

ENJOY!

CZ - #13 2019



MAGAZINE

VAŘENÍ V KODANI

Grilování je skvělé!
Dokonalá vegetariánská jídla
Snídaně podle Instagramu

The Evergreen. Since '74

INSPIRACE

- Big Green Egg • jídlo
- kulinařská cesta
- objevování po Evropě
- recepty • venkovní vaření
- udržitelnost • požitek
- vzdělávání • kulinařští hrdinové



Každý si zamiluje charakteristickou chuť ingrediencí a pokrmů připravených v keramickém grilu Big Green Egg. Díky mnoha způsobům vaření, uživatelské přívětivosti a odolnosti, je tento originál jedinečným a bezkonkurenčním zařízením na vaření, které potěší vás, vaši rodinu a přátele. To je důvod, proč tolik profesionálních kuchařů je doslova poblázněno Velkým zeleným vejcem. Hledají špičkovou kvalitu surovin i vybavení. Jedním z těchto kuchařů je i Pietro Leemann.

"Před více než dvěma lety jsem viděl Big Green Egg na veletrhu a okamžitě jsem pochopil potenciál a možnosti tohoto zařízení. Byl jsem překvapený fungováním, možností nastavit přesnou teplotu a skutečností, že Big Green Egg lze použít k vaření velmi sofistikovaných jídel. Big Green Egg navíc dokonale vyhovuje mé životní filozofii, protože je oslavou přírody a života.

V dnešní době je každá profesionální kuchyně vybavena vysoce moderními zařízeními a používá se mnoho moderních technik. Máme k dispozici pece, indukční varné desky, plynové sporáky, měřicí přístroje a řadu dalších nástrojů. Bohužel jsme ale zapoměli o čem opravdové vaření je. Málo využíváme oheň, přestože se jedná o jeden z primárních prvků, který představuje teplo, světlo a energii. Jeho nedostatek způsobuje, že energii ztrácíme. Big Green Egg pro mě znamená tradiční a základní způsob vaření. Jídlu dodává energii a jedinečnou chuť.

Přidáním těchto prvků do pokrmů vytváří autentičtější a hlubší pocit chuti. Protože v Joia připravujeme vegetariánské pokrmy (viz strana 24), často používáme EGG na grilování zeleniny. Pokud například grilujete lilek při vysoké teplotě dokud není slupka zcela spálená, dužina získá jedinečnou uzenou příchutí. Při grilování tofu nebo tempehu můžete dosáhnout chuti umami, takže v jídle nebude chybět příchutí masa. Pokud vaříte na EGG celý den, je skvělé pro přípravu zeleniny, jako je třeba tykev, pomalým vařením. Díky tomu jsou tykve dokonale uvařené a lze z nich připravit výtečný krém. Naši kuchaři prostě milují práci s opravdovým ohněm v naší profesionální kuchyni!"

Pietro Leemann
Chef at Joia
Miláno – Itálie



TIRÁŽ

Enjoy! publikováno Big Green Egg Europe BV
Leemolen 80
2678 MH De Lier
Nizozemí
E-mail: enjoy@biggreeneegg.eu
www.biggreeneegg.eu

REDAKCE

Inge van der Helm

RECEPTY

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

KONCEPT & REALIZACE

Big Green Egg Europe BV
Bureau Zeker

FOTOGRAFIE

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

DISTRIBUCE

Big Green Egg Europe BV

TISK

Rodi Rotatiedruk



Reprodukce článků z magazínu Enjoy! je povolena pouze s předchozím písemným svolením společnosti Big Green Egg Europe. Tato publikace byla připravena s maximální péčí. Avšak ani autoři ani společnost Big Green Egg Europe nenesou odpovědnost za ztráty nebo škody v souvislosti s informacemi zveřejněnými v tomto vydání.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax™ and rukavice EGGmitt® jsou obchodní a registrované známky Big Green Egg inc.

© 2019 Big Green Egg Europe
Enjoy! #13 2019

Obsah

CZ - #13 2019

- 05 T-BONE steak y
- 07 Grilovaná pakambala, salát a chřest s rajčaty a parmezánem
- 08 Kuře piri piri s grilovanou zeleninou a chimichurri
- 09 Grilovaný květák, celer a lilek s gratinovaným bramborem
- 14 Obložený chlebiček s grilovanými sledi
- 15 Obložený chlebiček s grilovaným humrem a uzenou majonézou
- 16 John's hotdog
- 17 Vepřový tomahawk se smaženou zeleninou
- 23 Telecí ohářka s rukolovým salátem a papájou

Sladký tvaroh s karamelizovanými švestkami a skořicovým meringue
- 27 Sezamové tofu se širokými fazolemi, kvašená mrkev a čekanka s grilovanou letní zeleninou
- 28 Čokoládové rolky s jahodovým džemem
- 29 Řecký jogurt s granolou a letním ovocem

Kandovaná slanina s hořkou čokoládou
- 30 Tři chody z Big Green Egg

Dále.....

- 11 Nepřekonatelný originál
- 12 Vaření v Kodani
- 18 Informace o produktu
- 20 Big Green Egg's Flavour Fair
- 21 Jak pečovat o své Big Green Egg?
- 22 Portrét nadšence do vaření
- 24 Dokonalá vegetariánská jídla



DOKONALÁ KONTROLA S NOVÝM REGGULÁTOREM



Díky regulačnímu poklopu s dvojí funkcí jste vždy měli velmi přesnou kontrolu nad teplotou v Big Green Egg. Po dvou letech vývoje produktu se však podařilo dosáhnout nejvyššího stupně dokonalosti s nejnovější verzí rEGGulátoru vzduchu. Tento nový vzduchový uzávěr neponechává nic náhodě.

Nový a patentovaný rEGGulátor má ergonomický design, je extrémně přesný a multifunkční. Stejně jako litinový regulační poklop s dvojí funkcí zajišťuje velmi přesnou kontrolu nad teplotou vašeho EGG. Jednou z výhod nového litinového rEGGulátoru je sil-

konová rukojeť. Díky tomu můžete jednoduše a bezpečně nastavit přívod vzduchu bez obav, že se spálíte. Navíc je rEGGulátor navržen tak, aby se pohyblivé části vlivem vychladnutí tuku, který na něm ulpí v průběhu vaření, nelepily k sobě.

Speciální povrch zabraňuje korozi, což je velmi praktické, protože to znamená, že můžete nechat rEGGulátor na svém místě. Když jste dovařili, jednoduše zavřete rEGGulátor (a dvířka na spodní straně keramické základny). Vaše Big Green Egg je nyní 100% vzduchotěsné a uhlí vyhasne. To znamená, že už nepotřebujete keramicko-

vou uhasinací pokličku.

A konečně, návrháři Big Green Egg přicházejí se samostatně dostupnou pokličkou proti dešti. Vždy je tu riziko, že v průběhu vaření na EGG začne pršet. Jako správný nadšenec Big Green Egg určitě nenecháte vaření, ale zároveň nechcete, aby se dešťové kapky dostaly dovnitř EGG. Litinová poklička proti dešti slouží jako deštník pro rEGGulátor a vaše EGG.

REGGulátor a poklička proti dešti jsou k dispozici pro modely M až 2XL. Poklička proti dešti může být použita pouze v kombinaci s rEGGulátorem.



ČAS NA T-BONE STEAK PÁRTY!

Pamatujete si T-bone steak? Nejoblíbenější a nejžádanější klasika mezi steaky je zpět! Připravte tento skvělý kus masa doma na vašem Big Green Egg. Můžete pozvat své přátele, udělat úžasné steaky a koupit láhev vína. Prostě je čas na pořádnou T-bone steak party!





Extra příchut'

Dobry T-bone steak potrebuje neco vic nez jen sul a pepř. Takze pokud chcete masu dodat extra příchut', tak jednou z možností je smíchat nakrájený česnek s rozmarýnem a olivovým olejem. Takto připravenou směsí potřete steaky ještě než je položíte na rošt a budete grilovat.

Steak servírujte s něčím k zakousnutí

I když samotný T-bone steak je skvělým jídlem, vždycky je lepší podávat ho s přílohou. Můžete připravit mísu salátu coleslaw, rajčatovou tapenádu nebo chimichurri. Nebo můžete ugrilovat zeleninu jako zelený chřest či plátky cukety, orestovat cherry rajčátka nebo připravit Hasselback brambory, které před vařením potřete olivovým olejem s česnekem a rozmarýnem. Čerstvý selský chléb a kvalitní olivový olej dokonale doplní vaši skvělou T-bone steak párty.



PORCE 6

Jak uspořádat párty

Pro kus masa jako je T-bone steak budete určitě potřebovat velký hlad a chuť, zejména pokud plánujete servírovat i jiné speciality z Big Green Egg. Proto je T-bone steak ideální na akci pro více lidí. Negrilujte všechny steaky najednou, ale rozdělte si je na odpoledne a na večer. Můžete je pak nakrájet na plátky a podávat je v pozdějším čase jako chuťovku nebo malé občerstvení. Ideální je připravit i nějakou přílohu či jiné pokrmy, aby na stole bylo vždy něco k zakousnutí.

Tip:

Pokud jste skutečným znalcem masa a milujete tuto čistou chuť, zvolte steaky z T-bone zestařeného masa. Tyto steaky obvykle zestárlý mezi 21 a 28 dny, což snižuje obsah vlhkosti masa a zvyšuje jeho chuť. Jako bonus, zestařené maso je (dokonce) ještě jemnější.

Grilované T-BONE STEAKY

Příprava: 20 minut

Vaření: 10 minut

4 T-bone steaky o váze přibližně 750 g (přes 2,5 cm silné)

Příslušenství:

- Litinový rošt
- Bezdrátový teploměr s dvojitou sondou

PŘÍPRAVA

- Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte s litinovým roštem na teplotu 250°C. Vytáhněte steaky, které budete připravovat, z lednice a nechte je při pokojové teplotě minimálně hodinu odpočinout.

VAŘENÍ

- Steaky posolte a položte na rošt. Zavřete víko EGG a nechte přibližně 2 minuty grilovat. Po té otočte maso o čtvrtinu a grilujte další 2 minuty, abyste vytvořili pěkný grilovací vzorek.

- Steaky otočte a grilujte stejně z druhé strany dokud teplota uvnitř masa nebude 52°C (medium rare). Nezapomeňte vždy zavřít víko EGG.

- Po vytažení z EGG nechte steaky chvíli odpočinout. Nakrájejte na pěkné kousky a posypte dle chuti solí a pepřem.

Sředně propečený nebo...

Máte-li společnost, nejlepší způsob, jak připravit steak je medium rare (sředně propečený), protože je větší pravděpodobnost, že tak bude chutnat většině hostů. Pokud chcete vyzkoušet i jinou variantu, podívejte se na níže uvedenou tabulku.

Rare	48-50 °C
Medium-rare	51-53 °C
Medium	54-57 °C
Medium-well	58-62 °C
Well done	> 63 °C

Steak na kosti

Název T-bone je odvozen od tvaru kosti, která připomíná písmeno T. Z jedné strany kosti, ta větší část, je delikátní entrecôte (roštěnná) a z druhé strany, menší část masa, je tournedos (svíčková). Svíčková je velmi jemné maso, oproti tomu roštěnnka je chuťově výraznější. Pokud byste chtěli, můžete jednotlivé druhy masa koupit bez kosti zvlášť a připravit v EGG. Nicméně kost dodává steaku autentickou příchut' a skutečný T-bone steak svým vzhledem na vaše hosty udělá dojem!



Ideální sestava pro přípravu tohoto pokrmu



Vaření na kameni

Pro pečení těsta jako koláče, chleba, pizza a restování např. brambor, sladkých brambor a zeleniny.

