- 24** Террин по-фермерски
- 27** Террин по-фермерски с жареной кольраби и горчичным кремом
- 28** Рибай, копченый на сене с обжаренными кедровыми и грецкими орехами и травяным соусом кулис
- 29** Карри из цветной капусты с нут и баклажанами, запеченными на гриле
- Фаршированные рулетики с зеленой спаржей и арахисовым соусом
- Запеченный стейк сейтан с печеным картофелем
- И далее...**
- 12** Вкусное место - Антс Уусталу: возвращение к природе
- 20** Информация о продукции
- 25** Big Green Egg - The Original
- 30** Какой уход нужен моему грилю EGG?
- 31** В следующий раз в Enjoy!



**НОВИНКА!**

## КОМПЛЕКТ EGGSPANDER ИЗ 5 ЭЛЕМЕНТОВ

Вы хотели бы иметь возможность одновременно готовить на гриле сочный кусок рыбы, поджаривать овощи и печь мини-пирожные на десерт? А как насчет вкусного завтрака из блинчиков и приготовленных на гриле фруктов, или тоста с жареным яйцом и запеченными томатами? Или может быть, вы просто хотели бы расширить площадь готовки? Тогда наш новый комплект EGGSpander из 5 элементов – это именно то, что вам нужно!

Ваш гриль Big Green Egg – универсальная печь, с помощью которой можно жарить, тушить, готовить на гриле, запекать и коптить. Можно всё готовить

на медленном огне или в «первобытном» стиле. А теперь, благодаря комплекту EGGSpander из 5 элементов, у вас появилась возможность применить различные техники приготовления одновременно. В состав этого нового продуманного набора аксессуаров входят: корзина для теплозащитного экрана (позволяющая легко и безопасно поставить на место и снять теплозащитный экран или сковороду-вок), многоуровневая решетка и две полукруглые решетки из нержавеющей стали. При желании, все эти компоненты можно использовать одновременно.

Например, можно сделать гриль многоуровневым, увеличив

общую площадь решеток. А если еще добавить чугунную решетку, камень для запекания и различные полукруглые аксессуары – количество возможных конфигураций для готовки становится поистине безграничным. Теперь вы сможете в полной мере проявить свою кулинарную фантазию и по максимуму использовать возможности вашего гриля EGG. Можете нам поверить: комплект EGGSpander – это то, что обязательно должно быть у каждого настоящего любителя EGG!

В настоящее время комплект EGGSpander доступен только для модели формата Large.

# МИНИ-БУРГЕРЫ С МАКСИМАЛЬНЫМ ВКУСОМ

Хотите произвести впечатление на гостей званого ужина, легкого фуршета или шумной вечеринки? Наши яркие и вкусные мини-бургеры броских цветов непременно повысят ваш рейтинг! Они очень компактны: а это значит, что три таких бургера могут стать полноценным блюдом (впрочем, вы также можете раздать их гостям как легкую фуршетную закуску). Можно испечь булочки и приготовить бургеры заранее: в этом случае, останется лишь поджарить ваши бургеры, и всё – можно начинать вечеринку.

НА 8 БУРГЕРОВ

## СВЕКОЛЬНЫЙ БУРГЕР

### Для бургеров:

300 г сырой свеклы  
(примерно 3 свеклы)  
2 лука-шалота (банановых)  
2 зубчика чеснока  
125 г овсяных хлопьев  
1 яйцо  
1 ст.л. оливкового масла  
125 г сыра фета  
½ пучка базилика

### Прочие ингредиенты:

1 красная луковица  
2 томата  
4 корнیشона  
3 ст.л. оливкового масла  
8 стручков зеленого перца  
10 г рукколы  
2 ст.л. майонеза  
2 ст.л. томатного кетчупа

## Куриный бургер

### Для бургеров:

6 филе куриного бедра  
5 стручковой фасоли  
½ стручка красного перца  
чили  
1 пучок кориандра  
1 ст.л. красной пасты карри  
2 яичных желтка

### Для соуса:

1 зубчик чеснока  
1 неопрыскиваемый лайм  
6 веточек мяты  
150 мл соуса чили

### Прочие ингредиенты:

3 ст.л. оливкового масла  
¼ огурца  
½ стручка красного перца  
8 перепелиных яиц  
8 желтых булочек-бриошей  
8 листьев салата лолло rosso

## Бургер из трески

### Для посыпки:

550 г филе трески, без кожи  
50 г спаржевых бобов или зеленых бобов  
2 листа каффир-лайма  
½ яйца  
3 ч.л. зеленой пасты карри  
1 ст.л. рыбного соуса  
3 ст.л. кукурузной муки

### Для соуса:

1 молодая морковка  
¼ огурца  
4 веточки кориандра  
2 ст.л. жареного арахиса  
4 ст.л. сладкого соевого соуса

### Прочие ингредиенты:

3 ст.л. оливкового масла  
8 черных булочек-бриошей  
8 листьев салата лолло бьянко



## Cast Iron Skillet

### Сковорода чугунная

В отличие от людей, чугунная сковорода одинаково хорошо реагирует на приготовление быстрых и долгих блюд. Эта универсальная чугунная сковорода позволит вам быстро обжарить мясо или, наоборот, томить или тушить его в течение нескольких часов. С ее помощью вы сможете приготовить сирлоин-стейк, индонезийский ренданг, гратен или запеканку из картофеля. Есть немного времени? Тогда вы можете приготовить в этой чугунной сковороде такой замечательный десерт, как коблер или клафutti.

### СВЕКОЛЬНЫЙ БУРГЕР

**Время приготовления ингредиентов: 15 минут**  
**(не считая 30 минут на охлаждение)**

**Время готовки: 30 минут**

#### Посуда и вспомогательные принадлежности:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Чугунная сковорода для гриля

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Очистите свеклу от кожуры и крупно порубите. Снимите кожицу с бананового лука-шалота и чеснока. Также крупно порубите их и перемешайте со свеклой в кухонном комбайне, используя лезвия для рубки. Не следует измельчать эту свекольную смесь до полностью однородной массы: она должна сохранить некоторую текстуру.

Положите свекольную смесь в миску и подмешайте овсяные хлопья, яйцо и оливковое масло. Накрошите сыр фета, оторвите листья с базилика и добавьте базилик вместе с солью и перцем по вкусу. Все тщательно перемешайте и разомните. Разделите свекольную смесь на 8 равных частей примерно по 80 г каждая и сформируйте из них бургеры. Прежде чем обжарить бургеры, поставьте их в холодильник как минимум на 30 минут.

#### ГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля, с экраном теплозащитным convEGGtor, решеткой и (на самом верху) чугунной сковородой, до 180°C.

Тем временем, почистите красный лук и нарежьте его кольцами. Нарежьте томаты ломтиками, а корнишоны разрежьте вдоль.

Разогрейте оливковое масло в сковороде и положите на сковороду свекольные бургеры. Обжаривайте их примерно по 4 минуты с каждой стороны до готовности и образования золотисто-румяной корочки. После каждой операции закрывайте гриль крышкой.

Разрежьте пополам булочки-бриоши, выложите на нижние половинки рукколу и свекольный бургер, полейте сверху небольшим количеством майонеза и кетчупа. На самый верх положите кусочки томатов и корнишонов и кольца лука. Накройте верхними половинками булочек и, при необходимости, скрепите шпажкой.

### КУРИНЫЙ БУРГЕР

**Время приготовления ингредиентов: 15 минут**  
**(не считая 30 минут на охлаждение)**

**Время готовки: 35 минут**

#### Посуда и вспомогательные принадлежности:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Чугунная сковорода для гриля

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для бургеров крупно нарубите филе куриного бедра. Нарежьте стручковую фасоль очень тонкими ломтиками. Очистите красный перец чили от стебля и семян и мелко порубите мякоть стручка. Оторвите листья с кориандра и мелко порубите.

Смешайте кусочки куриного бедра с пастой карри и яичными желтками в кухонном комбайне с лезвиями для рубки. Положите куриную смесь в миску, добавьте фасоль, перец чили и кориандр и тщательно всё перемешайте (сохраните остальную часть кориандра для заправки). Добавьте соль и перец по вкусу.

Разделите куриную смесь на 8 равных частей примерно по 80 г каждая и сформируйте из них бургеры. Прежде чем обжарить бургеры, поставьте их в холодильник как минимум на 30 минут.

Тем временем, для приготовления соуса, очистите чеснок и мелко его порубите. Натрите на терке цедру лайма, разрежьте лайм пополам и выдавите сок. Оторвите листья с мяты и мелко их порубите. Смешайте все ингредиенты соуса, в том числе — остатки кориандра. Покройте и уберите в холодильник до подачи к столу.

#### ГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля, с экраном теплозащитным convEGGtor, решеткой и (на самом верху) чугунной сковородой до 180°C.

Разогрейте оливковое масло в сковороде и положите на сковороду бургеры. Обжаривайте их примерно по 7 минут с каждой стороны до готовности и образования золотисто-румяной корочки. После каждой операции закрывайте гриль крышкой. Тем временем, нарежьте огурец ломтиками, а перец — полосками.

Снимите бургеры со сковороды и разбейте на сковороду перепелиные яйца. Закройте гриль крышкой и обжаривайте яйца желтками вверх несколько минут.

Разрежьте пополам булочки-бриоши, выложите на каждую нижнюю половинку по листу салата лолло росо и бургеру. Полейте бургер некоторым количеством соуса, а на самый верх положите ломтики огурцов, полоски перца и жареное яйцо. Накройте верхними половинками булочек и, при необходимости, скрепите шпажкой.



### БУРГЕР ИЗ ТРЕСКИ

**Время приготовления ингредиентов: 15 минут**  
**(не считая 30 минут на остывание)**

**Время готовки: 30 минут**

#### Посуда и вспомогательные принадлежности:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Чугунная сковорода для гриля

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Осмотрите филе трески на наличие костей и, при необходимости, очистите филе от костей. Нарежьте рыбу на куски. Тонко нарежьте бобы и листья лайма. Взбейте яйцо.

Положите куски трески в кухонный комбайн с лезвиями для рубки и ненадолго включите комбайн. Не следует измельчать смесь до образования однородной массы: рыба должна сохранить некоторую текстуру. Выложите рыбу в миску и добавьте нарезанные бобы, листья лайма, пасту карри, рыбный соус и кукурузную муку. Тщательно перемешайте все ингредиенты. Добавьте столько яйца, сколько требуется для связывания рыбной смеси. Посолите и поперчите по вкусу.

Разделите рыбную смесь на 8 равных частей примерно по 80 г каждая и сформируйте из них бургеры. Прежде чем обжарить бургеры, поставьте их в холодильник как минимум на 30 минут.

Тем временем, для приготовления соуса, очистите морковь и тонко ее нарежьте. Нарежьте огурец на небольшие кубики. Оторвите листья с кориандра и мелко порубите. Мелко порубите арахис. Перемешайте все ингредиенты для соуса, кроме арахиса. Покройте и уберите в холодильник до подачи к столу. Арахис храните в плотно закрытом контейнере для пищевых продуктов.

#### ГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля, с экраном теплозащитным convEGGtor, решеткой и (на самом верху) чугунной сковородой до 180°C.

Разогрейте оливковое масло в сковороде и положите на сковороду бургеры. Обжаривайте их примерно по 4 минуты с каждой стороны до готовности и образования золотисто-румяной корочки. После каждой операции закрывайте гриль крышкой. Тем временем, подмешайте в соус нарубленный арахис.

Разрежьте пополам булочки-бриоши, выложите на каждую нижнюю половинку по листу салата лолло бьянко и бургеру. Сверху полейте бургер соусом. Накройте верхними половинками булочек и, при необходимости, скрепите шпажкой.

Булочки-бриоши



## Булочки-бриоши

Бургеры и булочки-бриоши просто созданы друг для друга! И конечно, вы можете сами испечь булочки, воспользовавшись Big Green Egg. Во-первых, в этом случае они получатся еще более вкусными. А во-вторых, вы сможете делать булочки разных вкусов, цветов и с разными посыпками: для этого просто добавьте в приведенный ниже базовый рецепт дополнительные ингредиенты. Необходимо иметь в виду: если дополнительные ингредиенты содержат дополнительную влагу, потребуется добавить муки, в соответствии с конкретным рецептом. Постарайтесь, чтобы общая масса каждой булочки составила около 75 г: тогда их размер идеально подойдет для небольших бургеров, а время выпекания останется неизменным.

На 8 булочек

Время приготовления ингредиентов: 25 минут  
(не считая 90 минут на поднятие теста)

Время готовки: 40 минут

112 г сливочного масла + еще немного для смазывания  
270 г муки + еще немного для обсыпки  
5 г морской соли  
30 г свежих дрожжей  
30 г сахара  
150 г яиц

Посуда и вспомогательные принадлежности:

- Цифровой термометр
- Экран теплозащитный convEGGtor
- Камень для выпекания

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

1 Растопите сливочное масло в соуснице на слабом огне. Тем временем, перемешайте муку, морскую соль, дрожжи, сахар и яйца в кухонном комбайне с насадкой «крюк для теста». Влейте масло, включите комбайн и дайте ему поработать, пока тесто не станет упругим и липким. Вставьте внутрь теста зонд термометра, чтобы проверить, достигла ли его температура 26°C: это необходимо для того, чтобы тесто хорошо поднялось. Если температура теста слишком низкая, помесите его еще немного.

