

ENJOY!

RU - #11 весна / лето



MAGAZINE

РАЙ ДЛЯ ГУРМАНОВ

— ПРОВАНС —

Готовить вместе с
детьми - это здорово

—
Домашний хлеб



ВДОХНОВЕНИЕ

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

OPEN FLAVOUR™

Индекс рецептов

RU - #11 весна / лето

Вы постоянно ищете самые вкусные рецепты и лучшие ингредиенты? Любите отдых на открытом воздухе, цените экологичность и высококачественные продукты? Тогда Big Green Egg действительно создан специально для вас: ведь он идеально подходит для того, чтобы приготовить лучшие блюда из вкуснейших ингредиентов для всей вашей семьи и друзей!

Благодаря универсальности этого инновационного гриля вы можете приготовить на Big Green Egg все, что угодно. Каждый отдельный ингредиент и каждое готовое блюдо приобретают непревзойденный насыщенный вкус: этому отчасти способствуют особые свойства уникальной высококачественной керамики, разработанной по технологиям, созданным специально для НАСА.

Теперь, когда с каждым днем становится все теплее, все чаще хочется полакомиться чем-нибудь вкусным на свежем воздухе. Отныне ваш сад станет вашей гостиной, а ваша кухня под открытым небом - с Big Green Egg - готова и в ожидании гостей. Позовите гостей и проведите выходной в приятной компании друзей вокруг Big Green Egg. Вы можете приготовить для них полноценное меню или отдельные снегосшибательные закуски для вечеринки. Хотя, разумеется, нет оснований отказывать себе в удовольствии разжечь Big Green Egg и в будние дни. Вы можете быстро приготовить что-нибудь незамысловатое или вкусное дополнение к обычному семейному ужину.

Например, как насчет того, чтобы на скорую руку сотворить чудесный гороховый суп, королевские креветки, колбаски "чоризо" или рагу из помидоров? Или приготовить ароматный свежеспеченный хлеб, нежное мясо ягненка с жареными овощами и ягодный десерт? Благодаря исключительно стабильной температуре гриля, вам почти не придется следить за своим блюдом: гриль делает все сам, а вы можете развлечь гостей, наслаждаясь легким общением с бокалом хорошего вина или кружечкой холодного пива. А осенью придет черед для более "основательных" блюд - например, мягкого ризотто с грибами из голландской духовки или приготавливаемого на долгом огне мяса, запекаемого с овощами.

В этом номере журнала Enjoy вы найдете множество вкусных весенних и летних рецептов: теперь у вас будут идеи для вдохновения на ближайшие месяцы, и вы сможете в полной мере испытать все возможности вашего гриля! А если этого вам покажется мало, добро пожаловать на наш вебсайт biggreenegg.ru!

Наслаждайтесь!

Big Green Egg Europe



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Enjoy! публикуется Big Green Egg Europe BV, Jan van de Laanweg 18, 2678 LH De Lier, Нидерланды Эл. адрес: enjoy@biggreenegg.eu, www.biggreenegg.eu

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Инге ван дер Хельм

РЕЦЕПТЫ
Соен ван Дижк и Леонард Еленбаас.

Концепция и реализация
Big Green Egg Europe BV

Выражаем благодарность
Chateau d'Estoublon, Michel Louws.

РАСПРОСТРАНЕНИЕ

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

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! #11 весна / лето 2018

04 Плечо ягненка в баклажанной икре

05 Нут с королевскими креветками, чоризо и томатами

Фаршированные авокадо с хрустящим остроконечным перцем и лепешками тортилья

06 Хлеб дурум с клюквой и орехами

Фокачча

08 Отрывной хлеб из непросеянной муки

14 Каре ягненка на гриле с овощным рагу

Теллины по-провансальски

16 Буйабес

18 Сабайон с ягодами

Печенье "Мадлен" с белым шоколадом и лавандой

22 Салат из киноа с яблоком на гриле и запеченными овощами

Тортилья по-испански

Яблочный пирог

25 Пирожки с картофелем и рыбой с йогуртовым соусом

26 Жареная полента с запеченными томатами черри

27 Пиццы тортилья

28 Запеченные початки кукурузы

Яблочные блины

11 И далее...
Big Green Egg's Flavour Fair

12 Прованс Рай для гурманов

19 История успеха Big Green Egg

20 Информация о продукции

29 Любимый вкус шеф-повара

31 В следующий раз в Enjoy!



НОВИНКА!

ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА И ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА ПЛАНЧА ДЛЯ S И MINIMAX

Вы являетесь обладателем гриля Big Green Egg MiniMax, Small или Medium? Тогда у нас есть для вас два прекрасных новых аксессуара. Чугунная сковорода для гриля - это идеальная сковорода для жарки, которую также можно использовать в качестве жаропрочной кастрюли: ее можно ставить прямо на решетку. Благодаря оптимальному распределению тепла, на ней можно быстро и равномерно обжарить мясо, и оно получится с аппетитной румяной корочкой. Вы также можете приготовить тушеное мясо в соусе. В этой сковороде можно потушить ингредиенты будущего блюда или приготовить небольшое блюдо

на одного человека - например, вкусную тортилью.

А если использовать еще и чугунную сковороду планча, возможностей для творчества еще больше: она идеально подходит в качестве крышки для чугунной сковороды. Разумеется, ее можно применять и отдельно - для жарки или как решетку для гриля. На рифленной стороне можно приготовить вкусные блюда в технике "гриль" - например, запечь филе из рыбы. Другая сторона сковороды гладкая, она идеально подойдет для того, чтобы испечь блинчики или поджарить яичницу.

И чугунная сковорода для гриля (диам. 27 см), и сковорода планча (диам. 26 см) имеют удобные небольшие ручки. Эта чугунная посуда выдерживает очень высокую температуру и прослужит вам очень долго. Она почти не требует ухода: достаточно вымыть ее после использования горячей водой и слегка смазать растительным маслом. Просто следуйте этим правилам, и ваша посуда всегда будет как новая. И конечно, такие сковородки можно использовать и на более крупных моделях гриля!



С фаршированными авокадо можно подать вкусный салат из томатов.

Идеальная установка для этого блюда



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

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

ФАРШИРОВАННЫЕ АВОКАДО С ХРУСТЯЩИМ ОСТРОКОНЕЧНЫМ ПЕРЦЕМ И ЛЕПЕШКАМИ ТОРТИЛЬЯ

На 4 порции
Предварительная подготовка: 40 минут
Приготовление: 15 минут

- 2 стручка остроконечного перца
- 2 ст.л. подсолнечного масла
- 1 зубчик чеснока
- зеленый лук (2 луковицы)
- ¼ пучка кориандра
- 100 г тертого сыра
- ¼ ст.л. кайенского перца
- 100 г чипсов из паприки

Для лепешек тортилья:
4 лепешки тортилья
½ стручка красного перца чили
2 веточки тимьяна
2 ст.л. оливкового масла

Аксессуары:
Решетка чугунная

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

Смажьте стручки красного остроконечного перца подсолнечным маслом и запекайте примерно 3 минуты. Переверните и запекайте еще 3 минуты.

Снимите перцы с гриля и дайте им немного остыть. Доведите температуру гриля до 160°C для приготовления авокадо. Тем временем, очистите и мелко нарежьте чеснок. Очистите зеленый лук и нарежьте тонкими колечками. Оторвите листья кориандра и мелко порубите. Выньте из стручков перца стебли и семена, нарежьте мякоть на мелкие кусочки. Смешайте эти ингредиенты с тертым сыром и кайенским перцем.

Покрошите чипсы из паприки. Разрежьте авокадо на половинки и выньте косточки. Выложите внутрь авокадо смесь перцев и плотно вдавите ее. Добавляйте авокадо разрезанной стороной в крошках чипсов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Положите авокадо на гриль кожей вниз и закройте купол EGG. Оставьте прогреться на 10-15 минут. Ближе к концу времени готовки, положите рядом с авокадо лепешки тортилья и быстро запекайте их с обеих сторон. Очистите красный перец чили от стебля и семян и мелко порубите мякоть стручка: она пригодится для лепешек тортилья. Очистите листья тимьяна от веток и мелко порубите. Смешайте с оливковым маслом и небольшим количеством соли.

Сбрызните лепешки тортилья маслом с перцем и нарежьте на куски, как пиццу. Подавайте с фаршированными авокадо. При желании, можно также подать салат из томатов.



НУТ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ, ЧОРИЗО И ТОМАТАМИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с решеткой внутри до 180°C.

Тем временем, очистите и нарежьте ломтиками лук и чеснок. Выньте из стручков салатного перца и перца чили стебель и семена, нарежьте мякоть мелкими кубиками. Тонко нарежьте чоризо. Очистите листья тимьяна от веток и мелко порубите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте оливковое масло в голландской духовке на гриле.

Добавьте лук, чеснок, перец, чоризо и тимьян и пассеруйте до приобретения овощами светлого цвета и мягкой консистенции. Постоянно помешивайте, всякий раз после помешивания закрывайте купол EGG.

Подмешайте королевские креветки, томатные кубики и молотую копченую паприку и оставьте готовиться примерно на 5 минут, пока креветки не будут почти готовы. Не забывайте закрывать купол гриля. Тем временем, слейте воду с нута. Очистите листья петрушки от стеблей и мелко порубите.

Добавьте нут и петрушку. Закройте купол гриля и поддерживайте жар еще 5 минут до тех пор, пока нут не прогреется.

Поставьте голландскую духовку на стол. Подавайте с деревенским хлебом.