Zahrnuje přípravu:

chléb /pizza / teplý čokoládový koláč / restování brambor a zeleniny



Jak zapálit Big Green Egg

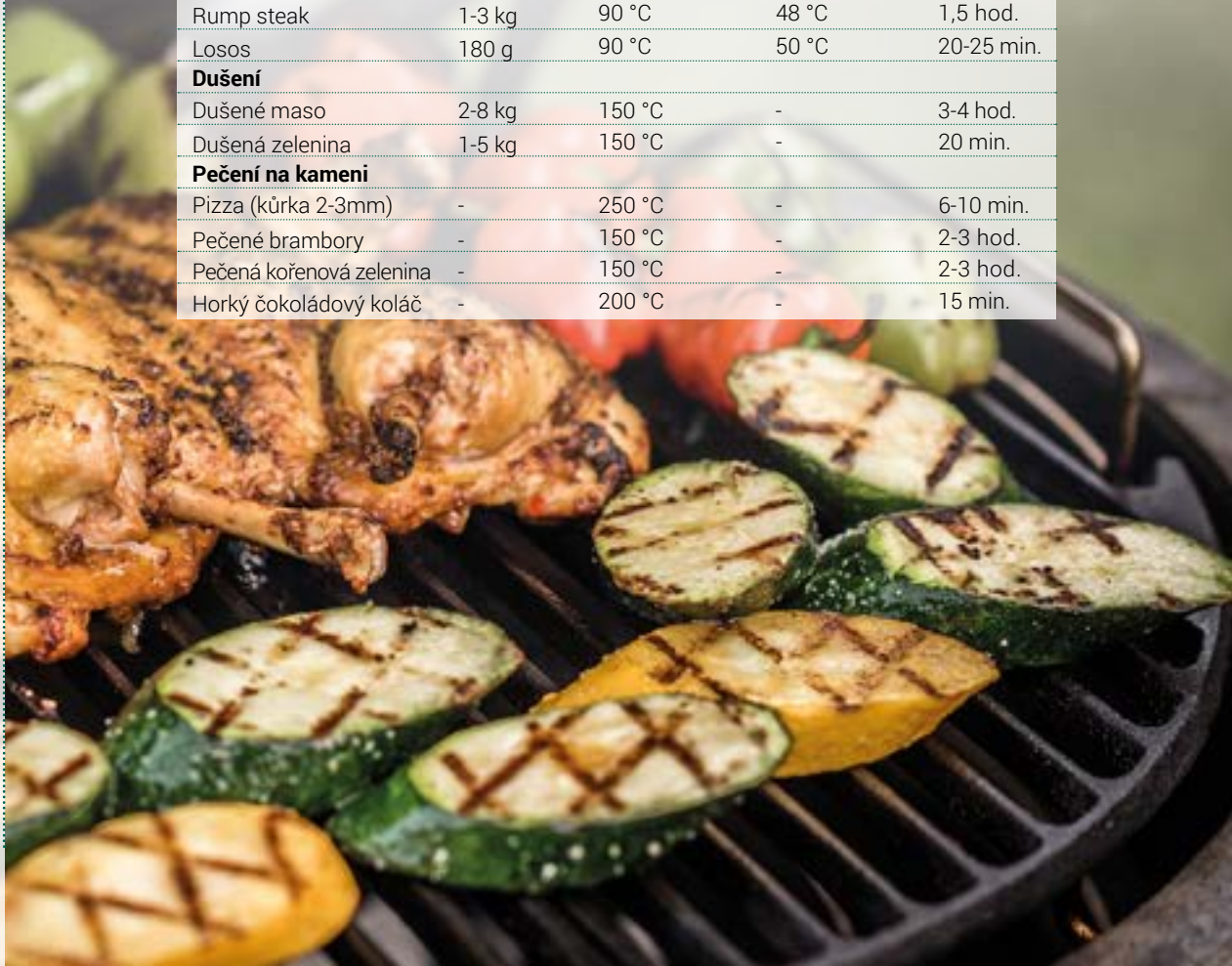
1. Naplňte keramické ohniště dřevěným uhlím přibližně pět centimetrů pod okraj ohniště. Přidejte tři podpalovače BGE.
2. Otevřete spodní dvířka přívodu vzduchu na základně a zapalte podpalovače. Víko nechte otevřené. Uhlí se díky velkému množství kyslíku velmi brzy vznítí.
3. Po 10 až 15 minutách, pokud již rozpálvače vyhořely, nainstalujte potřebné příslušenství podle toho, co vaříte.
4. Zavřete víko a nahoru umístěte rEGGulátor. Teplotu nastavte pomocí dvířek a rEGGulátor.

Doporučení: Po zapálení mějte víko Big Green Egg co nejvíce zavřené, abyste snadněji udrželi požadovanou teplotu.

GRILOVÁNÍ JE SKVĚLÉ!

Pravděpodobně jste se rozhodli koupit vaše EGG nejen kvůli grilování, ale hlavně proto, že jej lze využít pro přípravu pokrmů a ingrediencí různými technikami vaření. Nicméně klasické grilování nad žhavým dřevěným uhlím v Big Green Egg je prostě skvělé. Milujete chuť grilovaných ryb, masa, drůbeže a zeleniny? Vyzkoušejte tyto lahodné recepty!

Příprava	Váha	Teplota Big Green Egg	Teplota uvnitř masa	Čas (přibližně)
Grilování				
Ovoce&zelenina	20-100 g	220 °C	-	2-5 min.
Koryši	20-100 g	220 °C	55 °C	13 min.
Ryby	150-250 g	220 °C	55 °C	13 min.
Côte de boeuf	1 kg	230 - 250 °C	52-58 °C	16-20 min.
Rib Eye	100-250 g	220 °C	50-68 °C	5-10 min.
Jehněčí kotleta	100-250 g	220 °C	50-68 °C	5-10 min.
Kuře	100-250 g	150 °C	77 °C	16-20 min.
Kachní prsa	300 g	190 -200 °C	54 °C	6-8 min.
Vaření s nepřímým teplem				
Vepřový krk	2-5 kg	120 °C	65 °C	4 hod.
Jehněčí kýta	2-5 kg	120 °C	55 °C	3 hod.
Rump steak	2-5 kg	120 °C	48 °C	1,5 hod.
Celé kuře	1,5 kg	180 °C	77 °C	75-90 min.
Kuřecí stehna	250 g	180 °C	77 °C	35-34 min.
Kuřecí prsa	250 g	180 °C	77 °C	16-20 min.
Uzení				
Vepřový krk	2-5 kg	90 °C	65 °C	8-9 hod.
Rump steak	1-3 kg	90 °C	48 °C	1,5 hod.
Losos	180 g	90 °C	50 °C	20-25 min.
Dušení				
Dušené maso	2-8 kg	150 °C	-	3-4 hod.
Dušená zelenina	1-5 kg	150 °C	-	20 min.
Pečení na kameni				
Pizza (kůrka 2-3mm)	-	250 °C	-	6-10 min.
Pečené brambory	-	150 °C	-	2-3 hod.
Pečená kořenová zelenina	-	150 °C	-	2-3 hod.
Horký čokoládový koláč	-	200 °C	-	15 min.



GRILOVANÁ PAKAMBALA, SALÁT A CHŘEST

s rajčaty a parmezánem



PORCE 4

Příprava: 20 minut
Vaření: 20 minut

2 filety pakambaly bez kůže, cca. 300 g
2 hlávky baby Romaine salátu
12 zelených chřestových výhonků
rostlinný olej (pro mazání)
2-3 lžice olivového oleje

Rajčata:

100 g strouhaného parmezánu
100 g nesoleného másla, pokojové teploty
100 g panko (japonská strouhanka)
4 ančovičky
1 větvička bazalky
2 masitá rajčata
1 větvička ploché listové petržele

Příslušenství:

• Litinový rošt

PŘÍPRAVA

▶ Zapalte uhlí v Big Green Egg a zahřejte společně s litinovým roštem na teplotu 230°C.

▶ Mezitím, utřete parmezán s máslem dokud nevznikne hladká směs. Přendejte pomocí lžice na pevnou plastovou podložku (např. na potravinovou fólii) a zakryjte druhou vrstvou. Takto zabalenou směs vyválejte, dokud není přibližně 3 mm tenká. Umístěte do chladničky alespoň na 10 minut dokud nezuhne.

▶ Filety osušte papírovým ručníkem. Podélně rozkrojte salát na půlky tak, aby střed salátu zůstal v celku a lístky se nerozpádaly. Odstraňte tvrdé konce výhonků chřestu a popřípadě spodní část oloupejte. Pro rajčata s parmezánem nejmenno nakrájejte ančovičky. Otrhejte lístky bazalky, nakrájejte nejmenno a smíchejte s ančovičkami.

VAŘENÍ

▶ Namočte velkou papírovou utěrku do oleje a použijte kleště k vyčištění roštu. Zopakujte to několikrát, dokud z roštu neodstraníte všechny nečistoty. Je to důležité, protože rybí file je velmi křehké a mohlo by se na nevyčištěný rošt lepit.

▶ Pro rajčata s parmezánem, rajčata podélně rozkrojte a dle chuti posypte solí a pepřem. Vytáhněte parmezánové těsto z ledničky a rozkrájejte na čtyři plátky dostatečně velké, aby zakryly rozříznutou stranu rajčat. Nejprve ale na rozříznutou stranu každého rajčate umístěte připravenou směs s ančovičkami a bazalkou, poté zakryjte plátkem parmezánového těsta.

▶ Takto připravená rajčata umístěte na rošt rozříznutou stranou nahoru a zavřete víko EGG. Grilujte přibližně dvě minuty. Mezitím potřete ze všech stran filety, salát a chřest olivovým olejem. Otrhejte lístky petržele a nejmenno nakrájejte.

▶ Položte salát a chřest na rošt a zavřete víko EGG,

nechte 1 minutu grilovat. Poté potřete zbytek roštu olivovým olejem a položte filety z pakambaly stranou, kde byla kůže. Tato strana filé má tmavší barvu. Grilujte 2-3 minuty.

▶ Otočte filet, ale ne příliš brzy, mohl by se přilepit k roštu. Otočte salát a chřest. Nechte další 2-3 minuty grilovat a vytáhněte filet z EGG. Zeleninu nechte ještě další přibližně 1 minutu v EGG. Celkem tedy budete asi 10 minut grilovat rajčata, salát a chřest 3-4 minuty z každé straně a rybu 2-3 minuty z každé strany. Vždy nezapomeňte zavřít víko EGG.

▶ Servírujte filety se salátem, chřestem a rajčaty na talíři nebo na dřevěném prkýnku. Na závěr posypte rajčata nakrájenou petrželkou.

Tipy na grilování:

Ryby jsou poměrně křehké, je tedy třeba před grilováním pořádně namazat rošt i rybu. Vždy položte rybu na rošt kůží dolů. Tato strana je tučnější, takže se pak ryba snadněji vytahuje z roštu.

KUŘE PIRI PIRI

s grilovanou zeleninou a chimichurri

Příprava: 15 minut (bez 2 hodin marinování)

Vaření: 70 minut

1 kuře cca. 1,2 kg
1 žlutá cuketa
1 zelená cuketa
6 zelených mini papriček
6 žlutých mini papriček

Piri piri marináda:

1 červená cibule
2 stroužky česneku
2 červené chilli papričky
6 kardamomových lusků
1 polévková lžice černého pepře
6 hřebíčků
1 polévková lžička hrubé mořské soli
1 polévková lžice prášku sladké papriky (pimentón dulce)
1 polévková lžice kari
¼ lžičky ground mace
½ lžičky sušeného oregana
3 kuličky zázvoru (kuličky v sirupu)
3 polévkové lžice olivového oleje

Chimichurri:

2 masitá rajčata
2 šalotky
1 stroužek česneku
1 červená paprika
2 větvičky ploché listové petrželky
10 pažitkových stonků
3 polévkové lžice olivového oleje
1 lžička hořčicového prášku
¼ lžičky mletého bobkového listu
1 lžice rýžového octa

Příslušenství:

• Litinový rošt
• Kulatý smaltovaný litinový pekáč
• Digitální teploměr

PŘÍPRAVA

► Pro přípravu piri piri marinády očistěte a najemno nakrájejte cibuli a česnek. Očistěte chilli papričky, jadrinec a semínka odstraňte a papričky najemno nakrájejte. Smíchejte všechny suché přísady a jemně rozdrťte v hmoždíři nebo v kuchyňském robotu. Přidejte zbývající ingredience a rozdrťte nebo rozemelte vše dokud nevznikne hladká směs.

► Za pomoci nůžek na drůbež rozstříhnete kuře po obou stranách pod žebra. Vyjměte kostru hrudníku a silným zatlačením rukou zploštíte kuřecí maso. Z obou stran potřete marinádou, zakryjte a nechte marinovat v ledničce nejméně 2 hodiny.

VAŘENÍ

► Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte společně s litinovým rostem na teplotu 200°C.

Pro přípravu chimichurri přiveďte vodu v hrnci do varu a připravte si mísu se studenou vodou. Snižte teplotu, nařínznete slupku rajčat do tvaru mělkého X a ponořte je asi na 10 sekund do vroucí vody. Po té okamžitě zchladte ve studené vodě. Oloupejte, rozkrojte na půlky, odstraňte semínka a dužinu nakrájejte.

► Očistěte a nakrájejte šalotky a česnek. Odstraňte semínka a jadrince z chilli papriček a papričky nakrájejte. Otrhejte lístky petržele a najemno nakrájejte pažitku.

► Litinový pekáč postavte na rošt, nalijte olivový olej a zahřejte. Přidejte šalotky a česnek, zavřete víko. Nechte pár minut smažit dokud šalotka nezesklovatí, sem tam zamíchejte.

► Vytáhněte pekáč z EGG a přidejte hořčicový prášek, bobkový list a ocet. Přidejte nakrájená rajčata a jemně nasekané papriky, dle chuti sůl a pepř. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Mezitím zahřejte EGG na teplotu 170°C. Přidejte petržel a pažitku. Směs chimichurri přendejte do mísy.

► Připravené kuřecí maso dejte na rošt, kůži dolů. Zavřete víko EGG. Nechte přibližně 10 minut grilovat.

► Otočte maso a grilujte 15-20 minut z druhé strany. Mezitím nakrájejte cukety na plátky cca 1 cm silné. Pomocí digitálního teploměru zkontrolujte jestli je maso hotové. Teplota uvnitř masa by měla být 72°C.

► Vytáhněte kuře z EGG a přikryte lehce alobalem. Rozložte plátky cukety a mini papriky na rošt a grilujte přibližně 1,5 minuty. Otočte o čtvrtinu a grilujte znovu 1,5 minuty, abyste dosáhli pěkného vzorku. Stejně tak grilujte i druhou stranu po dobu 2x1,5 minuty. Nezapomeňte pokaždé zavřít víko EGG.