2 Смажьте пластмассовый контейнер сливочным маслом. Разделите тесто на 8 равных частей примерно по 75 г каждая. Отверните края вниз и подоткните для получения ровной круглой формы. Поместите шарики из теста в смазанный контейнер гладкой стороной вверх, оставляя между ними достаточно места. Разбрызгайте в промежутки между шариками примерно 1 столовую ложку воды, чтобы повысить влажность воздуха во время подъема теста. Накройте контейнер пищевой пленкой и оставьте тесто подниматься примерно на 30 минут при комнатной температуре.

3 Сплюсните каждый шарик из теста и снова скатайте его, отвернув края вниз и подоткнув. Снова положите их в смазанный контейнер гладкой стороной вверх. Снова разбрызгайте в промежутки между шариками 1 столовую ложку воды. Накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься примерно на 1 час.

### ГОТОВКА

1 Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля, с экраном теплозащитным convEGGtor, решеткой и камнем для выпекания до 220°C.

2 Слегка посыпьте камень для выпекания мукой. Поместите на него шарики из теста и закройте гриль EGG крышкой. Выпекайте булочки примерно в течение 20 минут до образования золотистой румяной корочки и до готовности.

3 Снимите булочки-бриоши с гриля и дайте им остыть.

## Идеальная установка для этого блюда



### Приготовление на камне

Для выпечки тортов, хлеба, пиццы и для запекания, например, картофеля, батата и овощей.

Применение:

Хлеб / Пицца /

Пирог с горячим шоколадом /  
Запекание картофеля и овощей

## Give some colour to your bun

### Желтые булочки-бриоши

Для получения желтых булочек-бриошей возьмите столько же муки, сколько указано в базовом рецепте. В качестве дополнительного ингредиента добавьте **2 чайные ложки куркумы** с растопленным сливочным маслом. Скатав тесто в шарики во второй раз, налейте в одну соусницу воды, а в другую положите **5 столовых ложек семян черного кунжута**. Обмакните булочки гладкой стороной сначала в воду, потом — в семена кунжута, и положите их в смазанный контейнер.

### Черные булочки-бриоши

Для получения черных булочек-бриошей возьмите **390 г муки**. Этого хватит на 9 булочек (и у вас еще останется некоторое количество теста). В качестве дополнительного ингредиента добавьте **4 г чернил кальмара** с растопленным сливочным маслом. Скатав тесто в шарики во второй раз, налейте в одну соусницу воды, а в другую положите **5 столовых ложек семян белого кунжута**. Обмакните булочки гладкой стороной сначала в воду, потом — в семена кунжута, и положите их в смазанный контейнер.

### Зеленые булочки-бриоши

Для получения зеленых булочек-бриошей возьмите **336 г муки**. Этого хватит на 9 булочек (и у вас еще останется некоторое количество теста). В качестве дополнительного ингредиента используйте приготовленное в блендере или кухонном комбайне пюре из **80 г листьев шпината** и **80 мл воды**. Отожмите пюре через сито и соберите жидкую часть. Влейте эту жидкость в растопленное сливочное масло. Скатав тесто в шарики во второй раз, налейте в одну соусницу воды, а в другую положите **5 столовых ложек семян мака**. Обмакните булочки гладкой стороной сначала в воду, потом — в семена мака, и положите их в смазанный контейнер.



# FLAVOUR VIRTUOSO

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



Sergey Kuznetsov  
Russia

OPEN FLAVOUR™

Big  
Green  
Egg®



# АРОМАТНЫЕ РАГУ

НА 4 ПОРЦИИ

Вы когда-нибудь готовили рагу на гриле? Тушение – лишь одна из множества кулинарных техник, которые можно реализовать с помощью EGG. Результаты просто превосходны, и что особенно приятно – пока ингредиенты рагу медленно готовятся, вы можете просто отдыхать! Все вкусы успеют смешаться, а ингредиенты станут в итоге нежными и сочными – времени более чем достаточно. Конечно, нужно набраться терпения: приготовление рагу или соуса – процесс долгий. Но оно того стоит!

Стифадос с  
копченой  
рыбой



# СТИФАДО

## с копченой рыбой

Этот вкусный рецепт с рыбой основан на греческом рагу Стифадо. В большинстве рецептов Стифадо основными ингредиентами являются лук и говядина, но в этот раз мы добавим рыбу и креветки, копченые на Большом Зеленом Яйце. Вкусная вариация проверенной классики!

**Время подготовки: 15 минут**  
**Время приготовления: 80 минут**

1 кг маринованного лука или мелкого шалота  
2 зубчика чеснока  
1 пучок петрушки  
листья укропа  
80 мл оливкового масла  
4 лавровых листа  
гвоздика  
1 ч. л. свежемолотого черного перца  
150 мл (сладкого) красного вина, такое как Мавродафни  
800г консервированных помидоров  
500г филе рыбы, моллюсков и ракообразных, таких как скумбрия, красный судак, филе трески и большие, неочищенные вареные креветки  
1 лимон  
40 мл красного винного уксуса

### Аксессуары:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Духовка голландская
- Щепы древесная Вишня
- Сковорода Вок

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите древесный уголь в Big Green Egg с теплозащитным экраном convEGGtor и решеткой до 140°C. Разогрейте жаровню, разместив ее на решетку, когда EGG почти достигнет нужной температуры.

Между тем, очистите лук и чеснок. Мелко нарежьте чеснок. Снимите листья петрушки и мелко нарежьте. Делайте то же самое с укропом.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нагрейте оливковое масло в

жаровне. Добавьте лавровый лист, гвоздику и черный перец и оставьте на медленном огне в течение 2 минут после закрытия купола Яйца.

Добавьте лук, чеснок и перемешайте. Накройте голландскую духовку крышкой, закройте купол EGG и дайте луку медленно готовиться около 20 минут.

Теперь налейте красное вино в кастрюлю и смешайте с помидорами. Оставьте кипеть еще 20-25 минут, пока лук не будет готов. Между тем, замочите щедрую горстку вишневых щепок в воде.

Затем снимите крышку с голландской духовки и оставьте Стифадо томиться еще 15 минут, позволяя жидкости уменьшиться. А пока нарежьте филе рыбы на кусочки и посыпьте солью и перцем. Разрежьте наполовину лимон и выжимайте сок из половины на рыбу и креветки. Поместите куски рыбы и креветки в сковороду Вок и нарежьте вторую половину лимона на дольки.

Выньте голландскую духовку из Яйца. Добавьте красный винный уксус, мелко нарезанную петрушку, укроп, соль и перец по вкусу. Оставьте немного петрушки и зелени для использования в качестве гарнира при желании. Накройте кастрюлю крышкой, чтобы сохранить тепло Стифадо. Уберите решетку и convEGGtor из EGG, посыпьте пропитанной щепой на тлеющие угли и верните convEGGtor и решетку. Поместите сковороду Вок с рыбой и креветками на решетку и закройте купол EGG. Оставьте рыбу и креветки коптиться около 8 минут. Яйцо по-прежнему будет иметь температуру около 140°C.

Снимите сковороду Вок с решетки и перемешайте рыбу и креветки в Стифадо. Украсьте тушеную рыбу лимонными ломтиками, а также оставшуюся петрушку и укроп при сохранении.

# ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЕ

## с соусом Бефстроганов

Вы можете сделать самый вкусный соус Бефстроганов, используя свежие ингредиенты. Мы добавили дополнительный усилитель вкуса к этому рецепту. Потому что, если сначала жарить перцы и лук в Big Green Egg, соус Бефстроганов будет иметь еще более насыщенный вкус. Хотите попробовать что-нибудь еще для разнообразия? Тогда подавайте его с жареной говядиной вместо телячьего шницеля.

**Время подготовки: 20 минут**  
**Время приготовления: 1 час**

4 телячьих шницеля

### Для соуса Бефстроганов:

2 большие луковицы  
1 красный перец  
1 зеленый перец  
1 желтый перец  
250 г каштановых грибов  
2 зубчика чеснока  
50 мл подсолнечного масла  
2 ст. л. томатного пюре  
50 мл водки  
150 мл говяжьего бульона  
1 ст. л. соуса Вустершир  
100 мл жирных сливок

### Аксессуары:

- Решетка чугунная
- Духовка голландская
- Съемник для чугунной решетки
- Экран теплозащитный convEGGtor

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите древесный уголь в Big Green Egg с чугунной решеткой до 200°C.

Лук очистите и разрежьте на четвертинки. Разрежьте пополам перец, удалите плодоножки и семена и разрежьте мякоть еще на пополам. Нарежьте большие грибы на четвертинки, те, которые среднего размера на половинки и оставьте маленькие грибы, как есть. Очистите и мелко нарежьте чеснок.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выложите лук и перец на решетку Яйца и закройте купол. Обжарьте лук и перец с обеих сторон до мягкости и красивого гриль-узора. Это займет около 10 минут.

Выньте овощи из Яйца и поместите голландскую духовку на решетку. Перец разрежьте на полоски, лук на четверть-кольца.

Нагрейте подсолнечное масло в сковороде и слегка поджарьте мелко нарезанный чеснок. Добавьте грибы и жареные овощи и смешайте в томатном пюре. Жарьте в течение пары минут и дегласируйте с водкой. Залейте бульон в голландскую духовку, смешайте в соусе Вустершир и закройте купол EGG.

Дождитесь кипения содержимого кастрюли и извлеките голландскую духовку из Яйца. Извлеките решетку с помощью съемника для чугунной решетки и поместите convEGGtor. Поместите решетку из нержавеющей стали в EGG с голландской духовкой. Накройте крышкой голландскую духовку и закройте купол Яйца. Нагрейте до 140°C и оставьте соус Бефстроганов томиться в течение 15-20 минут.

Наконец, взбейте сливки и приправьте солью и перцем по вкусу. Снимите голландскую духовку с EGG. Извлеките решетку и теплозащитный экран из Яйца и замените на чугунную решетку. Нагрейте до 200°C. Соус сохранит тепло из-за превосходных теплозащитных свойств чугунной голландской духовки.

Телячьи шницели посыпать солью и перцем. Поместите отбивные на решетку и закройте купол EGG. Жарьте мясо, переворачивая его на 90 градусов примерно через каждые 2 минуты для образования красивого алмазного узора. Повторите все с другой стороны.

Подавайте Бефстроганов со шницелями.



### Переносная подставка для гриля MiniMax EGG

Отправляетесь в поход, собираетесь в парк на пикник или планируете пляжную вечеринку? Можно всё устроить очень стильно! Просто возьмите с собой ваш гриль MiniMax с переносной подставкой. Разложите подставку – и вот уже ваша универсальная печь стоит на удобном основании (высотой 60 см)! Пора возвращаться домой? Просто сложите подставку – и в путь!

Куда бы вы ни отправились, благодаря переносной подставке вы всегда сможете поднять ваш гриль MiniMax EGG на удобную высоту. Переносное основание выполнено из сверхпрочной стали с напылением. Для крепления MiniMax воспользуйтесь быстросъемными зажимами: так вы сможете открывать купол гриля, не боясь его опрокинуть. В сложенном виде подставка представляет собой удобный для транспортировки плоский пакет. Эй, меня-то подождите!



### КАК РАЗЖЕЧЬ BIG GREEN EGG

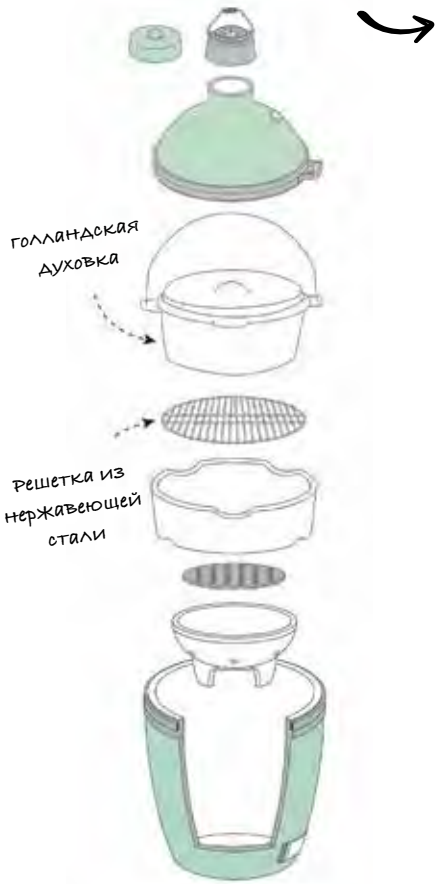
1. Заполните углем колосник в керамической чаше для угля до уровня обода. Разместите 3 брикета для розжига между углей.
2. Полностью откройте заслонку для регулирования подачи воздуха в нижней части базы и подожгите брикеты. Оставьте купол открытым. Большое количество кислорода приведет к возгоранию 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 multifunctional крышку. Установите температуру.