На 4 порции

Предварительная подготовка: 20 минут
Приготовление: 15 минут

- 2 красных луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 2 стручка красного салатного перца
- 1 стручок красного перца чили
- 300 г чоризо
- 3 веточки тимьяна
- 4 ст.л. оливкового масла
- 500 г очищенных королевских креветок
- 1 банка томатов, резаных кубиками (400 г)
- 1 ч.л. молотой копченой паприки
- 2 банки готового нута (2 x 400 г)
- ½ пучка петрушки

С этим блюдом подается: деревенский хлеб

Аксессуары:

Духовка голландская

ГОТОВИМ ДИЧЬ ВМЕСТЕ С BIG GREEN EGG

Приглашая своих друзей или родственников на ужин, что может быть приятнее, чем приготовление роскошного блюда на Большом Зеленом Яйце? Тем не менее, Big Green Egg также идеально подойдет, если вы захотите подать своим гостям несложные блюда. Эти рецепты очень просты и не требуют слишком много действий. И даже если приготовление занимает чуть больше времени, вам не нужно постоянно следить за едой и можно свободно общаться с гостями.

На 4 порции

Предварительная подготовка: 15 минут
Приготовление: 3 часа

- 1 кг плеча ягненка без костей
- оливковое масло
- 1 зубчик чеснока
- 5 веточек тимьяна
- ½ пучка кориандра
- 50 г черных оливок без косточек
- Мелко натертая цедра ½ неопрыскиваемого лимона

Для хумуса:

- 2 баклажана
- оливковое масло
- 1 банка готового нута (400 г)
- 1 зубчик чеснока
- ½ стручка красного перца чили
- ½ пучка кориандра
- 2 веточки мяты
- 1 банка томатов, резаных кубиками (400 г)
- 1 ст.л. рас-эль-ханута
- мелко натертая цедра ½ неопрыскиваемого лимона

С этим блюдом подается: кускус

Аксессуары:

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

ПЛЕЧО ЯГНЕНКА В БАКЛАЖАННОЙ ИКРЕ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 160°C. Выньте плечо ягненка из холодильника и дайте ему дойти до комнатной температуры.

Разрежьте каждый баклажан вдоль на две половины для приготовления икры. Изнутри смажьте оливковым маслом и посыпьте солью. Слейте воду с нута. Очистите и мелко порубите чеснок. Очистите красный перец чили от стебля и семян, мелко порубите мякоть стручка. Оторвите листья с кориандра и мяты, мелко порубите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите баклажаны на решетку, срезанной стороной вниз. Закройте купол EGG и оставьте запекаться примерно на 2,5 минуты. Переверните баклажаны на четверть оборота и запекайте еще 2,5 минуты. Переверните баклажаны так, чтобы они оказались кожей вниз, и запекайте в таком положении 5 минут. Снимите баклажаны с гриля и дайте им немного остыть. Снимите с гриля чугунную решетку, прихватив специальным съемником, установите теплозащитный экран и поставьте в гриль стальную решетку. Разогрейте до 140°C.

Отделите мякоть баклажанов ложкой из кожуры. Смешайте до однородной консистенции в блендере вместе с другими ингредиентами икры, кроме лимонной цедры. Заправьте по вкусу солью, перцем и мелко натертой цедрой лимона.

Смажьте форму для выпечки (или голландскую духовку) оливковым маслом. Очистите чеснок, нарежьте его на тонкие ломтики и равномерно распределите по поверхности формы вместе с тимьяном. Поместите в форму плечо ягненка в разложенном виде и равномерно размажьте по нему хумус. Закройте алюминиевой фольгой и поместите форму на решетку. Закройте купол EGG и оставьте готовиться на 1 час.

Снимите алюминиевую фольгу и оставьте готовиться еще на 1,5 часа. Тем временем, отщипните листья с кориандра и мелко порубите их с оливками.

Выньте форму из гриля. Посыпьте сверху кориандром, оливками, мелко натертой цедрой лимона и сбрызните оливковым маслом. При желании, блюдо можно подавать с кускусом.



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Вам нравится аромат и вкус свежеспеченного хлеба? А хлеб, который можно испечь в Big Green Egg - еще вкуснее! Вас приятно удивит сочетание свежего хлеба и пикантного аромата "с дымком" - будь то хлеб из муки дурум, фокачча или отрывной хлеб. И вот хлеб испечен. А что теперь? Можно приготовить на его основе вкусные закуски тапас или отдельное блюдо, которые будут еще вкуснее с вашим хлебом.

ПЕЧЕМ ХЛЕБ В BIG GREEN EGG



ХЛЕБ ДУРУМ С КЛЮКВОЙ И ОРЕХАМИ

Этот хлеб пекут из муки дурум, которую мелют из твердых сортов пшеницы, обычно используемых для приготовления пасты, пиццы и хлеба фокачча. Благодаря добавляемым в тесто орехам и клюкве, этот хлеб настолько вкусен, что его можно есть просто так - без каких-либо дополнений (разве что можно намазать на него немного сливочного масла).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с решеткой и чугунной сковородой внутри до 200°C. Крупно порубите фундук и пеканы.

Насыпьте в чугунную сковороду крупно порубленные орехи и закройте купол гриля. Обжаривайте орехи примерно 15 минут до приобретения ими золотисто-румяного цвета (перевернув их на сковороде через 7-8 минут после начала обжаривания).

Снимите чугунную сковороду с Big Green Egg и погасите огонь в гриле. Дайте орехам полностью остыть.

Перемешайте муку, дрожжи, сливочное масло, цедру лимона и воду в блендере, используя венчик для теста (или замесите тесто вручную). Через несколько минут добавьте соль. После образования однородного вязкого теста, вставьте внутрь теста зонд термометра, чтобы проверить, достигла ли его температура 25°C. Температуру теста также можно проверить, раскатав из кусочка теста небольшой колобок. Если тесто готово, оно не должно рваться даже при раскатывании до толщины тонкого прозрачного слоя. Если температура теста ниже (по показаниям термометра) или оно рвется, помесите его еще немного. Если тесто достигло необходимой температуры, добавьте оливковое масло, жареные орехи и тщательно перемешайте все ингредиенты.

Отогнув края, вылепите из теста аккуратный

круглый колобок. Положите его на столешницу - на чистое чайное полотенце, присыпанное мукой. Положите на тесто сверху еще одно полотенце, присыпанное мукой (присыпанной стороной вниз), а сверху покройте пленкой. Оставьте подниматься на 30 минут при комнатной температуре.

Выдавите из теста воздух, сложите его вдвое и еще раз сложите, отогнув стороны вниз. Снова выложите тесто на полотенце, опять покройте его и оставьте подниматься на 45 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разожгите уголь в Big Green Egg примерно за 20 минут до завершения поднятия теста и доведите температуру гриля до 230°C.

Установите теплозащитный экран convEGGtor, поставьте в гриль решетку и положите сверху керамический камень для выпекания. Закройте купол гриля и дайте ему еще немного нагреться.

Сделайте в тесте надрезы в виде решетки острым ножом. Это делается для того, чтобы хлеб при выпекании не растрескался. Обсыпьте камень для выпекания мукой и выложите на него тесто. Закройте гриль крышкой и выпекайте хлеб примерно 1 час до получения золотистой румяной корочки.

Проверьте готовность хлеба, воткнув в тесто металлический шампур. Шампур должен выйти из хлеба сухим. Снимите хлеб с гриля и дайте ему остыть.

Для 1 булки
Предварительная подготовка: 70 минут, не считая 75 минут на поднятие теста
Приготовление: 60 минут

75 г белого фундука
200 г орехов пекан
800 г муки дурум + еще немного для обсыпки
16 г сухих дрожжей
80 г сливочного масла
мелко натертая цедра 1 неопрыскиваемого лимона
530 мл воды
14 г морской соли
2 ч.л. оливкового масла
200 г сушеной клюквы

Аксессуары:

- Сковорода чугунная
- Термометр цифровой моментальный
- Экран теплозащитный convEGGtor
- Камень керамический для выпекания

Испечь в домашних условиях хлеб фокачча не так уж и сложно. Замесив тесто, положите его прямо в фольгу и дайте подняться (на это уйдет 2 часа). Так как за счет оливкового масла тесто не будет сохнуть, покрывать его нет необходимости.

Фокачча

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Перемешайте муку, дрожжи, сок лимона и 220 мл воды в блендере, используя венчик для теста (или замесите тесто вручную). Через несколько минут добавьте соль. Когда все ингредиенты теста будут тщательно перемешаны, добавьте остальное количество воды. Когда вода впитается, добавьте оливковое масло. Вставьте внутрь теста щуп термометра, чтобы проверить, достигла ли его температура 25°C. Если температура теста ниже, помесите его еще немного.

Раскатайте тесто, отогните края к середине и сбрызните оливковым маслом. Переверните тесто другой стороной и также сбрызните оливковым маслом. Отогнув края, вылепите из теста аккуратный круглый колобок. Смажьте чугунную сковороду для гриля оливковым маслом, поместите в нее колобок из теста и раскатайте тесто. Оставьте на 2 часа подниматься при комнатной температуре. Через каждые полчаса немного придавливайте тесто, чтобы к концу времени поднятия оно равномерно распределилось по поверхности сковороды. Если за время поднятия тесто подсохнет, сбрызните его дополнительно оливковым маслом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разожгите уголь в Big Green Egg примерно за 20 минут до завершения поднятия теста. Разогрейте гриль с теплозащитным экраном convEGGtor, решеткой и камнем для выпекания до температуры 230°C.

Слегка обмакнув пальцы в оливковом масле, сделайте в разных местах теста углубления. Посыпьте тесто крупной морской солью. Поставьте чугунную сковороду для гриля на камень для выпекания, закройте купол гриля и выпекайте хлеб фокачча примерно 35 минут до образования золотисто-румяной корочки и готовности.

Снимите чугунную сковороду с гриля. Выньте хлеб из сковороды и дайте ему остыть, прежде чем подавать.

Совет:

Для разнообразия можно перед выпеканием посыпать тесто мелко нарубленным тимьяном, розмарином, чесноком, вялеными томатами и/или положить сверху оливки.