► Vyndejte zeleninu z EGG a podávejte s chimichurri a kuřetem piri piri.



Tipy na grilování:

**Grilujete maso nebo drůbež?
Přikryjte ho před grilováním
alobalem a nechte 5-10 minut
odpočívat. Díky tomu se maso při
grilování tak nevysuší.**

GRILOVANÝ KVĚTÁK, CELER A LILEK s gratinovaným bramborem

PORCE 4

Příprava: 20 minut

Vaření: 65 minut

- 1 květák
- 2 plátky celeru, 2 cm silné
- 1 lilek
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 stroužek česneku
- ½ větvičky tymiánu
- ½ větvičky rozmarýnu
- 1 lžička ras el hanout
- 16 mini rajčat

Gratinované brambory:

- 2 cibule
- 400 g lehce moučných brambor
- 1 pórek
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 300 ml šlehačky
- 50 g strouhaného zralého sýra
- 50 g strouhaného parmezánu

Příslušenství:

- Litinový rošt
- Zdvíhač roštů
- convEGGtor
- Litinová pánev

PŘÍPRAVA

▶ Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte s litinovým roštem na teplotu 220°C. Mezitím odstraňte listy z kvěťáku a nakrájejte zeleninu na plátky přibližně 2 cm silné. Oloupejte plátky celeru. Lilek podélně rozkrojte. Oloupejte a nakrájejte česnek. Otrhejte lístky rozmarýnu, nakrájejte.

VAŘENÍ

▶ Potřete lilek 1 lžící olivového oleje, dle chuti osolte a opepřete, přidejte česnek, tymián a rozmarýn. Takto připravený lilek položte na rošt rozkrojenou stranou dolů a zavřete víko EGG. Nechte 5 minut grilovat. Otočte, takže lilek bude slupkou dolů. Grilujte dalších 10 minut.

▶ Mezitím potřete plátky kvěťáku 1 lžící olivového oleje, posypte kořením ras el hanout. Plátky celeru potřete zbytkem olivového

oleje a posypte solí a pepřem dle chuti. Položte na rošt a nechte z každé strany 3 minuty grilovat.

▶ Vytáhněte grilovanou zeleninu z EGG a dejte bokem. Pomocí zdvihače roštů vytáhněte litinový rošt, umístěte convEGGtor a dejte rošt zpět. Na rošt postavte litinovou pánev a nechte předeřhát. Zavřete víko a snižte teplotu na 200°C.

▶ Mezitím oloupejte a nakrájejte cibuli. Oloupejte brambory a nakrájejte na kostky přibližně 0,5 cm velké. Pórek nakrájejte na kolečka.

▶ Zahřejte olivový olej v pánvi. Přidejte cibuli a nechte chvíli smažit dokud nezesklovatí. Přidejte kostky brambor a šlehačku, zamíchejte. Zavřete víko EGG a nechte brambory přibližně 20 minut pomalu vařit dokud nezměkknou.

▶ Opatrně přimíchejte do brambor pórek. Dle chuti přidejte sůl a pepř, pak přidejte oba dva druhy sýrů. Zavřete víko EGG a nechte brambory přibližně 10 minut gratinovat dokud se sýr neroztaví.

▶ Na závěr než budete podávat, rozdělte zeleninu a rajčata přes gratinované brambory a nechte vše dalších 10 minut vařit.

Tipy na grilování:

Před tím, než položíte suroviny na rošt, lehce je potřete olivovým olejem, zejména pokud jde o křehčí ingredience jako je salát nebo čekanka. Snadněji je pak vytáhnete z grilu.



Cast Iron Grid

Litinový rošt

Grilovací mřížka je podpisem každého šéfkuchaře. Díky Litinovému roštu ji můžete otisknout na lososa, steaky nebo zeleninu i vy. Pomocí tohoto litinového roštu získá maso vynikající křupavou kůrčičku, ale uvnitř zůstane lahodně šťavnaté. Jakmile na pokrm otisknete svůj podpis, můžete ho podávat na stůl.

Údržba a péče o litinový rošt

Litinový rošt je pro grilování téměř nepostradatelný. Připraveným pokrmům dodává typický grilovací vzorek a neodolatelnou chuť! Díky následujícím tipům můžete litinový rošt mít stále jako nový.

- Vždy při manipulaci s roštem používejte zdvihač roštů, abyste rošt správně umístili a vytáhli z EGG. Správným ukotvením roštu zabráníte jeho poškození. Litina je poměrně křehká a náchylnější k prasknutí.
- Nedávajte studený rošt do rozpáleného EGG. Umístěte rošt ještě než zapálíte vaše EGG a nechte pomalu společně rozeřhát. Velký teplotní rozdíl by mohl způsobit prasknutí roštu.
- Rošt vyčistěte, když je ještě teplý.
- Rošt vyčistěte a ošetřete po každém použití. Zabráňte tím usazování nečistot a ochráňte před korozi.
- Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a umístěte litinový rošt. Zahřejte na teplotu 180-200°C. Zavřete spodní dvířka a rEGGulátor a nechte rošt v EGG hodinu. Po té rošt důkladně potřete rostlinným olejem např. arašídovým. Znovu zapalte dřevěné uhlí a opět zahřejte na 180-200°C. Zavřete spodní větrací dvířka a rEGGulátor a nechte rošt opět hodinu v EGG.

FLAVOUR VIRTUOSO

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

Pietro Leeman
Joia

1 Michelin star





NEPŘEKONATELNÝ ORIGINÁL

Již od prvního kontejneru s EGG vyloženého v přístavu Rotterdam v roce 2002 dobylo Velké zelené vejce Evropu. Evropa se seznámila s jedinečným zařízením: kamado. Profesionálové a gurmáni, kteří Big Green Egg rychle objevili, již řadu let vaří na tomto speciálním druhu kamado pece. Kořeny této originální a hlíněné pece sahají tisíce let do historie...

Asijský hlíněný hrnec na vaření

Starověká hlíněná trouba byla předchůdcem kamado, pece vyrobené z hlíny. Ed Fisher, zakladatel Big Green Egg Inc., objevil kamado náhodou v padesátých letech minulého století, zatímco byl vyslán do Japonska jako námořní poručík. Nadšený lahodnou chutí pokrmů, které byly připraveny v kamado, se Fisher rozhodl přivést tento asijský hrnec do USA. Díky americké kultuře barbecue navrhl americký kamado s roštem a tak vytvořil multifunkční sporák.



Zelená barva

Plný nadšení z možností vaření a vynikající chutě pokrmů, které vařil ve svém kamado, se v roce 1974 Ed Fisher rozhodl importovat kamado pece z Asie. Zpočátku ze svých skladových zásob v obchodě na Clairmont Road v Atlantě mohl pouze utírat prach. Jeho hlavní podnikatelskou činností byl prodej herních automatů a zdálo se, že kamado si srdce Američanů jen tak nezíská. Prodej se začal rozjíždět až poté, co se Ed Fisher rozhodl dát všem kamado pecím stejnou zelenou barvu a chytlivé jméno Velké zelené vejce.

Přidaná hodnota EGG

Aby přilákal zákazníky a kolemjdoucí, postavil Big Green Egg před svůj obchod a připravoval na něm pokrmy, aby lidé mohli ochutnat. Vůně jídla se linula celou ulicí a postupně přitahovala pozornost. Od toho okamžiku se zákazníci mohli sami přesvědčit přidanou hodnotou Big Green Egg a během krátké doby si Vajíčko získalo neuvěřitelnou popularitu. Lidé oceňovali nejen skvělou chuť připravovaného pokrmu, ale i dlouhou životnost Big Green Egg.



Nezničitelné

Na základě zpětné vazby od zákazníků a vlastních zkušeností zdokonalil Fisher Big Green Egg. Vybavil ho teploměrem a v polovině devadesátých let nahradil choulstivou hlínu kvalitní keramikou vyráběnou za použití technologií vyvinutých NASA. Big Green Egg je jediná pec kamado na světě, která je vybavena tak silným a trvanlivým typem keramiky. Od té doby byly keramické komponenty vyráběny v Mexiku, zemi s působivou historií v oblasti keramiky, kde se zároveň používají pokročilé výrobní techniky výroby. Vysokoizolační vlastnosti keramiky vedly k poklesu spotřeby paliva a ke stabilnější teplotě. Navíc byly EGG přidány nové nátěry skládající se z nezničitelného porcelánového smaltu.

Nepřekonatelné

Nejen, že moderní verze EGG je mnohem trvanlivější, ale také mnohem univerzálnější. K dnešnímu dni je Big Green Egg jedinou kamado pecí z keramiky, která se vyrábí v Mexiku. Díky částečnému využití technologií vyvinutých NASA, umožňuje jedinečná keramika Big Green Egg zvládnout mnohem vyšší teploty a byla - a je - mnohokrát silnější než hlíněná verze, nebo jako jiné kamado vyráběné z keramiky. V průběhu let byla vyvinuta jedinečná pec a bylo dosaženo cíle produkovat nejlepší kamado na světě. Big Green Egg Inc. stále investuje do možných vylepšení, takže Big Green Egg originál, zůstává nejlepší kamado na světě a má velký úspěch. Koneckonců, Velké zelené vejce bylo často kopírováno, ale originál je nepřekonatelný.





Pokud hledáte informace o Kodani, nevyhnutelně narazíte na jednu z nejkrásnějších částí města, a to čtvrť Nyhavn. Toto ikonické místo s barevnými terasami restaurací a kaváren přímo vyzývá k pořízení nádherné fotografie nad talířem s dobrým jídlem. Nicméně pokud chcete zažít opravdu autentickou kodaňskou kuchyni, musíte hledat dál.

Kodaň je nádherné město. Centrum nabízí v pohodlné vzdálenosti spoustu možností vyžití, ať již míříte za nákupy či obdivovat kulturní památky nebo si chcete vychutnat skvělé jídlo. Kodaň je rodným městem nové severské kuchyně, která došla nejen Skandinávii, ale nyní získává celosvětovou proslulost a představuje skandinávskou kuchyni mnoha kuchařům po celém světě. Propagátorem nové skandinávské kuchyně je Dane Claus Meyer, který podniká v pohostinství, je výživovým specialistou, autorem řady publikací, působí jako kuchař v televizi a hlavně je velkým milovníkem a znalcem jídla. V roce 2004 uspořádal

tento zakladatel restaurace Noma ve spolupráci s šéfkuchařkou René Redzepiovou severské kuchařské sympozium. Spolu s několika dalšími špičkovými skandinávskými kuchaři stanovil formou manifestu deset cílů nové severské kuchyně. Výsledkem je kuchyně, která se zaměřuje nejen na chuť, ale také na člověka, přírodu a udržitelnost. Z zároveň představuje čistou, jednoduchou, čerstvou, poctivou, autentickou, místní a sezónní stravu. To je dokonalá výzva pro Big Green Egg! Je nejvyšší čas vyrazit na cestu do Kodaně, kde místní šéfkuchaři zkusí připravit své oblíbené jídlo na EGG.

Mission, Studio & Almanak

Po té co si pořídíte krásnou fotku v Nyhavnu, nemusíte chodit daleko. Od Nyhavnu odbočte vpravo do Havnegade a uvidíte okouzlující budovu Standard v Art Deco stylu. Dům byl postaven v roce 1937 a sloužil jednak jako celní úřad a zároveň se zde prodávaly lístky na trajekt z Øresund do Malmö. Po ukončení této činnosti v roce 2002 byla budova prodána a

Vaření v Kodani



Centrum nabízí v pohodlné vzdálenosti spoustu možností vyžití, ať již míříte za nákupy či obdivovat kulturní památky nebo si chcete vychutnat skvělé jídlo.

přeměněna na restauraci. V roce 2013 ji převzali noví investoři, jedním z nich byl Claus Meyer. Budova má vlastní jídelnu a dále se zde nachází tři zcela odlišné restaurace - Mission, Studio a Almanak, z nichž každá má vlastní kuchaře a tým. Restaurace Mission je nejmladší. Je to moderní a nádherně neformální středomořská restaurace s lehkým odkazem na spoustu gastronomických kultur, které naleznete v Mission District v San Franciscu. Mimochodem, princip udržitelnosti se promítá i do vybavení restaurace. Jídelní stoly jsou vyrobeny ze starých rámu a hosté sedí na zvláštních židličkách vyrobených ze starého železa.

Nejlepší smørrebrød

Druhá restaurace Studio nabízí jídla na velmi vysoké úrovni, a to jak doslova, tak obrazně. Tato malá restaurace za pouhý rok svého fungování získala hvězdu Michelin. Vychutnat si zde můžete severskou kuchyni s chilskými prvky, to vše při posezení u vysokých stolů s nádherným výhledem na vodu. Nicméně pokud chcete ochutnat pravou dánskou kuchyni, musíte navštívit Almanak. Večerní menu nabízí moderní, sofistikované pokrmy založené na místních surovinách a dánských tradicích. Zde si také můžete pochutnat na nejlepších smørrebrød v Kodani. Šéfkuchař Davidu Marco Segato Pedersenovi se nápad připravit smørrebrød v Big Green Egg líbí a ihned se pustí do práce.