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

## Температура и время

| Режимы приготовления                        | Вес       | Big Green Egg<br>Температура | Внутренняя<br>температура<br>продукта | Время        |
|---------------------------------------------|-----------|------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Поджаривание с функцией гриля</b>        |           |                              |                                       |              |
| 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                                      | 150-250 г | 150°C                        | 77°C                                  | 16-20 минут  |
| Утиная грудка                               | 300 г     | 190-200°C                    | 54°C                                  | 6-8 минут    |
| Жареный картофель                           | -         | 150°C                        | -                                     | 2-3 часа     |
| Жареные корнеплодные и клубневые овощи      | -         | 150°C                        | -                                     | 2-3 часа     |
| <b>Приготовление на непрямом огне</b>       |           |                              |                                       |              |
| Свинная 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  |
| <b>Копчение</b>                             |           |                              |                                       |              |
| Свинная 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  |
| <b>Тушение</b>                              |           |                              |                                       |              |
| Тушеное мясо                                | 2-8 кг    | 150°C                        | -                                     | 3-4 часа     |
| Тушеные овощи                               | 1-5 кг    | 150°C                        | -                                     | 20 минут     |
| <b>Приготовление на камне для выпекания</b> |           |                              |                                       |              |
| Пицца                                       | -         | 250°C                        | -                                     | 6-10 минут   |
| Теплый шоколадный пирог                     | -         | 200°C                        | -                                     | 15 минут     |

### Идеальная установка для этого блюда



#### Тушение

При использовании Голландской духовки без крышки, блюдо впитывает чудесные ароматы, которыми известен Big Green Egg.

Применение:

Тушеная свинина /  
Овощное рагу / Говядина  
по-бургундски / Тушеный лук

Насыпьте небольшую горсть размоченной щепы Пекан над пылающим огнем до размещения поддона с сыром Époisses в EGG. Это придаст плавленому сыру дымчатый вкус.

# РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА

с расплавленным сыром

Если приготовить это блюдо накануне, на следующий день оно будет еще вкуснее. Можно разогреть рубленую говядину – с теплозащитным экраном или без него – при температуре 150°C (для этого потребуется около 12 минут). Периодически помешивайте кусочки, чтобы они получились еще более ароматными.

**Время подготовки: 15 минут**  
**Время приготовления: 5-6 часов**

5 лук  
100 г сливочного масла  
200 г полосы постного бекона  
1кг говяжьего плеча или тушеного стейка  
1-2 ст. л. муки  
75 мл красного винного уксуса  
70 г томатного пюре  
3 лавровых листа  
гвоздика  
200 мл Леффе Трипель или другого светлого пива  
300 мл говяжьего бульона  
1 толстый кусочек имбирного пряника  
250 г сыра Époisses

## Аксессуары:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Духовка голландская
- Решетка чугунная
- Съемник для чугунной решетки

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите древесный уголь в Big Green Egg с теплозащитным экраном convEGGtor и чугунной решеткой до 80-90°C. Разогрейте голландскую духовку, разместив ее на решетку, когда EGG почти достигнет нужной температуры.

Лук очистите и нарежьте кольцами.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нагрейте сливочное масло в голландской духовке. Добавьте луковые кольца, закройте купол EGG и дайте луку медленно готовиться около часа, периодически помешивая. Томление при низкой температуре позволит луку медленно карамелизоваться, что только усилит вкус хаша.

Снимите карамелизированный лук с голландской духовки и положите на тарелку. Разложите полоски бекона в кастрюлю, закройте купол EGG и жарьте около 10 минут. Уберите с голландской духовки и оставьте стекаться на кусок бумажного полотенца.

Извлеките голландскую духовку, чугунную решетку и теплозащитный экран convEGGtor из EGG и положите чугунную решетку обратно. Вы можете сделать это довольно легко и безопасно, используя съемник для чугунной решетки. Закройте купол Яйца и нагрейте до 270 ° C. Нет необходимости чистить голландскую духовку. Вам понадобится жир, который останется для жарки позже.

Поместите говяжье плечо или тушеный стейк на решетку и закройте купол EGG. Поверните на 90 градусов после примерно 30 секунд жарки и снова закройте купол. Переверните мясо через 30 секунд и повторите действие, чтобы создать прекрасный рисунок от решетки с обеих сторон.

Извлеките говядину из Яйца и поместите голландскую духовку на решетку. Закройте крышку EGG и слегка закройте заслонку и многофункциональную чугунную крышку, чтобы температура внутри EGG упала до 200°C. Размещение кастрюли ускорит снижение температуры. Между тем нарежьте обжаренное мясо на кубики по 1,5 сантиметра. Посыпьте солью и перцем и посыпьте мукой.

Добавьте мясо в голландскую духовку, закройте крышкой и жарьте до коричневого цвета на всем протяжении. Периодически открывайте крышку и перемешивайте. Деглазируйте с красным винным уксусом и снимите сковородку с Яйца.

Извлеките чугунную решетку, установите convEGGtor и замените решетку. Нагрейте Яйцо

до 110°C.

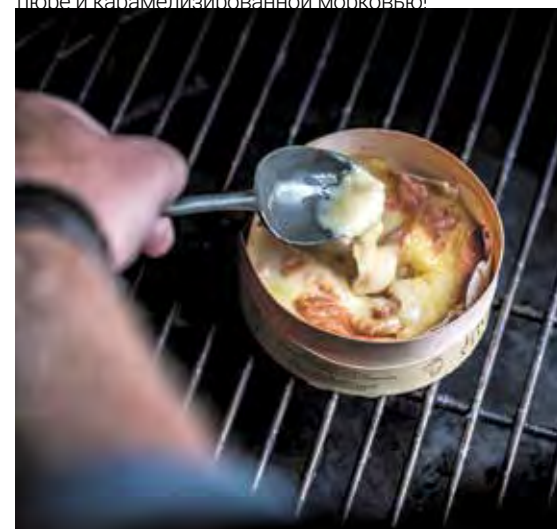
Поместите голландскую духовку обратно в Яйцо. Добавьте карамелизированный лук в мясо и смешайте в томатном пюре. Затем добавьте лавровый лист и гвоздику и влейте пиво и говяжий бульон в кастрюлю. Закройте крышкой голландскую духовку, закройте купол EGG и оставьте хаш тушиться около 3 часов.

Раскрошите пряник и смешайте в хаш. Оставьте на небольшом огне еще 10 минут.

Извлеките кастрюлю с хашем из Яйца и увеличьте температуру до 150 ° C.

Поместите поддон с сыром Époisses (без крышки) на решетку и закройте купол EGG. Оставьте сыр плавиться около 8 минут.

Выньте лоток с сыром из Яйца и подавайте в качестве гарнира. Вы можете полить столовой ложкой растопленный сыр на ваш хаш. Это придаст ему прекрасный вкус в сочетании с картофельным пюре и карамелизированной морковью!





# Вкусное место Антс Уусталу: возвращение к природе

**Столица Эстонии Таллин становится все более популярным местом среди любителей городского туризма. Это отчасти объясняется привлекательностью исторического центра города, окруженного современными районами. Таллин - настоящий рай для гурманов: ресторанов здесь очень много - как традиционных, так и современных. Но и в глубинке есть свои кулинарные жемчужины - такие как "Гастрономический хутор Ээбику" - ресторан, шеф-поваром в котором работает Антс Уусталу.**

Кажется, Антс - прирожденный шеф. Еще ребенком он готовил себе сам: "Когда я был маленьким, мы жили на острове Сааремаа. Родители работали в городе, а я вскоре дал им понять, что хотел бы остаться в деревне, так как мне больше по душе жизнь на природе. Но это означало, что теперь мне придется самому себе готовить, потому что сестра тоже захотела перебраться в город. До сих пор помню самое первое блюдо, которое я приготовил для себя сам. Это был

молочный суп-лапша - с корицей и огромным количеством сахара", - смеется Антс. Потом Антс учился в кулинарном колледже, а после учебы собрал чемоданы и улетел в Лондон. Вот как вспоминает это время сам Антс: "За годы жизни и работы в Лондоне я многому научился. Работал почти все время, узнал о разных ингредиентах и методах готовки. Я составил для себя анкету из 300 вопросов и вернулся в Таллин лишь в 2008 году, когда получил ответы на все эти вопросы". Поначалу Антс работал на хозяина. Прошло еще пять лет, прежде чем он смог открыть свой собственный ресторан - Ээбику.

## Временный ресторан

"В 2010 году я работал на кухне в финском посольстве, - продолжает Антс, - работы было невпроворот! А потом вдруг взял - и купил Ээбику - домик в деревне в провинции Рапламаа. Он уже тогда назывался Ээбику, что в переводе с эстонского означает "соловей". Только потом до меня дошло, что я натворил. Дом и дворовые постройки находились в сильно запущенном состоянии,



и только через год я начал разгребать все эти завалы. Еще через год провел водопровод и подключил электричество, а 7 июля 2013 года принял первых клиентов. Сначала это был временный ресторанчик в формате "pop-up", места в котором очень скоро стали полностью раскупаться - благодаря фейсбуку". Ничего удивительного! Антс уже был известен среди местных как ведущий телепередачи Põllult patta, что означает "С поля - на тарелку".

#### Тарелка с историей

С тех пор бывший хутор Ээбику превратился в ресторан. Антс до сих пор каждый год проводит ремонт зданий. Хотя первоначальное назначение этих построек неизвестно, Антс хранит верность истории. Так, у входа вы можете переобуться в уютные тапочки - как это издавна заведено у сельчан. А еще в одном из заказанных Антсом наборов столовой посуды есть нож в форме серпа - такого, каким жали рожь в былые времена. Вилка выполнена в виде традиционных сельских вил - с намеком на местные деревенские традиции. Даже тарелки, на которых Антс подает еду - необычные. Это белоснежные тарелки, в каждой из которых - по небольшому кусочку старинной посуды. Такое сочетание старого с новым символично отражает историю самого дома.

#### На воле

На кухне здесь готовят, по возможности, из местных продуктов (часто поставляемых с местных ферм) и натуральных ингредиентов. Среди владельцев небольших фермерских хозяйств много людей, которые страстно увлечены своей работой. Так, Мерит Сарв с птицеводческой фермы Марука в Тюри Вальд каждую неделю поставляет в ресторан свежие яйца. Мерит и ее муж Айвар Мантсик были одними из первых посетителей Гастрономического хутора Ээбику - в ту пору они еще жили в Таллине. После того первого раза они стали постоянно наведываться в этот ресторан. А потом купили дом в деревне с 11 гектарами земли, и Мерит завела кур. Сейчас в хозяйстве около 600 кур-несушек, а еще несколько африканских кур, перепелок

**‘А потом вдруг взял - и купил Ээбику - домик в деревне в провинции Рапламаа. Он уже тогда назывался Ээбику, что в переводе с эстонского означает "соловей". Только потом до меня дошло, что я натворил. Дом и дворовые постройки находились в сильно запущенном состоянии, и только через год я начал разгребать все эти завалы. Еще через год провел водопровод и подключил электричество, а 7 июля 2013 года принял первых клиентов.’**



# ОКУНЬ В СОЛЯНОЙ КОРКЕ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ И МАСЛОМ ИЗ ТРАВ

2 ПОРЦИИ

**Время приготовления**  
**ингредиентов: 20 минут**  
**Время готовки: 30 минут**

4 небольших очищенных окуня  
2 яичных белка  
1 кг морской соли мелкого помола  
1 веточка томатов черри

**Для масла:**  
50 г петрушки  
25 г укропа  
200 мл оливкового масла первого отжима

**Посуда и вспомогательные принадлежности:**  
🍷 Экран теплозащитный convEGGtor

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

▶ Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля, с экраном теплозащитным и решеткой, до 190°C. Тем временем, вымойте рыбу. Смешайте яичные белки с морской солью и разделите полученную смесь на четыре равные части. Обваляйте каждую рыбку в соляной смеси.

▶ Очистите травы от листьев. Смешайте в кухонном комбайне, добавив оливкового масла и соли по вкусу, и вылейте в чистую, плотно закрываемую бутылку из темного стекла (или обмотайте бутылку фольгой).

## ГОТОВКА

▶ Положите веточку томатов черри на решетку и закройте крышкой гриль EGG.

▶ Примерно через 5 минут положите рыбу в соляной корке рядом с томатами. Вновь закройте гриль крышкой и оставьте запекаться еще примерно на 20 минут.

▶ Снимите томаты и рыбу в соляной корке с EGG и разложите по тарелкам. Разломите соляную корку и сбрызните маслом из трав.



и уток - и все они несут свои особые яйца. Птицам здесь живется хорошо. Они свободно гуляют на свежем воздухе круглый год. Антс уверен: "У этих яиц и вкус совсем другой. Превосходное качество! Их можно узнать по желткам, которые слегка темнее, чем у большинства других яиц. И вкус у них более насыщенный".

#### Открывая новые вкусы

"Мы собираем все виды сезонных грибов и лесных ягод - клюкву, чернику, красную смородину, - продолжает Антс, - на болотах еще морозика растет. Такие ягоды встречаются только в северном полушарии. Консервируем сезонные фрукты и овощи - перец, томаты, огурцы, сливы - солим, маринуем. Кстати, это не означает, что мы вообще не имеем дела с импортной продукцией. Например, если мясо и картофель в том или ином блюде - местные, можно добавить и какой-нибудь экзотический ингредиент. Главное - вкус и качество продуктов; нашим посетителям нравится открывать для себя новые вкусы".