ОТРЫВНОЙ ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ



Отрывной хлеб идеально подходит для совместной трапезы в компании друзей. Этот свежеспеченный хлеб можно использовать как основу для сэндвичей на вечеринке, как закуску к аперитиву или просто как обычный хлеб, подаваемый к столу.



На 1 большую булку отрывного хлеба
Предварительная подготовка: 50 минут,
не считая 3 часов на поднятие теста
Приготовление: 40 минут

800 г непросеянной муки
 8 г сухих дрожжей
 530 мл воды
 14 г морской соли
 2 ч.л. оливкового масла
 мука - для обваливания

Для украшения:
 льняное семя
 семена белого кунжута
 маковые зерна

Аксессуары:

- 🔥 Термометр цифровой моментальный
- 🔥 Экран теплозащитный convEGGtor
- 🔥 Камень керамический для выпекания
- 🔥 Сковорода чугунная
- 🔥 Перчатка EGGmitt

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

▶ Перемешайте непросеянную муку, дрожжи и воду в блендере, используя венчик для теста (или замесите тесто вручную). Через несколько минут добавьте соль. После того как тесто приобрело однородную вязкую консистенцию, вставьте внутрь него щуп термометра, чтобы проверить, достигла ли его температура 25°C. Если температура теста ниже, помесите его еще немного. Добавьте оливковое масло и месите, пока масло не впитается полностью.

▶ Выложите тесто на столешницу и заверните его в водоотталкивающее полотно, присыпанное мукой. Можно также положить тесто между двумя чистыми присыпанными мукой чайными полотенцами и прикрыть сверху пленкой. Оставьте тесто подниматься на 30 минут при комнатной температуре.

▶ Выдавите из теста воздух и разделите тесто на 20 равных кусков примерно по 67 грамм каждый. Отогнув края, вылепите из теста аккуратные круглые колобки. Снова оберните колобки из теста в обсыпанное мукой водоотталкивающее полотно и оставьте подниматься еще на 30 минут. Между колобками необходимо оставить некоторое пространство.

▶ Насыпьте семена для украшения хлеба в отдельные миски и держите наготове небольшую миску с водой. Выдавите из теста воздух и

снова отогните края, чтобы вылепить из теста аккуратный круглый колобок. Обмакните верх колобка в воду, а потом - в одну из мисок с семенами. Украсьте таким образом 5 колобков льняным семенем, 5 - семенем кунжута и 5 - маковыми зернышками. Последние 5 колобков оставьте неукрашенными. Выложите колобки из теста на водоталкивающее полотно, обсыпанное мукой, и заверните края полотна над колобками. Оставьте тесто подниматься на 2 часа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

▶ Разожгите уголь в Big Green Egg примерно за 20 минут до завершения поднятия теста. Разогрейте гриль с теплозащитным экраном convEGGtor, решеткой и камнем для выпекания до температуры 230°C.

▶ Посыпьте чугунную сковороду для гриля мукой и выложите на сковороду колобки из теста вплотную друг к другу. Выкладывать колобки следует в таком порядке, чтобы семена, используемые для их украшения, чередовались. Поставьте чугунную сковороду для гриля на камень для выпекания, закройте купол EGG и выпекайте хлеб примерно 35 минут до образования золотисто-румяной корочки.

▶ Снимите чугунную сковороду с гриля. Выньте отрывной хлеб из сковороды и дайте ему немного остыть перед тем как подавать.

Температура и время

| Режимы приготовления | Вес | Big Green Egg Температура | Внутренняя температура продукта | Время |
|---|-----------|---------------------------|---------------------------------|--------------|
| Поджаривание с функцией гриля | | | | |
| Овощи и фрукты | 20-100 г | 220°C | - | 2-5 минут |
| Моллюски | 20-100 г | 220°C | 55°C | 13 минут |
| Рыба | 150-250 г | 220°C | 55°C | 13 минут |
| Бифштекс на костьке (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 |
| Приготовление на непрямом огне | | | | |
| 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 |
| Копчение | | | | |
| 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 |
| Тушение | | | | |
| Тушеное мясо | 2-8 кг | 150°C | - | 3-4 часа |
| Тушеные овощи | 1-5 кг | 150°C | - | 20 минут |
| Приготовление на камне для выпекания | | | | |
| Пицца | - | 250°C | - | 6-10 минут |
| Жареный картофель | - | 150°C | - | 2-3 часа |
| Жареные корнеплодные и клубневые овощи | - | 150°C | - | 2-3 часа |
| Теплый шоколадный пирог | - | 200°C | - | 15 минут |



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 многофункциональную крышку. Установите температуру.

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



Cast Iron Grid Решетка чугунная

Решетка для гриля – визитная карточка повара. Чугунная решетка придаст рыбе, мясу и овощам характерный рисунок. Она позволяет обжарить продукт со всех сторон и запечатать все соки внутри. Когда рисунок готов, блюдо можно подавать.



Cast Iron Grid Lifter Съемник для чугунной решетки

Опустите, поверните на четверть оборота, прижмите и поднимите. Поднять раскаленную тяжелую чугунную решетку Big Green Egg, например, чтобы поставить или убрать convEGGtor – работа не из легких. Но с удобным съемником для чугунной решетки она покажется вам сущим пустяком. Пластина под ручкой съемника защищает руки от горячего воздуха.



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.

FLAVOUR VIRTUOSO

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



Sergey Kuznetsov
Russia

OPEN FLAVOUR™



Фестиваль вкуса Big Green Egg

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

Вот уже 11 лет о Big Green Egg Flavour Fair знают в Нидерландах практически все. То, что когда-то начиналось как небольшое мероприятие, переросло со временем в грандиозный праздник еды, где все блюда готовятся исключительно на гриле Big Green Egg. В последние годы горизонты праздника расширились, и теперь Ярмарки вкуса Big Green Egg проходят в нескольких европейских странах. Во время этих вкусных мероприятий, множество профессиональных поваров готовят самые изысканные блюда из мяса, рыбы и овощей, либо выпекают разного рода кондитерские изделия - к огромному удовольствию всех присутствующих. Гости могут вдоволь



насладиться вкусной едой и получить удовольствие от атмосферы праздника. Откройте для себя секреты прославленного шеф-повара, примите участие в мастер-классе, узнайте секреты и хитрости гриль-кухни. А еще здесь можно поучаствовать в конкурсе вкусов и потанцевать под звуки рока! Ну что ж, до (новой) встречи в этом году!



Big Green Egg's Flavour Fairs:

| COUNTRY | DATE | URL |
|-----------|------------------------|--|
| Швейцария | 22/04/2018 | biggreenegg.ch |
| Словакия | 02/06/2018 | biggreenegg.sk |
| Бельгия | 10/06/2018 | biggreenegg.be |
| Голландия | 17/06/2018 | biggreenegg.nl |
| Эстония | 08.07.2017 | biggreenegg.eu/ee |
| Литва | май 2018 | biggreenegg.eu/lt |
| Венгрия | сентябрь 2018 | biggreenegg.hu |
| Чехия | следите за нами онлайн | biggreenegg.eu/cz |
| Украина | следите за нами онлайн | biggreenegg.eu |
| Россия | следите за нами онлайн | biggreenegg.ru |
| Австрия | следите за нами онлайн | biggreenegg.at |



Прованс Рай для гурманов

Прованс - это настроение праздника. Представьте, что вы сидите на залитой солнцем террасе за тарелкой салата поницки или сытного буйабеса, с бокалом охлажденного белого или розового вина. Этот край - не только настоящий рай для гурманов, но и место, где выращиваются лучшие кулинарные ингредиенты.

Туристы съезжаются сюда, влекомые красотой Средиземноморского побережья, необъятных полей лаванды и подсолнечника. Похоже, местные жители лучше всех на свете умеют и любят наслаждаться жизнью и всегда готовы разделить эту радость с гостями. На каждой кухне Прованса найдутся соль из Камарга - одного из крупнейших солеваренных районов Европы, а также выросший в тех же краях рис, шафран и превосходное оливковое масло местного розлива. И конечно, побывав в Провансе, невозможно не привезти оттуда пару бутылочек вина, так хорошо сочетающегося с изысканным вкусом блюд провансальской кухни, приготовить которые вам поможет Big Green Egg!

Изобилие трав

Прованс - область, исключительно богатая кулинарными ингредиентами, кроме того, он является идеальным источником вдохновения. Чтобы

понять это в полной мере, достаточно прогуляться по одному из очаровательных провансальских рынков. На прилавках чего только нет: и сыр, и вяленые колбаски, и оливки, и фрукты с овощами, среди которых свежий лук и чеснок, артишоки и цукини, томаты, салатный перец и спаржа, дыни, лимоны, абрикосы, чернослив и лесные ягоды. А сколько здесь различных видов свежих пряных трав. В конце концов, тмин, душица, розмарин и чабер - это основа знаменитых провансальских кухонных пряностей. Впрочем, здесь также можно найти свежий базилик, шалфей, орегано, лавр, петрушку и/или лаванду - как пучками по отдельности, так и в виде смесей.

Родина французского виноделия

У одного из прилавков мы остановились полюбоваться зрелыми сочными персиками. А когда мы решили спросить, весь ли товар

Не прекращая восторгаться своим краем, продавец продолжает: "А нашего барашка вы еще не пробовали? Он восхитителен! Лучшая французская баранина - в Бретани и в Провансе. Она невероятно нежная и вкусная".

продавца местного происхождения, на его лице отображается неподдельное изумление: "Ну, конечно! - смеется он. - Ведь у нас здесь так много отличных продуктов". Он с охотой поддерживает беседу, и мы узнаем, что климат в Провансе идеален для выращивания многих продуктов. Почва, рельеф и погода здесь просто созданы для таких растений, как лаванда, оливы и виноград. Прованс - одна из старейших в стране винодельческих областей. Кроме того, жизнь региона неразрывно связана с оливками и оливковым маслом.

