

ENJOY!

LT - #09 Atlanta - JAV

ŽURNALAS



ATLANTA, JAV

★ ★ ★ Ypatingasis numeris ★ ★ ★

Atlantos skonis • Šefas Terry Koval
• Big Green Egg: grįžimas prie šaknų

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG

GRĮŽIMAS PRIE ŠAKNŲ

Šis storutėlis žurnalo Enjoy! numeris skirtas Atlantai, Big Green Egg gimtinei. Tai puiki proga prisiminti EGG istoriją JAV ir judėjimą Europoje, susijusį su šia įkvepiančia ir universalia žalia kepsnine.

Ed Fisher, Big Green Egg Inc. įkūrėjas, vis dar dalyvauja savo išskirtinės įmonės veikloje ir šitame Enjoy! numeryje pasakoja skaitytojams apie pradžią pradžią. Jo įtraukiantis pasakojimas prilygsta nuotykių knygai, o ambicija, ryžtas ir verslumas įkvepia tūkstančius gerbėjų visame pasaulyje. Ne išimtis ir Wessel Buddingh', Big Green Egg Europe įkūrėjas, kurio istoriją kviečiame skaityti čia.

„2000 m. buvau užsiėmęs verslininkas, iš Vokietijos importavau išskirtines Ziegelwerke Baalberge plytas ir per gerą pažįstamą plytų rinkoje pirmąkart pažinau Big Green Egg. Įvertinau progą importuoti Big Green Egg kepsnines į Europą ir nusiunčiau pirmą faksą į Big Green Egg Inc. Po metų jau spaudžiau ranką Ed Fisher, lankydamasis jo įmonės būstinėje Atlantoje. Po įsimintinos vakarienės su Ed restorane „Atlanta Fish Market“, įsikūrusiame Bakhedo rajone, abejonių nebeliko – Big Green Egg yra nuostabus ir inovatyvus gaminy. Big Green Egg Inc. – šauni įmonė, vadovaujama nuostabaus žmogaus. Norėjau tapti jos dalimi!“

Dar po metų Roterdamo uoste buvo iškrautas pirmas EGG kepsninių konteineris. Pradžią buvo labai sunki. Vos keli žmonės įžvelgė šitos žalios kepsninės potencialą. Laimė, atsirado keli maisto gamintojų entuziastai, kurie iš karto įvertino šio prietaiso naudą – jie iki šiol laiko ją nepamainoma. Jų dėka Big Green Egg Europoje sulaukė sėkmės. Dabar Masvlakte, Roterdame, kiekvienais metais iškraunama daugybė konteinerių. Mes veikiamė 43 Europos valstybėse – už tai turiu iš širdies padėkoti mūsų išskirtiniams ambasadoriams. Retai išvysite tiek meilės gaminiui. Neįtikėtina! Dėl to aš kasdien nepaprastai didžiuojuosi.

Su tokiais ambasadoriais supažindina žurnalas Enjoy! Šiame numeryje kartu su Thomas ir Jenny vykstame į Atlantą. Šie nuoširdūs ir entuziastingi žmonės iš Švedijos jau seniai atsidavę savo EGG kepsninėms – jų turi net 13! Šį pavasarį išsipildys bendra svajonė, apie kurią galėsite plačiau paskaityti 31 šio žurnalo puslapyje.

Norėčiau pasinaudoti šia proga ir padėkoti visiems ištikimiems gerbėjams. Mes, Big Green Europe, ir toliau stengsimės Jus įkvėpti, tiekti geriausios kokybės gaminius ir aptarnavimą. Mėgaukitės naujaisiu Enjoy! numeriu ir patikimoje žaliojoje bičiulėje gaminkite gardžiausius patiekalus.“

Wessel Buddingh'
Big Green Egg Europe generalinis direktorius



Apie žurnalą

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

Redaktorė

Inge van der Helm

Receptai

Coen van Dijk, Thomas ir Jenny Eriksson Fröhlich,
Ralph de Kok ir Terry Koval.

Idėja ir įgyvendinimas

Big Green Egg Europe BV

Nuotraukos

Ton van Veen, Sven ter Heide ir Ivo Geskus.

Platintojas

Big Green Egg Europe BV

Spaustuvė

Rodi Rotatiedruk



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

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

© 2017 Big Green Egg Europe
Enjoy! #09 Atlanta 2017

Turiny

LT - #09 Atlanta - USA

04 Klasikiniai mėšainiai su šonine, čederiu ir Chalapos paprikomis

05 Bulvių troškiny su kopūstais, pomidorais ir šviežiomis dešrelėmis
Kepti kiaušienos pjausniai su saldžiosiomis bulvėmis ir persikų pagardu

08 Kiaulienos papilvė su saldžiosiomis bulvėmis

11 Šoninės duona

12 Brusketos su šoninės duona Džordžijos stiliumi

13 Aitrus tepamas sūris pagal „Flaming Pig“
Obuolių trupiniuotis su vyšnių ir persikų džemu

18 Trys patiekalai, pagaminti Big Green Egg kepsninėje:
Traškūs gruzdinti žali pomidorai su kiaušienos papilve
Koloje marinuota višta su kukurūzų koše ir ropėmis
Persikų pyragas

20 Plėšyta kiaušiena
Veršiena su tunų padažu
Žemoje temperatūroje kepta kiaušienos papilvė

26 Salotos su keptu moliūgu, ožkų sūriu ir aitrais riešutais
Aitrus riešutai

28 Mėlynių uogienė
Kukurūzų duona

29 Kepta antis su valgomosiomis ybiškėmis ir saldžiosiomis bulvėmis

30 Salotos su keptais ridikėliais
Marinuotos paprikos
Alaus garstyčios
Alaus garstyčių padažas

Daugiau...

06 Į Atlanta!
Big Green Egg gimtinė

14 Informacija apie gaminius

16 Kaip Big Green Egg užkariavo pasaulį

23 Įkvėpimas internete
Uždegimas, temperatūra ir kepimo laikas

25 Šefo regionas
Terry Koval įkvėpimo šaltinis

31 Wildfire on Tour
Socialiniai tinklai

04



20



29



Nauja!

NAUJA: TVIRTI KAIP AKMUO PRIEDAI

Gali būti, kad jau daugelį metų turite ketaus puodą. Jei tai tiesa, tikriausiai ne kartą džiaugėtės šios patvarios medžiagos teikiamais privalumais. Taip jau yra, kad ketus labai gerai sugeria kaitrą ir pamažu tolygiai ją spinduliuoja, tobulai paskirstydamas karštį. Jį galima naudoti labai aukštoje temperatūroje, be to, ketus, galima sakyti, nesunaikinamas. Trumpai tariant, ketus – tobula medžiaga gaminant maistą Big Green Egg kepsninėje, todėl naujoji ketaus keptuvė ir prikaistuvis – puikus plataus priedų asortimento papildymas.

Beveik neįmanoma apsispręsti, kurį priedą išsirinkti. Ketaus keptuvė, tinkama modeliams nuo Large iki

XXLarge, yra labai universali. Joje galima kepti, skrudinti, apkepti ir troškinti. Ji tiks ir kepant gardų prancūzišką apkepą, ir gaminant kinišką patiekalą. Lyginant su panašiomis keptuvėmis ši pasižymi papildomu privalumu – turi net dvi praktiškas rankenas, todėl efektyviai išnaudosite Big Green Egg kepsninės tūrį. O jei sugalvosite joje gaminti dalytis skirtą patiekalą, galėsite ją dėti tiesiai ant stalo, ant karščiui atsparaus padėklo. Kadangi ketus puikiai išlaiko šilumą, maistas ilgai išliks šiltas.

Nebereikės šildyti

Neprilygstamas šilumos išlaikymas praverčia ir naudojant ketaus prikaistuvį su šepetėliu. Paruošus

gardų padažą arba glajų arba išlydžius sviestą prikaistuvio turinys dar gana ilgai išliks šiltas, net išėmus jį iš EGG kepsninės. Silikoninis šepetėlis – dar vienas privalumas, jei prikaistuvyje ruošite glajų arba lydysite sviestą. Šepetėlis puikiai telpa prikaistuvio rankoje, todėl visi likučiai nuvarvės atgal į puodą.

Patarimas:

Ketaus priedus lengva prižiūrėti. Panaudojus pakaks išplauti karštu vandeniu ir ištepti augaliniu aliejumi. Taip ketus išliks kaip naujas.

LENGVI PATIEKALAI

Big Green Egg kepsninėje patiekalus paruošite greitai ir paprastai. Uždegę anglis turėsite pakankamai laiko visą paruošti – kol EGG kepsninė įšils, galėsite supjaustyti ir susmulkinti ingredientus. Jai įkaitus galėsite nedelsdami pradėti kepti ir netrukus jau mėgausitės gardžiais lengvai paruošiamais valgiais!

SU ŠONINE, ČEDERIU IR CHALAPOS PAPRIKOMIS

KLASIKINIAI MĖSAINIAI



4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.

Gaminimo trukmė: 20 min.

600 g kapotos jautienos
1 kiaušinis
5 g maltos rūkytos paprikos
1 didelis svogūnas
1 Chalapos paprika
1 didelis pomidoras
4 mėsainių bandelės
8 šoninės bryzeliai
4 čederio riekelės
4-8 salotų lapai

Padažui:
100 g majonezo
25 g kečupo
25 g garstyčių
10 g sriračos (aitriųjų paprikų padažo)

Priedai:

■ Pusmėnulio formos ketaus plokštė
■ EGGmitt pirštinė

1 Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję groteles bei pusmėnulio formos ketaus plokštę (lygiaja puse į viršų) įkaitinkite iki 180 °C. Dubenyje sumaišykite jautieną, kiaušinį ir maltą papriką, pagal skonį pagardinkite druska bei pipirais. Padalykite į 4 vienodas dalis ir suformuokite paplotėlius. Nulupkite svogūną. Jį ir Chalapos papriką supjaustykite plonais žiedais. Pomidorą susmulkinkite riekelėmis. Bandedes perpjaukite per pusę. Sumaišykite visus padažo ingredientus ir supilkite į nedidelį dubenėlį.

2 Išdėliokite ant ketaus plokštės šoninės bryzelius ir kepkite kelias minutes, kol apskrus. Nukelkite šoninę nuo plokštės. Išsiskyrusiuose riebaluose apkepkite svogūnų žiedus, kol apskrus. Kaskart įdėję ir išėmę maistą uždarykite kepsninės dangtį. Nukelkite nuo plokštės svogūnų žiedus ir EGGmitt pirštine išimkite plokštę.

3 Išdėliokite ant grotelių mėsainių paplotėlius, uždarykite dangtį ir kepkite maždaug 3 min. Apverskite ir pakepkite dar 1 min. Nenukėlę paplotėlių nuo grotelių ant viršaus išdėliokite

keptus svogūnus, šoninės bryzelius, Chalapos paprikos riekėles ir čederį. Išdėliokite ant grotelių perpjautas bandedes ir uždarykite kepsninės dangtį. Praėjus 2 min. patikrinkite, ar sūris išsilydė, o bandelės daliai apskrudo. Viską išimkite iš EGG kepsninės.

4 Patepkite bandelės apačią padažu, uždėkite salotų ir pomidorų. Ant daržovių uždėkite mėsos paplotėlius, užliekite dar šaukštą padažo, o ant viršaus patupdykite viršutinę bandelės dalį.



BULVIŲ TROŠKINYS

SU KOPŪSTAIS, POMIDORAIS IR ŠVIEŽIOMIS DEŠRELĖMIS IŠ TURGAUS

Pušų gatvėje, Atlantoje, veikia Rusty Bower vadovaujama mėsinė „Pine Street Market“. Mėsininkas ruošia autentiškus gaminius – plačiau apie juos pasakojama 7 puslapyje. Šiame recepte galima naudoti šviežias vietinio mėsininko gaminamas dešreles.