#### От головы до хвоста

Еще один натуральный ингредиент, с которым любит работать Антс — дичь: "В Эстонии много охотников, которые держат под контролем популяцию животных. Мой отец был превосходным охотником, и в детстве по выходным он постоянно брал меня с собой на охоту. У меня самого тоже есть охотничий билет, вот только охотиться некогда. К счастью, среди моих друзей есть несколько охотников, которые, если охота прошла удачно, связываются со мной. Один из них - Аугуст Туиск; он мне еще ягнят поставляет. Каждый год на ферме Аугуста рождается по 60 ягнят, из которых я покупаю 45-50. Аугуст - настоящий профессионал. Он уделяет первостепенное внимание заботе о ягнятах, сам занимается и забоем, и свежеванием. После забоя туша должна остыть, повисеть неделю, а потом я использую мясо в блюдах - полностью - от головы до хвоста".

#### Меню с сюрпризом

"А еще Аугуст научил меня, как правильно освежевать и разделать ягненка. Если это сделать неумело, у мяса будет очень резкий запах. Обязательно нужно вырезать брюшной жир и часть брюшины, причем ни в коем случае нельзя касаться мяса той рукой, которой трогаешь шкуру". Если с ягнятами Антс более или менее представляет, чего можно ожидать, то в случае с дичью и некоторыми другими ингредиентами, с этим сложнее - выбирать особенно не приходится. Это - одна из причин, почему он решил предпочесть стандартному обеду меню из пяти блюд с обязательным сюрпризом: "Некоторые продукты приобретаются целенаправленно, а для остального приходится брать то, что есть. И поскольку обычно никогда не знаешь, что удастся достать, часто мы прямо в день закупки решаем, что у нас будет в меню. Посетителям так даже интереснее - каждый раз на обед что-нибудь новенькое!"

#### Рыбное место

В заключение, Антс отвез нас на расположенное поблизости озеро Лоосалу. В Эстонии много озер, но Лоосалу - одно из самых больших; это место очень популярно среди рыбаков. Вода в озере небогата питательными веществами, поэтому здесь водится всего один вид рыбы - небольшого размера окуни. Когда вытаскиваешь таких окуней из воды, они на цвет - черные. "Водных растений в озере нет, - объясняет Антс, - дно мутное, поэтому и рыба такого цвета. Но на вкусе это не сказывается". На озеро Антс приехал, основательно подготовившись к хорошему улову. Он привез с собой гриль MiniMax, в котором и будет готовить окуней - в корочке из соли: "Рыба готовится под соляной коркой на собственном пару, поэтому получается восхитительно сочной!"

4 ПОРЦИИ

# ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ УТИНЫХ ОКОРОЧКОВ

с запеченными и обжаренными  
на гриле овощами

**Время приготовления ингредиентов:**  
**30 минут (не считая 5 дней на  
маринование)**

**Время готовки: 90 минут**

4 утиных окорочка  
70 г свежего тимьяна  
1 кг соли  
70 г сахара

**Для овощей:**

3 желтые свеклы  
3 луковицы  
12 морковок-мини

**Для заправки:**

2 апельсина  
1 лимон  
100 мл оливкового масла  
½ ч.л. горчицы  
темная сахарная пудра по вкусу

**Дополнительно для сервировки:**  
6 яиц, сваренных «в мешочке»

**Посуда и вспомогательные  
принадлежности:**

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Чугунная решетка
- Цифровой термометр
- Съемник для чугунной решетки

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ**

**За 5 дней до готовки**

При необходимости, удалите кости из утиных окорочков. Очистите тимьян от листьев и хорошенько смешайте с солью и сахаром. Насыпьте слой полученной смеси в пластмассовый контейнер и положите сверху окорочка. Сверху посыпьте окорочка оставшимся количеством соляной смеси, следя за тем, чтобы все они были покрыты смесью. Уберите контейнер в холодильник и оставьте окорочка мариноваться на 5 дней. Периодически проверяйте, полностью ли окорочка покрыты смесью.

**В день готовки**

Для овощей разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру до 200°C. Тем временем помойте свеклу. Заверните каждую свеклу и луковицу в кусок фольги.

**ГОТОВКА**

Выложите завернутые в фольгу свеклу и лук на угли. Закройте гриль крышкой и оставьте запекаться на 20-25 минут до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В процессе выпекания периодически переворачивайте свеклу и лук.

Снимите свеклу и лук с EGG и отложите их в сторону. Поставьте convEGGtor и чугунную решетку, и доведите температуру EGG до 120°C. Тем временем, тщательно промойте утиные окорочка и обсушите бумажным полотенцем.

Поместите окорочка на решетку и закройте гриль EGG крышкой. Запекайте окорочка до тех пор, пока температура в середине не достигнет 54°C. На это уйдет около 40 минут. Тем временем, для приготовления заправки, разрежьте цитрусовые на две половины и выдавите сок. Смешайте с другими ингредиентами и добавьте соль по вкусу.

Снимите окорочка с гриля и дайте им постоять. Снимите с гриля чугунную решетку, прихватив специальным съемником, и выньте из гриля convEGGtor. Поставьте чугунную решетку на место и доведите гриль до температуры 200°C. Тем временем, очистите морковь и снимите фольгу со свеклы и лука.

Положите свеклу, лук и морковь на решетку и запекайте их примерно 5 минут – до тех пор, пока они не будут хорошо обжарены со всех сторон (при этом, свекла и лук должны иметь хрустящую корочку). Для этого при выпекании периодически переворачивайте овощи на гриле.

Снимите овощи с EGG и нарежьте свеклу и лук треугольниками. Нарежьте мясо утки красивыми кусками. Очистите яйца и разрежьте их пополам.

Разложите куски утиных окорочков, лук, свеклу, морковь и половинки яиц по тарелкам. Сбрызните заправкой, посолите и поперчите по вкусу.



## НОГА ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ с овощным рагу

4 ПОРЦИИ



## ТАРТАР ИЗ ЯГНЕНКА с икрой и копченым айоли

4 ПОРЦИИ

**Время приготовления  
ингредиентов: 40 минут  
(не считая 2 часа на маринование)  
Время готовки: 3 часа**

1 небольшая нога ягненка  
2-3 ст.л. оливкового масла

### Для обсыпки:

3 зубчика чеснока  
2 веточки розмарина  
5 веточек тимьяна  
2-3 ст.л. турецкой смеси специй  
(см. базовый рецепт)  
1 ст.л. темной сахарной пудры

### Для овощей:

2 пастернака  
2 красные свеклы  
2 желтые свеклы  
2 картофелины  
оливковое масло

### Посуда и вспомогательные принадлежности:

Экран теплозащитный  
convEGGtor

### Турецкая смесь специй

5 ст.л. паприки  
1 ст.л. молотого кориандра  
½ ст.л. сушеного тимьяна  
½ ст.л. молотого тмина  
½ ст.л. чесночного порошка  
½ ст.л. черного перца  
½ ст.л. соли  
1 ч.л. корицы  
1 ч.л. кайенского перца

Перемешайте все ингредиенты.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Срежьте с ноги ягненка лишние кожу и жир. Для обсыпки очистите и мелко нарежьте чеснок. Очистите розмарин от иголок, а тмин - от листьев, и мелко порубите. Перемешайте ингредиенты для обсыпки и добавьте соль по вкусу. Сбрызните ногу ягненка оливковым маслом и покройте плотным слоем обсыпки. Поставьте в холодильник мариноваться на 2 часа.

Выньте ногу ягненка из холодильника за полчаса до начала готовки. Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля, с convEGGtor и решеткой до 150°C. Вымойте овощи, но не снимайте с них кожуру.

### ГОТОВКА

Снимите ногу ягненка с решетки. Закройте гриль крышкой и оставьте мясо готовиться примерно на 3 часа.

Через 2 часа готовки ноги ягненка сбрызните овощи оливковым маслом и посыпьте солью по вкусу. Поместите овощи на решетку рядом с ногой ягненка и оставьте готовиться на 1 час.

Снимите ногу ягненка и овощи с гриля. Разделите овощи на половинки или четверти и подавайте на красивой дощечке вместе с ногой ягненка.

**Время приготовления  
ингредиентов: 20 минут  
Время готовки: 15 минут**

200 г сердца ягненка, очищенного  
1 небольшая луковица  
100 г кострица ягненка (вырезка)  
75 г салата ромэн (обрезанные  
вдоль побега)  
15 г острой горчицы  
70 мл оливкового масла

### Дополнительно для сервировки:

35 г копченого айоли  
(см. базовый рецепт)  
10 г смеси из латука  
50 г икры ряпушки или лосося

### Посуда и вспомогательные принадлежности:

Чугунная решетка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 220°C.

Тем временем, нарежьте сердце ягненка кубиками. Очистите и мелко нарежьте лук.

### ГОТОВКА

Поместите кострица ягненка и салат ромэн на решетку и закройте крышкой гриль EGG. Запекайте латук (со всех сторон) и кострица не более 1 минуты с каждой стороны.

Снимите мясо и латук с гриля и дайте им немного остыть. Нарежьте

кострица кубиками и мелко порубите латук.

Смешайте кубики сердца и кострица с луком, горчицей и оливковым маслом. Посолите и поперчите по вкусу.

Выложите на каждую тарелку ложку айоли и размажьте аккуратным кругом тыльной стороной ложки. Разложите поверх айоли запеченный латук. Поместите сверху формовочное кольцо (диаметром около 6 см) и заполните тартаром. Снимите кольца и украсьте смесью латука и икры.

### Копченый айоли

2 яичных желтка  
1 ст.л. горчицы  
сок ½ лимона  
30 г копченой паприки  
200 мл оливкового масла первого отжима  
1 зубчик чеснока  
темная сахарная пудра – по вкусу

### ГОТОВКА

Взбейте яичные желтки с горчицей, лимонным соком и паприкой в большой миске. Продолжая взбивать, медленно вливайте оливковое масло. Очистите и отжать чеснок. Добавьте чеснок, Добавьте темную сахарную пудру и посолите по вкусу. Накройте и уберите в холодильник до подачи к столу.

# Три блюда от Big Green Egg

Копчение – один из способов приготовления пищи, для которых вы можете воспользоваться Big Green Egg. Оно придает отдельным ингредиентам и целым блюдам дополнительные аромат и вкус. Вы только мечтаете овладеть искусством копчения? Или используете этот способ, в основном, для рыбы и крупных кусков мяса? Может быть, хотите попробовать что-нибудь новое? Или вы предпочитаете сложные, изысканные блюда? Если так оно и есть, вас непременно порадует это меню из трех вкусных блюд.



Филе копченой скумбрии с лаймовым майонезом



Курица по-мароккански с копченым свекольным кускусом



Бананы, копченые в дереве кедра с шоколадом, фисташками и кокосом, подаваемые с ванильным мороженым

## ВЫ ХОТЕЛИ БЫ ПОЛУЧАТЬ РЕЦЕПТЫ ОНЛАЙН?

Вы хотели бы получать новейшие рецепты Big Green Egg электронной почтой? Тогда заходите на наш сайт [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) и подпишитесь на нашу почтовую рассылку Inspiration Today! Теперь у вас есть неиссякаемый источник вкуснейших рецептов!

**4 порции**  
**Подготовка: 3 часа, не считая 3 часа на маринование**

**Приготовление:**  
**закуска: 25 минут**  
**основное блюдо: 30 минут**  
**десерт: 15 минут**

#### **Закуска: филе скумбрии**

4 x 150 г филе скумбрии с кожей  
4 ч.л. горчицы с садовыми травами (Maille)  
2 ч.л. оливкового масла первого отжима  
морская соль по вкусу  
1 лайм  
100 мл майонеза

#### **Основное блюдо: курица по-мароккански**

8 филе куриного бедра  
2 ч.л. рас-эль-ханута  
6 ст.л. оливкового масла  
1 зубчик чеснока  
2 луковицы  
200 г мелкой сырой свеклы (красной, желтой и/или Чиоггия)  
200 г мякоти с кожурой тыквы Хоккайдо  
100 г нута (консервированного)  
200 г сушеных абрикосов  
1 яблоко сорта Golden Delicious или другого освежающего сладкого сорта  
12 веточек кориандра  
50 г копченого миндаля

#### **Для свекольного кускуса:**

250 г кускуса  
250 мл свекольного сока  
6 ст.л. оливкового масла  
мелко натертая цедра ½ лимона

#### **Десерт: копченые бананы**

25 г очищенных фисташек  
10 г тертого кокоса  
100 г темного шоколада  
4 не слишком зрелых банана  
ванильное мороженое

#### **Аксессуары:**

2 дощечки для копчения из кедрового дерева  
Щепа древесная Яблоня  
Щепа древесная Вишня  
Голландская духовка  
Экран теплозащитный convEGGtor  
Цифровой термометр

#### **Дополнительные аксессуары:**

4 листа кедрового дерева  
Мясной шпагат

#### **ПОДГОТОВКА**

##### **Курица по-мароккански**

Нарежьте каждое филе бедра курицы на шесть кусков. Сбрызните их рас-эль-ханутом, сбрызните оливковым маслом (взяв половину имеющегося количества) и как следует перемешайте. Накройте и оставьте мариноваться в холодильнике, по меньшей мере, на 3 часа.