Tradiční dánský oběd

V jídelním lístku je smørrebrød s grilovanými nakládanými sledi, smetanovým sýrem a smaženými kapary. Zatímco jídlo se vaří, kuchař vysvětluje, že smørrebrød znamená "smør og brød", což je v překladu máslo a chléb. V 19. století se jednalo o standardní oběd pro farmáře a dělníky, kteří často obědvali jen plátek žitného chleba a másla se zbytky ze včerejší večeře. Chléb se postupně stal šlechtějším jídlem, byl připravován a



Almanak recept

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK S GRILOVANÝMI SLEDI

PORCE 4

Příprava: 20 minut

Vaření: 10 minut

4 (dvojitě) nakládané filé sledě
50 g petrželky
3 vejce
100 g žitné mouky
100 g hrubozrné hořčice
slunečnicový olej, pro mazání
4 plátky žitného chleba
1-2 lžice másla
4 lžice (uzeného) smetanového sýra
2 lžice smažených kapary
řeřicha pro ozdobení

PŘÍPRAVA

▶ Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte na 200°C. Mezitím opláchněte filety ze sledě a osušte. Odkrojte konce filet. Otrhejte petrželové listy. Asi čtvrtinu lístků si nechte na oblohu a zbytek

najemno nakrájejte. Rozbijte vejce do hluboké mísy a připravte si talíř s žitnou moukou.

▶ Položte sledě na pracovní desku, kůží dolů. Potřete horní stranu hořčicí, posypte nakrájenými lístky petržele a filety otočte. Dejte nejprve do mísy s rozšlehanými vejci a poté obalte v připravené mouce.

VAŘENÍ

▶ Potřete rošt slunečnicovým olejem a položte filety. Rošt umístěte do EGG a zavřete víko. Grilujte po dobu asi 3 minut, dokud není spodní strana zlatavě hnědá, poté filety otočte a grilujte další 3 minuty. Mezitím nakrájejte plátky žitného chleba a smetanový sýr dejte do zdobícího sáčku.

▶ Vytáhněte sledě z EGG a dle chuti osolte a opepřete. Každý plátek chleba obložte filetem, ozdobte trochou sýra, petrželkou a řeřichou.

Tip:

Filety můžete servírovat ihned a ještě teplé společně s plátky žitného chleba, nebo je můžete navíc ještě naložit. Zmírníte tím kyselejší chuť a ryba bude navíc měkčí. Pravá dánská klasika! Pro naložení ohřejte 1 díl vody, 1 díl octa a 1 díl cukru s bobkovým listem, 6 kuliček pepře a cibule nakrájené na kolečka. Nechte ohřívát dokud se cukr nerozpustí. Takto připravený nálev nechte vychladnout a nalijte na grilované sledě. Nejméně na 1 den dejte do lednice. Nakládané sledě nakrájejte a podávejte za studena, nebo můžete znovu v EGG ohřát.



Smažené kapary

Smažené kapary jsou vynikající a snadné pro přípravu. Zahřejte řepkový nebo olivový olej v pánvi na 180°C. Mezitím opláchněte kapary v sítku, vyčistěte a osušte. Dejte do pánve a smažte přibližně 5 minut do křupava. Vytáhněte kapary, položte na papírovou utěrku a osušte přebytečný tuk. Posypte mořskou solí.



vybírán s větší pozorností a stal se opravdovou dánskou klasikou. Žitný chléb stále tvoří základ pro 80 až 90% obložených chlebiček, ačkoli dnes je často používán kváskový chléb. David ochutnává připravený pokrm a spokojeně přikyvuje. Vaření s Big Green Egg se mu zalíbilo a jako bonus připraví verzi s grilovanými humry a uzenou majonézou.

Oblast Meatpacking

Nyní míříme do části Meatpacking v módní čtvrti Vesterbro. V 19. a 20. století sídlil v této oblasti místní masný průmysl s jatky a podniky zabývajícími se zpracováním masa. Dnes je tato surová, průmyslová čtvrť oblíbená u místních obyvatel díky mnoha restauracím a barům. Toto místo je magnetem pro různorodou směs lidí. Najdete zde mladé studenty vychutnávající si skvělé točené pivo; dynamické podnikatele, kteří se zastavili na rychlý oběd; zamilované páry těšící se vzájemné společnosti i rodiny s dětmi. Pokud vstoupíte do Bean Geeks Chocolate a obchodu Mikkeller, je velmi nepravděpodobné, že odejdete aniž byste si něco koupili. Je velmi těžké odolat vůni čerstvě připravované čokolády nebo vařeného piva Mikkeller. Hija de Sanchez, která byla mnoho let sous-chef v Nomě, má v této části taco restauraci Gorilla. Je to přesně to místo, kam si zajít vychutnat skvělou středomořskou kuchyni. Pokud jste ovšem milovníkem masa, musíte bezpodmínečně navštívit řeznictví a brasserii Fleisch. Skvělý tatarský biftek a bourbon obohacený o jedinečnou uzenou chuť kouře, to je kombinace přímo nebeská.

Restaurace NOSE2TAIL

První zastávkou v okrese Meatpacking je restaurace NOSE2TAIL Meatpacker, která se nachází v suterénu bývalé továrny na výrobu paštik. Je proslulá svými steaky a vepřovým masem, včetně flæskesvær (křupavého vepřového masa). Pokud chcete něco jiného než vepřové, vždy v nabídce najdete i jídlo z kuřete nebo ryb. Pro

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK S GRILOVANÝM HUMREM a uzenou majonézou

Příprava: 35 minut

Vaření: 5 minut

8 jarních cibulek
1 malá bílá cibule
50 g másla
50 ml řepkového oleje
8-12 loupáných humrů
4 plátky chleba
12 lístků lichořežišnice

Uzená majonéza:

150 ml řepkového oleje
1 žloutek
1 polévková lžice Dijon hořčice
1 polévková lžička jablečného octa

Příslušenství:

• Litinový rendlík na omáčky
• Dřevěné štěpky na uzení
Pekanový ořech
• convEGGtor

PŘÍPRAVA

▶ Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte na 80°C. Mezitím nalijte do rendlíku řepkový olej.

▶ Rozhodte hrst dřevěných štěpek přes žhnoucí uhlí, umístěte convEGGtor a rošt. Rendlík s olejem postavte na rošt a zavřete víko EGG. Nechte řepkový olej přibližně 10 minut udit.

▶ Vytáhněte rendlík s olejem z EGG a nechte vychladnout. Můžete ho přelit do

jiné nádoby, aby vychládl rychleji. Vytáhněte rošt a convEGGtor. Rošt vraťte zpět do EGG a zahřejte na 250°C.

▶ Odstraňte výhonky a zelené stonky z jarních cibulek. Cibulky oloupejte a nakrájejte. Rozpusťte máslo a smíchejte s řepkovým olejem. Humry a plátky chleba potřete takto připravenou směsí másla a oleje.

▶ Pro přípravu majonézy, smíchejte v mixéru žloutky s dižonskou hořčicí, jablečný ocet a špetku soli. Mixujte dokud nezískáte hladkou směs žluté barvy. Za stálého mixování pomalu přidávejte připravený uzený řepkový olej z rendlíku. Stále mixujte dokud majonéza není vláčná a jemná. Dochutte solí, pepřem a trochou jablečného octa pokud je třeba.

VAŘENÍ

▶ Položte humry, jarní cibulky, cibuli a plátky chleba na rošt. Nechte přibližně 1 minutu grilovat, po té otočte a grilujte opět minutu z druhé strany. Nezapomeňte vždy zavřít víko EGG.

▶ Vytáhněte ingredience z EGG. Dejte 2 až 3 humry na plátek chleba a přidejte 2 jarní cibulky. Cibuli nakrájejte na malé klínky. Na každý chlebiček dejte přibližně lžičku uzené majonézy a nahoru přidejte pár klínků cibule. Dozdobte lístky lichořežišnice.

Almanak recept

PORCE 4



přípravu flæskesvær je vepřová kůže nakrájena na tenko a po odstranění tuku se vaří v jemně osolené vodě při nízké teplotě po dobu asi tří hodin. Poté se dvanáct hodin suší při teplotě 75°C a následně se smaží v rostlinném oleji. Skvělé, křupavé a chutné občerstvení. V kombinaci s domácí majonézou naprosto neodolatelné.

Šéfkuchař samouk

Manažer restaurace Sam Musana se okamžitě nadchnul pro nápad připravit jídlo na Big Green Egg a hned volá šéfkuchaře Emila Studnitze. Emil dříve pracoval v řeznictví a za tu dobu se o maso dozvěděl a naučil vše, navíc má pro vaření přirozený talent. "Abychom zapůsobili na naše hosty a ukázali jim, že neplytváme potravinami a maso lze připravit z jakékoliv části prasete tak, že je lahodné a skvěle chutná, máme každý den jiné menu. V letních měsících umístíme na pátek a sobotu na terasu velký gril na kterém pomalu a při nízké teplotě pečeme celé prase. Vepřové maso je základním prvkem tradiční dánské kuchyně. Naše maso pochází z malých hospodářství, kde je o zvířata dobře pečováno. To se pak odráží na kvalitě masa," vysvětluje Emil, zatímco v EGG připravuje vepřový tomahawk se smaženou zeleninou. Výsledkem je lahodné šťavnaté maso a chutná zelenina. Je to kvalitou masa, přípravou v Big Green Egg nebo možná kombinací obojího?

O úroveň výš

Nakonec v okrese Meatpacking v John's Hotdog Deli navštívíme Johna Michaela Jensena. Jeho hot dogy jsou vyhlášené a spolu se smørrebrød jsou neodmyslitelně spojeny s dánským životním stylem. John právě dorazil a také on se těší na to, jak se vypořádá s výzvou Big Green Egg. John začínal jako kuchař, i když vypadá spíše jako zkušený námořník. Poté, co dvanáct let provozoval stánek s občerstvením na hlavní nábřeží v Kodani, nastal čas na změnu. "Chtěl jsem dělat něco vlastního. Měl jsem spoustu nápadů, ale protože můj stánek byl součástí obchodního řetězce, neměl jsem příliš prostoru. Proto jsem v roce 2017 založil John's Hotdog Deli. Chtěl jsem prostě postoupit dál. Postupně jsem začal vymýšlet vlastní omáčky. Všechno to začalo s chilli omáčkou. Chtěl jsem mít tu nejlepší a vypravil jsem se do Ameriky, ale žádná z 55 omáček, které jsem tam ochutnal, nebyla ta pravá."

Tajemství dobré klobásy

"Nakonec jsem základní recept na omáčku získal od jednoho Američana a na základě toho jsem začal experimentovat, abych vytvořil svou vlastní. Nyní mám 28 různých omáček, které jsou k dispozici po celé Skandinávii." John zdůrazňuje, že některé omáčky jsou dostupné omezeně po určitou dobu. "Pokud v některém období nejsou dostupné například chilli papričky, tak omáčku samozřejmě nelze připravit." Další přílohy a chutney podávané s hotdogy také pocházejí z Johnyho vlastní kuchyně. Klobásy v John's Hotdog Deli jsou vyrobeny dle vlastní receptury. Společně s místním řezníkem, který vyrábí klobásy, vyvinul John deset různých druhů. Nejnovější je založená na medvědí maso. A jaké je tajemství dobré klobásy? "Vysoce kvalitní maso, tuk, třešňové víno a správná příprava," odhaluje John. To by neměl být s Big Green Egg problém! Spolu s ostatními specialitami, které byly během této cesty připraveny, vám EGG umožní prozkoumat kodaňskou jídelní scénu z pohodlí vašeho domova.

JOHN'S HOTDOG

PORCE 4



**Příprava: 30 minut
(bez doby pro naložení)**

Vaření: 30 minut

4 čerstvé klobásy dle vašeho výběru
4 hotdog žemle
omáčka dle vašeho výběru

Sladko-kyselá mrkev:

500 ml bílého octa
250 g cukru
1 kg purpurové mrkve

Sladko-kyselá cibule:

350 ml bílého octa
135 g cukru
1 hvězdička anýzu
1 kg červené cibule

Třešňové chutney:

1 kg červené cibule
250 ml jablečného octa
250 ml třešňového vína
200 g cukrové třtiny
1 hvězdička anýzu

Příslušenství:

- convEGGtor
- Pánev na odkapávání
- Digitální teploměr

PŘÍPRAVA

Pro přípravu sladko-kyselé mrkve ohřejte ocet a cukr, přidejte sůl a pepř. Následně nechte vychladnout. Mezitím oloupejte mrkev a nastrouhejte nebo nakrájejte na tenké plátky. Takto připravené plátky mrkve dejte do zavařovací láhve a zalijte studeným sladko-kyselým nálevem. Zavřete sklenici a nechte alespoň 1 týden uležet.

Pro přípravu sladko-kyselé cibule opět smíchejte a zahřejte ocet a cukr, přidejte anýz, sůl a pepř. Zahřejte dokud se cukr nerozpustí a následně nechte zchladnout. Mezitím oloupejte a nakrájejte cibuli na kolečka.