Многообразие фруктов и овощей

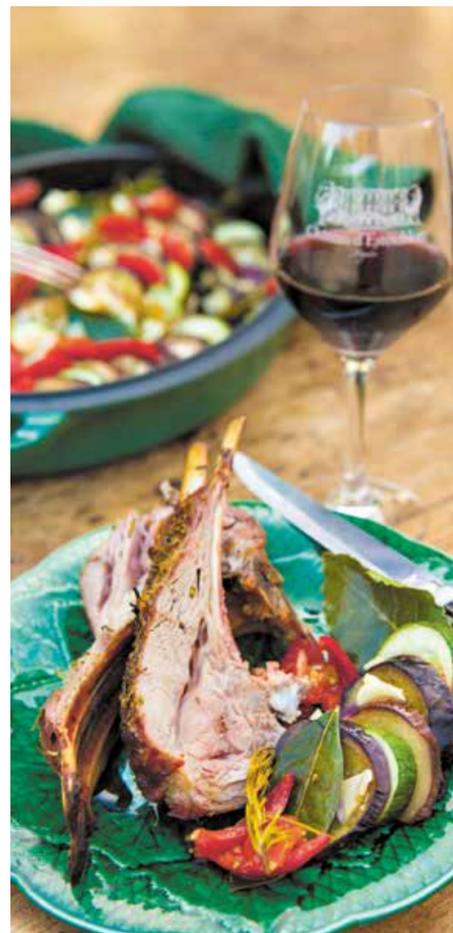
"Раньше здесь и зерновых много выращивалось, но для многих фермеров заниматься лавандой оказалось выгоднее, - продолжает зеленщик. - Однако, места здесь сухие, и фрукты и овощи нужно поливать. Раньше у нас бывали паводки, реки часто выходили из берегов. Чтобы справиться с этой проблемой, построили каналы, которые защищают города от воды на случай сильных дождей, и с тех пор мы вполне в состоянии регулировать поступление воды. Еще одним плюсом стало развитие нового направления сельского хозяйства: теперь здесь стало возможным выращивать многие виды фруктов и овощей. В наше время большинство французских фруктов выращивают в Провансе, а местные клубника и спаржа экспортируются во многие страны Европы".

Барашек с рататюем

Не прекращая восторгаться своим краем, продавец продолжает: "А нашего барашка вы еще не пробовали? Он восхитителен! Лучшая французская баранина - в Бретани и в Провансе. Она невероятно нежная и вкусная. Овцы и ягнята, в большинстве своем, пасутся в Альпиллах - длинной гряде невысоких известняковых холмов, протянувшейся на десятки километров: здесь для них вдоволь вкусной еды, в том числе местных душистых трав. Вам обязательно нужно это попробовать - разумеется, с вкусным рататюем или жареными овощами", - рекомендует продавец свой товар, выразительно подмигивая.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО BIG GREEN EGG

Высококачественное оливковое масло - важный элемент в приготовлении пищи. Элитное оливковое масло не только улучшает вкус готового блюда, но и полезно для здоровья. Так как для настоящих поваров Big Green Egg подходит только масло самого высокого качества, мы отправились на поиски самого лучшего оливкового масла первого отжима. И мы нашли его в Провансе - в Шато д'Эстублон. Для получения наилучших результатов, оливки для масла Big Green Egg собирают и отжимают прежде, чем они полностью созреют. Холодный отжим, современное оборудование и опыт работников Шато д'Эстублон гарантируют, что масло обладает мягким, естественным вкусом и источает аромат зеленого яблока, артишоков и свежескошенной травы. Ну а как вы распорядитесь таким богатством - зависит только от вас (и от Big Green Egg!).



КАРЕ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ

С ОВОЩНЫМ РАГУ

На 4 порции

Предварительная подготовка: 20 минут
Приготовление: 25 минут

2 каре ягненка
1 пучок розмарина или тмина
оливковое масло
морская соль

Для овощей:

2 баклажана
2 кабачка
2 красных луковички
4 зубчика чеснока
10 томатов черри
4 веточки розмарина
6 листов лавра
морская соль
оливковое масло

Аксессуары:

Решетка чугунная
Духовка голландская зеленая
Термометр беспроводной дистанционный с 2 щупами

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с чугунной решеткой внутри до 180°C.

Нарежьте баклажаны и кабачки на ломтики толщиной 3-4 мм. Почистите лук и нарежьте его полукольцами. Очистите и тонко нарежьте зубчики чеснока. Разрежьте каждый томат на шесть сегментов. Нарежьте веточки розмарина на кусочки длиной 5 см.

Заполните крышку голландской духовки, чередуя слои из баклажанов, кабачков и колечек лука. Равномерно покройте овощи кусочками чеснока и томатов. Вложите в овощи нарезанные веточки розмарина и лавровые листья. Посыпьте морской солью и обильно сбрызните оливковым маслом.

Полностью освободите каре ягненка от кожи и, при необходимости, зачистите ребрышки небольшим ножом (или попросите об этом продавца мяса). Очистите розмарин от иголок, а тмин - от листьев, мелко порубите. Сбрызните каре ягненка оливковым маслом. Посыпьте

морской солью по вкусу, а также розмарином или тмином.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поставьте каре ягненка на решетку - мясом вниз, закройте купол EGG и готовьте около 2 минут. Поверните каре ягненка на 1/4 оборота и продолжайте запекать на гриле еще 2 минуты.

Теперь переверните каре ягненка и вставьте в середину мяса щуп термометра. Для получения средней степени обжарки, установите термометр на 50°C. Положите крышку голландской духовки с овощами внутри рядом с термометром. Оставьте каре ягненка готовиться примерно на 14-16 минут до достижения заданной температуры в середине мяса.

Снимите каре ягненка с гриля. Неплотно покройте алюминиевой фольгой и оставьте на 5 минут.

Снимите овощи с гриля. Нарежьте каре ягненка на аккуратные кусочки и подавайте с овощами.

Идеальная установка для этого блюда



Для серьезного грилинга!

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

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



Château d'Estoublon
Mogador

Жемчужина Прованса

Заинтригованные словами продовца и желая побольше узнать о мастерстве людей, создающих оливковое масло Big Green Egg, мы отправляемся в Фонвьей, чтобы посетить Шато д'Эстублон. Это поместье площадью 200 гектаров с 1999 года принадлежит супругам Реми и Валери Ребуль-Шнайдер: именно тогда его приобрел отец Валери. Сам замок выглядит весьма внушительно и находится в идеальном состоянии - так же, как расположенные поблизости часовня, виноградник и оливковая роща. "Но так было не всегда, - рассказывает Реми. - Когда-то Эстублон был жемчужиной Прованса, но когда мы его покупали, замок был в плачевном состоянии, да и виноградник и роща были уже не те, что прежде". Реми, в прошлом работавший шеф-поваром, обладает прекрасным чувством вкуса, но изготовление элитного оливкового масла и вина - это нечто совершенно особое. Не прошло и года, как Реми и Валери с головой окунулись в удивительный мир виноделия и производства оливкового масла. С этого и начались восстановление замка и реорганизация поместья. С тех пор жемчужина Прованса вернула себе былое величие.

От дерева - к столу

"Факторы окружающей среды - такие, как почва, географическое положение и климат - играют важную роль, наравне со знаниями и проницательностью хозяев. Только так можно извлечь из земли максимум пользы. Например, мы не применяем химикаты - таким образом вкус продуктов остается неизменным. Оливки нужно собирать в строго определенное время. Воздух, свет и тепло - естественные враги оливкового масла. Все это необходимо учитывать! От сбора урожая до приготовления масла проходит не менее четырех часов. Холодный отжим проводят при температуре 27°C, а хранят масло в месте с контролируемым климатом, в бочках из нержавеющей стали. Чтобы предотвратить окисление масла, его насыщают углекислым газом. Мы разливаем масло по бутылкам каждую неделю: только так можно поддержать оптимальные условия и обеспечить максимально высокое качество оливкового масла. Чем строже выдерживается технология, тем более элегантно и изысканно получается готовый продукт", - говорит Реми. И они добились больших успехов: теперь масло из Шато д'Эстублон называют "от кутюр" оливкового масла.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

▶ Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с решеткой внутри до 180°C. Тем временем, промойте теллины или гребешки вонголе в дуршлагае под струей холодной проточной воды. Удалите все поврежденные теллины (гребешки).

▶ Очистите и тонко нарежьте зубчики чеснока. Мелко порубите листья петрушки. При желании, оставьте стебли, если готовите суп буйабес.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

▶ Поместите крышку голландской печи на решетку и закройте купол гриля EGG. Прогревайте примерно в течение 5 минут.

▶ Налейте оливкового масла в крышку голландской духовки и добавьте тонко нарезанный чеснок. Закройте купол гриля и оставьте чеснок готовиться примерно на 1 минуту.

▶ Добавьте теллины или вонголе. Закройте EGG и оставьте моллюски на 3-4 минуты до раскрытия створок.

▶ Снимите крышку с моллюсками с гриля, покрошите сверху петрушку и подавайте с хлебом.



ТЕЛЛИНЫ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

На 4 порции

Предварительная подготовка: 20 минут
Приготовление: 10 минут

- 2 кг теллин (донаксов) или морских гребешков вонголе
- 4 зубчика чеснока
- 1 небольшой пучок петрушки
- 100 мл оливкового масла
- деревенский ржаной хлеб

Аксессуары:

- ▶ Духовка голландская зеленая овальная

БУЙАБЕС

Марсельский буйабес - пожалуй, самое известное блюдо Прованса. Традиционно, в качестве основы для этого супа использовали такие виды рыбы как обыкновенный морской петух, малый морской дракон, скорпена, морской черт и морской угорь. Но если вам не удастся найти этих экзотических морских обитателей, подойдут и другие, более доступные виды рыбы. И все же, чтобы ваш буйабес получился более вкусным, постарайтесь подобрать для его приготовления рыбу 4 различных видов.