4 porcijos

Pasiruošimas: 15 min. + Gaminimo trukmė: 60 min.

4 bulvės (maždaug 600 g)	3 čiobrelių šakelės
1 baltasis svogūnas	1 v. š. saulėgrąžų aliejaus
1 česnako skiltelė	750 g šviežių dešrelių
1/4 baltağıžio kopūsto	
3 dideli pomidorai	Priedai:
50 g taukų arba sviesto	• Puodas su dangčiu

- Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję groteles įkaitinkite iki 180 °C. Tuo tarpu bulves nuskusite ir supjaustysite maždaug 1/2 cm storio griežinėliais. Nulupkite svogūną ir česnaką. Svogūną supjaustysite plonais žiedais, česnako skiltelę sukapokite. Kopūstą supjaustysite plonomis juostelėmis, o pomidorus – 1 cm storio griežinėliais.
- Uždėkite ant EGG kepsninės grotelių puodą. Įdėkite taukus (arba sviestą), uždarykite kepsninės dangtį ir palaukite, kol riebalai išsilydys.



- Nukelkite puodą nuo grotelių ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Jame sluoksniais išdėliokite bulvių griežinėlius, svogūnų žiedus, smulkintą česnaką ir kopūsto juosteles. Kiekvieną sluoksnį pagardinkite druska ir pipirais. Viršuje išdėliokite pomidorus, juos apibarstysite čiobrelių lapeliais. Puodą uždenkite dangčiu, įdėkite į kepsninę, uždarykite jos dangtį ir kepkite maždaug 45 min.
- Praėjus nurodytam laikui puodo dangtį nukelkite ir apvertę uždėkite ant EGG grotelių – panaudosite jį vietoje keptuvės. Įkaitinkite jame saulėgrąžų aliejų ir iš visų pusių apkepkite dešreles, kol apskrus. Uždėkite dangtį su dešrelėmis ant puodo, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kaitinkite viską dar maždaug 10 min.



4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min. + Gaminimo trukmė: 25 min.

2 kiaulienos pjausniai (po 400 g, maždaug 3 cm storio)	1 v. š. saulėgrąžų aliejaus
2 saldžiosios bulvės	50 ml obuolių acto
1 v. š. saulėgrąžų aliejaus	Prieskonių mišinui:
2 saldžiosios paprikos	5 g kalendrų sėklų
	5 g kuminų
	5 g maltos rūkytos paprikos
	5 g garstyčių miltelių
Pagardui:	Priedai:
2 persikai (švieži arba konservuoti)	• Ketaus grotelės
1 valgomas svogūnėlis	• Ketaus prikaistuvis
1/2 česnako skiltelės	
1/4 raudonos aitriosios paprikos	
1/2 cm imbiero šaknies	

- Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję ketaus groteles įkaitinkite iki 180 °C. Tuo tarpu sumaišysite prieskonius ir gautu mišiniu įtrinkite kiaulienos pjausnius iš abiejų pusių (nukritusių prieskonių neišmeskite). Nuskusite

KEPTI KIAULIENOS PJIAUSNIAI

SU SALDŽIOSIOMIS BULVĖMIS IR PERSIKŲ PAGARDU

saldžiasias bulves ir supjaustysite maždaug 1,5 cm storio griežinėliais. Paruoškite pagardą – persikus supjaustysite nedideliais kubeliais (jei naudojate šviežius, iš pradžių nulupkite odeles ir nupjaukite nuo kauliuko minkštimą). Nulupkite ir sukapokite valgomąjį svogūnėlį ir česnaką. Nupjaukite aitriosios paprikos kotelį, išimkite sėklas, o minkštimą sukapokite. Nulupkite ir susmulkinkite imbierą.

- Saldžiųjų bulvių puseles iš abiejų pusių aptepkite saulėgrąžų aliejumi ir pagal skonį pagardinkite druska. Ant grotelių išdėliokite paprikas. Saldžiųjų bulvių griežinėlius kepkite iš abiejų pusių maždaug 10 min., kol apskrus ir suminkštės. Paprikas retkarčiais apverskite, kad odele iš visų pusių apanglėtų.
- Išimkite iš EGG kepsninės saldžiasias bulves ir paprikas. Paprikas sudėkite į užspaudžiamą plastikinį maišelį. Po to bus lengviau nuimti odeles, be to, paprikos nespės atvėsti.
- Ant grotelių uždėdami ketaus prikaistuvį įkaitinkite saulėgrąžų aliejų. Sudėkite smulkintą valgomąjį svogūnėlį, česnaką, aitriąją papriką ir imbierą ir kepinkite, kol svogūnėlis taps permatomas. Supilkite obuolių sidrą, įmaišysite persikus ir atlikusį kiaulienos prieskonių mišinį.
- Kol pagardas burbuliuos, išdėliokite ant grotelių kiaulienos pjausnius, uždarykite dangtį ir kepkite maždaug 10 min., kol mėsa apskrus. Kepsnius kas 2,5 min. vis apverskite. Tuo tarpu nulupkite keptų paprikų odeles. Jei reikia, ant grotelių pašildysite keptas saldžiasias bulves.
- Mėsą, saldžiasias bulves, paprikas ir pagardą patiekite, pvz., ant didelės lentos, kad šiais gardumynais galėtumėte dalintis!



**‘Taigi, pagalvojome,
kad metas atrasti
Big Green Egg šaknis
- ir Atlantą’**

Thomas



! Atlanta!

Big Green Egg gimtinė

Tikriausiai daugelis Big Green Egg gerbėjų svajoja nukeliauti į Atlantą, atrasti Big Green Egg šaknis ir susipažinti su vietiniais ingredientais bei valgymo įpročiais. Jenny ir Thomas Eriksson Fröhlich iš restorano „Flaming Pig BBQ“ įgyvendino šią svajonę ir kviečia kartu keliauti į Džordžijos valstijoje esantį amerikietišką metropolį.

Iš Švedijos ir Vokietijos kilę Jenny ir Thomas Eriksson Fröhlich – ne paprasti gerbėjai. Jie savo EGG kepsninę užkuria beveik kasdien. Jie profesionalai, be kita ko, kelerius metus vadovaujantys nuosavam restoranui. Jie teikia maitinimo paslaugas, rengia pamokas ir seminarus su Big Green Egg kepsninėmis ir jau daugelį metų kartu su Europos geriausiaisiais dalyvauja kepimo ant grilių varžybose. Trumpai tariant, jie tikri maisto mylėtojai, ant pečių turintys geras galvas, kurias pameta nebent dėl gaminimo lauke!

Gardūs rezultatai

Thomas jau seniai tuo užsiima. Dešimtojo XX a. dešimtmečio pradžioje draugai amerikiečiai nusivedė jį į barbekiu konkursą, ir jis susižavėjo. Gimęs hobis vaišinti draugus lauke keptu maistu galiausiai virto profesionalia įmone, kurią jis išplėtė drauge su Jenny. Thomas pasakoja: „Kai išsiruošėme kuo daugiau išsiaiškinti apie kamado (tradicinį japonišką malkomis arba anglimis

kūrenamą kepimo indą), neilgai trukus įsigijome Big Green Egg kepsninę. Ir nė karto nesigailėjome. Su Big Green Egg gaminti maistą paprasčiau, o rezultatas – gardus. Pavyzdžiui, mėsa išlieka neįtikėtinai sultinga, o išmokti valdyti temperatūrą ilgai netrunka. Negana to, temperatūra išlieka pastovi. Tobula! Jei reikia ilgiau kepti, galima tiesiog užsiimti kita veikla, kol patiekalas keps, nes Big Green Egg labai patikima. Taigi, pagalvojome, kad metas atrasti Big Green Egg šaknis - ir Atlantą.“

Įkvepianti kulinarinė kelionė

Atsidūrę Amerikoje Jenny ir Thomas pirmiausia išsiruošė apžiūrėti Atlantos centro. Kitą dieną prasidėjo tikras darbas – dienotvarkėje buvo numatytas apsilankymas „Pine Street Market“, Rusty Bowers priklausančioje mėsinėje. Pats Rusty taip pat naudoja Big Green Egg kepsninę ir Atlantoje esančioje būstinėje, Big Green Egg Kulinarijos centre, rengia parodomuosius maisto gaminius. Jo gaminiai garsėja puikiu skoniu ir kokybe. Kalbama, kad „Pine Street Market“ – viena geriausių mėsinių Atlantoje. Tai buvo daug žadanti įkvepiančios kulinarinės kelionės pradžia.

Dešrelės ir mėsos gaminiai

„Pine Street Market“ įsikūrusi Avondeil Isteitse, tyliame Atlantos priemiestyje. >>

KIAULIENOS PAPILVĖ

SU SALDŽIOSIOMIS BULVĖMIS



6 porcijos

Gaminimo trukmė: 2,5–3 val.

800 g kiaulienos papilvės
agavų sirupo
rupios jūros druskos „Maldon“
12 nedidelių čiobrelių šakelių

Glajui:

250 ml persikų džemo
100 ml barbekiu padažo
40 ml burbono
3 v. š. agavų sirupo
3 v. š. gėlių medaus

Prieskonių mišiniui:

6 v. š. rūkytos maltos paprikos
2 v. š. džiovintų čiobrelių
1 v. š. česnakų granulių
1 v. š. maltų svogūnų
1 v. š. šviežiai grūstų juodųjų pipirų
2 v. š. „Muscovado“ arba smulkaus rudo cukraus
1 v. š. malto imbiero
žiupsnelio maltos aitriosios paprikos

Saldžiosioms bulvėms:

6 saldžiosios bulvės
7 a. š. malto cinamono
300 g sviesto + papildomai kepimo formai ištepti

Priedai:

pekalinės kariojos skiedros
convEGGtor laikiklis
dvigubas išmeigiamas nuotolinis termometras
ketaus keptuvė
ketaus plokštė
2 EGGmitt pirštinės