Dejte do zavařovací sklenice a zalijte připraveným sladko-kyselým nálevem. Zavřete sklenici a nechte na 1 den cibuli uležet.

Pro přípravu třešňového chutney, oloupejte a nakrájejte cibuli na kostky. Smíchejte s jablečným octem, třešňovým vínem, cukrem, anýzem, dochuťte solí a pepřem. Takto připravenou směs s cibulí přiveďte k varu, zmírněte teplotu a nechte 7 až 8 hodin slabě vařit dokud není chutney hotové. Po té pánev odstavte a nechte chutney vychladnout. Chutney můžete ihned podávat, anebo uchovat v zavařovací sklenici.

VAŘENÍ

Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg, umístěte convEGGtor, pekáč na odkapávání a nahoru rošt a zahřejte na 170°C.

Klobásy položte na rošt a zavřete víko EGG. Díky nepřímému vaření při nízké teplotě nehrozí, že by klobásy popraskaly a spálily se, protože tuk nebude odkapávat do plamenů.

Otočte klobásy asi po 5 minutách. Budou hotové asi za 15 minut, upečené dozlatova a ve středu budou mít teplotu mezi 65-70 °C. Teplotu jednoduše změříte digitálním teploměrem.

Připravte si žemle a každou rozkrojte podélně. Vytáhněte klobásy z EGG. Žemle položte na rošt rozkrojenou stranou dolů a nechte asi 30 sekund nahřát. Nezapomeňte vždy zavřít víko EGG.

Rozpečené žemle vytáhněte z EGG, dovnitř dejte klobásku a podávejte se sladko-kyselou mrkví a cibulí, třešňovým chutney a případně další omáčkou dle vašeho výběru.



**Quick-Read Thermometer
Rychlý digitální teploměr**

Doslova se nazývá rychlý digitální potravinový teploměr Big Green Egg. To vysvětluje vše. Během pár vteřin změřte teplotu jehněčí kýty nebo plněného kuřete. Na stupeň přesně (až do 300°C!) Rukojeť teploměru slouží zároveň i jako pouzdro na uložení.



John's Hotdog Deli recept



NOSE 2 TAIL recept



PORCE 4

VEPŘOVÝ TOMAHAWK

se smaženou zeleninou

Příprava: 20 minut

Vaření: 15 minut

4 vepřové tomahawky
(vepřová kotleta s dlouhou žeberní
kostí)
2-3 lžičce citronovo-tymiánového
oleje s pečeným česnekem
(viz základní recept)

Zelenina:

10 malých brambor
1 mrkev
¼ fialového květáku
¼ bílého květáku
¼ salátu romanesco
¼ žlutého květáku
16 zelených fazolí
3 jarní cibule
3 lžičce slunečnicového oleje

Příslušenství:

convEGGtor
Malá litinová pánev
Digitální teploměr

PŘÍPRAVA

Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg
a zahřejte s convEGGtorem a roštěm
na 200°C.

Mezitím si pro přípravu zeleniny
důkladně opláchněte brambory a
dejte do hrnce s vodou a přiveďte k
varu. Snižte teplotu a vařte přibližně
7-10 minut dokud nejsou hotové.
Olupejte a nakrájejte mrkev na plátky.
Naporcujte všechny druhy květáku
na malé růžičky. Odstraňte konce
zelených fazolových lusků a nahrubo
nakrájejte jarní cibulky.

Brambory slijte, nechte zchladnout a
nakrájejte na čtvrtky.

VAŘENÍ

Potřete obě strany kotlety citronovo-
tymiánovým olejem a restovaným
česnekem a dochuťte solí a pepřem.
Zahřejte slunečnicový olej v pánvi.

Položte kotletu na rošt a zeleninu
dejte do pánve. Zavřete víko EGG.
Maso grilujte a zeleninu nechte smažit
přibližně 2,5 minuty. Poté otočte
maso o čtvrtinu, abyste vytvořili pěkný
grilovací vzorek, zeleninu také otočte.
Opět zavřete víko a nechte další 2,5
minuty grilovat a smažit. Otočte

maso na druhou stranu, zeleninu také
promíchejte a otočte. Grilujte a smažte
dalších 2 x 2,5 minuty. Zkontrolujte
zeleninu jestli je hotová a pomocí
digitálního teploměru změřte teplotu
uvnitř masa. Pokud je maso hotové
měla by teplota uvnitř být přibližně
65°C. Pokud je potřeba, nechte maso a
zeleninu grilovat a smažit o něco déle.

Posypte zeleninu (případně i maso
dle chuti) solí a pepřem, a rozdělte na
talíře.

Tip:

Pro přípravu jednodušší
varianty můžete použít
jen jeden druh květáku.

Citronovo- tymiánový olej s restovaným česnekem

¾ paličky česneku
½ svazky citronového tymiánu
250 ml extra panenského olivového
oleje 250 ml slunečnicového oleje

Zahřejte samotnou pánev bez tuku.
Rozkrájejte stroužky česneku a dejte
do pánve. Nechte je smažit dokud
nebudou hnědé.

Takto připravený česnek dejte do
pánve s tymiánem, přidejte olivový a
slunečnicový olej a nastavte na teplotu
50°C. Nechte přibližně 20 minut, po
té vytáhněte pánev z EGG a nechte
vychladnout.

Olej přes sítko slijte do čisté láhve.
Nechte 4 měsíce uležet. Chutná skvěle
s vepřovým masem, ale také například
s bramborami.

STAROVĚKÁ MOUDROST A POPIS INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE

Princip fungování Big Green Egg má své kořeny v daleké historii. Před více než 3000 lety se ve východní Asii používalo jako tradiční hliněná pec na dřevo. To je místo původu a následného osvojení Japonci, kteří ho s láskou nazývali „kamado“ což v překladu znamená pec nebo krb. Začátkem minulého století ho v Japonsku objevili američtí vojáci a odvezli domů jako suvenýr. Model se staletou tradicí se v Atlantě (stát Georgia, USA) postupně zdokonaloval pomocí současných vědomostí, výrobních technik a inovativních materiálů. Dokonce revoluční technologie keramiky z NASA přispěla ke vzniku jedinečného zařízení pro venkovní vaření: Big Green Egg.

TAJEMSTVÍ BIG GREEN EGG

Japonci, Američani, Češi: každý, kdo ochutnal jídlo připravené na Big Green Egg, okamžitě propadl této jedinečné lahodné chuti. Co je tajemstvím EGG? Vlastně je to spíše kombinace více věcí. Je to keramika, která odráží teplo, díky čemu vzniká proudění vzduchu, které způsobuje, že takto připravená jídla jsou vyjimečně křehká. Je to dokonalá cirkulace vzduchu, která rovnoměrně připravuje potraviny při požadované teplotě. A je to skutečnost, že teplotu je možné regulovat a udržovat absolutně přesně. Ani extrémní venkovní teplota nemá díky kvalitní a tepelně izolované keramice nějaký vliv na teplotu uvnitř EGG. A v neposlední řadě je to jeho vzhled a přírodní způsob přípravy jídla.

VYCHUTNEJTE SI SPOLEČNĚ JEDINEČNÝ CHUŤOVÝ ZÁŽITEK

Big Green Egg znamená společně si vychutnávat život. Příbuzní, kamarádi, blízcí okolo vás společně s nejchutnějším jídlem, jaké jste kdy ochutnali. Big Green Egg má rozsah teploty od 70°C do 350°C, díky čemu můžete použít skutečně všechny kulinářské techniky: grilování, pečení, vaření, dušení, uzení i pomalé vaření. Chcete mít Big Green Egg ještě všestrannější? Pro každý model Big Green Egg je k dispozici praktické příslušenství, díky kterému bude jeho obsluha ještě jednodušší, jídlo ještě chutnější a vaše kuchařské umění získá nevídaný glanc. Kombinace multifunkčního zařízení EGG a dobré společnosti se postará o nezapomenutelné okamžiky.



Mini

Rošt: ø 25 cm
Varná plocha: 507 cm²
Váha: 17 kg

MiniMax

Rošt: ø 33 cm
Varná plocha: 855 cm²
Váha: 35 kg

Model Mini je standardně dodáván bez podstavce.



Small

Rošt: ø 33 cm
Varná plocha: 855 cm²
Váha: 36 kg

Medium

Rošt: ø 38 cm
Varná plocha: 1.140 cm²
Váha: 51 kg

Large

Rošt: ø 46 cm
Varná plocha: 1.688 cm²
Váha: 73 kg



XLarge

Rošt: ø 61 cm
Varná plocha: 2.919 cm²
Váha: 99 kg

2XL

Rošt: ø 74 cm
Varná plocha: 4.336 cm²
Váha: 170 kg

BIG GREEN EGG POPIS

Špičková kvalita. Prvotřídní keramika. Skutečná venkovní pec!

VÍKO S KOMÍNEM

Keramické víko s komínem, které je možno lehce otvírat a zavírat díky pružinovému mechanismu. Keramický materiál je pokrytý ochrannou, dvojitou glazurou. Vysoké izolační a akumulační vlastnosti špičkového keramického materiálu vytváří uvnitř EGGu dokonalou cirkulaci vzduchu, díky které jsou jídla vařena rovnoměrně a chutně.

KERAMICKÝ PRSTENEC

Prsteneček je položený na topeništi (ohništi). Působí jako tepelný difuzér, pokládají se na něj rošty a convEGGtor.

KERAMICKÉ OHNIŠTĚ

Ohniště je vloženo v základně, tj. spodním glazovaném dílu EGGu a syje se do něj dřevěné uhlí. Je vybavené perforovaným litinovým roštem a sofistikovanými bočními otvory, které spolu se spodními větracími dvířky a rEGGulátorem zabezpečují dokonalé spalování a optimální proudění vzduchu.

ZÁKLADNA

Odolná keramika s vysokými izolačními a akumulačními vlastnostmi. Glazura odolává vlivům počasí, blednutí, zpevňuje keramiku.



LITINOVÝ rEGGulátor POKLOP S DVOJÍ FUNKCÍ

Působí dvojitým způsobem, reguluje proudění vzduchu a tím i přesně ovládá teplotu



TEPLOMĚR DO VÍKA

Přesně měří vnitřní teplotu a monitoruje proces vaření bez otevírání EGGu.



NEREZOVÝ ROŠT

Nerezový rošt se užívá jako základní rošt pro grilování a pečení. Je součástí standardní výbavy.



LITINOVÝ OHNIŠŤOVÝ ROŠT

Nalézá se uvnitř keramického ohniště. Perforovaný, zabezpečuje proudění vzduchu uvnitř EGGu a zároveň umožňuje propadávání popela, který se po vaření snadno odstraní.



SPODNÍ VĚTRACÍ DVÍŘKA

Společně s rEGGulátorem ovládají přívod vzduchu a ovládají teplotu. Umožňují snadné odstranění popela.

Aktuální novinky najdete na: biggreenegg.eu



Přírodní dřevěné uhlí Big Green Egg se skládá z dubového dřeva a Hickoryového dřeva, dokonalá směs! Velké kusy dřevěného uhlí pomalu hoří, generují - na rozdíl od mnoha jiných druhů dřevěného uhlí - výjimečně málo popela a dodávají pokrmům jemnou kouřovou příchut'. Jedna dávka dřevěného uhlí udrží konstantní teplotu v průměru 8-10 hodin.



Jen 3 podpalovače stačí k tomu, aby vaše Big Green Egg bylo během 15 minut připraveno pro vaření!

**POPUS TĚ
UZDU SVÉ
FANTAZII!**



Litínový regulační poklop působí dvojitým způsobem. Reguluje proudění vzduchu a tím i přesně ovládá teplotu.



Pomocí keramického convEGGtoru lehce přeměníte Big Green Egg na pec. ConvEGGtor funguje jako tepelný štít, který chrání potraviny před přímým vyzařováním tepla z uhlí. To zabezpečí pomalý proces přípravy jídla. Když pak použijete navíc i pečící kámen, bez problémů upečete ten nejchutnější chléb nebo pizzu s úžasně křupavou kůrkou.





Big Green Egg's Flavour Fair

Naši ambasadoři a fanoušci se na něj každý rok těší: Big Green Egg Flavour Fair. Jedná se o událost, kdy jsou v centru pozornosti řemeslné umění, vášně a profesionalita. Je to lahodný, inspirativní a nezapomenutelný den, který je určen speciálně pro vás!

Big Green Egg Flavour Fair se v Nizozemí pořádá už 12 let. Začalo to jako malá komorní párty s ochutnávkou jídla pro pár přátel. Nyní je Big Green Egg Flavour Fair obrovskou kulinařskou akcí, kde se jídlo připravuje pouze na Big Green Egg. V uplynulých letech získal tento veletrh kulinařských specialit a zážitků na oblibě a postupně se přesunul i do jiných evropských zemí. Během těchto lahodných akcí připravují profesionálové své nejdělicatnější pokrmy z masa, ryb a zeleniny, nebo pečou pečivo či jiné dobroty. To vše pro požitek účastníků. Návštěvníci si mohou vychutnat ty nejskvělejší pokrmy dle svého gusta. Můžete sledovat šéfkuchaře na vysoké úrovni při jejich vaření a objevit jejich tajemství. Nebo se zúčastnit workshopu a naučit se nové triky pro vaření v EGG. Zkrátka vezměte své nejbližší a vydejte se užít si den plný vůní a chutí. Uvidíme se (tento rok) zase?