На 4 порции

Предварительная подготовка: 15 минут
Приготовление: 85 минут

- 1 крупная луковица
- 2 зубчика чеснока
- 3 стебля сельдерея
- 3 морковки
- 2 порея
- стебли одного пучка петрушки (можно воспользоваться листьями, оставшимися от приготовления теллин по-провансальски)
- 1 солнечник массой 1 кг (или желтый морской петух)
- 2 кг различных видов рыбы - таких как обыкновенный морской петух, малый морской дракон, скорпена, морской черт и морской угорь
- 100 мл оливкового масла
- 10 веточек шафрана
- 1 банка томатной пасты (140 г)
- 100 мл коньяка
- 500 мл белого вина
- 3 ст.л. сливочного масла
- 3 ст.л. муки
- морская соль
- деревенский ржаной хлеб

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

▶ Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с решеткой внутри до 150°C. Очистите и мелко нарежьте лук. Очистите и тонко нарежьте зубчики чеснока. Нарежьте сельдерея и морковь тонкими ломтиками. Разрежьте порей и стебли петрушки на более мелкие части. Приготовьте филе солнечника и снимите с него кожу. Нарежьте куски филе кубиками. Уберите нарезанное филе в холодильник. Крупно порежьте морского петуха, малого морского дракона и скорпену.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

▶ Поместите голландскую духовку на решетку и закройте купол EGG. Прогревайте примерно в течение 5 минут.

▶ Налейте оливкового масла в голландскую духовку и добавьте нарубленные овощи, стебли петрушки, шафран и томатную пасту. Помешайте, закройте купол гриля и оставьте готовиться примерно на 1 минуту.

▶ Подмешайте к крупно порезанной рыбе и оставьте готовиться под крышкой примерно на 4 минуты. Залейте коньяком и белым вином, и долейте столько холодной воды, чтобы она полностью покрывала все ингредиенты. Закройте купол EGG и оставьте томиться примерно на 1 час.



▶ Снимите голландскую духовку с гриля и процедите бульон через сито.

▶ Снова поставьте духовку на решетку и добавьте масла. Когда масло растопится, помешивая, всыпьте муку и оставьте готовиться примерно на 4 минуты. Ингредиенты готовятся под крышкой, но крышку следует периодически открывать, чтобы перемешать заправку.

▶ Влейте одну треть рыбного бульона и помешивайте до получения однородной кремовой консистенции. Влейте остальной бульон, перемешайте и посолите по вкусу морской солью. Добавьте нарезанное кубиками филе солнечника. Закройте EGG и подогревайте рыбу примерно в течение 1 минуты.

▶ Разлейте суп по мискам и подавайте с хлебом.



Семейный рецепт

Наконец, мы направляемся к побережью. Именно здесь - идеальное место для любителей рыбы и морепродуктов. Может быть нам стоит направиться в Марсель, чтобы посидеть на террасе, наслаждаясь вкусом буйабеса - знаменитой провансальской ухи? Или лучше поехать в направлении города Сент-Мари-де-ла-Мер, чтобы полакомиться местными теллинами? Мы выбираем второй вариант - по той простой причине, что этот деликатес редко можно отведать где-либо, кроме Прованса, зато здесь он в меню практически каждого ресторана. Официант рассказывает нам, что ловить этих моллюсков - тяжелый труд. Теллины живут под слоем песка на мелководье - совсем близко к берегу, а собирают их вручную. Но, как выяснилось, оно того стоит! Теллины имеют очень приятный, чуть сладковатый вкус. И все так и - как же насчет буйабеса? Оказалось, наш официант родился и вырос в Марселе. Поэтому он с радостью поделился с нами своим семейным рецептом - чтобы мы приготовили этот суп дома, на Big Green Egg.



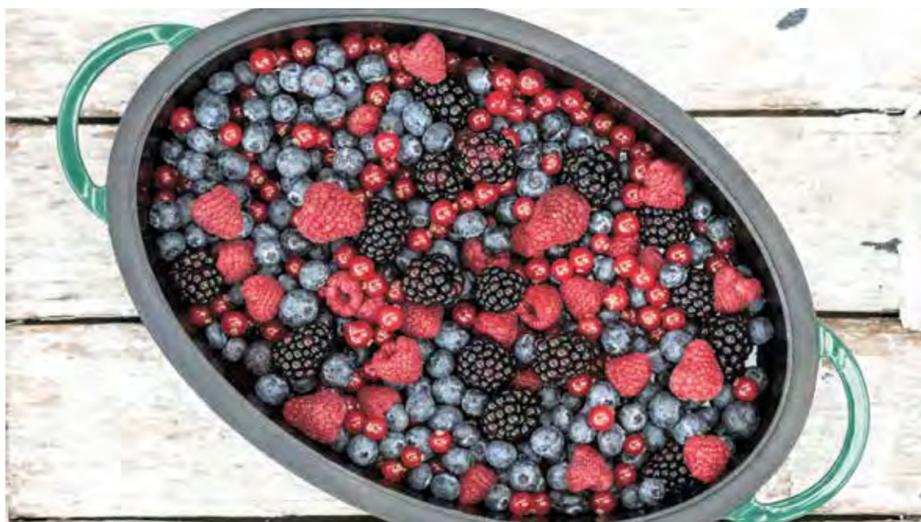
НЕКОТОРЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

• Оливковое масло очень полезно для здоровья. Оно содержит витамины E и K, а также богато антиоксидантами и ненасыщенными жирными кислотами, которые известны своими полезными свойствами.

• Вы используете оливковое масло первого отжима только для заправки блюд? А вы знаете, что на нем также можно готовить? Некоторые полагают, что оливковое масло первого отжима нельзя нагревать, но это не так. Да, от этого масло теряет свой изысканный аромат, но сохраняет свой изумительный вкус. Неслучайно в Провансе на этом масле готовят почти все блюда - идет ли речь о жарке рыбы или мяса, приготовлении блюд из птицы или овощей. И вот блюдо готово. А что теперь? Сбрызните его немного оливковым маслом для дополнительного вкуса и аромата. А бутылку с маслом поставьте на стол: в него можно макать хлеб домашней выпечки.

• Вы используете оливковое масло совсем понемногу? Напрасно! Всякому маслу - свое время. В первые полгода после отжима (примерно с октября по март, включительно), у масла - сильный и острый вкус и аромат: это то, что знатоки называют "новым оливковым маслом". Такое масло хорошо сочетается со вкусами блюд зимней кухни. Затем вкус постепенно теряет свою интенсивность, становясь более тонким и изящным, что идеально подходит для летних блюд. В любом случае, содержимое бутылки следует израсходовать за 1,5-2 года после отжима. Конечно, масло можно использовать и потом, но к этому времени оно в значительной мере утратит свои силу, запах и вкус.

• Хотя смотреть на бутылку с оливковым маслом - одно удовольствие, лучше хранить его в темном и прохладном месте. На свету и в тепле масло быстрее теряет свои вкусовые качества. После того как вы приготовили с маслом что-нибудь особенно вкусное на Big Green Egg, по окончании трапезы лучше всего убрать бутылку в кухонный шкаф. Оливковое масло Big Green Egg также можно хранить в красивом фирменном бидоне.



САБАЙОН с ягодами

На 4 порции

Предварительная подготовка: 20 минут
Приготовление: 30 минут

- 125 г красной смородины
- 125 г малины
- 125 ежевики
- 125 черники
- 3 веточки розмарина
- 4 яйца
- 80 г сахара
- 50 мл сладкого белого вина

Аксессуары:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Духовка голландская зеленая
- Термометр цифровой моментальный

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля, теплозащитный экран convEGGtor и решетку до 250°C.

Очистите смородину от веточек и равномерно покройте ягодами крышку голландской духовки, вместе с малиной, ежевикой и черникой. Очистите розмарин от иголок и мелко порубите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте немного воды в кастрюлю, доведите ее до кипения, после чего убавьте жар. Выпустите яйца с сахаром и белым вином в жаропрочную миску и поставьте ее

на кастрюлю с кипящей водой. Нагрейте до 70°C, взбивая смесь венчиком. Температуру можно контролировать с помощью цифрового термометра. Приготовление должно занять около 15 минут.

Вылейте сабайон на фрукты. Поместите крышку голландской духовки на решетку и закройте купол EGG. Разогревайте сабайон примерно 10 минут до тех пор, пока он не начнет приобретать золотисто-румяный цвет.

Снимите сабайон с гриля и посыпьте мелко порубленным розмарином.

ПЕЧЕНЬЕ "МАДЛЕН" с БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ и ЛАВАНДОЙ

Примерно на 24 штуки

Предварительная подготовка: 20 минут
Приготовление: 15 минут на одну порцию

- 125 г сливочного масла
- 75 г белого шоколада
- 150 г сахарного песка тонкого помола
- 1 стручок ванили
- 1 неопрыскиваемый лимон
- 2 ч.л. высушенной лаванды
- 2 яйца
- 150 г муки
- 1/2 ч.л. морской соли

Аксессуары:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Камень керамический для выпекания

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном convEGGtor, решеткой и камнем для выпекания до 200°C. Доведите сливочное масло до комнатной температуры. Мелко натрите шоколад.

Положите масло и сахар в миску и взбейте венчиком. Разломите стручок ванили вдоль на две половины и выньте из них мякоть. Добавьте ее в масляную смесь. Натрите над смесью лимонную цедру (но не мякоть лимона!) и добавьте лаванду.

Взбивая, влейте в смесь яйца, и добавьте муку с морской солью. Переложите тесто в кондитерский мешок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выложите тесто в силиконовую форму для печенья. Поставьте форму на камень для выпекания. Закройте купол гриля и выпекайте печенье до готовности и золотисто-румяного цвета (около 10-14 минут).



Снимите форму с EGG и выньте печенье из формы. Снова выложите тесто в форму и выпекайте вторую порцию. Повторяйте до тех пор, пока все тесто не будет израсходовано.