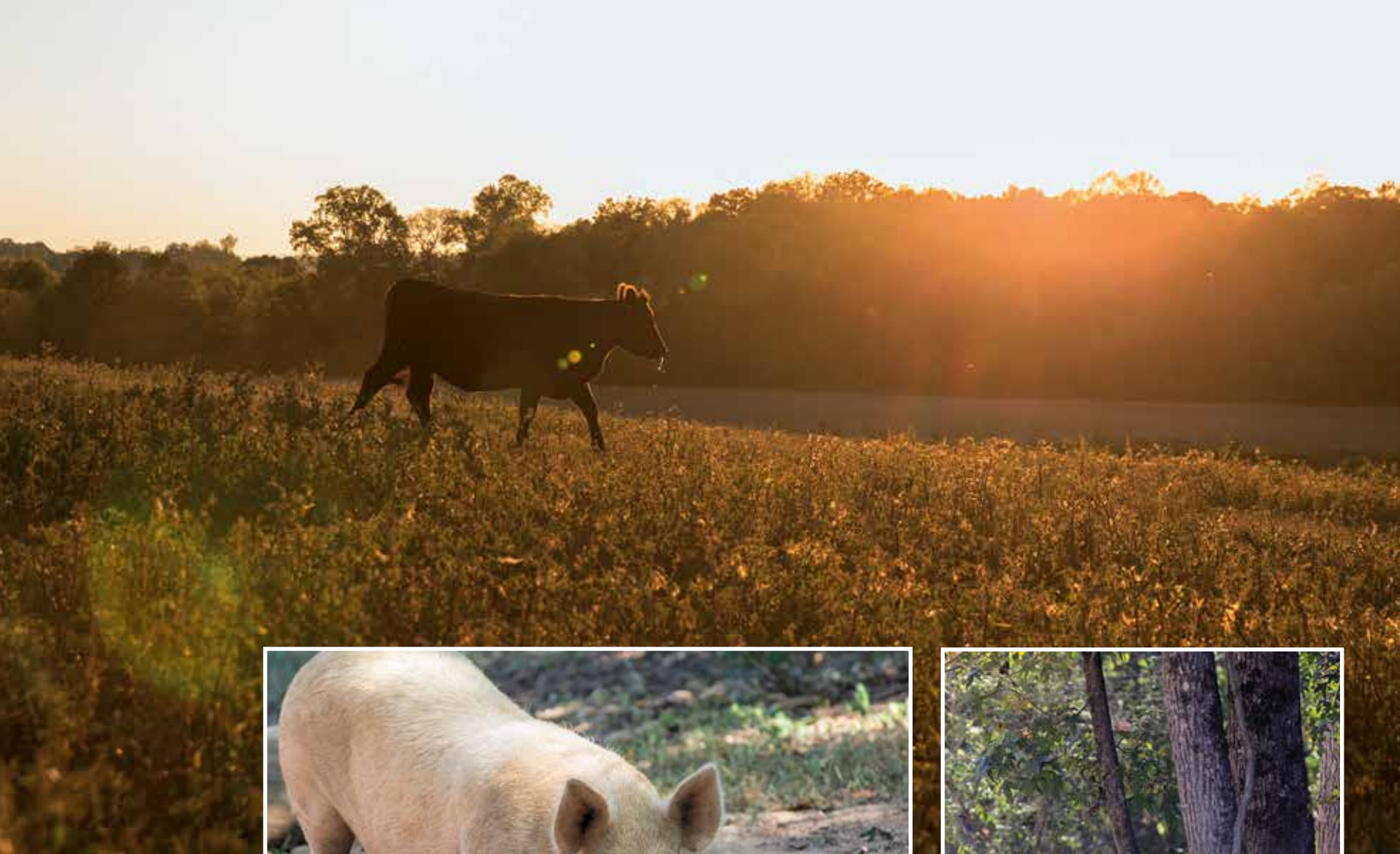
- Užkurkite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įkaitinkite iki maždaug 215 °C.
- Tuo tarpu visus glajui skirtus ingredientus sudėkite į prikaistuvį ir tankiai maišydami užvirinkite. Sumažinkite kaitrą ir kaitinkite maždaug 10 min. Atskirame indelyje sumaišykite visus prieskonius.
- Nuo papilvės nupjaukite riebalų sluoksnį, palikdami tik 3–4 mm minkštų baltų riebalų. Nupjaustykite atplaišas. Kryžmai įpjaukite riebalus. Papilvę įtrinkite prieskonių mišiniu ir apšlakstykite agavų sirupu. Pagal skonį pagardinkite druska ir į visus pagardus įtrinkite į mėsą.
- Ant rusenančių anglių išdėliokite saują pekaninės kariojos skiedrų ir į EGG kepsninę įdėkite convEGGtor laikiklį ir groteles. Uždėkite papilvę ant grotelių riebalais į viršų ir uždarykite kepsninės dangtį. Įdėjus convEGGtor temperatūra kepsninėje nukris iki maždaug 165 °C. Jei reikia, sureguliuokite temperatūrą ir rūkinkite papilvę 35–40 min.
- Aptepkite riebalų sluoksnį ir šonus glajumi, apverskite papilvę ir tą pusę taip pat aptepkite. Į mėsą įsmeikite termometro daviklį ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Nustatykite, kad termometras praneštų, kai mėsos temperatūra pasieks 72 °C.
- Kai temperatūra mėsos viduje sieks 72 °C, išimkite papilvę iš kepsninės ir pridenkite aliuminio folija. Kepsninę įkaitinkite iki 190 °C.
- Ištepkite ketaus keptuvę sviestu. Nuplaukite ir nusausinkite saldžiąsias bulves. Perpjaukite jas išilgai pusiau ir sudėkite į ketaus keptuvę lygiaja puse į viršų. Apibarstykite 6 a. š. cinamono. 250 g sviesto supjaustykite plonais gabalėliais ir išdėliokite ant saldžiųjų bulvių. Įsitinkinkite, kad bulvių puselės tvirtai laikosi ir neapvirs.
- Uždenkite keptuvę aliuminio folija ir uždėkite ant grotelių. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir



kepkite bulves 45 min., kol suminkštės. Tuo tarpu kiaulienos papilvę supjaustykite maždaug 4x4 cm dydžio gabalėliais ir išdėliokite ant ketaus plokštės. Vėl aptepkite kiaulieną glajumi ir pabarstykite prieskonių mišiniu.

- Užsidėję EGGmitt pirštines išimkite iš EGG kepsninės ketaus keptuvę su bulvėmis ir uždėkite ant grotelių ketaus plokštę su šonine. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite maždaug 5 min., kol glajus karamelizuosis, o kiauliena sušils.
- Tuo tarpu išskobkite 6 iškepusių bulvių puselių minkštimą ir sudėkite į dubenį. Likusį sviestą supjaustykite kubeliais ir taip pat sudėkite į dubenį. Apibarstykite likusiu cinamonu ir švelniai išmaišykite.
- Šeštadalį gauto mišinio sudėkite ant likusių bulvių puselių. Kiaulieną išdėliokite lėkštėse. Į jas sudėkite bulvių puselės ir papuoškite čiobreliais.





Tai ypatinga, išskirtinė mėsinė. Visai kaip pats mėsininkas, kuris, baigęs mokslus Amerikos kulinarijos institute Niujorke, 17 metų dirbo šefu. Čia nėra vitrinų, prikrautų žalios mėsos, tik rinktinis mėsos gaminių asortimentas. Pavyzdžiui, Rastis su komanda gamina gardžias namines rūkytas ir džiovintas dešreles ir kitokius mėsos gaminius: saliamį, vytintą pančeta, vytintą sprandinę, kumpį ir kelių rūšių rūkytą šoninę. Dar jis parduoda naminius jau termiškai apdorotus gaminius, pavyzdžiui, plėšytą kiaulieną, rūkytus šonkauliukus ir kitus įvairių ūkininkų produktus. Leidęs Jenny ir Thomas visko paragauti Rusty entuziastingai pradėjo pasakoti.

Tvarūs vietiniai ingredientai

Rastis pasakoja: „Kai dirbau šefu, labiausiai mėgau ruošti mėsą ir dešreles. 2008 m. pradžioje ūkininkų turguje susipažinau su Charlotte Swancy iš „Riverview“ ūkio Reindžeryje, Šiaurės Džordžijoje. Mane sužavėjo jų veiklos būdas ir mėsos kokybė. Tai paskatino įkurti mėsinę, kurioje norėjau dirbti tik su geriausia vietine tvariai užaugintų galvijų mėsa. Gamindamas dešras ir mėsos gaminius naudoju labai nedaug prieskonių, kad išryškėtų mėsos skonis. Gaminiai parduodami ne tik čia, bet ir ūkininkų turguose. Be to, mūsų gaminius perka daugiau nei 35 restoranai.“

Grynesnis skonis

„Riverview“ ūkis kiekvieną savaitę mums atveža penkias paskerstas kiaules. Mes patys jas iškauliname, – tęsia Rastis. – Bendradarbiaujame su dar keliais vietiniais ūkininkais, kurie vadovaujasi ta pačia filosofija kaip Charlotte ir jos vyras Wes. Pavyzdžiui, jautieną gauname iš „Brasstown Beef“. Jų mėsoje taip pat nerasi nei hormonų, nei antibiotikų. Galvijai minta tik žole – natūraliu maistu. Jie nėra tuginami kukurūzais, todėl mėsoje yra tinkamas kiekis omega riebiųjų rūgščių, suteikiančių daug grynesnį skonį. Man rūpi ne tik mėsos skonis ir kokybė, bet ir gyvulių gerovė.“

Šeimos verslas

„Eime su manimi, – linksmi pakviečia mėsininkas Jenny ir Thomas į gamybines patalpas. – Mėsininkai gamina dešreles, parodysiu jums rūkyklas ir džiovinimo patalpą. Ar norėtumėte rytoj kartu su manimi apsilankyti „Riverview“ ūkyje? Pakeliui užsuksių pas Charlotte ir Wes, galėsite išvysti, kaip ten gyvena gyvuliai. Pakviesiu prisidėti ir savo bičiulį šefą Terry Koval iš „Wrecking Bar“. Jis taip pat pakvaišęs dėl Big Green Egg, todėl pakeliui nestigs kalbų. Kai apžiūrėsite ūkį, užkursime EGG kepsninę ir pasigaminsime ką nors skanaus.“

Viskis ir alus

Charlotte jau laukė, didžiuodamasi, kad gali aprodyti šeimos verslą. Svečiams pradėjus ekskursiją Charlotte linksmi prabilo: „Esame uždarą ciklo ūkis. Visi mūsų jaunikliai gimsta ir užauga šitame ūkyje. Gyvuliai minta tuo, ką duoda gamta, kiaules papildomai šeriamo pačių auginamais javais. Mano vyras Wes atsakingas už gyvulius ir daržoves bei grūdus, įskaitant senas genetiškai nemodifikuotas rūšis, pvz., baltuosius, geltonuosius ir raudonuosius kukurūzus. >>

Chop Shop

2017 m. viduryje Rusty Bowers ir Swancy šeima madingame Granto parko kvartale atidarys „Chop Shop“. Tai bus daugiau nei mėsinė. Be mėsos bus galima įsigyti pieno produktų, daržovių ir konservų. Ši parduotuvė prekiaus vietos ūkininkų produktais, be to, ten galės veikti vienos dienos užkandinės, vykti įvairūs renginiai: dirbtuvės, degustacijos. „Chop Shop“ taps maisto oaze Atlantos širdyje, kur visi galės ateiti pasimėgauti geriausiu Džordžijos maistu. O terasoje, be abejo, stovės Big Green Egg!

SU PRIEDAIS GAMINTI DAR SMAGIAU!



1. Flat Baking Stone

Kepimo akmuo

Uždėję kepimo akmenį ant Big Green Egg kepsninės grotelių galėsite be vargo kepti tokius patiekalus kaip gardi traški duona ir pica. Kepimo akmuo tinkamas Medium, Large ir XLarge kepsninėms.

2. Cast Iron Plancha Griddle

Rantytą ketaus plokštę

Su šia rantytą ketaus plokštę jūsų Big Green Egg taps dar universalesnė. Rantytoje pusėje galite kepti tokius trapius ingredientus kaip mėsa ir žuvies filė su žolelių plutele arba produktus, kurie gali įkristi į grotelių tarpą. Plokščia pusė, be kita ko, tinka lietinams, blynams ir kiaušiniams kepti. Rantytą ketaus plokštę (Ø 35 cm) tinka kepsninėms nuo Large iki XLarge.

3. Green Dutch Oven Round & Oval

Žalias puodas, apvalus ir ovalus

Tai du išskirtiniai Big Green Egg puodai, išsiskiriantys funkcionalumu, patvarumu ir praktiškumu. Puodai sukurti taip, kad dangčius būtų galima panaudoti atskirai. Juos galima naudoti kaip keptuves arba pyragų bei desertų formas. Galėsite šiuose induose kepti, skrudinti, troškinti, pagaminti gardžią sriubą, karį ar kitokį vieno puodo patiekalą. Puodai pakelia temperatūrą iki 232 °C. Žalias puodas, apvalus (4 l) ir ovalus (5,2 l) tinka kepsninėms nuo Large iki XLarge.

4. Wood Chips

Medienos skiedros

Ant žioruojančių anglių užbarstę mirkytų medienos drožlių galėsite tobulai išrūškinti ingredientus ir patiekalus, suteikdami jiems ryškaus papildomo skonio. Big Green Egg siūlo skirtingų aromatų medienos skiedras, įskaitant kario, pekaninės kario, obels ir vyšnios.

Visą asortimentą rasite apsilankę biggreenegg.eu



Jo dvynys brolis Bredas daugiausia užsiima kukurūzinių miltų ir kruopų gamyba. Be to, jis mala grūdus, kuriuos naudojame kaip žaliavą viskiui ir alui. Ją vėliau parduodame varykloms ir mažoms alaus darykloms. Iš viso auginame 130 karvių, 4 veislinius jaučius, 80 veislinių kiaulių ir 5 veislinius kuilius."