Agenda

Země

Švýcarsko
Belgie
Litva
Slovensko
Finsko
Nizozemí
Rusko
Maďarsko
Estonsko

Datum

14. dubna
19. května
26. května
1. června
9. června
16. června
září
15. září
Sledujte nás online

Více informací:

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

Aktuální informace o Big Green Egg Flavour Fair naleznete na biggreenegg.eu.

V případě, že si přejete dostávat pravidelně informace, novinky, recepty a tipy e-mailem, registrujte se na našich webových stránkách k odebrání newsletteru Inspiration Today. Můžete také sledovat naši facebookovou stránku Big Green Egg ČR.

JAK PEČOVAT O SVÉ BIG GREEN EGG?

Čím lépe se budete o Big Green Egg starat, tím déle vám bude sloužit a dobře vypadat. Otázka tedy zní jak na to? Peter Bootsma, expert na Big Green Egg vysvětluje jak pečovat o jednotlivé části Vajíčka.



ZÁKLADNA

Občas vyčistíte vnější část základny (dělám to častěji, když používám EGG téměř denně) vodou a ekologicky šetrným mýdlem. Nejjednodušší je čistit základnu, když je Vajíčko ještě trochu teplé.

KERAMICKÉ VÍKO S KOMÍNEM

Vnitřek můžete udržovat občasným čištěním ocelovým kartáčem.

Je vaše EGG ještě trochu teplé? Skvělé! Pak je ten správný čas, abyste otřeli vnější keramický povrch vlhkým hadříkem a šetrným ekologickým mýdlem.



convEGGtor

ConvEGGtor je navržen tak, aby zajišťoval dobré proudění vzduchu a vynikající tepelnou vodivost. Funguje jako tepelný štít, který chrání potraviny před přímým žářem tepla z uhlí a proměňuje tak vaše EGG na kompletní venkovní pec. Chcete zabránit tomu, aby se při vaření špinil? Umístěte pod rošt odkapávací pekáč. Zapomněli jste? Žádný problém. Ohřejte EGG na 250°C a veškerá mastnota a nečistoty se vypálí. Pokud už z litinového regululačního poklopu nevychází žádný kouř, znamená to, že convEGGtor je dostatečně čistý. A pokud jej potřebujete vyčistit okamžitě, použijte k tomu kartáč.

KERAMICKÝ PRSTENEC A OHNIŠTĚ

Tady je to velmi snadné. Tyto komponenty nevyžadují žádnou údržbu.



LITINOVÝ REGGULÁTOR

Používáte své Velké zelené vejce poprvé? Ujistěte se, že litinový poklop je dobře uchycený. Pokud by nebyl, tak by se mohl špinit. Jak tomu předejít? Postupujte následovně: Rozehřejte EGG na 180/200 °C a umístěte dvouplášťový litinový poklop nahoru asi na hodinu. Poté nahoru umístěte keramickou uhasínací pokličku (to způsobí mírné snížení teploty, ale to nevádí). Litina změní barvu. Jakmile litinový poklop trochu vychladne, potřete ho nějakým rostlinným olejem. Mezitím zvyšte teplotu na 180/200°C, znovu umístěte litinový poklop a na něj keramickou pokličku. Zavřete spodní dvířka přívodu vzduchu a opět nechte v průběhu jedné hodiny postupně ochlazovat. Tento proces opakujte tak jednou nebo dvakrát za rok. Litinový regulační poklop pak bude vypadat stále skvěle.



NEREZOVÝ ROŠT

Nejsnadněji se rošt čistí, když je ještě trochu teplý. Nejlepším nástrojem pro čištění je ocelový kartáč. Zbytek nečistot pak odstraníte pomocí papíru. Vždycky čistím EGG ihned po jeho použití (tuto činnost nemám zrovna v oblibě). Nicméně při dalším vaření už pak jednoduše dočistím rošt v okamžiku, kdy se začne ohřívát. Neztrácím tak čas a vaření je pak mnohem jednodušší, když nemusím z roštu odstraňovat (mastné) zbytky z předešlého vaření.



LITINOVÝ ROŠT

Litina je krásný a velmi silný materiál, ale je také křehká. Znamená to, že tu a tam potřebuje trochu větší pozornost. Kromě čištění (stejně jako rošt z nerezové oceli), ji musíte taky ošetřovat. Podrobně jsem popsal, jak to udělat v sekci o kovové horní části s dvojitou funkcí. Při umísťování litinového roštu do EGG vždy použijte zdvihač litinových roštů. Tím zabráníte náhodnému pádu velmi těžké mřížky na keramické ohniště a jeho prasknutí. Vždy nechte rošt jemně zahřát (jinými slovy, neumísťujte ho do již horkého Vejce), aby nedošlo k prasklinám způsobeným obrovským a náhlým teplotním rozdílem. Nechte rošt zahřát, zatímco se zahřívá také vaše EGG. Litina tak bude méně namáhaná.

ŽHAVIT DO BĚLA?

Začněme tím, že se zbavíme mylné představy. Někdy slyšíte uživatele Big Green Egg říkat, že rozpalují své EGG, dokud není bílé a čisté. Dělají to tím, že zapálí EGG a nechají ho hořet velmi dlouho při velmi vysoké teplotě. Nicméně platí, že čím více EGG používáte, tím černější bude. Dalším skvělým vedlejším efektem je, že se s ním bude pracovat příjemněji a stabilněji. Pro mě, jako fanatika Big Green Egg, je tato skutečnost nejdůležitější.



TEPLOMĚR

Chcete-li zajistit, aby váš teploměr stále dobře fungoval (tj. nadále indikoval správnou teplotu), vytáhněte jej z víka. Připravte si hrnec s vodou a přiveďte ji k varu, položte přes něj dvě špachtle a mezi ně do otvoru dejte teploměr. Měl by udávat teplotu 100°C. Pokud tomu tak není, tak jej pomocí nastavovací matice na zadní straně nastavte na 100°C. Poté teploměr zavěste do nádoby s ledovou vodou (voda s kostkami ledu). Po několika minutách jej opět vložte do vroucí vody. Pokud funguje správně, měla by teplota opět vystoupat na 100°C.

PANT

Pant je vyroben z oceli, což přináší výhodu, že se pohybuje s keramikou. Má však tendenci se rozšiřovat nebo smršťovat, když se změní teplota. To znamená, že občas je potřeba pant zkontrolovat a popřípadě jej znovu upevnit. Poté co pant upevníte, zkontrolujte, zda nepoklesla obruč. Pokud ano, umístěte ji do správné polohy (manuál přesně popisuje jak to udělat). Teploto způsobuje zdrsnění pohyblivých částí pantu, což bude mít za následek tření a případné uvolnění šroubů. A když už jste u toho, můžete všechny ocelové části lehce přetřít utěrkou namočenou v mýdlové vodě.



DRŽADLO A OBRUČ

Pokud své EGG častěji a pravidelně přesunujete z místa na místo, mohly by se šrouby a matice časem uvolnit. Jednou za čas je tedy zkontrolujte a případně dotáhněte. Při té příležitosti můžete držadlo a rám omýt mýdlovou vodou (použijte ekologicky šetrné mýdlo).



TĚSNĚNÍ

Plstěné těsnění ve vašem Velkém zeleném vejci má dvě funkce: jako polštářek zabraňuje poškození při zavírání a také je vzduchotěsné. Jakmile je těsnění až příliš tvrdé, nemůže už správně fungovat a je potřeba ho vyměnit. Staré těsnění odstraňte, keramiku pod ním oškrábejte a očistěte čistým ostrým nožem, odstraňte mastnotu. Použijte nové těsnění a ideálně by pak mělo víko zůstat 24 hodin zavřené. Hotovo? Pak zahřejte EGG, aby vrstva lepidla přilnula ke keramice. Těsnění byste měli měnit tak jednou za dva roky.

PORTRÉT NADŠENCE DO VAŘENÍ:

Nejlepší recepty Martina Fürsta



"Vynakládat veškerý čas pro svoji vášeň, no není to skvělé?" Martin Fürst z německého Tiefenbachu začíná vyprávět svůj příběh. A jelikož jeho vášní je vaření na Big Green Egg, lze o něm říci, že je skutečný nadšenec do vaření, pro kterého jídlo a pití vždy hrály v životě nějakým způsobem významnou roli.

Není pochyb o tom, že Martin má dobrý vkus. Příprava poctivého jídla s péčí a pozorností, s použitím dobrých ingrediencí, byla vždy v jeho rodině důležitá. "Můj otec byl sládek a matka kuchařka," vysvětluje. "Já jsem také nějaký čas pracoval jako sládek v pivovaru a v současné době pracuji jako kontrolor kvality ve společnosti mymuesli. Je to skvělá práce, protože se podílíte na dosažení těch nejlepších výsledků tím, že používáte kvalitní a dobré ingredience. To je i moje filozofie práce s Big Green Egg!"

Vaření je pro mě odpočinek

"Miluji práci s jídlem, a to jak v mém osobním, tak v profesním životě. Díky vaření na EGG jsem se rozhodl pro změnu práce v pivovaru. Je to moje vášeň a způsob relaxace! Vaření venku je již více než 10 let důležitou součástí mého života. Zkoušet, experimentovat, být kreativní a používat stále nové, zajímavé a čerstvé ingredience – to mě každý den inspiruje a nabíjí. Kromě přípravy netrávím v kuchyni uvnitř skoro žádný čas," směje se Martin. "Dřevěné uhlí ve svých Big Green Egg zapalují minimálně 4 až 5krát týdně, ať je léto nebo zima. A kdybyste se mě zeptali jak vypadá můj dokonalý den, tak je to

posezení kolem EGG s přáteli, rodinou, skvělými pokrmami na stole a sklenicí vína Weissburgunder v ruce. Ideálně pokud je venku tak 25°C, ačkoli používám EGG po celý rok!"

Spousta nových možností se sadou EGGspander

Rozhodnutí koupit Big Green Egg bylo pro Martina velmi jednoduché. "Od chvíle, kdy se pece kamado objevily na trhu, jsem si hned myslel, že jde o naprosto fascinující zařízení na vaření. Chtěl jsem vařit na tom nejlepším kamado, stejně jako vařím s nekvalitnějšími ingrediencemi, takže jsem vyzkoušel různé značky. Nakonec jsem vybral originál, Big Green Egg. Rozhodujícím faktorem byl komplet vlastností – design, velký teplotní rozsah, přesné nastavení a regulace teploty, všestrannost a charisma značky Big Green Egg. V současné době mám MiniMax a Large. A neměnil bych je za nic na světě. Používám je pro všechny techniky vaření, nejen na klasické grilování, ale i na smažení, uzení a pomalé vaření při nízké teplotě. Také jsem si oblíbil novou sadu EGGspander, protože mé EGG je tím pádem ještě univerzálnější. Mám více prostoru a kapacity. Sada je užitečná hlavně pro nepřímé vaření a grilování současně. Prostě spousta nových možností!"

Tipy & triky

Kulinářský nadšenec Martin sdílí veškeré své zapálení a nadšení za hranice své zahrady již více než 7 let a buduje si tím svou druhou kariéru. Organizuje semináře a demo, pravidelně sdílí recepty na stránkách o grilování a vaření, a na svých

stránkách na sociálních sítích pod jménem "Martin Fürst - Něco k jídlu". "Vlastně nemám ponětí, proč jsem začal sdílet své vědomosti o venkovním vaření. Byla to pravděpodobně kombinace zvědavosti, zda bych měl nějaké fanoušky a jestli by se někomu líbilo to, co dělám a vařím. Nakonec se ukázalo, že je to pro mě velká zábava, užívám si vaření a čas trávený venku, baví mě to a chci se o to podělit s ostatními. Ukazují jim tipy a triky, vysvětlují a učím jak optimálně využívat své EGG. Poradím jak připravit vynikající jídlo z pár vybraných ingrediencí. Mám prostě rád život a vaření k mému životu prostě patří. Chci, aby si to užili i ostatní," říká Martin.

Nejlepší kamado

"Nezáleží na tom, jaký kuchyňský spotřebič doma používáte. Já na základě svých zkušeností věřím, že Big Green Egg je nejlepší kamado. Nicméně nejdůležitější je vědět, jak daný spotřebič používat a správně s ním pracovat, bez ohledu na to o jaký typ se jedná. A samozřejmě pracovat s kvalitními ingrediencemi. Jedním z mých oblíbených jídel jsou lahodné těstoviny s rukolovým salátem a papájou. Nejen, že jsou naprosto skvělé, navíc se připravují v Big Green Egg při nízké teplotě, což je bezesporu jedna z největších výhod EGG. Lidé si to mohou vyzkoušet, ale hlavně pak ochutnat a přesvědčit se sami o jedinečnosti Big Green Egg. Jako dezert jsou výtečné třeba karamelizované švestky s medem, sladký tvaroh a skořicové meringue. Skvělá a jednoduchá kombinace chutí!"