##### **Филе скумбрии**

Осмотрите филе скумбрии на наличие костей и

удалите все кости, которые обнаружите. Сделайте тонкие надрезы на филе со стороны кожи через каждый сантиметр и намажьте места надрезов горчицей. Накройте и уберите в холодильник. Замочите кедровые дощечки для жарки минимум на один час и замочите пригоршню яблоневого щепы в блюде с водой не менее 15 минут.

##### **Курица по-мароккански**

Для кускуса разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру до 70°C. Тем временем, замочите пригоршню вишневой щепы в воде.

Смажьте голландскую духовку оставшимся количеством оливкового масла и выложите кускус в кастрюлю. Разбросайте замоченную вишневую щепу над тлеющими углями, поместите в EGG решетку, а сверху поставьте на EGG кастрюлю с кускусом, без крышки. Закройте купол гриля и дайте кускусу прокоптиться примерно в течение 30 минут.

Снимите голландскую духовку с кускусом с EGG. Положите кускус в миску и дайте ему остыть. Накройте и уберите в холодильник.

Для приготовления курицы, снимите с гриля решетку, поставьте теплозащитный экран convEGGtor и установите решетку на место. Нагрейте гриль до 180°C. Тем временем, очистите чеснок и лук. Мелко порубите чеснок и нарежьте лук тонкими полукольцами.

Разогрейте оставшееся оливковое масло в голландской духовке на решетке гриля. Положите свеклу и тыкву (кожурой вниз) со стороны решетки. Положите в голландскую духовку маринованную курицу и обжаривайте со всех сторон до образования румяной корочки. После каждой операции закрывайте купол гриля.

Добавьте лук, чеснок, а также соль и перец по вкусу и обжаривайте несколько минут. Влейте в кастрюлю воды до такого уровня, чтобы курица оказалась наполовину в воде. Поместите крышку на голландскую духовку, закройте купол EGG и убавьте температуру EGG до 120°C. Оставьте курицу тушиться примерно на 45 минут.

Слейте воду с нута. Нарежьте абрикосы небольшими полосками. Снимите с яблока кожуру, выньте сердцевину и нарежьте мякоть кусочками. Подмешайте эти ингредиенты в куриную смесь и оставьте тушиться еще на 30 минут, не покрывая крышкой, на голландской духовке. При необходимости, долейте воды.

Снимите свеклу, тыкву и голландскую духовку с гриля и дайте им остыть. Загрузите уголь в EGG или подготовьте его для приготовления филе скумбрии. Очистите от кожуры свеклу и тыкву. Нарежьте свеклу кусочками, а тыкву – кубиками и осторожно добавьте ложкой в куриную смесь. Накройте кастрюлю крышкой и уберите в холодильник.

##### **Копченые бананы**

Тем временем (не раньше, чем за два часа до приготовления), мелко порубите фисташки и смешайте с тертым кокосом. Разломите шоколад на куски и расплавьте его на водяной бане. Снимите с бананов кожуру, размажьте расплавленный шоколад по всей поверхности бананов и посыпьте сверху смесью из фисташек. Заверните каждый банан в лист

кедрового дерева и перевяжите мясным шпагатом. Уберите перевязанные бананы в холодильник.

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

##### **Филе скумбрии**

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру до 70-90°C. Тем временем, выньте кедровые дощечки для копчения из воды и размажьте по верхней стороне каждой дощечки чайную ложку оливкового масла. Посыпьте филе скумбрии (со стороны мякоти) морской солью по вкусу. Положите по два филе на каждую дощечку кожей вверх и натрите над филе половину кожуры лайма.

Разбросайте над тлеющими углями вымоченную яблоневую щепу, установите convEGGtor и поставьте в гриль решетку. Поместите деревянные дощечки для копчения на решетку и закройте гриль EGG крышкой. Коптите филе скумбрии примерно 15 минут. Следите за тем, чтобы температура не превышала 90°C.

Тем временем, мелко натрите на терке оставшуюся часть кожуры лайма. Разрежьте лайм на две половины и выдавите сок. Смешайте цедру и сок лайма с майонезом.

Вставьте внутрь щуп термометра, чтобы проверить, достигла ли температура филе скумбрии 70°C. По достижении указанной температуры выньте деревянные дощечки из EGG (хотя можно оставить филе коптиться немного дольше).

Подавайте с филе скумбрии лаймовый майонез или (при желании) салат радиччо.

##### **Курица по-мароккански**

Доведите температуру гриля (с теплозащитным экраном convEGGtor и решеткой) до 120°C.

Поставьте голландскую духовку с куриной смесью на решетку и нагревайте блюдо примерно в течение 20 минут, периодически осторожно помешивая. Тем временем, оторвите листья с кориандра и крупно их порубите. Для приготовления кускуса, доведите свекольный сок до кипения. Влейте сок в кускус и покройте блюдо пленкой. Оставьте кускус настаиваться в течение времени, указанного на упаковке.

Разрыхлите кускус вилкой. Сбрызните оливковым маслом и посыпьте лимонной цедрой, а также посолите и поперчите по вкусу. Снимите голландскую духовку с куриной смесью с гриля. Чтобы придать блюду привлекательный вид, смешайте свекольный кускус с куриной смесью и посыпьте миндалем и кориандром.

##### **Копченые бананы**

Снимите решетку, уберите Экран теплозащитный convEGGtor и поставьте решетку на место. Вновь разогрейте гриль до температуры 120°C.

Поместите перевязанные бананы на решетку и закройте гриль EGG крышкой. Оставьте бананы готовиться примерно на 10 минут.

Выньте перевязанные бананы из EGG и подавайте, пока они не остыли, с ложечкой ванильного мороженого. Приятного аппетита!

## 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 cm<sup>2</sup>  
Общий вес: 17 кг

### MiniMax

Решетка гриля: ø 33 cm  
Рабочая поверхность: 855 cm<sup>2</sup>  
Общий вес: 28 кг

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



### Small

Решетка гриля: ø 33 cm  
Рабочая поверхность: 855 cm<sup>2</sup>  
Общий вес: 36 кг

### Medium

Решетка гриля: ø 38 cm  
Рабочая поверхность: 1,140 cm<sup>2</sup>  
Общий вес: 51 кг

### Large

Решетка гриля: ø 46 cm  
Рабочая поверхность: 1,688 cm<sup>2</sup>  
Общий вес: 73 кг



### XLarge

Решетка гриля: ø 61 cm  
Рабочая поверхность: 2,919 cm<sup>2</sup>  
Общий вес: 99 кг

### 2XL

Решетка гриля: ø 74 cm  
Рабочая поверхность: 4,336 cm<sup>2</sup>  
Общий вес: 170 кг

# BIG GREEN EGG В ПОДРОБНОСТЯХ

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

## ЗАГЛУШКА КЕРАМИЧЕСКАЯ

Закройте дымоход Керамической заглушкой по окончании использования EGG, чтобы погасить огонь и использовать оставшийся уголь в следующий раз. Оставьте ее на месте, когда EGG не используется.

## КУПОЛ С ДЫМОХОДОМ

Керамический купол с дымоходом можно легко открывать и закрывать благодаря пружинному механизму. Снаружи керамика покрыта двойным защитным слоем глазури. Теплоизоляционные свойства керамического материала создают поток воздуха внутри EGG, обеспечивая быстрое и равномерное приготовление вкусных блюд.

## КОЛЬЦО ВЕРХНЕЕ

Устанавливается поверх Керамической чаши для угля, создавая возможность установки Теплозащитного экрана и различных решеток.

## ЧАША ДЛЯ УГЛЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ

Чаша для угля располагается в основании базы и должна быть заполнена углем. Поскольку Чаша оборудована сложными проемами и работает совместно с вентиляционной заслонкой в нижней части EGG, обеспечивается непрерывный и оптимальный поток воздуха при открытых Многофункциональной чугунной крышке и заслонке.

## БАЗА

Сверхмощная изолированная керамика. Глазированное покрытие предотвращает сколы и выцветание. Пожизненная гарантия.



## КРЫШКА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЧУГУННАЯ

Регулировка в двух направлениях - для регулирования воздушного потока и для точного контроля температуры.

## ТЕРМОМЕТР ШТАТНЫЙ

Предоставляет точные данные о температуре внутри. С помощью него можно следить за процессом приготовления не открывая EGG.



## РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Решетка из нержавеющей стали используется в качестве основной рабочей поверхности для жарки и запекания.



## КОЛОСНИК

Располагается сверху чаши для угля и служит поверхностью для размещения угля. Имеет перфорацию для обеспечения прохождения потока воздуха в «Big Green Egg» и выпадения золы вниз для её простого удаления после завершения приготовления.



## ЗАСЛОНКА

Функционирует вместе с Многофункциональной чугунной крышкой, регулируя подачу воздуха внутрь для контроля над температурой. Также служит для легкого удаления золы.



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.

**Узнайте о последних новинках на сайте [biggreenegg.ru](http://biggreenegg.ru)**



Многофункциональная крышка для гриля регулирует поток воздуха и дает возможность точно регулировать температуру.

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.





# Идеальный террин

**Мечтаете приготовить на своем гриле Big Green Egg традиционные террины? Тогда этот рецепт от Карена Торосьяна – владельца и шеф-повара ресторана Bozar Brasserie в Брюсселе – для вас. При наличии хороших продуктов, некоторого усердия и гриля EGG с голландской духовкой, вы сможете создать вкусный террин, не уступающий творениям этого талантливого повара!**

Карен – настоящий профессионал своего дела. Торосян отвечает за кухню ресторана Bozar с тех самых пор, когда этот ресторан открылся в 2010 году в брюссельском Дворце изящных искусств. Страстный и целеустремленный, он всегда стремился к совершенству и благодаря этому заслужил исключительно высокую репутацию. Вот уже несколько лет Карена считают восходящей звездой среди бельгийских шефов, а в ресторанных справочниках о нем можно найти только комплименты и восторженные отзывы (в том числе – в виде звезды Мишлен). Профессионализм этого шеф-повара настолько очевиден, что организация-учредитель справочника Gault & Millau даже создала новую категорию и объявила Карена «Мастером года» (2017 г.). Карен амбициозен, но очень скромн: «Я не стремлюсь стать лучше своих коллег, я просто пытаюсь самосовершенствоваться – и так день за днем!»

**Чемпион мира по приготовлению паштета в тесте**  
Любовь Карена к своему ремеслу проявляется не только в его блюдах, но и в желании поделиться своими знаниями. Вот как это увлеченно объясняет сам мастер: «Я стремлюсь к профессионализму – работаю по традиционным методам, используя при этом правильные приемы, и по-настоящему счастлив оттого, что имею возможность чему-то научить на кухне молодых шеф-поваров. Будучи большим поклонником французской классической кухни, я

считаю: блюдо удалось, если в нем все на своем месте – и методы приготовления, и способ подачи, и вкус». Благодаря своим мастерству и философии, Карен отличился в типичном блюде французской классической кухни, став в 2015 году Чемпионом мира по приготовлению паштета в тесте. С тех пор шеф ресторана Bozar Brasserie заслужил мировое признание за свои изделия из теста.

## «Никогда не пробовал ничего вкуснее...»

Как говорит Карен: «Я впервые в жизни попробовал паштет в тесте в Париже, в Brasserie Baroque. И с тех пор я никогда не пробовал паштета вкуснее. Когда я услышал, что в этой номинации организуется чемпионат мира, то не смог устоять». Как Чемпион мира и обладатель гриля Big Green Egg, Карен как никто другой подходит для того, чтобы приготовить на EGG идеальный террин. В конце концов, эти два блюда очень похожи по способу приготовления. Принципиальное различие здесь в том, что паштет готовится завернутым в тесто, а террин запекается в форме – в данном случае, в голландской духовке Green.

## Внимание к мелочам

«Я впервые столкнулся с грилем Big Green Egg во время фестиваля еды Flemish Food Bash в Антверпене, который проходил в то же время, что и наш Чемпионат мира. А когда ресторан закрыт, я готовлю на EGG в компании семьи и друзей, - продолжает Карен, - часто для того, чтобы томить или тушить что-нибудь на слабом огне, но не только: также можно запекать или жарить мясо или рыбу. Здесь очень просто готовить большие куски мяса: не приходится бояться, что мясо сгорит от всполохов пламени, как это случается с традиционными печами барбекю».

## Возможно всё!

«Я сразу понял, что это необыкновенное устройство

– отчасти за счет простоты использования, но особенно – благодаря тому, что гриль Big Green Egg позволяет мне полностью контролировать процесс приготовления – идет ли речь о рыбе, мясе, овощах или о чем-либо другом. Отдельные ингредиенты и целые готовые блюда приобретают дополнительный вкус; кроме того, можно все приготовить просто идеально, от начала до конца – и снаружи ничего не обгорает. Можно запекать, можно жарить – всё возможно! Даже сделать террин. И опять-таки, сочетание правильной технологии, абсолютного контроля над процессом и нужных вкусов позволяет приготовить в Big Green Egg террин, который будет совершенным».