Natūralios sąlygos

„Mums svarbiausias verslas – kiaulių veisimas, – tęsia ūkininko žmona. – Karvių nėštumas trunka ilgai, jos atsiveda jauniklių tik kartą per metus, o veršiukai skerdžiami tik sulaukę 18–24 mėnesių. Dažniausiai karvė atsiveda vieną veršiuką – daugybiniai nėštumai veikia išimtis nei taisyklė. Su kiaučiais yra kitaip, jų vados visada didesnės, o nėštumas trumpesnis.“ Black Angus veislės galvijai „Riverview“ ūkyje lėpinami. Jie visus metus praleidžia lauke, misdami 10 skirtingų rūšių žolėmis, kurios sėjamos specialiai jiems. Veršiukai būna su motinomis 5 mėnesius ir auga natūraliomis sąlygomis.

Mėsos kokybė

Tuo tarpu prie mūsų prisidėjęs Wes pasiūlė apžiūrėti kiaučes. „Turime maždaug 500 kiaučių, – pasakoja jis, – visos jos didžiąją gyvenimo dalį praleidžia pievose ir miškuose aplink ūkį. Kai paršavedė jau ruošiasi gimdyti, perkeliame ją į specialų aptvarą. Taip galime saugoti, kad ji neužgultų ir mirtinai nesutraiškėtų paršiukų. Jie su motina būna keturias savaites. Mūsų paršavedės yra Yorkshire veislės, kuri yra labai pieninga. O kuiliai – Berkshire veislės, gerinančios jauniklių mėsos kokybę. Paršiukai skerdžiami sulaukę 7–10 mėnesių amžiaus. Tuo metu jie sveria 100–125 kg. Prieš paskerdžiami jie kelias savaites gyvena pusiau atvirose kiaučidėse. Kiekvieną savaitę juos perkeliame vis į kitą aptvarą, kol ateina laikas keliauti į skerdyklą.“

Mėgautis drauge

„Kelionė į skerdyklą trunka vos 10 min., taigi

gyvuliai beveik nepatiria streso. Tai naudinga ir jiems, ir mėsos kokybei. Kitą dieną grįžtame pasiimti skerdienos. Charlotte registruoja visus užsakymus ir išvežioja mėsą ne tik tokiems mėsininkams kaip Rusty ar šefams kaip Terry. Mėsa patenka ir į Bendruomenės remiamų ūkininkų dėžes, kurias, pilnas vietinių ūkininkų užaugintų gėrybių, gali įsigyti pirkėjai. Neužsakytą mėsą parduodame kuriam nors ūkininkų turgui“, – baigia pasakoti Wes.

Tuo tarpu atėjo metas Jenny ir Thomas uždegti anglis Big Green Egg kepsninėje, kad drauge pasimėgautume keliais gardžiais patiekalais, pagamintais iš nuostabių ingredientų, užaugintų ir pagamintų Atlantos apylinkėse.

ŪKININKŲ TURGŪS

Atlantoje vyksta daug savaitinių arba sezoninių ūkininkų turgų, įskaitant:

Peachtree Road ūkininkų turgus
Marietta Square ūkininkų turgus
Avondale Estates ūkininkų turgus
Freedom ūkininkų turgus
Piedmont Park ūkininkų turgus
Morningside ūkininkų turgus
Decatur ūkininkų turgus
Tucker ūkininkų turgus
Chattanooga Main Street turgus
Ponce City ūkininkų turgus
Grant Park ūkininkų turgus



ŠONINĖS DUONA

1 kepalas

Pasiruošimas iš anksto: 20 min.

(papildomai 45 + 30 min. tešlai kildinti)

Gaminimo trukmė: 25 min.

(papildomai 30 min. atvėsti)

20 g sviesto + kepimo skardai ištepti
400 g nedideliais kubeliais pjaustytos šoninės
500 g miltų + pabarstyti
50 g šviežių mielių
2 v. š. alyvuogių aliejaus
1 v. š. agavų sirupo
½ a. š. druskos

Priedai:

- žalias ovalus puodas
- pekaninės karijos skiedros
- convEGGtor laikiklis

Keptuvėje išlydykite sviestą ir jame pakepkite šoninę, kol apskrus. Šoninę išgriebkite iš keptuvės ir uždėkite ant popierinio rankšluosčio, kad nuvarvėtų riebalai ir mėsa atvėstų.

Į didelį dubenį sudėkite miltus. Kitame dubenėlyje sutrupinkite mieles, supilkite 600 ml drungno vandens ir įmaišykite alyvuogių aliejų, agavų sirupą, druską ir atvėsusią šoninę. Pusę gauto mišinio įmaišykite į miltus ir minkydami pamažu supilkite likusį skystį. Kaskart prieš pildami skystį gerai išminkykite tešlą.

Miltuotomis rankomis toliau minkykite tešlą, kol ji taps minkšta ir elastinga. Jei reikia, įmaišykite daugiau miltų. Tešlą iš visų pusių apibarstykite miltais, vėl įdėkite į dubenį ir uždenkite švari rankšluostėliu. Laikykite šiltoje vietoje 45 min., kol iškils dvigubai.

Žalią puodą ištepkitė sviestu. Ant švaraus miltais pabarstyto stalviršio uždėkite tešlą. Minkykite, kol tešloje nebeliks oro pūslelių (jei reikia, pabarstykite daugiau miltų) ir suformuokite ovalą. Įdėkite tešlą į puodą, uždenkite švari rankšluostėliu

ir palaikykite 30 min. šiltoje vietoje, kol iškils.

Tuo tarpu Big Green Egg kepsninėje uždekitė anglis ir įkaitinkite iki maždaug 260 °C.

Aštrių peiliu įpjaukite tešloje langelių raštą.

Ant rusenančių anglių išdėliokite saują pekaninės karijos skiedrų ir įdėkite į kepsninę convEGGtor laikiklį bei groteles.

Uždėkite puodą ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Įdėjus laikiklį temperatūra kepsninėje nukris iki maždaug 210 °C. Jei reikia, pareguliuokite temperatūrą.

Kepkite duoną 15–20 min., kol pagels. Ar duona iškepusi, patikrinsite išėmę ją iš puodo ir pabilsnoję į apačią. Jei garsas duslus, duona iškepusi. Jei ne, grąžinkite duoną į puodą. Uždarykite EGG kepsninės dangtį, kepkite duoną dar 5 min. ir dar kartą patikrinkite.

Išimkite duoną iš puodo ir uždėję ant grotelių palaikykite maždaug 30 min., kol atvės.

BRUSKETOS SU ŠONINĖS DUONA

DŽORDŽIJOS STILIUMI

Patarimas

Norėtumėte brusketoms suteikti dūmų aromato ir papildomo skonio? Prieš įdėdami convEGGtor laikiklį ant rusenančių anglių išdėliokite sauja obels skiedrų. Iš pradžių palaikykite kiek aukštesnę temperatūrą ir convEGGtor bei groteles įdėkite prieš pat įdėdami kepimo akmenį. Įdėjus laikiklį ir kepimo plokštę temperatūra kepsninėje sumažės maždaug 50 °C.

6 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 10–15 min.

(papildomai 1 val. marinuoti)

Gaminimo trukmė: 30 min.

2 raudoni pomidorai
2 geltoni pomidorai
1 žalias pomidoras
1 geltonoji paprika
1 raudonoji paprika
1 mažas baklažanas
1 nedidelis raudonasis svogūnas
1 nedidelis saldusis svogūnas
3 laiškinių svogūnai
6 valgamosios ybiškės
1 česnako skiltelė
1 nedidelė aitrioji paprika
1 Chalapos paprika
maždaug 3 v. š. saldžiai aštraus padažo
maždaug 1 v. š. obuolių acto
maždaug 1 a. š. medaus
1 a. š. smulkiai kapotų raudonėlių
2 a. š. smulkiai kapotų čiobrelių
1 v. š. druskos
½ v. š. šviežiai grūstų juodųjų pipirų
6 riekės šviežios šoninės duonos (žr. receptą)
300 g aitraus tepamo sūrio (žr. receptą)

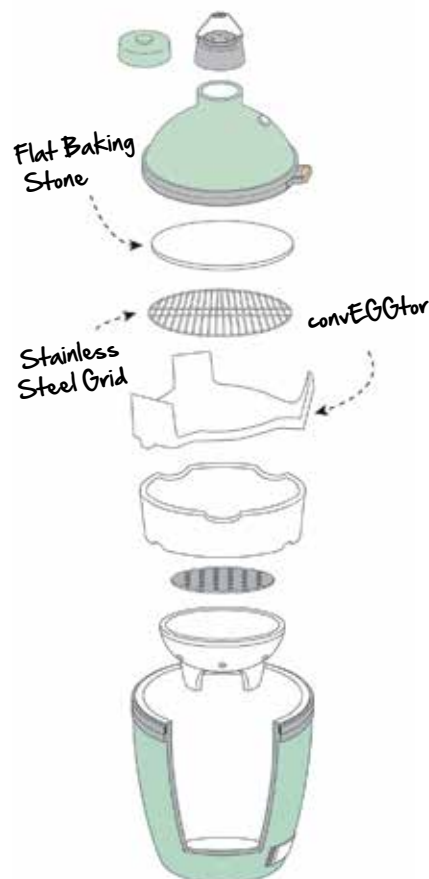
Priedai:

- convEGGtor laikiklis
- kepimo akmuo
- 2 EGGmitt pirštinės

- Pomidorus perpjaukite per pusę, išskobkite sėklas, o minkštimą supjaustykite kubeliais.
- Paprikas taip pat perpjaukite per pusę, nupjaukite kotelius, išimkite sėklas, o minkštimą susmulkinkite kubeliais. Taip pat supjaustykite baklažano minkštimą. Svogūnus nulupkite ir susmulkinkite. Laiškinis svogūnas ir valgamosios ybiškės supjaustykite žiedeliais. Nulupkite česnako skiltelę, išimkite aitriųjų paprikų sėklas, o minkštimą susmulkinkite.
- Visus pjaustytus ir kapotus ingredientus sudėkite į dubenį. Saldžiai aštrų padažą, obuolių actą, medų, raudonėlius ir čiobrelius sutrinkite iki vientisos masės, pagal skonį pagardinkite druska bei pipirais ir gautą mišinį įmaišykite į smulkintas daržoves. Uždenkite dubenį maistine plėvele, įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite 1 val.
- Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję convEGGtor laikiklį ir groteles įkaitinkite iki 250 °C. Pamaišykite daržoves, paragaukite ir, jei reikia, įdėkite daugiau saldžiai aštraus padažo, obuolių acto, medaus, druskos ir/ arba pipirų, kad pasiektumėte tobulą saldaus, rūgštaus ir aitraus balansą.

- Ant kepimo akmens išdėliokite šoninės duonos riekės, ant jų padalykite daržovių mišinį. Ant šių uždėkite po šaukštą aitraus sūrio. EGGmitt pirštinėmis atsargiai uždėkite kepimo akmenį ant grotelių, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite brusketas 12–15 min., kol apskrus ir taps traškios.

Ideali sąranka šiam patiekalui



Kepimas ant akmens plokštės

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

Taip pat tinka:

Duonai, picai, karštam šokoladiniam pyragaičiui, bulvėms ir kitoms daržovėms su lupena.

OBUOLIŲ TRUPINIUOTIS SU VYŠNIŲ IR PERSIKŲ DŽEMU

Patarimas

Kad būtų įdomiau, prieš kepdami trupiniuotį apibarstykite smulkiai kapotomis pekaninėmis karijų riešutais.

6-8 porcijos
Gaminimo laikas: 40 min.