История успеха Big Green Egg



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

Азиатские глиняные печи

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



Фирменный зелёный цвет

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



Необыкновенный вкус

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



Надёжность

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



Единственная в своём роде

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



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 Атланта (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 см
Рабочая поверхность: 507 см²
Общий вес: 17 кг

MiniMax

Решетка гриля: ø 33 см
Рабочая поверхность: 855 см²
Общий вес: 28 кг

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



Small

Решетка гриля: ø 33 см
Рабочая поверхность: 855 см²
Общий вес: 36 кг

Medium

Решетка гриля: ø 38 см
Рабочая поверхность: 1,140 см²
Общий вес: 51 кг

Large

Решетка гриля: ø 46 см
Рабочая поверхность: 1,688 см²
Общий вес: 73 кг



XLarge

Решетка гриля: ø 61 см
Рабочая поверхность: 2,919 см²
Общий вес: 99 кг

XXLarge

Решетка гриля: ø 74 см
Рабочая поверхность: 4,336 см²
Общий вес: 222 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.



КРЫШКА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЧУГУННАЯ

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

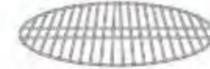
КУПОЛ С ДЫМОХОДОМ

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.



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.

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.



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.



БАЗА

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



ЗАСЛОНКА

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



Если хотите узнать больше, посетите сайт biggreenegg.ru



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!

Брикетки 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.



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.

LET YOUR CREATIVITY RUN WILD!



ТРИ БЛЮДА НА BIG GREEN EGG БЕЗ ЛАКТОЗЫ И ГЛЮТЕНА!

Даже если вы страдаете непереносимостью глютена или лактозы, есть очень вкусные блюда, которые вы можете приготовить для себя на Big Green Egg. Вы удивитесь, но обед из трех блюд, о котором мы хотим вам рассказать, совсем не содержит ни глютена, ни лактозы. Хитрость тут в том, чтобы заменить некоторые ингредиенты не менее вкусными альтернативами - чтобы вы могли вместе со всеми насладиться аппетитным обедом!

Если вам не удалось съесть всю тортилью за один раз, не переживайте: на следующий день она будет не менее вкусной - даже в холодном виде.



Салат из киноа с яблоком на гриле и запеченными овощами



Тортилья по-испански



Яблочный пирог

На 4 порции
(для яблочного пирога - 10-12 порций)

Предварительная подготовка: 3½ - 4 часа

Приготовление
закуска: 10 минут
основное блюдо: 60 минут
десерт: 5 минут

Закуска: Салат из киноа

600 г красной свеклы
130 г киноа
1 пучок редиса
80 г грецких орехов
1 ст.л. оливкового масла
2 небольших яблока (Elstar)
150 мл рисового молока
2 ст.л. лимонного сока
½ ст.л. молотого тмина
250 г безлактозного сыра фета
50 г рукколы

Основное блюдо: Тортилья

1 кг молодого картофеля, нечищеного
2 красных луковицы
1 стручок зеленого перца
1 стручок красного перца
4 зубчика чеснока
500 г филе куриного бедра
500 г томатов черри
½ пучка петрушки
8 яиц
400 мл соевого молока
5 ст.л. оливкового масла

Десерт: Яблочный пирог

Для теста:

415 г безлактозного сливочного масла
110 г кукурузной муки,
плюс еще немного для посыпки
110 г кокосовой муки
110 г гречневой муки
80 г сахарной пудры
1 яйцо
5 яичных желтков

Для начинки:

6 яблок (Elstar)
200 г изюма
2 ч.л. корицы
1 стручок ванили
480 г рисового молока
3 ст.л. кокосовой муки
9 яичных желтков

Для посыпки:

70 г безлактозного сливочного масла
100 г кокосовой муки
100 г дробленого миндаля
100 г сахара
1 ч.л. корицы
1 ч.л. соли

Аксессуары:

- Экран теплозащитный conVEGGtor
- Камень керамический для выпекания
- Решетка чугунная
- Съемник для чугунной решетки
- Сковорода чугунная

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Салат из киноа

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном conVEGGtor, решеткой и камнем для выпекания до 220°C. Тем временем, вымойте свеклу и протрите насухо.

Положите свеклу на камень для выпекания и закройте гриль. Запекайте примерно 1,5 часа до уровня, близкого к готовности. Тем временем, приготовьте киноа, следуя указаниям, приведенным на упаковке.

Яблочный пирог

Для теста: нарежьте сливочное масло на кубики. Положите в миску остальные ингредиенты для теста и замешивайте до получения однородной вязкой консистенции. Заверните тесто в пленку и положите на 1 час в холодильник.

Салат из киноа

Выньте свеклу из гриля и дайте ей немного остыть. Выньте камень для выпекания, решетку и уберите теплозащитный экран. Установите в гриль чугунную решетку, воспользовавшись специальным съемником, а сверху на нее поместите чугунную сковороду для гриля. Очистите редис от верхушек, промойте и разрежьте каждый корнеплод на половинки. Крупно порубите грецкие орехи. Нагрейте в сковороде оливковое масло и обжаривайте в нем редис и рубленые грецкие орехи примерно в течение 6 минут, не смешивая, чтобы их можно было охладить по отдельности. При обжаривании периодически помешивайте.

Снимите сковороду с гриля и дайте редису и орехам остыть. Удалите из яблок сердцевину и нарежьте яблоки на клиновидные кусочки. Запекайте кусочки яблок примерно по 2 минуты с каждой стороны.

Снимите со свеклы кожицу и нарежьте свеклу на клиновидные кусочки. Покройте все (охлажденные) ингредиенты и уберите в морозильную камеру холодильника: они пригодятся позже.

Яблочный пирог

Снимите чугунную решетку, прихватив ее специальным подъемником. Установите теплозащитный экран, решетку и камень для выпекания в гриль и нагрейте его до 180°C. На днище контейнера следует постелить форму из фольги (диам. 26 см) и пергаментную бумагу. Раскатайте тесто на столешнице, присыпанной кукурузной мукой, до толщины около 5 мм и выложите на форму из фольги.

Для начинки: снимите с яблок кожуру, выньте сердцевину и нарежьте мякоть на кубики. Смешайте с изюмом и корицей. Разломите стручок ванили вдоль на две половины и выньте из него мякоть. Доведите до кипения в рисовом молоке на плите. Снимите кастрюлю с огня и, взбивая венчиком, добавьте в молоко кокосовую муку, а затем - яичные желтки. Намажьте начинку на основание из теста для яблочного пирога и полейте сверху молочной смесью так, чтобы все яблоки оказались покрыты слоем смеси.

Для посыпки: растопите масло в соуснице на плите на слабом огне. Пальцами перемешайте все

ингредиенты для посыпки в миске. Медленно влейте растопленное сливочное масло и размешайте до получения массы для посыпки. Распределите посыпку над начинкой.

Поставьте форму из фольги на камень для выпекания и закройте купол гриля. Выпекайте яблочный пирог примерно в течение часа до образования золотистой румяной корочки.

Тортилья

Намойте картофель и разрежьте на четвертинки. Почистите лук и нарежьте его полукольцами. Очистите перец от стеблей и семян и мелко порубите. Очистите и мелко порубите чеснок. Нарежьте филе куриного бедра на кубики. Покройте все ингредиенты и уберите в морозильную камеру.

Яблочный пирог

Снимите пирог с гриля и дайте ему остыть. Затушите уголь в гриле или продолжайте использовать гриль для приготовления блюда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Салат из киноа

Доведите ингредиенты до комнатной температуры. Смешайте 250 грамм кусочков свеклы в блендере с рисовым молоком до получения кремообразной смеси. Заправьте по вкусу лимонным соком, тмином, солью и перцем.

Тортилья

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном решеткой и камнем для выпекания, до 180°C. Тем временем, нарежьте томаты черри на половинки. Отделив листья петрушки от стеблей, мелко порубите их. Взбейте яйца венчиком до нежной консистенции и добавьте соевое молоко с солью и перцем по вкусу.

Поместите чугунную сковороду для гриля на камень для выпекания и разогрейте оливковое масло. Добавьте картофель и закройте гриль. Обжаривайте в течение примерно 15 минут, периодически помешивая.

Добавьте колечки лука, рубленые перец и чеснок, и обжаривайте примерно 5 минут. Затем добавьте кусочки куриного филе и обжаривайте до получения золотистой румяной корочки со всех сторон.

Размешайте и влейте на сковороду яичную смесь. Все ингредиенты должны быть покрыты смесью. Закройте купол гриля и выпекайте тортилью примерно 45-60 минут до получения золотистой румяной корочки и готовности.

Салат из киноа

Тщательно перемешайте киноа, остальные кусочки свеклы и яблок в большой миске. Покрошите на салат сыр фета и грецкие орехи. Украсьте рукколой и положите сверху немного свекольного соуса (соус можно также подать отдельно).

Тортилья

Снимите сковороду с гриля и посыпьте на тортилью петрушку. Поставьте сковороду на стол и нарежьте тортилью на куски.

Яблочный пирог

Разрежьте яблочный пирог на куски.

ВЫ ХОТЕЛИ БЫ ПОЛУЧАТЬ РЕЦЕПТЫ ОНЛАЙН?

Вы хотели бы получать новейшие рецепты Big Green Egg электронной почтой? Тогда заходите на наш сайт biggreeneegg.eu и подпишитесь на нашу почтовую рассылку Inspiration Today! Теперь у вас есть неиссякаемый источник вкуснейших рецептов!

ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ - ЭТО ЗДОРОВО!

А вам хотелось бы приготовить что-нибудь на Big Green Egg вместе с детьми (или внуками)? Колдуя над чем-нибудь вкусненьким, вы и ваши маленькие гурманы отлично проведете время! Готовить эти блюда очень просто, а многое дети могли бы сделать самостоятельно. Наконец - и это очень важно - вы сможете сообща насладиться плодами совместных трудов!