## Свинина BRASVAR

Как истинный профессионал, Карен использует только самые лучшие ингредиенты. Например, в основе рецептуры террина – свинина BRASVAR. Свиней BRASVAR разводят на ферме, которую содержат в бельгийском городе Невеле Кристоф Вершельде и Анжелик Доббельс. Свинина BRASVAR обязана своим богатым насыщенным вкусом хорошим условиям содержания животных, а также их диете, в составе которой – картофель, пивная дробина и кукуруза, а также зерно, оливковое масло и свежее сено (что с давних времен составляет рацион свиней). Для разведения здесь используют свиней породы Дюрок. Разумеется, вместо мяса BRASVAR вы также можете использовать качественную свинину из вашего региона.

**Как приготовить  
террин, достойный  
звезды Мишлен**



**Время приготовления ингредиентов: 1½ часа**  
**(не считая 48 часов на маринование + 8 часов**  
**на приготовление бульона)**  
**Время готовки: 3-3½ часа (не считая 3-4 дней на**  
**охлаждение)**

**Для свиного фарша:**

- 500 г свиной шейки (порода Brasvar)
- 500 г свиного плеча (порода Brasvar)
- 500 г свиной подбрюшины (порода Brasvar)
- 2 зубчика чеснока
- 1 веточка тимьяна
- 24 г соли
- 3 г перца
- 6 г французской смеси специй quatre épices
- 30 мл коньяка
- 3 лавровых листа
- 2 яйца
- 100 г очищенных фисташек

**Для свиного студня:**

- 2 луковицы
- 5 кг свиных костей
- 150 г лука-шалота
- 100 г сельдерея
- 1 порей
- 325 г моркови
- 200 г грибов
- 3 стручка кардамона
- 1 пучок пряных трав
- 2 звездочки бадьяна
- 3 палочки гвоздики
- 3 ягоды можжевельника
- 8 горошин черного перца
- 3 листа желатина

**Для куриного фарша:**

- 150 г куриной печенки
- 150 г лука-шалота
- 1-2 зубчика чеснока
- 150 г грибов
- 2-3 веточки тимьяна
- 2 ст.л. оливкового масла
- 2-3 лавровых листа
- 50 мл коньяка

**Прочие ингредиенты:**

- свиная сетка (сальник)
- размером примерно 25 x 75 см
- 16 горошин черного перца
- 30 ягод можжевельника
- 14 лавровых листов
- 8 веточек тимьяна
- ломтики бекона с прослойками жира толщиной
- около 5 см (в количестве, достаточном для
- размещения по поверхности голландской
- духовки)

**Посуда и вспомогательные принадлежности:**

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Голландская духовка
- Беспроводной дистанционный термометр

**Дополнительные принадлежности:**

- мясорубка с толстым лезвием (Ø 8 мм)
- большой вакуумный пакет
- машина для вакуумирования
- сосновые ветки



# ТЕРРИН ПО-ФЕРМЕРСКИ

10 ПОРЦИЙ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

### За 2 дня до готовки

Порубите мясо для свиного фарша на кубики размером около 1.5 см. Очистите и мелко порубите чеснок. Очистите листья тимьяна от веток и мелко порубите. Растворите соль, перец и смесь специй quatre épices в коньяке, добавьте чеснок и тимьян. Смешайте маринад и лавровые листья с мясом. Покройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник мариноваться на 48 часов.

### За 8 часов до готовки

Для свиного студня, разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с экраном теплозащитным convEGGtor и решеткой до 200°C.

Положите луковицы на решетку и закройте крышкой гриль EGG. Запекайте луковицы примерно 25 минут до тех пор, пока они не станут мягкими. Тем временем, положите свиные кости в большую соусницу и долейте столько холодной воды, чтобы она полностью их покрывала. Доведите воду до кипения. Выньте луковицы из гриля и дайте им немного остыть. Дождитесь пока уголь погаснет. Тем временем, очистите остальные овощи и крупно их порубите. Почистите запеченные луковицы и тоже крупно их порубите. Измельчите стручки кардамона. Убавьте огонь и снимите пену с бульона. Добавьте нарубленные овощи, пучок пряных трав и специй. Оставьте бульон томиться примерно на 8 часов, регулярно снимая пену.

Последние предварительные приготовления Для свиного студня замочите желатин в воде. Процедите бульон и отожмите желатин. Отмерьте 1 литр бульона. Дайте оставшейся части бульона остыть и уберите в холодильник до следующего раза. Растворите желатин в горячем бульоне и отложите в сторону.

Для куриного фарша нарежьте куриную печенку на мелкие куски. Очистите и мелко порубите лук-шалот и чеснок. Нарежьте грибы кубиками. Очистите листья тимьяна от веток и мелко порубите. Разогрейте оливковое масло в кастрюле и пассеруйте в нем лук-шалот, чеснок, тимьян и лавровые листья. Добавьте нарезанные грибы и оставьте полученную смесь жариться на несколько минут. Подмешайте куриную печенку и обжаривайте кусочки до получения румяной корочки со всех сторон. Дегласируйте коньяком, полностью очистив кастрюлю от всех приставших к ней кусочков. Снимите кастрюлю с огня и дайте куриному фаршу остыть.

## ГОТОВКА

Выньте лавровые листья из свиного фарша и дважды пропустите фарш через мясорубку с толстым лезвием (Ø 8 мм). Взвесьте фарш и добавьте в фарш яйца из расчета 1 яйцо на килограмм фарша. Добавьте фисташки и второй

фарш и тщательно перемешайте.

Выложите фарш на противень, накройте пищевой фольгой и плотно придавите сверху. Переложите фарш в большой вакуумный пакет и несколько раз выпустите из пакета воздух с помощью устройства для вакуумирования. В результате, фарш превратится в приятную твердую массу без пузырьков воздуха, что придаст блюду приятную плотность и обеспечит равномерность нагрева при готовке.

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с экраном теплозащитным convEGGtor и решеткой до 120°C. Тем временем, хорошенько промойте свиную сетку и протрите насухо. Распределите половину черного перца горошком, ягод можжевельника, лавровых листьев и тимьяна по дну голландской духовки. Выложите по дну и сторонам голландской духовки ломтики бекона с прослойками жира. Заполните фаршем и плотно придавите сверху. Срежьте излишки бекона. Распределите остальную часть черного перца горошком, ягод можжевельника, лавровых листьев и тимьяна по фаршу и покройте сверху тремя слоями свиной сетки.

Поместите голландскую духовку на решетку, вставьте щуп зонда термометра в середину террина и накройте голландскую духовку крышкой. Закройте гриль крышкой и установите температуру зонда термометра на 58°C. Оставьте террин готовиться до достижения указанной температуры в середине. На это уйдет около 2 часов. Во избежание высыхания террина, через каждые 20 минут слегка сбрызгивайте его водой.

После того как температура в середине достигнет заданного значения, снимите голландскую духовку, решетку и экран теплозащитный convEGGtor с гриля. Положите несколько сосновых веток на тлеющие угли. Снимите крышку с голландской духовки, закройте крышкой EGG и доведите температуру EGG до 150°C. Установите температуру зонда термометра до 65°C и коптите террин до достижения указанной температуры в середине. Тем временем, подогрейте свиной студень до тепловатого состояния.

Снимите голландскую духовку с гриля и выложите на террин сверху слой свиного студня. Дайте остыть и уберите покрытый террин на 3-4 дня в холодильник, после чего блюдо можно подавать: теперь ваш террин станет еще вкуснее.

## СПОСОБ СЕРВИРОВКИ

Выньте террин из формы. Если он не вынимается, можно ненадолго нагреть голландскую духовку снаружи с помощью газовой горелки. Нарежьте террин на куски. Приятного аппетита!

# ТЕРРИН ПО-ФЕРМЕРСКИ С ЖАРЕННОЙ КОЛЬРАБИ И ГОРЧИЧНЫМ КРЕМОМ

10 ПОРЦИЙ

Время приготовления ингредиентов: 10 минут

Время готовки: 40 минут

1 террин по-фермерски

## Для горчичного крема:

200 г соуса Исиньи

40 мл лимонного сока

2 г молотого эспелетского перца (или 1 г паприки  
и 1 г кайенского перца)

40 г зерен горчицы

40 г дижонской горчицы

## Для кольраби:

4-5 кочанов кольраби

100 г сливочного масла

## Посуда и вспомогательные принадлежности:

Экран теплозащитный convEGGtor

Голландская духовка (крышка)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Для горчичного крема, смешайте все ингредиенты в миске и взбивайте до достижения густого, но не твердого состояния. Уберите в холодильник до подачи к столу.

## ГОТОВКА

- Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с экраном теплозащитным и решеткой внутри до 150°C. Тем временем, выньте террин из формы. Нарежьте террин на треугольные куски и дайте им достичь комнатной температуры.

- Очистите кольраби от кожицы и нарежьте длинными лентами с помощью терки-шинковки. Сверните каждую ленту в продольном направлении до получения рулетика диаметром 6 см. В зависимости от ширины лент, обложите каждый рулетик из кольраби 2-3 ножами для рубки теста (Ø 6 см): всего потребуется 10 штук. Разрежьте вдоль кромок ножей.

- Разогрейте сливочное масло в крышке голландской печи на решетке гриля до достижения маслом светло-коричневого цвета. Положите ножи для теста с кольраби в масло и обжарьте с обеих сторон до золотисто-румяного цвета. Во время жарки периодически поливайте кольраби сверху маслом из ложки. После каждой операции закрывайте гриль крышкой.

- Выньте ножи для теста и выложите рулетики из кольраби – по одному на тарелку. Рядом с рулетиком положите кусок террина и украсьте кнелем из горчичного крема.





# THE ORIGINAL

С тех пор, как в 2002 в порту Роттердама был выгружен первый контейнер с грилями EGG, Big Green Egg продолжает покорять Европу. Европейцы познакомились с уникальным устройством - камадо. Профессиональные повара и гурманы, которые быстро оценили преимущества Big Green Egg, уже много лет готовят на этом камадо особого типа. История этого уникального гриля на основе глиняной печи началась несколько тысячелетий назад...

## Азиатский горшок

Предшественницей камадо — глиняного горшка для приготовления пищи — была известная с древних времен глиняная печь. Основатель компании Big Green Egg Inc. Эд Фишер случайно обнаружил камадо в пятидесятых годах прошлого века: сам Фишер был тогда лейтенантом американского флота в составе части, расквартированной в Японии. Покоренный изумительным вкусом блюд, приготовленных на камадо, Фишер решил привезти этот традиционный азиатский горшок в США. Ориентируясь на развитие в этой стране традиции барбекю, предприимчивый американец установил на камадо решетку: получилась универсальная печь!



## Зеленый цвет

Перепополняемый энтузиазмом в связи с возможностями новой печи и великолепным вкусом блюд, которые он готовил на своем камадо, в 1974 году Эд Фишер принимает решение ввозить эти печи из Азии. Поначалу запас товара на складе его магазина на Клермон-Роуд в Атланте пылился без дела: в то время основным направлением деятельности была для Фишера продажа японских игровых автоматов патинко, а вот камадо, похоже, никак не могли проложить путь к сердцам американцев. Продажи пошли в гору лишь после того как Фишер придумал для своих печей в форме яйца узнаваемый фирменный цвет — зеленый — а также запоминающееся название Big Green Egg.

## Дополнительные преимущества EGG

Чтобы заинтересовать покупателей и прохожих, а также познакомить их с вкусными, сочными блюдами, приготавливаемыми на Big Green Egg, Фишер демонстративно выставил один такой гриль прямо перед своим магазином. На нем он стал готовить куриные крылышки и другие блюда, и вскоре восхитительный аромат начал привлекать всеобщее внимание. С этого времени люди на собственном опыте убедились в дополнительных преимуществах гриля EGG, и совсем скоро Big Green Egg стал невероятно популярен. Вкус блюд был поистине волшебным! Вот только долговечность печки оставляла желать лучшего. Поэтому Фишер понял: Big Green Egg нужно усовершенствовать!



## Несокрушимый

Фишер дорабатывал Big Green Egg, опираясь на отзывы потребителей и собственный опыт. Сначала на EGG установили термометр, а в середине девяностых на смену хрупкой глине пришел высококачественный керамический материал, создаваемый с применением технологий, разработанных в НАСА. Big Green Egg — единственный в мире камадо, изготавливаемый из столь прочной и долговечной керамики. С тех пор керамические компоненты производятся в Мексике — стране с впечатляющей историей гончарного дела, с применением самых передовых технологий производства. Прекрасные теплоизоляционные свойства керамики означают снижение расхода топлива и большую стабильность температур. Кроме того, для EGG было разработано новое покрытие из не поддающейся разрушению фарфоровой эмали.

## Не имеющий аналогов

За счет этого современная версия EGG стала не только значительно прочнее, но и универсальнее. По сей день Big Green Egg остается единственным камадо, производимым с использованием керамики, получаемой в Мексике. Отчасти благодаря технологиям, разработанным в НАСА, уникальная керамика Big Green Egg позволяет грилю выдерживать гораздо более высокие температуры. Кроме того, Big Green Egg был и остается намного прочнее своего глиняного прототипа, а также других керамических камадо. Так, с годами была разработана уникальная печь: цель — создать лучший в мире камадо — достигнута! При этом компания Big Green Egg Inc. продолжает вкладывать средства в исследование возможностей для дальнейшего усовершенствования с тем, чтобы Big Green Egg, The Original, и впредь оставался лучшим камадо в мире: в конце концов, Big Green Egg часто пытались копировать, но создать что-либо подобное так никому и не удалось!