180 g sviesto + kepimo formai ištepiti
350 g miltų
200 + 40 g smulkaus rudo cukraus
1 kiaušinio trynys
3 obuoliai
½ citrinos sultys
2 a. š. malto cinamono
4-6 v. š. vyšnių džemo (su uogų gabaliukais)
4-6 v. š. persikų džemo (su vaisių gabaliukais)

Priedai:
convEGGtor laikiklis

Užkurkite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję convEGGtor laikiklį bei grotelės įkaitinkite iki 150 °C. Sviestu ištepkite apvalią ketaus kepimo formą (Ø 20 cm).

Sviestą supjaustykite nedideliais kubeliais. Dubenyje sumaišykite miltus ir 200 g cukraus. Sudėkite sviestą, kiaušinio trynį, sumaišykite ir plakite elektriniu plakikliu, kol tešla sulips į gabalėlius.

Kepimo formą išklorkite dviem trečdaliais trapios tešlos. Suformuokite maždaug 2 cm aukščio kraštelį. Nulupkite ir išdarinėkite obuolius. Supjaustykite juos plonais griežinėliais ir



apšlakstykite citrinų sultimis. Išdėliokite obuolių griežinėlius ratu ant tešlos, kad ji visiškai pasidengtų, ir pabarstykite cinamonu. Likusią tešlą užtrupinkite ant obuolių. Kepinį aptepkite vyšnių ir persikų džemu, apibarstykite likusiu cukrumi.

Uždėkite formą ant grotelių, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite obuolių trupiniuotį maždaug 15 min., kol apskrus ir iškeps.

AITRUS TEPAMAS SŪRIS PAGAL „FLAMING PIG“

Išeis maždaug 400 g mišinio
Gaminimo trukmė: 15 min.
(papildomai 6-12 val. laikyti)

100 g konservuotų aitriųjų paprikų (iš skardinės arba stiklainio)
300 g brandaus čederio
8 v. š. majonezo
6 v. š. kreminio sūrio
¼ a. š. maltų svogūnų
¼ a. š. česnakų granulių
¼ a. š. maltos rūkytos paprikos (pagal skonį švelnios arba aitrios)
¼ a. š. šviežiai grūstų juodųjų pipirų
¼ a. š. garstyčių miltelių
½ a. š. vusterio padažo
¼ a. š. krienų
½ a. š. sriračos

JAV Pietuose dažnai naudojamas aitrus tepamas sūris, pagamintas iš čederio ir/ arba kreminio sūrio, majonezo, pagardintas smulkiai pjaustytomis aitriosiomis paprikomis. JAV toks sūris dar vadinamas Pietų paštetu arba ikrais.

Aitriąsias paprikas susmulkinkite, čederį smulkiai sutarkuokite. Kartu su kitais ingredientais sudėkite į dubenį ir sutrinkite iki vientisos masės. Uždenkite maistine plėvele ir prieš naudodami 6-12 val. palaikykite šaldytuve.

Patarimas
Jei naudosite sūrį gamindami Džordžijos stiliaus brusketas, panorėję galite ingredientus trinti ne smulkintuvu, o šakute, kad mišinys būtų ne toks glotnus.



SENA IŠMINTIS IR INOVATYVIOS MEDŽIAGOS...

Big Green Egg® sukurta senovinės azijietiškos molio krosnies pavyzdžiu – toje malkomis kūrenamoje krosnyje pavykdavo sukurti stebėtinai malonaus skonio patiekalus. Tokią tradicinę krosnį suderinome su šiuolaikinėmis žiniomis, gamybos procesu ir inovatyviomis medžiagomis, kad sukurtume patį geriausią kepimo prietaisą. Iš dalies dėl nepriekaištingos oro cirkuliacijos, kuri užtikrina, kad maistas iškeptų tolygiai ir tinkamoje temperatūroje, Big Green Egg leidžia patiekti gardžius sultingus patiekalus.



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



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

...LEMIAM NEPRILYGSTAMUS SKONIO POTYRIUS...

Drauge mėgautis geru gyvenimu – štai kam skirta Big Green Egg. Gražaus ir funkcinio dizaino ir aukščiausios kokybės medžiagų derinys užtikrina, kad Big Green Egg būtų geriausia iš geriausių. Big Green Egg gaminama iš išskirtinės neįtikėtina aukštos kokybės keramikos, sukurtos pasitelkiant NASA išstobulintą technologiją. Drauge su įvairiomis patentuotomis dalimis ši ypatinga keramika, pasižyminti puikiomis izoliacinėmis savybėmis, išskiria Big Green Egg iš kitų. Keramika nesiplėsdama ir nesitraukdama pakelia didžiulį karštį ir temperatūros svyravimus. Ją galima įkaitinti mažiausiai 100 000 kartų, o kokybė nenukentės. Todėl Big Green Egg suteikia vartotojams ribotą garantiją visam eksploatacijos laikotarpiui, galiojančią visų kepsninės keraminių dalių medžiagoms ir struktūrai. Joks kitas maisto ruošimo prietaisas nėra toks patikimas, tvarus, atsparus oro sąlygoms ir nepasižymi tokiomis izoliacinėmis savybėmis. Negana to, kaitra atsimuša į sienelės – taip sukuriamas oro srautas, kuris visiems patiekalams, pagamintiems EGG kepsninėje, suteikia išskirtinio skonio.

PAKAKS TRIJŲ UŽDEGIKLIŲ, IR EGG KEPSNINĘ GALĖSITE NAUDOTI JAU PO 15 MINUČIŲ!

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



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

...IR UŽTIKRINA LINKSMAI PRALEISTĄ LAIKĄ!

Kadangi kepsninė labai patikima, galite be rūpesčių mėgautis Big Green Egg. Temperatūrą lengva reguliuoti, be to, ji labai stabili. Dėl aukštos kokybės karštį sulaikančios keramikos lauko temperatūra neveikia kepsninės viduje esančios temperatūros. Dvi reguliuojamos angos: oro reguliatorius ir dvifunkcis metalinis gaubtas, – leidžia tiksliai reguliuoti ir išlaikyti temperatūrą su vos kelių laipsnių paklaida. Kuo mažiau bus pravertos angos, tuo temperatūra viduje bus žemesnė ir atvirkščiai. Iš dalies todėl, kad pasitelkus tam tikrus priedus temperatūra kepsninėje gali siekti 70–350 °C, Big Green Egg galima naudoti įvairius maisto ruošimo būdus: kepimą ant grotelių, skrudinimą, kepimą orkaitėje, troškinimą, rūkinimą ir maisto gaminimą žemoje temperatūroje. Patiekalų skonis jus nustebins.



Mini

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

MiniMax

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

Standartinis modelis Mini neturi EGG Carrier.

BIG GREEN EGG IŠSAMIAU

PATIKIMA KOKYBĖ. AUKŠČIAUSIOS RŪŠIES KERAMIKA. RIMTA LAUKO KEPSNINĖ!

KERAMINIS GESIKLIS

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

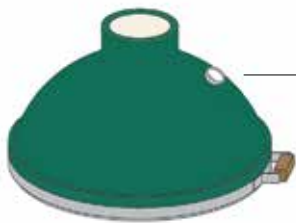


DVIFUNKCIS METALINIS GAUBTAS

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

DANGTIS SU KAMINU

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



TEMPERATŪROS SKALĖ

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



NERŪDIJANČIO PLIENO GROTELĖS

Nerūdijančio plieno grotelės naudojamos patiekalams kepti ir skrudinti.



UGNIES ŽIEDAS

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



ARDYNAS

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

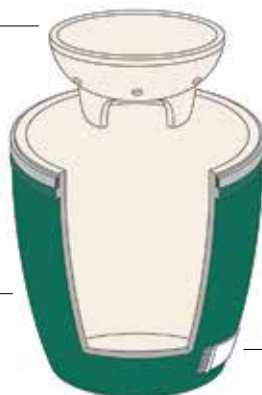
KERAMINĖ UGNIADĖŽĖ

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



TRAUKOS ANGA

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



PAGRINDAS

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

VISAPUSIŠKAS SAUGUMAS

Gaminant maistą tenka nuolat įdėti arba išimti convEGGtor, taip pat siekiant geresnių rezultatų keisti nerūdijančio plieno grotelės į ketaus grotelės ir atvirkščiai. Visada tam naudokite pritaikytus priedus, pavyzdžiui, EGGmitt® ir Cast Iron Grid Lifter. Taip pat nepamirškite, kad deganti kepsninė EGG visada turi būti atidaroma atsargiai, dviem judesiais. Pirmiausia kilstelėkite dangtį per kelis centimetrus, kad palengva į vidų patektų deguonies. Taip palaikykite dangtį kelias sekundes, po to visiškai jį atidarykite. Taip išvengsite ugnies liežuvių, kurie gali pakilti. Naudodami kepsninę EGG, prieš tai perskaitykite visus saugos patarimus interneto svetainėje biggreenegg.eu.

Daugiau informacijos ieškokite interneto svetainėje biggreenegg.eu



Small

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

Medium

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

Large

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

XLarge

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

XXLarge

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



Kaip Big Green Egg užkariavo pasaulį

Pagrindinė būstinė Atlantoje – vienintelė vieta visame plačiame pasaulyje, kur atsiskleidžia Big Green Egg kepsninių praeitis ir dabartis. Jenny ir Thomas Eriksson Fröhlich nuolat domisi ir ieško naujausių Big Green Egg priedų bei prietaisų, todėl prieš grįždami namo užsuko į pagrindinę šių kepsninių parduotuvę, esančią Atlantos pakrastyje. Vizito metu jų laukė netikėtas susitikimas.

Ši parduotuvė – kiekvieno užkietėjusio EGG kepsninių gerbėjo meka. Čia rasite neišsenkančias visų įmanomų priedų atsargas, o Jenny ir Thomas didžiulį įspūdį paliko greta esantis Kulinarijos centras. Jame tokie savo amato meistrai kaip mėsininkas Rusty Bowers ir šefas Terry Koval rengia parodomuosius maisto gaminimus ir seminarus tiems, kurie nori išmokyti gaminti maistą Big Green Egg kepsninėje,

siekia tobulinti įgūdžius arba domisi tam tikru maisto gaminimo būdu. Vos Jenny ir Thomas įėjus į muziejų, esantį už parduotuvės, prie jų priėjo Ed Fisher, Big Green Egg įkūrėjas, ir pasiteiravo, ar svečiai žino Big Green Egg atsiradimo istoriją. „Žinoma! – atsakė Jenny. – Bet neabejojame, kad jūs ją papasakosite geriau.“

Big Green Egg gyvenimo būdas

Siekiant (visada) patenkinti visų norus Big Green Egg prekės ženklas nuolat tobulinamas. Naudojamos medžiagos nuolat tikrinamos ir lyginamos su naujai rinkoje atsiradusiomis medžiagomis. Kasmet plečiamas priedų pasirinkimas, siekiant dar labiau praturtinti Big Green Egg gyvenimo būdą. Po to, kai dešimtojo dešimtmečio viduryje buvo pristatyti šiuolaikiški keraminiai modeliai Mini, Small, Medium ir Large, laikui bėgant buvo pristatyti dar trys dydžiai: XLarge (2005), XXLarge (2013) ir MiniMax (2014). Taip pasielgta reaguojant į pirkėjų prašymus. Dabar yra modelių, tinkamų visiems.

Nuo kamado iki Big Green Egg

Kelias nuo kamado iki šiuolaikinės Big Green Egg kepsninės aiškiai pavaizduotas Big Green Egg muziejuje Atlantoje. Čia eksponuojamos pirmosios versijos, prototipai ir dabartinės EGG kepsninės – taip pasakojama šio ypatingo maisto gaminimo prietaiso istorija. Iš pradžių importuotos molinės kamado buvo įvairių spalvų, priklausomai nuo regiono, kuriame buvo pagamintos. Šiuolaikinės keraminės Big Green Egg kepsninės yra žalios, išskyrus kelias mėlynas kepsnines, pagamintas šio šimtmečio pradžioje, ir bandomąjį vario spalvos modelį, kuriuo galima pasigėrėti muziejuje, bet į rinką jis taip ir nepateko.