— Готовить вместе с детьми - это здорово! —



Cast Iron Plancha Griddle

Сковорода чугунная планча двусторонняя

Иногда сталкиваетесь с тем, что некоторые ингредиенты не держатся на решетке Big Green Egg? В таком случае мы предлагаем вам обратить внимание на чугунную сковороду планча. Её гладкая поверхность идеально подходит для приготовления блинчиков или яичницы, а на рифленной поверхности отлично получаются небольшие изысканные блюда.



ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ И РЫБОЙ С ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с решеткой внутри до 180°C. Тем временем, тщательно вымойте картофель и высушите его.

Положите картофель на решетку и закройте купол EGG. Запекайте картофель примерно 45 минут до тех пор, пока он не станет мягким. В процессе запекания по меньшей мере один раз переверните клубни. Пока печется картофель, очистите и нарежьте на тонкие ломтики чеснок. Положите треску на лист пергаментной бумаги размером примерно 40 x 40 см и сбрызните оливковым маслом. Посыпьте солью и перцем, и равномерно распределите ломтики чеснока и веточки тимьяна по поверхности рыбы. Сложите бумагу, подогнув края, чтобы внутри получившегося свертка не попал воздух.

Снимите картофель с гриля и дайте ему остыть. Снимите решетку, установите теплозащитный экран conVEGGtor и поставьте решетку на место. Разогрейте гриль до температуры 160 °C.

Поместите свертки с рыбой на решетку, закройте купол EGG и оставьте примерно на 15 минут до готовности. Тем временем, отделив листья петрушки от стеблей, мелко порубите их.

Снимите кожуру с охлажденного картофеля и

натрите картофель на крупной терке. Клубни будут немного крошиться, но это нормально. Снимите свертки с рыбой с гриля, уберите тимьян и чеснок, и добавьте треску вместе с выделившейся при готовке жидкостью, мелко порубленной петрушкой и сметаной к тертому картофелю. Обязательно как следует перемешайте все эти ингредиенты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Снимите решетку, уберите теплозащитный экран conVEGGtor и поставьте решетку на место. Поставьте на решетку полукруглую чугунную сковороду планчу - рифленной стороной вверх. Нагрейте гриль до 180°C.

Пока гриль разогревается, скатайте из картофельно-рыбной смеси небольшие шарики (диаметром 3-4 см), а потом сплющите их. Мелко порубите укроп для йогуртового соуса и смешайте с йогуртом, добавив соль и перец по вкусу.

Смажьте чугунную сковороду планча небольшим количеством оливкового масла и выпекайте пирожки примерно по 5 минут с каждой стороны до получения золотистого румяного цвета. Подавайте с соусом.

На 16-20 пирожков
Предварительная подготовка: 90 минут
Приготовление: 15 минут

1 кг рассыпчатого картофеля
1 зубчик чеснока
250 г филе трески, без кожи
оливковое масло
4 веточки тимьяна
20 г петрушки
50 г сметаны

Для йогуртового соуса:

3 веточки укропа
200 мл йогурта

Аксессуары:

Экран теплозащитный conVEGGtor
Сковорода чугунная полукруглая планча

ЖАРЕНАЯ ПОЛЕНТА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ



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.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с решеткой внутри до 180°C. Тем временем, очистите и мелко порубите чеснок.

Разогрейте оливковое масло в голландской духовке на решетке гриля. Пассеруйте чеснок и розмарин. Влейте в духовку 800 мл воды, добавьте соли и доведите воду до кипения. После каждой операции закрывайте купол гриля.

Засыпьте поленту в кипящую воду и помешайте. Снимите голландскую духовку и решетку с гриля. Установите теплозащитный экран convEGGtor и поставьте решетку на место. Поместите голландскую духовку на решетку и накройте ее крышкой. Закройте купол EGG и убавьте температуру до 140°C. Оставьте поленту готовиться примерно на 30 минут. Прикройте противень для выпекания пергаментной бумагой.

Снимите голландскую духовку с гриля, выньте розмарин и подмешайте в поленту сыр пармезан.

Выложите поленту на пергамент и распределите равномерным слоем толщиной около 1,5 см. Уберите поленту в холодильник примерно на 20 минут, чтобы она остыла и затвердела.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Снимите с гриля решетку, уберите теплозащитный экран convEGGtor и установите решетку на место. Поставьте на решетку двустороннюю чугунную сковороду планча (рифленной стороной вверх) и разогрейте гриль до температуры 180°C.

Вырежьте из поленты небольшие кружки диаметром 5-6 см. Смажьте чугунную сковороду планча небольшим количеством оливкового масла и выпекайте кружки поленты примерно по 5 минут с каждой стороны до получения золотистого румяного цвета. Положите томаты черри на сковороду рядом с полентой и подавайте их вместе с полентой.

На 16-20 порций

Предварительная подготовка:

75 минут не считая времени на остывание

Приготовление: 25 минут

- 1 зубчик чеснока
- 50 мл оливкового масла, плюс еще немного для смазывания
- 1 веточка розмарина
- 2 ч.л. соли
- 200 г поленты мелкого помола
- 100 г тертого сыра пармезан
- мука - для обваливания
- 2 веточки томатов черри

Аксессуары:

- Духовка голландская
- Экран теплозащитный convEGGtor
- Сковорода чугунная планча двусторонняя

— Готовить вместе с детьми - это здорово! —



ПИЦЦЫ ТОРТИЛЬЯ

На 8 лепешек

Предварительная подготовка: 20 минут

Приготовление: 15 минут

2 ст.л. высушенного орегано
400 мл томатного соуса
8 (небольших) кукурузных лепешек тортилья

Различные виды начинок, в том числе:

- кабачки
- грибы
- салатный перец
- томаты черри
- ломтики салами
- тертый сыр

Аксессуары:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Камень керамический для выпекания
- Лопатка для пиццы

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

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

Подмешайте орегано в томатный соус и добавьте соли по вкусу. Нарезьте кабачок и грибы тонкими ломтиками. Разделите перец на две половины, очистите от стебля и семян и нарежьте мякоть перца на полоски. Разделите каждый томат черри на две половинки. Положите все ингредиенты для начинки на стол.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте на каждую тортилью ложкой достаточное количество соуса и размажьте тыльной стороной ложки. Поручите детям выложить на лепешки пиццы их любимые ингредиенты. Проследите за тем, чтобы начинки было не слишком много, а напоследок посыпьте пиццу тертым сыром.

Поставьте пиццы на камень для выпекания и закройте купол EGG. Выпекайте примерно 5 минут до тех пор, пока сыр не расплавится.

Идеальная установка для этого блюда



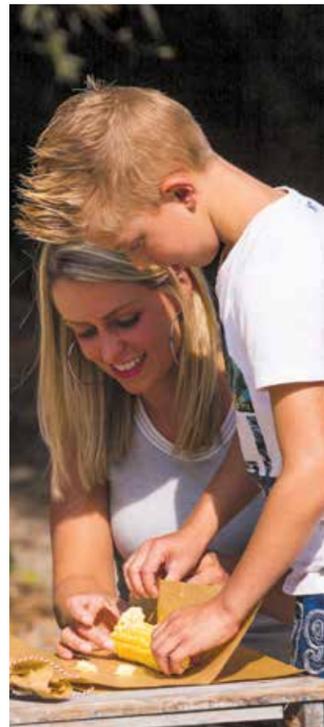
Приготовление на камне

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

Применение:

- Хлеб / Пицца /
- Пирог с горячим шоколадом /
- Запекание картофеля и овощей





ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОЧАТКИ КУКУРУЗЫ



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с теплозащитным экраном convEGGtor и решеткой до 160°C.

Очистите от листьев и вымойте початки. Высушите початки, смажьте со всех сторон сливочным маслом и обсыпьте солью. Заверните каждый початок вместе с двумя веточками тимьяна в пергаментную бумагу и завяжите оба конца бечевкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите завернутые в бумагу початки на решетку и закройте купол EGG. Оставьте готовиться на 20-25 минут.

Снимите початки с гриля и дайте им немного остыть, после чего разверните. Снимите решетку, уберите теплозащитный экран и установите в гриль чугунную решетку. Разогрейте до 200°C.

Выньте початки из бумаги и несколько минут запекайте их на гриле до тех пор, пока они не покроются со всех сторон красивой румяной корочкой.

Разрежьте початки пополам. Для удобства вставьте в початки с обоих концов держатели для початков.

На 4 порции

Предварительная подготовка: 15 минут
Приготовление: 20-25 минут

2 свежих початка - прямо с листьями
50 г мягкого сливочного масла
4 веточки тимьяна

Аксессуары:

- Экран теплозащитный convEGGtor
- Решетка чугунная
- 1 комплект держателей кукурузы

ЯБЛОЧНЫЕ БЛИНЫ

На 4 порции

Предварительная подготовка: 35 минут

Приготовление: 20 минут

125 г муки
250 мл молока
1 яйцо
2 яблока (Elstar)
сахарная пудра (необязательно)

Аксессуары:

- Сковорода чугунная планча двусторонняя

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Смешайте муку, молоко и яйцо и взбивайте до однородной консистенции, после чего оставьте на 30 минут.

Разожгите уголь в Big Green Egg и доведите температуру гриля с решеткой внутри до 180°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы разогреть чугунную сковороду планча, поставьте ее на решетку гладкой стороной вверх. Пока сковорода нагревается, помойте яблоки, высушите их и нарежьте на ломтики толщиной 5 мм.

Запекайте ломтики яблок на чугунной сковороде планча всего несколько минут с одной стороны. Переверните ломтики и обильно полейте тестом из ложки каждый ломтик. Запекайте яблочные блины с обеих сторон до золотистого румяного цвета и готовности.

Прежде чем подать, можно посыпать блины сахарной пудрой.