# ПОРТРЕТ ГУРМАНА: ЛЮБИМЫЙ РЕЦЕПТ МОРИСА МУЛДЕРА

**Морис обожает экспериментировать. Просто дайте ему несколько ингредиентов – и он тут же начнет играть с разными вкусами и техниками приготовления. Так как последние два года он использует для этого гриль Big Green Egg, его меню блюд в стиле барбекю заметно расширилось. Как говорит наш герой: «Я и раньше знал о Big Green Egg и считал этот гриль классной штукой. Но теперь, поработав с ним, решил, что пора и мне такой приобрести!»**



## Любимый рецепт Мориса Мулдера

«Я люблю готовить и люблю вкусно поесть в компании – видимо, это у меня в крови, - говорит Морис Мулдер. – У меня индонезийские корни, и еда в нашей семье всегда играла важную роль. Ни один день рождения не обходился без того, чтобы приготовить что-нибудь особенно вкусное. Мой первый опыт готовки на свежем воздухе заключался в копчении рыбы в бочке, но в определенный момент мне захотелось попробовать что-нибудь новенькое. Мне тогда как раз подарили на День отца стальную печь-барбекю, и я впервые в жизни приготовил ребрышки на гриле. С тех пор я просто фанат!»

### В фокусе - EGG

После этого Морис разошелся не на шутку: «Я всегда любил открывать новые горизонты. Такой уж я человек – хочу попробовать в жизни все (вот у меня, к примеру, сейчас в морозилке лежит вырезка муфлона). Ну, а если результаты не соответствуют ожиданиям – что ж, значит, просто не повезло». Первое знакомство Мориса с грилем Big Green Egg произошло, когда его сосед Дик Хоммерсом попросил его помочь в организации вечеринки на открытом воздухе. Дик к тому времени уже имел опыт работы с EGG, и Мориса это все больше увлекало – не только гриль Big Green Egg сам по себе, но и возможность реализовать свою страсть к кулинарии в организации различных мероприятий, мастер-классов и демонстрационных сеансов. Как объясняет это сам Морис: «Я приготовил на EGG несколько блюд, и вскоре решил: надо и мне приобрести такую штуку!»

### Яблочный пирог и шоколадный фондан

«Big Green Egg – совсем не то, что обычная печь для барбекю. Керамика отлично сохраняет тепло, конвекция действует эффективно: в нем можно приготовить все, что угодно. В последние годы я профессионально работал с грилями

других марок, например, Kamado, но здесь – разница на лицо. Керамика гриля EGG более эффективно удерживает тепло, температура более стабильна, металлоконструкции сделаны прочнее, да и выглядит он красивее. Плюс хорошая гарантия и высокий уровень послепродажного обслуживания. Я начал готовить по-новому, более разнообразно. Раньше я в основном использовал традиционные возможности гриля, а теперь могу даже испечь что-нибудь – яблочный пирог, например, или шоколадный фондан. А вкус блюд можно изменять не только за счет использования разных ингредиентов: имеет значение и выбор щепы для копчения».

### Стейк рибай

Сбрызгивая сено пивом для приготовления своего последнего коронного блюда, Морис объясняет, как ему пришла в голову мысль коптить на сене: «Я видел, как шеф Рене Бриан коптил на сене лосось и ветчину в своих грилях Big Green Egg, вот я и подумал – а что, если попробовать сделать то же самое с другими ингредиентами? И мы попробовали – когда мы с моим двоюродным братом Анджело устраивали мастер-класс для футбольной команды. Анджело захотел сделать карпаччо, и мясник предложил мне использовать для этого не филейную часть, а рибай. В реберной части есть такой овальный вырез, который можно легко вручную отделить от окружающей его остистой мышцы. Это очень вкусный вырез с хорошей текстурой – его даже сырым едят. Очень нежный, но чуть тверже, чем филе – и мне это нравится. Почему бы иногда не отойти от общепринятых канонов? Рибай часто готовят как ростбиф или нарезают на отдельные стейки, но мне захотелось использовать вырез по-новому. Текстура спинной части рибая – более грубая, что позволяет готовить такое мясо на гриле, или (если срезать сало) сделать из него гамбургеры».

### Сено как теплозащитный экран

Во время мастер-класса был приготовлен классический карпаччо. Позднее Морис усовершенствовал рецепт, добавив новые ингредиенты (в том числе, каперсы, грецкие орехи и травяной соус кулис), и нарезав мясо на куски немного потолще: «Мне не хотелось использовать масло на основе трав, так как это мясо имеет насыщенный вкус с легкими ореховыми нотками. Мне нравится взять – и смешать несколько ингредиентов. Если получается вкусно, я развиваю идею дальше, и не важно, что при этом нарушаются какие-то правила». Тем временем, Морис разбрасывает над сеткой сено, кладет сверху мясо и объясняет, что в этом случае теплозащитный экран не нужен: «Сено само действует как теплозащитный экран и должно загореться. Поэтому очень важно его как следует увлажнить – ведь надо, чтобы оно дымилось, а не просто горело».



### Мясо с историей

Пока наш рибай медленно готовится, речь заходит о тонких («мраморных») прожилках. Не у всех отрезков рибай есть такие прожилки, а ведь они придают мясу дополнительный вкус. «Мы сейчас готовим мясо коров Dubbel Doel, что в переводе с голландского означает «двойного назначения». Dubbel Doel – это не порода коров, а то, что сами эти коровы – двойного назначения (мясо-молочные). Поэтому такая говядина очень экологична с точки зрения количества углеродистых выбросов в атмосферу. Я как-то попробовал этого мяса у мясника и сразу полюбил его за полный богатый вкус, а также за историю, связанную с этими коровами. Дело в том, что их изначально разводят как молочных коров. Когда надои начинают снижаться, коров (как это раньше обычно бывало в таких случаях) не отправляют сразу на бойню. Эдвин и Анита Хейдра из компании Heijdra Vleesvee заботятся о том, чтобы коровы провели последние месяцы своей жизни в особенно хороших условиях. В это время они живут в удобных, просторных и современных стойлах, где им каждый день дают вкусный корм из травы, кукурузы, нашинкованного картофеля, пивной дробины и концентратов. За счет такого обильного откорма, коровы быстро набирают мясную массу, а получаемое из них мясо имеет тонкие прожилки и прекрасный вкус. Это мясо отлично подходит для гриля Big Green Egg», - завершает свой рассказ Морис.



## Рибай, копченый на сене с обжаренными кедровыми и грецкими орехами и травяным соусом кулис

8 ПОРЦИЙ



**Копчение разными способами: быстро с сеном на непрямом огне медленно с древесной щепой**

### Wood Chunks

#### Щепа древесная крупная

Протестировано поварами Big Green Egg. Эту 100% натуральную древесную щепу премиум-серии можно добавить при растопке EGG для получения стойкого приятного аромата и насыщенного вкуса. Щепа гикори, яблочного или мескитового дерева добавит новое вкусовое измерение ко всем блюдам, которые вы готовите в Big Green Egg.



**Время приготовления ингредиентов:**

**15 минут**

**Время готовки: 80-95 минут**

Отруб рибай (1,2 кг)  
200 мл пива Leffe Blond  
50 г грецких орехов  
2 ст.л. каперсов  
1 небольшая красная луковица  
80 г рукколы  
2 ст.л. масла авокадо  
2 ст.л. кедровых орехов  
16 завитков сыра пармезан  
кристаллы морской соли

**Для соуса кулис:**

¼ зубчика чеснока  
40 г базилика  
5 г плосколистной петрушки  
5 г шнитт-лука  
1 ч.л. вустерского соуса

**Посуда и вспомогательные принадлежности:**

- Чугунная решетка
- Беспроводной дистанционный термометр
- Чугунная сковорода для гриля

**Дополнительные аксессуары:**

сено  
веревка для мяса

### РИГOTOВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

► Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 130°C. Если толщина мяса неодинакова, свяжите его мясным шпагатом для обеспечения равномерности нагрева. Положите в миску около 6 пригоршней сена и полейте сверху пивом.

### ГОТОВКА

► Посыпьте разделочную доску солью и перцем и раскатайте на ней мясо. Разбросайте сено над решеткой, а сверху положите мясо. Вставьте в середину мяса щуп зонда термометра и закройте крышкой гриль EGG. Установите температуру в середине на 48°C и снова доведите температуру EGG до 130°C (при размещении сена и мяса на решетку температура снизится).

► Прежде чем температура внутри достигнет заданного значения, пройдет около 45-60 минут. Тем временем, приготовьте травяной соус кулис. Очистите и раздавите зубчик чеснока. Смешайте с травами, вустерским соусом и 4 столовыми ложками воды в кухонном комбайне. Добавьте соль и перец по вкусу и выложите ложкой в миску.

► Крупно порубите грецкие орехи и слейте воду с каперсов. Почистите красный лук и нарежьте его тонкими полосками. Сбрызните рукколу маслом авокадо.

► Выньте мясо и сено из EGG и разогрейте гриль до температуры 220°C. Тем временем, смахните сено с мяса кухонной бумагой, а остатки сена сожгите с помощью горелки «крем-брюле».

► Положите мясо на решетку и запекайте по 2 минуты с каждой стороны. При желании, можно через каждую минуту поворачивать куски на 90 градусов для придания мясу красивого отпечатка от решетки гриля.

► Достаньте мясо из гриля и оставьте примерно на 10 минут. Тем временем, нагрейте чугунную сковороду на решетке. Добавьте кедровых и грецких орехов и обжаривайте несколько минут до получения золотисто-коричневого цвета. Регулярно переворачивайте во избежание пережаривания и после каждой операции закрывайте гриль крышкой.

► Поместите в центр каждой тарелки некоторое количество рукколы. Нарежьте мясо тонкими ломтиками и положите их на рукколу. Украсьте блюдо обжаренными кедровыми и грецкими орехами, каперсами, красным луком, завитками сыра пармезан и травяным соусом кулис и посыпьте морской солью по вкусу.

# Вегетарианские блюда: сказочно вкусно!



## КАРРИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

с нутом и баклажанами, запеченными на гриле

4 ПОРЦИИ

**Подготовка: 20 минут**  
**Приготовление: 30 минут**

8 молодых морковок  
1 цветная капуста среднего размера  
1 красная луковица  
1 зубчик чеснока  
1 стручок красного перца чили  
1 банка нута (400 г)  
2 небольших баклажана  
150 мл оливкового масла  
1 веточка мяты  
10 веточек кориандра  
1 ст.л. порошка карри  
¼ ч.л. молотого тмина  
250 мл кокосовых сливок  
2 крупные лепешки наан

### Аксессуары:

 Чугунная решетка  
 Голландская духовка

У каждого из нас порой возникает желание приготовить что-нибудь изысканное. Но бывают и дни, когда хочется чего-то простого – на скорую руку. В любом случае, вам поможет Big Green Egg: ведь даже самое простое блюдо из свежих ингредиентов намного вкуснее, если его приготовить на EGG! В качестве источника для вдохновения предлагаем вам эти превосходные вегетарианские блюда.

### Green Dutch Oven

#### Духовка голландская зеленая



Голландскую духовку для Big Green Egg можно с полной уверенностью назвать настоящим тяжеловесом. Этот эмалированный чугунный котелок тушит, томит, варит, печет и жарит. Одним словом, это универсальный солдат! Крышку можно использовать отдельно в качестве неглубокой сковороды или формы для пирогов и десертов. Мы предлагаем два типа голландской духовки: круглую и овальную.

### ПОДГОТОВКА

► Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 200°C.

► Тем временем, очистите и нарежьте морковь. Разрежьте цветную капусту на мелкие цветки. Очистите и мелко нарежьте красную луковицу. Очистите и тонко нарежьте зубчик чеснока. Разделите перец чили на две половины, очистите от стебля и семян и мелко нарежьте мякоть перца. Промойте нут в дуршлаге и слейте воду. Разрежьте баклажаны на ломтики толщиной примерно 1 см. Посолите по вкусу с обеих сторон и сбрызните 50 мл оливкового масла. Оторвите листья с кориандра и мяты и мелко порубите. Отложите в сторону отдельно.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

► Разогрейте 50 мл оливкового масла в голландской духовке на решетке гриля EGG. Добавьте морковь, цветную капусту, красный лук, чеснок и три четверти нарубленного перца чили и накройте кастрюлю крышкой. Закройте купол гриля и оставьте готовиться примерно на 5 минут. Перемешайте через 3 минуты.