TELECÍ OHÁŇKA

s rukolovým salátem a papájou

PORCE 4

Příprava: 15 minut

Vaření: 50 minut

1 telecí oháňka
100 g rukoly
½ papáji

Marináda:

2 lžice sladké papriky
2 lžice ras el hanout
1 lžička prášku chilli
1 polévková lžička hrubého
třtinového cukru
1 polévková lžice soli

Zálivka vinaigrette:

1 chilli paprika
1 lžička hrubé francouzské hořčice
1 polévková lžička cukru z
kokosového květu (nebo hrubého
cukru z cukrové třtiny)
1 lžička kůry z nestríkané limetky
2 lžice jablečné šťávy
1 polévková lžička jemného
balsamického octa
2 polévkové lžice olivového oleje

Příslušenství:

convEGGtor
Bezdrátový teploměr s
dvojitou sondou

PŘÍPRAVA

› Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg

a zahřejte s convEGGtorem a roštěm na teplotu mezi 120-140°C. Odstraňte z oháňky volné kusy tuku a nakrájejte podélně na plátky. Smíchejte přísady pro marinádu a velkoryse jí potřete maso ze všech stran.

VAŘENÍ

› Položte maso na rošt tučnou stranou nahoru. Umístěte sondu teploměru do středu masa a zavřete víko EGG. Nastavte teplotu na teploměru na 56°C a nechte maso vařit dokud nedosáhne požadované teploty. Zabere to přibližně 40-45 minut.

› Mezitím opláchněte rukolu a vysušte. Oloupejte papáju, odstraňte semínka a dužinu nakrájejte nebo nastrouhejte na dlouhé proužky. Pro přípravu vinaigrette rozpuťte chilli papriku, odstraňte jádřinec a semínka, dužinu nakrájejte. Smíchejte v míse s ostatními ingrediencemi na zálivku, dle chuti přidejte sůl a pepř. Zamíchejte vinaigrette se salátem a ozdobte proužky papáji.

› Vytáhněte maso z EGG pokud dosáhlo uvnitř nastavené teploty. Nechte přibližně 5 minut odpočinout a nakrájejte na tenké plátky. Podávejte s rukolovým salátem.

SLADKÝ TVAROH

s karamelizovanými švestkami
a skořicovým meringue

Příprava: 10 minut

(bez času na sušení)

Vaření: 40 minut

6 švestek
1 lžička cukru z kokosového květu
(nebo jiného nerafinovaného cukru)
30 ml švestkové brandy
8 lístků máty

Tvaroh:

2-3 lžice medu
250 g tvarohu
½ vanilkového lusku

Meringue:

2 vaječné bílky
1-2 lžičky skořice

Příslušenství:

convEGGtor
Smaltovaný litinový pekáč (poklice)

PŘÍPRAVA

› Pro přípravu meringue předehejte a připravte si pekáč s pečícím papírem. Mezitím rozbijte vejce a ušlehejte bílky v míse do pevné pěny. Přidejte skořici a špetku soli.

› Meringue přendejte na plech s pečícím papírem a rozetřete. Plech dejte do trouby a nechte meringue přibližně 2 hodiny sušit.

› Vytáhněte meringue z trouby a nalámejte na kousky. Meringue si můžete připravit pár dní dopředu a uskladnit do uzavřené nádoby.

VAŘENÍ

› Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte na 180°C s convEGGtorem a roštěm. Mezitím opláchněte a osušte švestky, rozkrájejte na čtvrtiny a položte je do poklice smaltovaného litinového pekáče.

› Švestky posypejte cukrem z kokosového květu a poklici položte na rošt. Zavřete víko EGG a nechte švestky přibližně 20 minut vařit. Mezitím v míse smíchejte tvaroh s medem. Vanilkový lusk rozpuťte, vyjměte semínka a přidejte do mísy s tvarohem.

› Deglazujte švestky pomocí brandy ještě před tím než budou hotové. Pokud chcete, můžete je flambovat, ale buďte opatrní.

› Na závěr nakrájejte lístky máty. Tvaroh rozdělte na 4 talíře. Lžičkou přidejte nahoru karamelizované švestky a ozdobte meringue a mátou.



DOKONALÁ VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Vnímáte zeleninu pouze jako přílohu, protože si myslíte, že vegetariánským pokrmům něco chybí? To jsou úplně zbytečné obavy, protože díky vašemu EGG můžete připravit naprosto dokonalá vegetariánská jídla.

Šéfkuchař Pietro Leeman z milánské restaurace Joia nám vysvětlí a ukáže jak vynikající a zdravá mohou vegetariánská jídla být.

Pietro je muž, který vaří ze srdce a bere své kulinářské umění jako poslání. Jeho kuchyně je čistá a založená především na organické zelenině. V dnešní době zájem o vegetariánskou stravu roste, ale před 30 lety tomu bylo jinak. Tehdy si Pietro, v souladu se svojí životní filosofií, otevřel restauraci s cílem vařit a nabízet zdravá a chutná jídla bez masa. Jeho záměr se časem ukázal být správný a úspěšný, protože v roce 1996 se jeho restaurace Joia stala první vegetariánskou restaurací v Evropě, která získala Michelinskou hvězdu.

Vaření jako umění

To značí, že Pietro Leeman je skutečný průkopník pokud jde o vegetariánskou kuchyni. Díky rodinnému příteli šéfkuchaři Angelo Conti Rossiniovi se mladý švýcarský kuchař rozhodl, že jeho budoucnost bude ve vaření. "Angelo k nám pravidelně chodíval na večeři a já jsem jeho přístup k životu, víze a jídlu prostě miloval! Byl umělcem, který se vyjadřoval svými pokrmy. Já jsem to chtěl dělat stejně," říká Pietro. Aby se Pietro více dozvěděl o vaření a kuchařském řemesle, pracoval v různých restauracích ve Švýcarsku, Itálii a Francii. "Pořád jsem vařil maso a ryby," říká šéfkuchař. "Ze začátku jsem nebyl vegetarián, protože si myslím, že je důležité učit se pracovat se všemi druhy ingrediencí, i když

plánujete zaměřit se na vegetariánskou kuchyni. Znalost složek je základem všeho. Často vidím, že mladí kuchaři připravují skvělé pokrmy, ale někdy jim prostě chybí znalosti."

Východní filozofie

V průběhu učení a sbírání zkušeností se náš mladý šéfkuchař začal zajímat o buddhismus a rozhodl se stát vegetariánem. A aby se více dozvěděl o tomto náboženství a vegetariánské kuchyni, vzal své úspory a odešel do Asie. "V Asii připravují lidé vegetariánskou stravu po tisíce let. Abych pochopil východní filozofii, rozhodl jsem se to vyzkoušet na vlastní kůži. Také jsem chtěl najít sám sebe a své pravé já, protože věřím, že život je cesta po které jdeme a snažíme se zjistit, kdo jsme. A v Asii jsou mistři meditace a náboženství, jejich vědomosti a zkušenosti jsem potřeboval nasát, abych je pak mohl uvést do praxe."

Cesta za poznáním

"Poprvé jsem v Číně strávil rok učení se o místní kulturu a kuchyni. Pak jsem ocestoval do Japonska, kde jsem se v tamní škole učil francouzskou a italskou kuchyni. Byla to skutečně cesta za poznáním, otevřel se mi nový svět a stal jsem se jiným člověkem. Hodně jsem se zklidnil, ale to možná souviselo i s přibývajícím věkem. Dříve jsem byl nervóznější a agresivnější. Díky novým zkušenostem a životnímu stylu jsem mnohem uvolněnější. V tomto ohledu bych ostatním kolegům doporučil připravovat a jíst vegetariánská jídla častěji," směje se Pietro.



Radost z vegetariánství

"Vzal jsem si do hlavy, že se vrátím do Evropy a budu vařit vegetariánské pokrmy na vysoké úrovni pouze s čistými a přírodními ingrediencemi od místních výrobců. Pro mě není kvalitou kaviár nebo jídlo, které si objednáte po telefonu. Pro mě to znamená kvalitní a čerstvý sýr od místního farmáře. Víím, jak dobře se stará o zvířata, jak je ošetřuje a znám horské pastviny, kde se pasou. Myslím, že je důležité být v kontaktu s přírodou, protože se pak cítíte spokojenější a šťastnější. Stejně jako je důležité vědět, co jíte. Jídlo má take obrovský vliv na to jak se člověk pak cítí. Moje restaurace Joia představuje radost a skvělé pocity z vegetariánství. Skvěle chutná a skvěle se pak i cítíte."

Souznění s přírodou

"Máme také vlastní zahradu, asi 30 kilometrů od restaurace," pokračuje šéfkuchař. "Můj přítel, farmář, vyhradil pro tento účel část svého pozemku. Většinou zde rostou bylinky a produkty, které se nedají snadno získat, jako je myoga, japonský kořen, jehož květové pupeny používáme. Chutná jako zázvor a šalotka. Chodíme tam každý týden, abychom se starali o zahradu a sklizeň. Také sbíráme bylinky, řepičku, houby a lesní plody. Například hořká chuť plodů ječmene vytváří báječnou chuťovou kombinaci s hořkou čokoládou. Nejde jen o to, že tyto ingredience jsou skvělým a vítaným doplňkem naší kuchyně. Pěstování a sbírání plodin nám navíc pomáhá porozumět více přírodě."

Akademie Joia

Umožnit lidem vychutnat si vegetariánskou stravu se skutečně pro Pietra stalo

posláním. To je také důvod, proč je restaurace s Michelskou hvězdou, lehké dostupná. Na oběd si můžete rezervovat místo v Joia Gourmet nebo v Joia Bistro. "Joia Bistro vám umožňuje vychutnat si zdravá jídla za velmi přijatelné ceny. Bistro pokrmy jsou jednodušší a méně náročné. Umožnit lidem vychutnat si lahodné a zdravé vegetariánské jídlo je opravdu smyslem mého života. I proto jsme založili akademii Joia, kde pořádáme workshopy a kurzy. Mnoho lidí by chtělo jíst vegetariánskou stravu, ale je pro ně těžké připravit chutné vegetariánské pokrmy a sestavit vyvážené menu," vysvětluje Pietro.

Vytváření chuti

"Pro dobré vegetariánské pokrmy je třeba experimentovat s barvami a příchutí zeleniny. Existuje pět chutí - sladké, kyselé, slané, hořké a umami - a každá ingredience z přírody obsahuje jednu nebo více těchto příchutí. Maso v kombinaci s olejem, bylinkami, solí a pepřem obsahuje umami, což vytváří určitý chuťový pocit. Umami chuť lze také vytvořit kvašením zeleniny nebo grilováním nebo uzením v Big Green Egg, takže vám nebude pak chybět chuť masa. Dále věnujeme pozornost estetice. Moje pokrmy jsou vždy kombinací chutí a barev, a obsahují geometrické, příležitostné a přírodní prvky."



Hustou sójovou omáčkou můžete připravit smícháním kukuřičného škrobu s malým množstvím sójové omáčky dokud nevznikne jemná pasta. Zahřejte požadované množství sójové omáčky v hrnci, vytáhněte z EGG a šlehejte dokud nedosáhnete požadované hustoty. Nezapomeňte, že omáčka, jak bude postupně chladnout, ještě více zhoustne.

Fermentované mrkvové proužky připravíte tak, že oloupete mrkve a nakrájíte nebo nastroháte na velmi tenké proužky. Vložíte do zavařovací sklenice, zalijete jemně slanou vodou a zavřete. Sklenici dáte do lednice a necháte 2 dny odpočívat.

- Letní chutě orientu -

SEZAMOVÉ TOFU SE ŠIROKÝMI FAZOLEMI, KVAŠENÁ MRKEV A ČEKANKA S GRILOVANOU LETNÍ ZELENINOU

PORCE 8

Příprava: 50 minut
Vaření: 35 minut

Sezamové tofu:

120 g květu květáku nebo
(na hrubo nakrájeného) celeru
200 g jemného tofu
20 g kuzu
40 g bramborového škrobu
40 g tahini (sezamová pasta)
400 g vody
5 g soli

Zelenina:

8 rajčat Datterini (nebo cherry rajčata)
4 dýňové plátky cca. 3 cm silné
8 zelených chřestů
2 polévkové lžičce olivového oleje
8 velkých listů špenátu

Obloha:

1 svazek čekanky (agretti) nebo sklenička
100 g omáčky tamari nebo sojové omáčky
30 g kořenu zázvoru
4 široké fazolové lusky
100 g malinového pyré
10 g praženého sezamového oleje
20 g husté sojové omáčky
200 g fermentovaných mrkvových proužků
okvětní lístky z jedlých květin

Příslušenství:

• Perforovaný rošt

PŘÍPRAVA

► Pro přípravu sezamového tofu dejte vodu do hrnce a přiveďte k varu. Přidejte květákové růžičky nebo celerové proužky a nechte přibližně 8 minut vařit. Po té namixujte na jemné pyré a přepasírujte přes sítko.

► Připravte si 8 hlubokých talířů. Nakrájejte tofu a dejte s ostatními ingrediencemi do pánve. Nepřetržitě míchejte metličkou a nechte přibližně 25 minut zahřívát. Takto připravenou tofu směs rozdělte do talířů a dejte ztuhnout do lednice.