ЛЮБИМЫЙ ВКУС ШЕФ-ПОВАРА Michel Louws

По мнению многих профессиональных поваров, на кухне без Big Green Egg чего-то не хватает. Спросите их, почему, и первое, о чем они скажут, несомненно будет восхитительный вкус, который этот гриль придает блюдам. Один из секретных ингредиентов Big Green Egg - настоящий древесный уголь: именно он играет главную роль в создании непревзойденного уникального вкуса Big Green Egg.

Один из таких шеф-поваров - Мишель Лоуз - настоящий искатель приключений. Заслужив репутацию непревзойденного профессионала здесь в Нидерландах, он отправился покорять дальние страны - Австралию и острова Карибского моря. Потом, вернувшись в Нидерланды, он работал в составе команды поваров в одном из ресторанов, который благодаря их совместным усилиям был удостоен звезды "Мишлен". С 2009 года живет в Новой Зеландии. Первые четыре года Мишель был шефом роскошного курорта Huka Lodge в Таупо, после чего начал работать частным шеф-поваром. Каждое лето он проводит в Нидерландах, а в последние годы работает шефом в заведении под названием De Timmerfabriek в городе Флиссинген: это удивительный новый ресторан, расположившийся в эффектном здании, где когда-то находилась фабрика.

Big Green Egg - №1!

"Я работал с Big Green Egg еще до переезда в Новую Зеландию, - рассказывает Мишель. - Время от времени я проводил день на кухне в De Librije в городе Цволле: этот ресторан одним из первых в Европе установил у себя Big Green Egg. Однажды я попробовал сладкую телятину с кофе и ванилью, приготовленную на этом гриле, и был просто поражен. Я тотчас же купил себе этот гриль, и совсем скоро такой же гриль появился на кухне в ресторане, где я работал". Когда Мишеля

пригласили работать в Huka Lodge и спросили, какое оборудование ему необходимо, первым номером в этом списке значился гриль Big Green Egg. "И я сразу заказал себе там 3 штуки", - со смехом вспоминает шеф.

Телешоу MasterChef New Zealand

О привязанности Лоуза к Big Green Egg убедительно свидетельствует тот факт, что, будучи приглашенным поучаствовать в телешоу MasterChef New Zealand, он настоял на том, чтобы в студию привезли его любимый гриль. А когда одна из новозеландских газет обратилась к Мишелю с просьбой написать для нее колонку *Если в вашем доме пожар...*, Мишель тут же согласился. А еще он в восторге от экологичного на 100% древесного угля Big Green Egg. По его мнению, этот уголь, сырьем для которого служат американский дуб (80%) и грецкий орех (20%) - идеальное топливо для гриля.

20 килограммов стейка

"Когда готовишь на угле Big Green Egg, вкус получается просто фантастическим! - объясняет Мишель. - Работать с ним - одно удовольствие, а ведь уголь очень важен, с точки зрения вкуса готового блюда - он должен быть "с дымком", но очень легким. А если нужно слегка изменить вкус - можно добавить к тлеющим углям немного дров для копчения. А в Новой Зеландии я иногда предпочитаю подкладывать веточки чайного дерева. Сверху в мешке обычно лежат куски угля покрупнее, которые мне нравится использовать



100% Natural Lump Charcoal Уголь древесный органический премиум-класса

Миссия выполнена: найден идеальный уголь для Big Green Egg. Наш органический кусковой древесный уголь премиум-класса - это 80% дуба и 20% гикори. Вы поймете это по вкусу приготовленных на нем блюд. Уголь быстро достигает высокой температуры и удерживает ее в течение долгого времени.



Charcoal Starters Брикеты для розжига угля

Представляем вам брикеты для розжига угля в EGG. Они позволяют безопасно разжечь древесный уголь в Big Green Egg без жидкости для розжига и химических добавок. Брикеты изготовлены из прессованного древесного волокна, которое не выделяет (черного) дыма или резкого запаха бензина.

для долгой готовки при низкой температуре. А те куски угля, что поменьше, идеально подходят там, где нужно поддать жару. Если такими кусками заправить гриль, то запросто можно приготовить килограммов 20 стейка. Конечно, я не отбираю вручную из каждого мешка каждый отдельный кусочек, но стараюсь учитывать все эти тонкости.

Долгое горение

"Что еще очень важно для меня - то, что древесный уголь горит долго. Первое, что мы делали по утрам в Huka Lodge - это разжигали уголь в гриле Big Green Egg. И они горели по 16 часов в день, 7 дней в неделю. Новый уголь приходилось подкладывать всего один раз - в середине дня. А в ресторане DeTimmerfabriek мы обед вообще не подавали, поэтому нам достаточно было заправлять уголь в гриль всего один раз в день. Золы после этого угля остается совсем немного, поэтому гриль чистить очень удобно и быстро. Просто идеально подходит и для ресторана, и для дома! А дома угля мне вообще хватает на несколько дней, хотя готовлю я на нем ежедневно!" - восклицает Мишель.

- 100% натуральный
- Отсутствие химических добавок
- Чистый Дуб и Гикори
- Дольше время горения
- Уникальный вкус Big Green Egg

КНИГА BIG GREEN EGG

На самом деле, её следовало бы назвать Библией Big Green Egg, потому что эта книга должна быть у каждого поклонника Big Green Egg! В книге представлен весь спектр возможностей, приправ и ингредиентов, от обычных и до высокой кухни, от закусок до десертов. Все это со вкусом собрано в роскошную книгу с фотографиями, от которых у Вас потекут слюнки.

Книга разделена на две части. Первая часть посвящена основным блюдам с вариациями. Эти рецепты достаточно просты, но столь удивительны, что заинтересуют и продвинутых поваров. Как насчет копченого бургера с маслом мисо? Или скумбрии с чатни из ревеня?

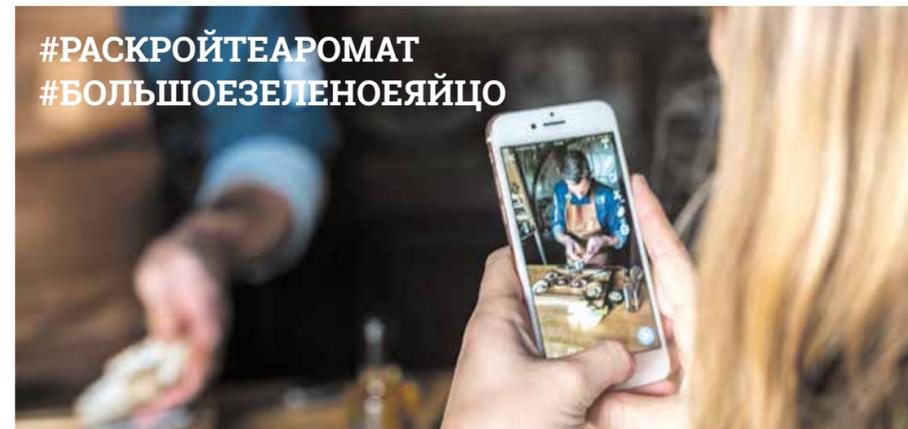
Во второй части шеф-повара высокой кухни, такие как Джонни Боер (Jonnie Boer) из Нидерландов, Роджер Ван Дамм (Roger van Damme) из Бельгии, Сасу Лаукконен (Sasu Laukkonen) из Финляндии, и Диди Майер (Didi Maier) из Австрии раскрывают свои секреты. Они расскажут читателю о своей любви к Big Green Egg, обоснуют свой подход к приготовлению и дадут советы по использованию EGG. Рецепты шеф-поваров подобны мастер-классу на бумаге; даны четкие пошаговые инструкции, поэтому блюдо сможет приготовить даже не очень опытный любитель.



У Вас появился интерес к книге рецептов от Big Green Egg? Ее можно приобрести у Вашего ближайшего дилера Big Green Egg на английском языке. Книга в привлекательном твердом переплете, в ней 200 страниц, размер – 24 x 28 см.



#РАСКРОЙТЕ АРОМАТ
#БОЛЬШОЕ ЗЕЛЕНОЕ ЯЙЦО



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:

- Biggreenegrossia
- Biggreenegrossia
- Big Green Egg Europe
- Biggreeneggeu
- Big Green Egg Russia

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



Acacia Table Стол для EGG из акации

У природы свои законы: только взгляните на стол из акации. Этот стол ручной работы сделан из массивных досок акации, что придает ему естественный рисунок и уникальные цветовые оттенки. Поэтому каждый такой стол особенный. Он позволяет встроить Big Green Egg в полноценную уличную кухню, где достаточно места для инструментов и блюд.

Рядом с этим столом из акации приятно находиться, ведь он излучает «теплое» настроение. Акация – наиболее долговечный и прочный вид древесины, поэтому идеально подходит для корпуса Big Green Egg размеров Large или XLarge. Хотите передвинуть кухонный островок? Вы легко переместите Big Green Egg в хорошее место на солнце благодаря прочным колесикам, которыми оборудован стол.

В СЛЕДУЮЩИЙ РАЗ В ENJOY!

Надеемся, вам, как всегда, понравились наши рецепты и истории, опубликованные в этом выпуске Enjoy! Следующий выпуск также будет полон новых идей, а центральное место в нем будет отведено продуктам и блюдам осенней и зимней кухни. Для тех из вас, кому не терпится узнать о содержании нового номера, мы подготовили специальный краткий обзор!

По-домашнему
Карен Торосян, чемпион мира в номинации Paté en Croûte

Школа кулинарного мастерства
Тушение

Путешествие навстречу новым открытиям
Как готовят в Копенгагене

Выпечка
Французская классика

Спрашивайте свежий выпуск Enjoy у дилеров Big Green Egg уже в конце октября 2018 года!

ХОЧЕШЬ ПОЛУЧАТЬ РЕЦЕПТЫ ОНЛАЙН?

Хочешь каждый раз наслаждаться Вдохновением сегодня?

Тогда зарегистрируйся на biggreenegg.eu/ru/zaregistrirovatesja и черпай вдохновение снова и снова.



**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.RU**



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.**