Universalus maisto gaminimo prietaisas

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



Išskirtinė spalva

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

Geriausią kamado pasaulyje

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



Išskirtinės kokybės keramika

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

Dažnai kopijuojama, bet neprilygstama

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



TRYŠ PATIEKALAI, PAGAMINTI BIG GREEN EGG KEPSNINĖJE

Kiekvienam patiekalui Big Green Egg kepsninė suteikia ypatingo skonio. Tai viena priežasčių, kodėl šios kepsninės tapo tokios populiarios. Juk tokio skonio vis negana! Jei netikite, pagaminkite Big Green Egg kepsninėje šiuos tris patiekalus. Visi jie, nuo užkandžio iki deserto, maloniai nustebins susirinkusius prie stalo.

Traškūs gruzdinti
žali pomidorai su
kiaulienos papilve

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 50 min.

(papildomai 4–12 val. vištai marinuoti)

Užkandžio gaminimo trukmė: 45 min.

Pagrindinio patiekalo gaminimo trukmė: 55 min.

Deserto gaminimo trukmė: 30 min.

Užkandis: Pomidorai su kiaulienos papilve

500 g riebios kiaulienos papilvės
1 rozmarino šakelė
250 ml saulėgrąžų aliejaus
4 nesunokę (žali) pomidorai
maždaug 150 g miltų
4 kiaušinių baltymai (trynių reikės kepant desertą)
maždaug 150 g pankos džiūvėsėlių

Padažui:

200 g majonezo
50 g pomidorų padažo
25 g sračos (aitriųjų paprikų padažo)

Pagrindinis patiekalas: koloje marinuota višta

1 višta (1,2 kg svorio)
50 g šviežio imbiero
2 česnako skiltelės
1 v. š. aitrių garstyčių
650 ml kolos

400 g ropių
750 ml pieno
250 g kukurūzų kruopų arba polentos
100 g sviesto
100 g tarkuoto čederio

Desertas: Persikų pyragas

3 persikai (švieži arba konservuoti)
sviesto kepimo formai ištepti
100 g kepinių miltų
50 g cukraus
200 ml pieno
4 kiaušinių trynių (baltymų reikės gaminant užkandį)
100 g gervuogių
cukraus pudros

Priedai:

• Stačiakampė skysčių surinkimo talpa
• Puodas su dangčiu
• Momentinis skaitmeninis termometras
• Ketaus grotelių kėliklis
• Ketaus grotelės
• Ketaus prikaistuvis su šepetėliu
• convEGGtor laikiklis
• EGGmitt pirštinė

PASIRUOŠIMAS IŠ ANKSTO

Koloje marinuota višta

▶ Paukštienos žirklemis nukirpkite šonkaulius

abipus vištos stuburo. Apverskite vištą, suplokite ir tokią vištos išklotinę persmeikite dviem tvirtais metaliniais iešmais, kad išlaikytų formą.

▶ Nulupkite imbierą ir 1 česnako skiltelę ir smulkiai sukapokite. Sudėkite į garstyčias kartu su šlakeliu kolos ir išmaišykite iki vientisos masės. Įmaišykite likusią kolą ir supilkite marinatą į skysčių talpą. Panardinkite vištos išklotinę į marinatą ir uždenkite folija. Įdėkite skysčių talpą į šaldytuvą ir marinuokite vištą 4–12 val. Įpusėjus marinavimosi laikui vištą apverskite.

▶ Supjaustykite ropes skiltimis ir pavirkite sūdytame vandenyje. Virkite maždaug 4 min., kol suminkštės, ir nukošę perplaukite šaltu vandeniu. Uždenkite ir laikykite šaldytuve, kol prireiks.

Pomidorai su kiaulienos papilve

▶ Supjaustykite kiaulienos papilvę storais bryzeliais. Nuskabykite rozmarino lapelius ir smulkiai sukapokite. Sumaišykite visus padažui reikalingus ingredientus ir supilkite į nedidelį stiklainį arba dubenėlį. Viską uždenkite ir laikykite šaldytuve.

Persikų pyragas

▶ Nulupkite persikų odeles. Kaulavaisius perpjaukite per pusę, išimkite kauliuką, o minkštimą





Koloje marinuota višta su kukurūzų koše ir ropėmis



Persikų pyragas

supjaustykite skiltelėmis. Uždenkite ir laikykite šaldytuve, kol prireiks.

- › Sviestu ištepkite apvalią kepimo formą (Ø 18 cm ir maždaug 3 cm aukščio). Dubenyje sumaišykite kepinių miltus, cukrų, pieną ir kiaušinių trynius. Maišykite iki vientisos masės. Supilkite tešlą į kepimo formą, uždenkite folija ir laikykite šaldytuve, kol prireiks.

GAMINIMAS

Pomidorai su kiaulienos papildu

- › Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję grotelės įkaitinkite iki 200 °C. Pomidorus supjaustykite 1 cm storio griežinėliais ir apibarstykite druska bei pipirais. Suberkite į lėkštę miltus ir negilame dubenėlyje išplakite kiaušinių baltymus. Smulkintus rozmarinus sumaišykite su panku džiovėseliais ir suberkite į lėkštę.
- › Supilkite į puodą saulėgrąžų aliejų ir uždėkite jį ant grotelių. Sudėkite kiaulienos bryzelius į dar neįšilusį saulėgrąžų aliejų, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite mėsą 10–15 min., kol apskrus. Pomidorų griežinėlius pirma panardinkite į miltus (perteklių nukratykite), po to į kiaušinių baltymus ir galiausiai į panku džiovėsius.
- › Kiaurasamčiu ištraukite iš puodo kiaulienos papildą ir sudėkite ant popierinio rankšluosčio, kad nuvarvėtų. Termometru atsargiai pamatuokite, ar saulėgrąžų aliejus įkaito iki 160 °C. Jei aliejus per karštas, trumpam nukelkite puodą nuo grotelių (ir vos aliejui atvėsęs grąžinkite) arba pakaitinkite ilgiau, jei jis per vėsus.
- › Sudėkite dalį džiovėseliuose apvoliotų pomidorų į aliejų ir kepkite maždaug 4 min., kol iš visų pusių apskrus. Išgriebkite juos iš puodo kiaurasamčiu, sudėkite ant popierinio rankšluosčio nuvarvėti ir pabarstykite druska bei pipirais. Tuo tarpu iškepkite likusius pomidorus, kol visi bus apskrudę.

- › Gruzdintus pomidorus patiekite su traškia kiaulienos papilve ir padažu.

Koloje marinuota višta

- › Išimkite iš kepsninės nerūdijančio plieno grotelės ir grotelių kėlikliu įdėkite ketaus grotelės. Įkaitinkite EGG kepsninę iki 180 °C.
- › Išimkite vištą iš marinato ir nusauskite popieriniu rankšluosčiu. Dalį marinato įpilkite į ketaus prikaistuvį. Vištą apkepkite po kelias minutes iš visų pusių, kol apskrus. Nukelkite vištą nuo grotelių, grotelių kėlikliu išimkite ketaus grotelės ir įdėkite į EGG kepsninę convEGGtor laikiklį. Ant jo uždėkite talpą su marinatu, vėl įdėkite nerūdijančio plieno grotelės, o ant jų uždėkite vištą odele į viršų. Ant grotelių greta vištos uždėkite prikaistuvį su likusiu marinatu. Uždarykite EGG kepsninės dangtį, sumažinkite temperatūrą iki 150 °C ir kepkite vištą maždaug 45 min. Reguliariai aptepkite vištą marinatu iš prikaistuvio. Marinatas jame ir skysčių surinkimo talpoje pamažu tirštės. Jei jis pasidarys per tirštas, atskieskite vandeniu.
- › Kol višta kepa Big Green Egg kepsninėje, nulupkite ir smulkiai sukapokite antrą česnako skiltelę. Į storasienį puodą supilkite pieną, 750 ml vandens, smulkintą česnaką ir užvirinkite ant viryklės. Įmaišykite kukurūzų kruopas (arba polentą), sumažinkite kaitrą ir virkite 30 min.
- › Nukelkite išvirusią kukurūzų košę nuo kaitros ir uždenę dangčiu palikite pastovėti. Išimkite iš EGG kepsninės vištą ir uždenkite aliuminio folija. Išimkite grotelės ir į skysčių talpoje esantį marinatą sudėkite ropių skilteles. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir maždaug 5 min. pašildykite ropes.
- › Tuo tarpu sviestą supjaustykite kubeliais ir įmaišykite į kukurūzų košę kartu su tarkuotu čederiu, pagal skonį pagardinkite druska.

Ištraukite iš vištos iešmus ir supjaustykite paukštį dailiais gabalėliais. Išimkite iš EGG kepsninės talpą su marinuotomis ropėmis. Vėl įdėkite grotelės, kad galėtumėte iškepti desertą. convEGGtor laikiklio neišimkite.

- › Išdėliokite vištą ir ropes lėkštėse kartu su sutirštėjusiu marinatu, patiekite su nemažu kaupu kukurūzų košės.

Persikų pyragas

- › Išimkite kepimo formą su tešla iš šaldytuvo. Įsitinkite, kad EGG kepsninėje, į kurią įdėtas convEGGtor laikiklis ir grotelės, temperatūra siekia 180 °C. Jei reikia, padidinkite arba pamažinkite ją.
- › Tešlą apdėliokite persikų skiltelėmis, apibarstykite gervuogėmis. Uždėkite kepimo formą ant EGG kepsninės grotelių, uždarykite dangtį ir kepkite pyragą maždaug 25 min., kol parus ir iškeps.
- › Išimkite kepimo formą iš EGG kepsninės, dar šiltą pyragą pabarstykite cukraus pudra ir supjaustykite gabalėliais.

GAUKITE RECEPTUS INTERNETU

Norėtumėte el. paštu gauti naujausius sezoninius valgiaraščius ir ypatinguosius receptus? Apsilankę **biggreenegg.eu** užsisakykite naujienlaiškį „Inspiration Today“ – beliks laukti kaskart nustebinsiančių gardžių patiekalų receptų.

3 ŽEMOJE TEMPERATŪROJE KEPTI PATIEKALAI



Kepimas žemoje temperatūroje – vienas maisto ruošimo būdų, kuriam labai tinka Big Green Egg kepsninė. Tereikia visai nedaug – gražaus mėsos gabalo, prieskonių ir Big Green Egg. Paruošti lengva, visą darbą nuveiks laikas, o jūs stebėsitės gardžiu sultingu patiekalu.



Plėšyta kiauliena

Skonis bus dar ryškesnis, jei kiaulienos sprandinę kepdami dar ir rūkinsite. Jei prieš uždegdami anglys į jas įmaišysite medžio skiedrų, kepat žemoje temperatūroje susidarys dūmų. Plėšytą kiaulieną galite patiekti su bandele, kopūstų salotomis, saldžiarūgštėmis daržovėmis ir barbekiu padažu.



**Užteks maždaug 20 asmenų
(jei patieksite su bandelėmis)**

Pasiruošimas iš anksto: maždaug 10 min.

Gaminimo trukmė: 14–16 val.

(+ šiek tiek pastovėti)

1 kiaulės sprandinės (2–2,25 kg svorio)

Prieskonių mišiniui:

10 v. š. rudojo cukraus

2 v. š. maltos ciberžolės

3 v. š. svogūnų miltelių

3 v. š. česnakų granulių

1,5 v. š. maltų Kajeno paprikų

7 v. š. maltos saldžiosios paprikos

7 v. š. druskos

Priedai:

vyšnios medžio skiedros

convEGGtor laikiklis

momentinis skaitmeninis termometras arba
dvigubas nuotolinis termometras

EGGmitt pirštinė

peiliai mėsai plėšyti

Įšimkite mėsą iš šaldytuvo, sumaišykite visus prieskonius ir gautu mišiniu gausiai įtrinkite kiaulieną. Gerai įtrinkite prieskonius į mėsą. Atlikusį mišinį galite sudėti į sandarią dėžutę ir pasilikti kitam kartui.