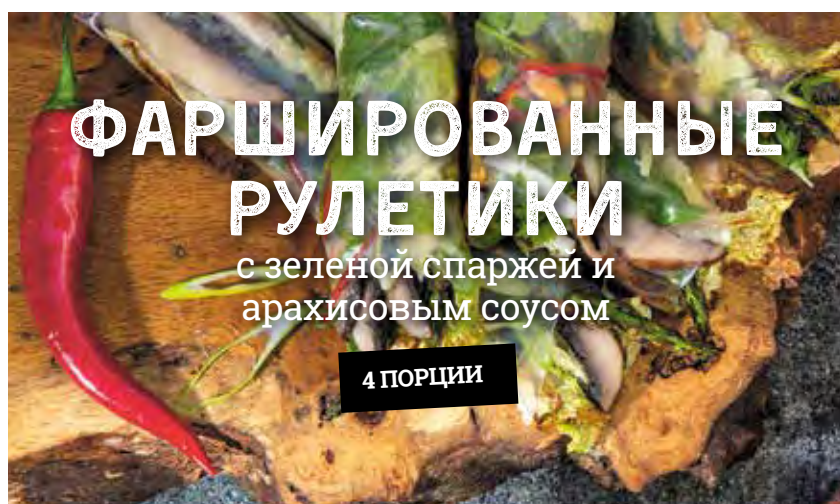
► Сыпьте в овощи порошок карри и молотый тмин и хорошенько перемешайте. Влейте кокосовые сливки, снимите крышку с голландской духовки и закройте купол EGG. Оставьте карри томиться примерно на 5 минут до состояния, когда кокосовые сливки немного загустеют.

► Подмешайте в карри нут и закройте купол EGG. Выпекайте 1-2 минуты до тех пор, пока нут не разогреется.

► Снимите голландскую духовку с гриля и закройте крышкой, чтобы блюдо оставалось теплым. Разместите на решетке ломтики баклажана и оставьте жариться примерно на 2 минуты. Поверните ломтики на 1/4 оборота и продолжайте жарить на гриле еще 2 минуты до образования румяных ромбовидных отпечатков гриля. Переверните ломтики и жарьте с другой стороны в течение 2 x 2 минут. После каждой операции закрывайте купол гриля. Тем временем, смешайте в мелкой миске остальные 50 мл оливкового масла с остальным количеством нарубленного перца чили и нарубленной мяты.

► Снимите ломтики баклажанов с гриля, положите их в миску со смесью на основе оливкового масла и обильно полейте маслом. Положите на решетку лепешку наан и запекайте не дольше 1 минуты с каждой стороны.

► Обсыпьте готовое блюдо сверху порубленным кориандром и подавайте с баклажаном и лепешкой наан.



# ФАРШИРОВАННЫЕ РУЛЕТКИ

с зеленой спаржей и  
арахисовым соусом

4 ПОРЦИИ

**Подготовка: 20 минут**  
**Приготовление: 25 минут**

- 1 пучок побегов зеленой спаржи
- 250 г грибов вешенки
- 1 кочан китайской капусты
- 2 ст.л. подсолнечного масла
- 5 веточек зеленого лука
- кориандр по вкусу
- 1 неопрыскиваемый лайм
- 1 стручок красного перца чили
- 50 г арахиса
- 10 листов рисовой бумаги

## Для арахисового соуса:

- 1 ст.л. подсолнечного масла
- ¼ луковицы
- 200 г арахисовой пасты
- 50 мл лимонного сока
- 30 мл имбирного сиропа
- 50 мл соевого соуса

## Аксессуары:

- Чугунная решетка
- Чугунный сотейник с кисточкой

## ПОДГОТОВКА

- Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой до 170°C.
- Срежьте со спаржи твердые концы и, при необходимости, разрежьте более толстые побеги пополам вдоль. Посыпьте морской солью по вкусу и сбрызните 1 столовой ложкой подсолнечного масла. Грибы также посыпьте солью по вкусу и сбрызните 1 столовой ложкой масла. Спаржа и грибы обязательно должны быть полностью покрыты маслом.
- Снимите с кочана капусты 10 верхних листьев, а остальную капусту нарежьте тонкими полосками. Нарежьте зеленый лук тонкими полукольцами. Оторвите листья с кориандра и мелко порубите. Натрите на терке цедру лайма, разрежьте лайм пополам и выдавите сок. Разделите перец чили на две половины, очистите от стебля и семян и мелко нарежьте мякоть перца. Смешайте

нарубленную капусту с зеленым луком, кориандром, цедрой лимона, лимонным соком и половиной перца чили. Вторую половину перца отложите для приготовления арахисового соуса. Крупно порубите арахис, очистите и нашинкуйте лук для арахисового соуса.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Поместите спаржу и грибы (шляпками вниз) на решетку и закройте купол EGG. Жарьте около 5 минут, время от времени переворачивая овощи и грибы.
- Снимите их с гриля и положите цельные листья капусты на решетку. Разумеется, это можно делать по частям. Запекайте листья примерно по 1 минуте с каждой стороны.
- Снимите капусту с гриля. Для арахисового соуса, подогрейте подсолнечное масло в чугунном сотейнике на решетке и пассеруйте лук. Добавьте остальные ингредиенты, в том числе, отложенный ранее перец чили, и разогрейте при помешивании. Поддерживайте соус в теплом состоянии.
- Замочите 1 лист рисовой бумаги в миске тепловатой воды примерно на 5 секунд, после чего выложите его на чистое влажное кухонное полотенце. Сверху положите запеченный лист капусты, а примерно на уровне 1/3 высоты листа поместите 1-2 побега зеленой спаржи (в зависимости от того, сколько спаржи у вас имеется). Сверху положите на спаржу равномерным слоем часть грибов, мелко нарубленную капустную смесь и крупно нарубленный арахис. Сложите лист рисовой бумаги так, чтобы его нижняя сторона оказалась над начинкой, и сверните лист в рулет. Повторите для остальных листов рисовой бумаги и остального количества начинки.
- Подавайте рулетики с арахисовым соусом.

# ЗАПЕЧЕННЫЙ СТЕЙК СЕЙТАН

с печеным картофелем

4 ПОРЦИИ

**Подготовка: 60 минут**  
**Приготовление: 60 минут**

## Для сейтана:

- 1 зубчик чеснока
- 200 г пшеничной клейковины
- 150 мл овощного бульона
- 20 мл соевого соуса
- 20 г соли
- 5 г смеси из 4 видов перца
- 1-2 ст.л. подсолнечного масла

## Для сладкого картофеля:

- 4 клубня сладкого картофеля
- 1 зубчик чеснока
- 1 веточка розмарина

## Для соуса барбекю:

- ½ лука-шалота
- 1 веточка петрушки
- 50 мл кетчупа
- 20 мл сладкого соевого соуса
- 5 мл соуса шрирача чили
- 1 ч.л. небольших каперсов

## Аксессуары:

- Чугунная решетка

## ПОДГОТОВКА

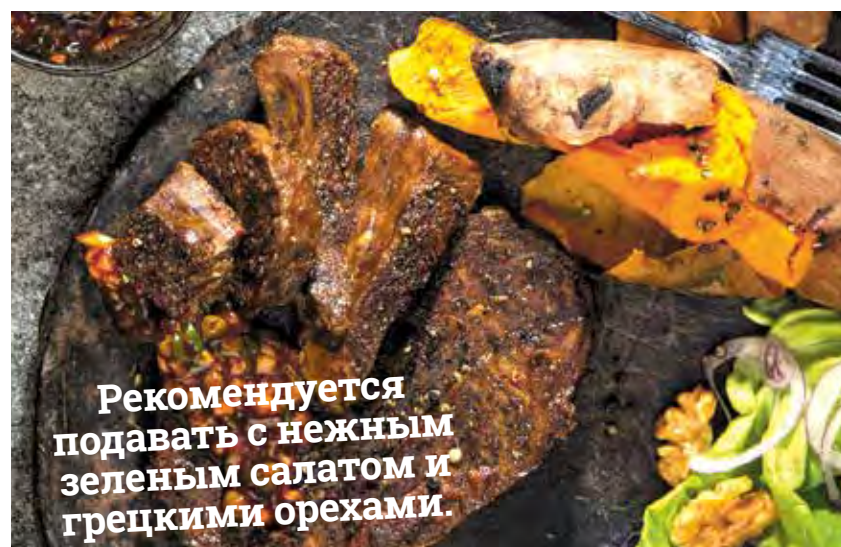
- Для сейтана, очистите и мелко порубите чеснок. Тщательно размешайте все ингредиенты для сейтана, кроме смеси перцев и подсолнечного масла. Тесто должно получиться очень плотным. Сначала разомните его, насколько возможно, а затем разделите на части и скатайте в колобок. Снова разделите на части и скатайте в колобок. Повторите эту процедуру несколько раз. В заключение, слегка сплюсните колобок для сейтана.
- Положите сейтан в кастрюлю, влейте 1,5 л воды, посолите и

доведите до кипения. Убавьте огонь и варите сейтан до готовности примерно 45 минут. Дайте жидкости остыть. При желании, это можно сделать накануне.

- Очистите и мелко порубите лук-шалот для соуса барбекю. Очистите листья петрушки от стеблей и мелко порубите. Смешайте все ингредиенты для соуса.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой до 180°C. Тем временем, крупно намелите смесь перцев для сейтана с помощью ступки и пестика и дайте смеси впитать тепловатую воду не менее 15 минут.
- Поместите картофель со стороны решетки и запекайте до готовности примерно 40 минут, периодически переворачивая. Тем временем, разрежьте сейтан на 4 куска. Слейте воду со смеси перцев и натрите стейки сейтана влажным перцем.
- Снимите картофель с гриля и неплотно накройте алюминиевой фольгой.
- Слегка сбрызните стейки сейтан с обеих сторон подсолнечным маслом. Поместите их на решетку, закройте купол гриля и готовьте около 2 минут. Переверните стейки и запекайте их еще 2 минуты.
- Положите на каждую тарелку по стейку и клубню картофеля и подавайте с соусом барбекю.



Рекомендуется  
подавать с нежным  
зеленым салатом и  
грецкими орехами.



# 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.



## 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 не прямое 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.



## КРЫШКА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЧУГУННАЯ

Конструкция теплозащитного экрана такова, что он обеспечивает хороший обдув и прекрасную теплопроводность.

Так как экран пропускает только не прямое 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.



## 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 дополнительного 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 («дочиста»). 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.



## РАМА

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 раму небольшим количеством мыльной воды (с экологически чистым мылом). Кроме всего прочего, это значительно улучшит ее внешний вид.



## ВОЙЛОК

Войлок 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 крышку закрытой на 24 часа. Не хотите больше ждать? Розжигите Big Green Egg, чтобы клеевой слой как следует пристал к керамике. Заменяйте войлок примерно раз в два года.

## ОГНЕВАЯ ЧАША И ОГНЕУПОРНОЕ ВЕРХНЕЕ КОЛЬЦО

Здесь все просто: никакого ухода этим компонентам не требуется.

#OPENFLAVOUR  
#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
-  Biggreeneggrussia
-  Big Green Egg Europe
-  Biggreeneggeu
-  Big Green Egg Russia

Делитесь своими постами и фотографиями с нами и другими фанатами EGG под хэштегами **#раскройтеаромат** **#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?

## ФАНАТЫ BIG GREEN EGG, ОБЪЕДИНЯЙТЕСЬ!

Только на Ярмарке вкусов Big Green Egg можно встретить столько единомышленников в одном месте. Их сразу можно узнать – этих любителей честной еды, актуальных тенденций, разных техник приготовления, поклонников ведущих шеф-поваров и, конечно, гриля Big Green Egg. На нашем празднике еды главное – это вдохновение, обмен опытом и возможность провести незабываемый день вместе. Так как Ярмарки вкусов Big Green Egg проходят по всей Европе, мы с Вами обязательно встретимся!

См. [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu).



**ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ**

**ВЫПУСКЕ ENJOY!**

Надеемся, вам, как всегда, понравились рецепты и истории, опубликованные в этом выпуске журнала Enjoy! В следующем номере обещаем множество новых идей, с акцентом на весенних и летних блюдах и типичных сезонных продуктах. Этот краткий анонс – для тех, кому не терпится уже сейчас заглянуть на страницы нового выпуска!

**Начало отличного дня**  
Готовим завтраки в EGG

**Звезда вегетарианской кухни**  
Секреты от шефа: фирменный стиль Пьетро Леемана

**Путешествие в мир открытий**  
Как готовят в Копенгагене

Спрашивайте следующий номер журнала Enjoy! у ближайшего дилера Big Green Egg в конце марта 2019 года.

**WE ARE BIG GREEN EGG.  
CALL US FOODIES,  
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS.  
WE JUST BELIEVE  
THAT LIFE TASTES GOOD,  
THAT OUR SENSES ARE A GIFT  
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.**

**WWW.BIGGREENEGG.EU**



**OPEN FLAVOUR™**



**МЫ BIG GREEN EGG. НАЗЫВАЙТЕ НАС ГУРМАНАМИ, ПОМЕШАННЫМИ НА ЕДЕ ИЛИ КУЛИНАРНЫМИ ГЕДОНИСТАМИ.  
МЫ ПРОСТО ВЕРИМ, ЧТО ЖИЗНЬ ВКУСНА, ЧТО НАШИ ЧУВСТВА ЭТО ПОДАРОК, КОТОРЫЙ ДАН НАМ СВЫШЕ, ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ НАСЛАЖДАТЬСЯ ВКУСОМ ЖИЗНИ В ПОЛНОЙ МЕРЕ.**