► Pro přípravu oblohy přiveďte vodu v pánvi k varu a připravte si mísu se studenou vodou. Okrájejte kořinky z čekanky a ponořte zeleninu přibližně na 5 sekund do vřelé vody. Poté ihned zchladte ve studené vodě. Nejjednodušší je použít kovové síto do kterého zeleninu položíte. Do hrnce nalijte tamari omáčku, povařte, snižte teplotu a rozdělte omáčku na poloviny. Nechte vychladnout a dejte do sklenice. Oloupejte zázvor a nakrájejte na kostičky. Fazole vyloupejte z lusků a z každé fazole odstraňte slupku.

VAŘENÍ

► Pro přípravu zeleniny zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg, vložte rošt a nahoru postavte perforovaný rošt, zahřejte na 250°C. Mezitím přiveďte v hrnci vodu

k varu a připravte si mísu se studenou vodou. Nakrojte vždy slupku každého rajčete mělkým řezem ve tvaru X a ponořte je na pár sekund do vřelé vody. Lžící je vytáhněte (vodu nechte vřít) a dejte zchladit do mísy se studenou vodou. Po té rajčata oloupejte. Pomocí vykrajovací kulaté formičky s Ø 2 cm vykrojte 16 koleček z plátků dýně. Vložte je do vroucí vody a nechte přibližně 3 minuty vařit. Lžící vytáhněte dýňová kolečka z hrnce. Oloupejte tvrdou slupku chřestu a odřízněte konce.

► Vytáhněte talíře se sezamovým tofu z lednice. Z fermentovaných mrkvových proužků a čekanky udělejte pěkné rolky, položte na připravené tofu a doplňte fazolemi a posypejte kostičkami zázvoru. Dozdobte omáčkou tamari, malinovým pyré, restovaným sezamovým olejem, sojovou omáčkou a okvětními lístky.

► Připravte 8 malých misek nebo bambusových talířků. Do hrnce dejte vodu a trochu osolte a přiveďte k varu. Rajčata, dýňová kolečka a chřest potřete olivovým olejem. Položte je na perforovaný rošt a nechte 2-3 minuty grilovat, v půlce zeleninu otočte. Vytáhněte z EGG, rozpujte chřest a posypte solí a pepřem. Namočte listy špenátu na pár sekund do vroucí vody. Lžící je vytáhněte a hned osušte. Na každý talířek nebo misku dejte jeden list špenátu a přidejte zeleninu. Podávejte se sezamovým tofu.



Foto: Lucio Elio





Típ!

Vyberte vždy původní obrázek bez filtrů nebo efektů. Efekty vždy můžete přidat.



SNÍDANĚ PODLE INSTAGRAMU

Rádi se dělíte o vaše kulinářské výtvořky z EGG na sociálních sítích? Tak vyzkoušejte naši instagramovou snídani, která je skvělým začátkem dne pro vás i vaše přátele. Nechte se inspirovat! Můžete si dopředu připravit čokoládové rolky a pak je jen ráno ohřát.

ČOKOLÁDOVÉ ROLKY

s jahodovým džemem

Na 10 rolek

Příprava: 30 minut + 1,5 hodiny restování

Vaření: 15 minut

Těsto:

- 140 g másla, pokojové teploty
- 400 g mouky + extra na poprašování
- 7 g sušených kvasnic
- 60 g cukru
- 180 ml plnotučného mléka
- 60 ml vody
- 1 vejce (M)
- 5 g soli

Náplň:

- 100 g másla, pokojové teploty
- 50 g cukru
- 50 g kakaového prášku

Doporučené příslušenství:

Řeznický provázek

Pro servírování:

Jahodový džem

Příslušenství:

- convEGGtor
- Pečicí kámen

PŘÍPRAVA

Pro přípravu těsta v míse smíchejte máslo, mouku, kvasnice a cukr. Ve druhé míse pak mléko, vodu, vajíčka, sůl. Takto připravenou směs přimíchejte do směsi s moukou a vypracujte těsto. Zakryjte a nechte těsto hodinu odpočinout v lednici.

Pracovní desku posypte moukou, těsto vyválejte na plát o velikosti přibližně 45 x 30 cm. Pro náplň vyšlehejte máslo, cukr a kakaový prášek dokud nevznikne hladká směs, kterou pak rovnoměrně rozetřete na vyválené těsto. Pokud není směs dostatečně měkká, aby se dobře roztírala, můžete ji trochu ohřát.

Potřené těsto nakrájejte na 10 proužků o rozměrech cca 3 x 45 cm. Každý proužek pak srolujte a převažte řeznickým provázkem. Ustříhnete si pečicí papír na velikost pečicího kamene a položte na něj připravené rolky tak, aby mezi sebou měly dostatek místa. Zakryjte čistou utěrkou a nechte přibližně 30 minut kynout dokud nebudou dvakrát tak velké. Mezitím zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte s convEGGtorem, roštem a pečicí kamennem na 170°C.

VAŘENÍ

Přendejte opatrně pečicí papír s připravenými



Típ!

Důležité je správné světlo. Jasné sluneční světlo vytváří ostré stíny, takže byste se měli pokusit najít stinné místo.

rolkami na pečicí kámen a zavřete víko EGG. Pokud máte hliníkovou lopatu na pizzu, můžete ji použít pro snadnější manipulaci s pečicím papírem s rolkami. Nechte rolky péct přibližně 15 minut dokud nezískají zlatohnědou barvu.

Vytáhněte rolky z EGG a podávejte s jahodovým džemem.

ŘECKÝ JOGURT

s granolou a letním ovocem

Porce 10

Příprava: 15 minut

Vaření: 20 minut

PŘÍPRAVA

► Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte s convEGGtorem a roštěm na teplotu 180°C. Mezitím smíchejte ořechy, ovesné vločky a olivový olej.

VAŘENÍ

► Postavte litinovou pánev na rošt a nechte zahřát. Rozdělte připravenou směs na pánev a zavřete víko EGG. Nechte přibližně 15 minut péct do křupava a zlatohněda.

► Vytáhněte pánev z EGG a hotovou granolu dejte do mísy. Podávejte s řeckým jogurtem a letním ovocem.

Pro servírování:

Řecký jogurt

Letní ovoce

Příslušenství:

convEGGtor

Litinová pánev



KANDOVANÁ SLANINA

s hořkou čokoládou

Na 10 plátků

Příprava: 15 minut

Vaření: 20 minut

100 g hnědého krupicového cukru

4 g koření pěti vůní

3 g chilli koření

10 plátků slaniny o tloušťce 3 mm

100 g hořké čokolády

Příslušenství:

convEGGtor

Pečicí kámen

► Mezitím smíchejte cukr, 4 g koření pěti vůní a chilli. V takto připravené směsi obalte plátky slaniny. Umístěte pečicí papír na pečicí kámen a položte plátky slaniny. Hořkou čokoládu rozlámejte na malé kousky.

VAŘENÍ

► Položte pečicí kámen na rošt. Zavřete víko EGG a nechte slaninu přibližně 20 minut péct. Vytáhněte pečicí kámen z EGG a potřete kandovanou slaninu rozpuštěnou čokoládou. Hned podávejte.

PŘÍPRAVA

► Zapalte dřevěné uhlí v Big Green Egg a zahřejte s convEGGtorem a roštěm na 170°C. Připravte si pečicí papír tak, aby velikostí odpovídal pečicímu kameni.



Tip:

Slaninu můžete péct mezi dvěma pečicími papíry a nahoře zatížit odkapávací miskou. Plátky tak získají nejen skvělou chuť, ale i pěkný a pravidelný tvar.

5-DÍLNÁ EGGSPANDER SADA

Díky 5-ti dílné sadě EGGspander to snadno zvládnete! V tomto případě zahřejte vaše EGG s EGGspanderem na 150°C. Zároveň tak budete moci připravovat kandovanou slaninu na půlkruhovém pečicím kameni a granolu na půlkruhové litinové plotně na nižším stupni. Upečete si předem čokoládové rolky a pak jen jednoduše ohřejete na 2-dílném víceúrovňovém roštu.



Tři chody z Big Green Egg

PORCE 6

KRABÍ KOLÁČE S ŘEŘICHOVÝM KRÉMEM A KŘUPAVOU ZELENINOU

PEČENÝ MOŘSKÝ VLK S DRESINKEM A GRILOVANOU ZELENINOU

JAHODY S MERINGUE A REBARBOVÝM KOMPOTEM

Předkrm: krabí koláče:

2 kg krabích klepet
1 plátek celeru, 1cm silný
1 mrkev cca. 60 g
¼ feniklu
1 malá cibule
3 stroužky česneku
3 polévkové lžíce olivového oleje
100 ml bílého vína
2 brambory
2 šalotky
½ cm čerstvého zázvoru
⅓ červené chilli papriky
½ lžičky žluté kari pasty

½ větvička estragonu
1 žloutek
mouka na poprašování

Krém:

1 polévková lžička olivového oleje
250 g řeřichy
1 šalotka
1 stroužek česneku
1 polévková lžíce crème fraîche

Zelenina:

6 ředkviček
6 tuřínů
9 cibulek perlička
12 cukrových hrášků
1 polévková lžička olivového oleje
50g slanorožce

Hlavní chod: mořský vlk:

1 mořský vlk cca. 2 kg, vyčištěný a bez šupin
1 bio citrón
9 větviček tymiánu
9 větviček rozmarýnu
2 stroužky česneku
500 g hrubé mořské soli

Dresink antiboise:

4 rajčata
2 polévkové lžíce olivového oleje
2 šalotky
1 větvička estragonu
½ lžíce kari
1 polévková lžička estragonového octa
1 lžička bramborového škrobu

Zelenina:

400 g nových brambor
6 červených mini řep
12 oranžových a / nebo fialových mini mrkví
2 plátky celeru, 1 cm silné
6 polévkových lžic olivového oleje
4 větvičky tymiánu
4 větvičky rozmarýnu
6 zelených chřestů
1 polévková lžíce slunečnicového oleje
1 lžíce rýžového octa

Dezert: jahody:

24 jahod

Kompot:

300 g rebarbory
1 vanilkový lusk
20 g cukru
100 ml ovocného likéru
½ tyčinky skořice
2 hvězdičky anýzu
6 kardamových lusků

Meringue:

4 vaječné bílky
200 g cukru

K dispozici na
našich webových
stránkách!

RECEPTY PŘÍMO DO VAŠÍ EMAILOVÉ SCHRÁNKY

Chcete dostávat Big Green Egg sezónní menu a recepty přímo do vaší emailové schránky? Přihlaste se k odběru newsletteru Inspiration Today na biggreenegg.eu a nechte se inspirovat aktuálními skvělými recepty a tipy.

#BIGGREENEGG



Také si fotíte své kulinářské výtvořky z Big Green Egg? Nejste sami. Stále více gurmánů si svoje jídlo pravidelně fotí, aby ho mohli sdílet na Instagramu nebo Facebooku. Ale i proto, aby si mohli později zavzpomínat. Sociální sítě jsou vhodné i na vyměňování zkušeností, vylepšených receptů a novinek. A na kladení otázek.

Chcete se také inspirovat nebo dokonce motivovat ostatní? Sledujte nás a označujte na následujících sítích:



Big Green Egg EU



Biggreeneggeu



BigGreenEggCZE

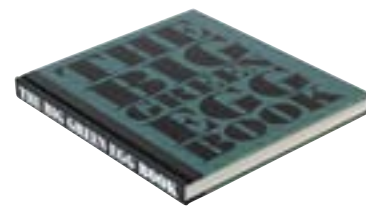


Big Green Egg Česká republika



Big Green Egg Europe

Sdílejte své příspěvky a fotografie s ostatními fanoušky systému EGG pomocí hashtagů **#BigGreenEgg**.



To si musíte přečíst a vyzkoušet!

Toto je možná nejdůležitější příslušenství vašeho EGG. Tato jedinečná kuchařská knížka téměř praská ve švech kulinářskými výtvořky, z nichž se vám Big Green Egg bude samo rozpalovat. Mimo jiné, zde mezinárodní kuchaři prozradili své oblíbené recepty.

Tak co si dnes večer uvaříme?

POZN.: KUČAŘKA JE POUZE V ANGLIČTINĚ.



MODULÁRNÍ PRACOVNÍ STŮL EGG

Jelikož ani Řím nepostavili za jeden den, měli byste si také dát čas na sestavení vaší venkovní kuchyně. Máte Big Green Egg Large nebo XLarge, třeba i s MiniMaxem po boku? Začněte se základním rámem pracovního stolu pro EGG a pomalu můžete pomocí přídatných rámců a výplní rozšiřovat a přistavovat. Tak do toho!

Nový modulární pracovní stůl EGG je takové lego pro dospělé. Systém je navržen tak, aby všechny komponenty byly kompatibilní a daly se neomezeně kombinovat. Můžete tedy neustále měnit, přistavovat a rozšiřovat. Pokud potřebujete velkou pracovní plochu, pak je tento modulární pracovní stůl pro vás ideální. Vzhled a styl pracovního stolu můžete snadno přizpůsobit vašim požadavkům a vkusu. Modulární pracovní stůl je stejně univerzální jako samotné EGG.



**Některé věci
nezůstávají stejné.
Některé se
nikdy nemění.**



The Evergreen. Since '74