Saują vyšnios medžio skiedrų išmirkykite vandenyje. Kelias saujas nemirkytų skiedrų sumaišykite su dar neuždegtomis anglimis. Sklendę, esančią kepsninės keraminio pagrindo apačioje, iki galo atidarykite, išdėliokite ant anglių tris uždegiklius ir juos uždekite. Big Green Egg kepsninės dangčio neuždarykite 10–12 minučių.

Išmirkytas skiedras išdėliokite ant įkaitusių anglių. Įdėkite į EGG kepsninę convEGGtor laikiklį, ant viršaus uždėkite groteles. Ant grotelių uždėkite mėsą ir uždarykite EGG dangtį. Kepsninę įkaitinkite iki 95–110 °C temperatūros. Kepant tokioje temperatūroje plėšyta kiauliena bus minkšta ir sultinga. Mėsą kepkite maždaug 8 val., kol temperatūra viduje pasieks mažiausiai 71 °C. Ją pamatuosite įsmeigiamu termometru.

Temperatūra jau bus stabilizavusis ir pamažu pasieks maždaug 77 °C.

Temperatūrai mėsos viduje pasiekus stabilų lygį išimkite kiaulieną iš EGG kepsninės, įvyniokite į aliuminio foliją ir vėl uždėkite ant grotelių. Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir palikite mėsą žemoje temperatūroje maždaug 6–8 val. (temperatūra kepsninėje turi būti 95–110 °C), kol temperatūra mėsos viduje pasieks 86–96 °C. Tiksliai temperatūra nesvarbi, svarbiausia, kad ji viršytų 86 °C.

EGGmitt pirštine išimkite mėsą iš EGG kepsninės ir kelioms valandoms įdėkite į šaltkrepsį. Folija ir šaltkrepsio sienelės apsaugos mėsą ir ši išliks tinkamos temperatūros, todėl šaldymo elementų įdėti nebūtina.

Specialiais peiliais suplėšykite mėsą.



VERŠIENA SU TUNŲ PADAŽU

Veršieną su tunų padažu geriausia kepti žemoje temperatūroje Big Green Egg kepsninėje. Tuomet mėsa bus stebėtinai sultinga. Jei šį receptą gaminsite 4–6 asmenims, jums atliks nemažai keptos veršienos. Ją galite sunaudoti kitą dieną, pavyzdžiui, pagamindami sumuštinį arba plonas mėsos riekelės patiekdami su lašeliu garstyčių.

- ▶ Išimkite veršieną iš šaldytuvo ir apibarstykite nurodytais prieskoniais. Gerai įtrinkite juos į mėsą.
- ▶ Saują pekaninės karijos skiedrų išmirkykite vandenyje. Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir palikite degti 10–12 min. neuždarę dangčio.

▶ Ant įkaitusių anglių išdėliokite išmirkytas skiedras. Į EGG kepsninę įdėkite convEGGtor laikiklį ir įdėkite groteles. Ant jų uždėkite veršieną, uždarykite kepsninės dangtį ir įkaitinkite ją iki 100 °C. Veršieną kepkite maždaug 50 min., kol temperatūra mėsos viduje pasieks mažiausiai 52 °C. Ją išmatuoti galite įsmeigiamu termometru.

▶ Tuo tarpu paruoškite tunų padažą. Tuną ir kaparėlius nusunkite ir plakiklyje sumaišykite likusius ingredientus, kad išeitų padažas. Jis neprivalo būti glotnus. Pagardinkite druska bei pipirais ir laikykite šaldytuve, kol prireiks.

▶ Kai mėsos temperatūra pasieks pageidaujamą lygį, išimkite veršieną iš Big Green Egg kepsninės ir palikite atvėsti. Įvyniokite į aluminio foliją ir laikykite šaldytuve, kol prireiks.

▶ Prieš patiekdami veršieną su tunų padažu, iškepusią mėsą supjaustykite plonomis riekelėmis. Kaparius ir kaparėlius nuvarvinkite, pusę kaparių išilgai perpjaukite pusiau. Salotų lapus ir veršienos riekelės išdėliokite lėkštėse. Pagardinkite tunų padažu, kaparėliais bei kapariais ir užtarkuokite citrinos žievelės.

4–6 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: maždaug 5 min.

Gaminimo trukmė: maždaug 60 min.

(papildomai atvėsti)

1 veršienos pjautos (800 g–1,2 kg svorio)

Prieskonių mišiniui:

2 v. š. maltos aitriosios paprikos

2 v. š. maltos saldžiosios paprikos

½ v. š. japoniško prieskonių mišinio nanami togarashi (dar vadinamo shichimi togarashi)

Padažui:

1 160 g skardinės konservuoto tuno savo sultyse

1 v. š. kaparėlių

3–4 v. š. majonezo

½ citrinos sulčių

Garnyrai:

8 kaparių

1 v. š. kaparėlių

100 g salotų mišinio

tarkuotos ½ citrinos žievelės

Priedai:

▶ pekaninės karijos medžio skiedros

▶ convEGGtor laikiklis

▶ momentinis skaitmeninis termometras arba dvigubas nuotolinis termometras

ŽEMOJE TEMPERATŪROJE KEPTA KIAULIENOS PAPILVĖ

Kadangi papildvėje yra nemažai riebalų, tikrai nesuklysite nusprendę ją kepti žemoje temperatūroje. Iš esmės tai tie patys visų mėgstami šoninės bryzeliai, tik nepjaustyti. Tačiau papildvė, žinoma, kur kas skanesnė!

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: maždaug 10 min. (papildomai 1 naktis marinuoti)

Gaminimo trukmė: maždaug 3 val. + 15 min.

1 kg kiaulienos papildvės be odos
2 v. š. trintų česnakų
jūros druskos
¼ ryšelio čiobrelių
¼ ryšelio rozmarinų
6–8 laurų lapai

Priedai:

convEGGtor laikiklis

Momentinis skaitmeninis termometras
arba dvigubas nuotolinis termometras



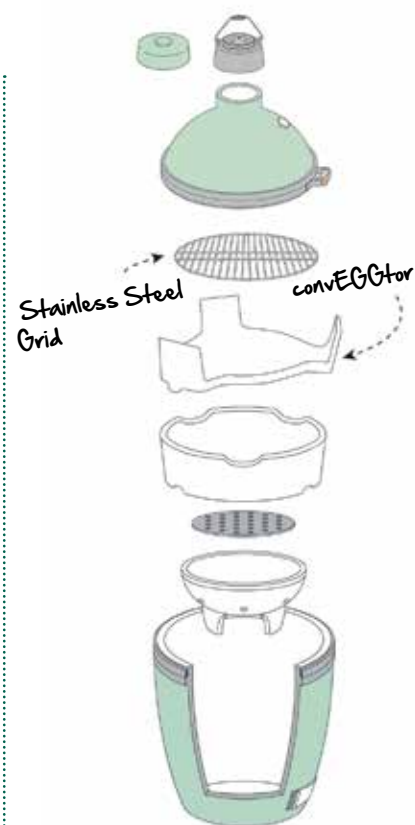
➤ Riebiają papildvės pusę įpjaukite kryžmai. Tą patį padarykite su liesąja puse – tai padės mėsai geriau sugerti skonius. Iš abiejų pusių įtrinkite papildvę česnakais ir gausiai apibarstykite jūros druska. Čiobrelius, rozmarinus bei laurų lapus padalykite per pusę ir iš abiejų pusių apdėliokite papildvę. Mėsą uždenkite ir palikite šaldytuve per naktį.

➤ Papildvę išimkite iš šaldytuvo. Oro sklendę, esančią kepsninės keraminio pagrindo apačioje, iki galo atidarykite, ant anglių išdėliokite tris uždegiklius ir juos uždekite. EGG kepsninės dangčio neuždarykite 10–12 minučių. Tuo tarpu nubraukite prieskonius nuo mėsos, tik riebiojoje pusėje šiek tiek jų palikite. Tuomet kepant mėsą riebalai ir prieskoniai suteiks papildomo skonio.

➤ Įdėkite į Big Green Egg convEGGtor laikiklį ir uždėkite standartines groteles. Ant jų uždėkite papildvę riebiają pusę į viršų – kepant gardūs riebalai gersis į mėsą. Be to, ant convEGGtor laikiklio nuvarvės labai mažų riebalų, todėl nebus dūmų. Uždarykite EGG dangtį ir padidinkite temperatūrą iki 100 °C. Kepkite papildvę maždaug 3 val., kol temperatūra mėsos viduje pasieks mažiausiai 77 °C. Ją galite pamatuoti įsmeigiamu termometru.

➤ Kai temperatūra mėsos viduje pasieks pageidaujamą lygį, išimkite ją iš EGG kepsninės. Galite ją supjaustyti ir patiekti plonais bryzeliais arba juos dar pakepti 230 °C temperatūroje (be convEGGtor laikiklio) maždaug po minutę iš abiejų pusių. Taip pat galite papildvę atvėsinti (ir uždengę laikyti šaldytuve), supjaustyti bryzeliais ir pakepti kitą dieną. Arba vieną dieną valgyti žemoje temperatūroje keptą papildvę, o kitą dieną – kepsninėje pašildyti likučius.

Ideali sąranka šiam patiekalui



Netiesioginis kepimas

Įdėję priedą „convEGGtor“, kepsninę „Big Green Egg“ labai paprastai paversite krosnimi arba orkaitę. Tinka naudoti tiek žemoje, tiek aukštoje temperatūroje, taip pat galima įdėti rūkstančios medienos, jeigu ketinate maisto produktus rūkyti.

Taip pat tinka:

Didelio mėsos gabalo arba žuvies
kepimui, didelių mėsos gabalų arba
žuvų rūkymui



Norite dar didesnio įkvėpimo?

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

Apsilankykite biggreenegg.eu/lt/registruotis



Temperatūra ir trukmė

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



„Big Green Egg“ įkūrimas

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

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

FLAVOUR VIRTUOSO

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



Darius Dabrovolkas
Lithuania

OPEN FLAVOUR™





Šefo regionas

Terry Koval įkvėpimo šaltinis

Galbūt tiek daug žinomų greito maisto restoranų turime dėl to, kad JAV garsėja mėšainiais ir dešrainiais? O gal dėl šalies dydžio valgymo įpročiai regionuose skiriasi, išskyrus kelis klasikiniai nacionalinius patiekalus? Bet žinant, kur ieškoti, galima mėgautis gardžiausiais patiekalais, paruoštais iš geriausių vietinių ingredientų. Tokia filosofija vadovaujasi Atlantoje įsikūrusi alinė „Wrecking Bar“, kurioje šefas Terry Koval įkvėpimo semiasi iš vietinių ingredientų.

Alinė „Wrecking Bar“ – gerai žinomas vardas Atlantoje ir Džordžijos valstijoje. Tai jauki užiega gražiam senoviniame pastate, stūksančiame Little Five Points rajone. Viršutiniame aukšte, pramintame „Marianna“, vyksta pokyliai, vestuvės ir kiti šventiški susibūrimai. Aukštu žemiau yra restoranas ir alaus darykla, kur kasmet išverdamas maždaug 120 partijų alaus. Lankytojų masė marga: čia ateina šeimos, draugų grupelės, studentai ir verslininkai, kuriems patinka atpalaiduojanti aplinka ir puikus maistas, už kurį atsakingas Terry. Vadybininkas Stevenson Rosslow vadovauja aptarnaujančiam personalui, o Bob Sandage didžiausią dėmesį skiria alaus daryklai.

Talentingas ir energingas

Terry pasakoja: „Bob ir Kristine pastatą įsigijo 2010 m. ir po 16 mėnesių trukusio remonto darbų atidarė alinę „Wrecking Bar“. Praėjus metams, per kuriuos virtuvei vadovavo trys skirtingi šefai, savininkai įvertino veiklą ir nusprendė, kad alus ir aptarnavimas geri, o maistas vidutiniškas.“ Stevenson priduria: „Maistą reikėjo tobulinti. Reikėjo rasti talentingą ir

energingą šefą, kuris priimtų iššūkį pakylėti patiekalus į aukštesnį lygį. Pageidavome tokio, kuris norėtų tapti verslo partneriu. Mūsų ir Terio, su kuriuo susipažinau 2000 m., kai abu dirbome tame pačiame restorane, vizijos sutapo. Žinojau, kad jis gerai išmano darbą, kad jam patinka dirbti su sąžiningai ir tvariai išaugintais ingredientais. Būtent tokio šefo Bob, Kristine ir aš ieškojome.“

Iš ūkio į lėkštę

„Tuo metu dirbau „Farm Burger“, – aiškina Terry. – Nuo pat pradžių ten dirbau. Mūsų valgiaraštyje buvo naminių mėšainių, iškeptų su brandinta žole maitintų jaučių mėsa. Visi ingredientai buvo užauginti tvariai ir atsakingai, juos gaudavome iš vietos ūkininkų. Atidarius trečią „Farm Burger“ restoraną supratau, kad man metas ieškoti naujų iššūkių. Tačiau turėjau vieną sąlygą – norėjau ir toliau dirbti su sąžiningai vietoje išaugintais ingredientais. Stevenson, Bob ir Kristine manė taip pat. Turėjome vienas kitą palaikyti ir dirbti vadovaujantis principu „iš ūkio į lėkštę.“

Nuo galvos iki uodegos

„Mūsų restorane rasite mėsą tik tokių gyvulių, kurių gyvenimas buvo geras. Jie laisvai vaikštinėjo, mito natūraliais augalais. Tokios mėsos kokybė puiki, o ir skonis kaip tikros mėsos. Visą kiaulieną gauname iš „Riverview Farms“. Patys pjaustome ir apdorojame skerdeną. Sunaudojame visą gyvulį nuo galvos iki uodegos. Jautieną ir antieną gauname iš „White Oak Pastures“, didžiulio ūkio Blafone, kur darbuojasi maždaug 100 žmonių, o gyvuliams leidžiama augti natūraliai, – aiškina Terry. >>



SALOTOS

SU KEPTU MOLIŪGU, OŽKŲ SŪRIU IR AITRIAIS RIEŠUTAIS

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.

Gaminimo trukmė: 25 min.

Moliūgui:

1 kvapusis moliūgas, maždaug 750 g
30 ml ypač tyro alyvuogių aliejaus
3,5 g šviežiai grūstų juodųjų pipirų
7 g jūros druskos

Padažui:

60 g medaus
60 ml šampano acto
80 g šviežių čiobrelių lapelių
120 ml ypač tyro alyvuogių aliejaus
1 g jūros druskos

Kiti ingredientai:

1 saliero galva (reikės minkštesnių vidinių
lapkočių)
1 sauja šviežių petražolių
200 g ožkų sūrio
55 g aitrių riešutų (žr. receptą)
medetkų žiedlapių (nepurkštų, žr. patarimą p. 30)

Priedai:

• ketaus grotelės

Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję ketaus groteles įkaitinkite iki 250 °C. Tuo tarpu nulupkite moliūgą, perpjaukite išilgai pusiau ir šaukštu išskobkite sėklas. Padėkite moliūgą lygiaja puse į apačią ir supjaustykite daugiau nei 1 cm storio riekelėmis. Sudėkite į didelį dubenį, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pagal skonį pagardinkite šviežiais grūstais pipirais ir jūros druska.

Išdėliokite moliūgo gabalėlius ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Kepkite gabalėlius 3 min., apverskite ir vėl uždarykite dangtį kepkite dar maždaug 2 min., kol moliūgas suminkštės. Išimkite iš kepsninės ir palikite atvėsti iki kambario temperatūros. Uždarykite traukos angą ir dvifunkcij metalinį gaubtą užgesinkite EGG kepsninę.

Tuo tarpu paruoškite padažą – sumaišykite medų, actą ir čiobrelius. Nuolat maišydami pamažu supilkite alyvuogių aliejų ir pagal skonį pagardinkite jūros druska.

Supjaustykite salierą gabalėliais, nuskabykite petražolių lapelius. Sumaišykite dubenyje ir apšlakstykite padažu.

Išdėliokite ožkų sūrį, keptą moliūgą ir salotas lėkštėse ir apibarstykite aitriais riešutais ir medetkų žiedlapiais.

AITRŪS RIEŠUTAI

Šie gardūs riešutai dažnai patiekiami „Wrecking Bar“ kaip užkandis, bet jie puikiai papildys ir salotas.

500 gramų riešutų

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.

Gaminimo trukmė: 50–65 min.

2,5 g nerafinuoto cukranendrių cukraus
5 g stambios druskos
5 g maltų kuminų
2,5 g malto cinamono
2,5 g malto imbiero
2,5 g Kajeno paprikų
2,5 g šviežiai grūstų juodųjų pipirų
2 g šviežiai tarkuoto muskato
250 g nekepintų pekaninių karijų
250 g nekepintų graikinių riešutų
30 ml cukraus sirupo (gaminamas santykiu 1 dalis cukraus: 1 dalis vandens)
1 v. š. vynuogių kauliukų aliejaus + papildomai keptuvei ištepti

Priedai:

• convEGGtor laikiklis
• ketaus keptuvė



Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję convEGGtor laikiklį ir groteles įkaitinkite iki 150 °C. Dubenėlyje sumaišykite cukrų, druską ir prieskonius ir atidėkite į šalį.

Suberkite riešutus į ketaus keptuvę, uždėkite ją ant grotelių ir uždarykite EGG dangtį. Vis apversdami kepinkite riešutus maždaug 10 min., kol apskrus. Išimkite keptuvę iš kepsninės, riešutus suberkite į lėkštę ir palikite atvėsti. EGG kepsninės temperatūrą sumažinkite iki 135 °C.

Patepkite ketaus keptuvę vynuogių kauliukų aliejumi. Stambiai sukupokite atvėsčiusius riešutus. Dideliame dubenyje išmaišykite riešutus, cukraus sirupą ir vynuogių kauliukų aliejų. Apibarstykite prieskonių mišiniu ir švelniai maišykite, kol riešutai tolygiai pasidengs mišiniu. Sudėkite juos į aliejumi pateptą keptuvę.

Uždėkite keptuvę ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Kepinkite riešutus 20 min. ir apverskite. Kepinkite dar 15–20 min., kol riešutai apskrus ir karamelizuosis. Patikrinkite kelis riešutus išimdami iš keptuvės ir palikdami kelias minutes atvėsti. Jei luobelė sukieta, riešutai paruošti. Ištraukite keptuvę iš kepsninės ir atvėsinkite riešutus.



– Mūsų valgiaraštis kiekvieną dieną keičiasi. Pavyzdžiui, visada bus kiaulienos patiekalas, bet kaskart naudosime vis kitą skerdienos dalį. Viena kiaulė turi tik dvi išpjovas, todėl jas sunaudoję imamės kitos dalies.“

„Wrecking Barn“ ūkis

Stevenson pranešė vykstantis į „Wrecking Barn“ ūkį, kur tuo metu laukė daug darbų. Paaiškėjo, kad tai Bob ir Stevenson priklausantis vaisių ir daržovių ūkis Loganvilyje, į rytus nuo Atlantos, kur jie augina savo pasėlius. Terry ketino vykti su jais pasirinkti ingredientų. Rachel Hennon, tokia pat aistringa kaip ir šie vyriškiai, atsakinga už kasdienę veiklą 26 ha ploto ūkyje. „Studijavau grafinį dizainą, – atskleidžia Rachel. – Tačiau man patinka gyventi užmiestyje. Patinka sunkiai dirbti, suleisti rankas į dirvą. Todėl ir pradėjau savanoriauti Jeo Reynolds ūkyje „Love is Love“. Mano nuomone, Joe augina geriausius vaisius ir daržoves visoje Atlantoje. Prieš Bob ir Stevenson įsigyjant šitą ūkį jie daržoves alinei „Wrecking Bar“ pirkdavo iš Joe. Kai jie užsiminė iešką ūkio vadovo, Joe rekomendavo mane. Jis mielai apmokydavo jaunus ūkininkus, o po to išspirdavo juos iš lizdo, kad taptų savarankiški.“

Ekologija

Rachel pasakoja: „Terry pats renka čia ekologiškai užaugintus ingredientus ir reguliariai atvyksta

padirbėti. Kasmet jis atidžiai peržiūri sėklų katalogą ir nurodo, kokių vaisių ir daržovių turėtume pasėti. Stevenson jį palaiko, o aš paruošiu planą. Šiuo metu auginame 14 skirtingų rūšių pomidorus, dviejų rūšių lapinius kopūstus, brokolinius kopūstus ir burokėlius, žiedinius kopūstus, muskatinius moliūgus, špinatus ir kelių skirtingų rūšių ridikus. Dažniausiai renkamės senas puikias skonio veisles, pamirštas daržoves, pvz., smulkiavaises paprikas ir retas valgomųjų ybiškių rūšis.“ Teris priduria: „Beje, ne viskas, kas čia užauga, atsiduria „Wrecking Bar“. Derlius tam per gausus. Ne vienas mano bičiulis šefas ingredientus taip pat renka „Wrecking Barn“ ūkyje, o dalis daržovių keliauja į labdaros dėžes arba šeštadieniais yra parduodama ūkininkų turguje Atlantoje.“

Visus metus lauke

Prieš grįždamas į alinę Terry užsuko aplankyti Mary Hart Rigdon ir jos ūkio „Decimal Place“, esančio Konlyje. Tai ožkų ūkis, kuriame didžiausias dėmesys skiriamas pienui ir iš jo gaminamam sūriui. „Šiaip jau Mary užsuka pas mane, bet retkarčiais ir aš atvykstu apžiūrėti ūkio, – prisipažįsta Terry. – Man niekad nenusibos stebėti, kaip ji dirba su gyvuliais. Merė labai užsidegusi ir atsidavusi ožkoms. Ji visas pažįsta ir vadina vardais.“ Merė taria: „Aš tik noriu gerai jomis rūpintis, be to, jas labai lengva atpažinti!“ Merė labai myli ožkas, o šios, regis, jai atsako tuo pačiu. >>

SU PRIEDAIS GAMINTI DAR SMAGIAU!



1. convEGGtor®

Keraminis convEGGtor laikiklis tarnauja kaip skydas nuo kaitros, saugantis, kad maistas neturėtų tiesioginio sąlyčio su karščio šaltiniu. Taip sukuriamas orkaitės su netiesiogine kaitra. Tai puikus būdas visiems orkaitėje kepamiems patiekalams ruošti, taip pat smulkiems produktams kepti, gaminti maistą žemoje temperatūroje, be to, jis tinka naudoti su ketaus katilu. ConvEGGtor galima derinti su kepimo akmeniu ir iškepti gardžią duoną arba picą traškiu pagrindu.

2. Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Ketaus prikaistuvis su šepetėliu

Šis ketaus prikaistuvis idealiai tinka sviestui lydyti, padažui arba marinatui kaitinti Big Green Egg kepsninėje. Kadangi ketus gerai išlaiko karštį, prikaistuvio turinys ilgai bus šiltas, net jei prikaistuvį nukelsite nuo grotelių. Silikoninio šepetėlio rankena pritaikyta prie prikaistuvio rankenos, todėl padažo arba marinato likučiai tiesiog nuvarvės atgal į prikaistuvį. Dėdami prikaistuvį į EGG kepsninę nepalikite šepetėlio ant rankenos. Šis priedas yra 12 cm skersmens ir tinka kepsninėms nuo MiniMax iki XXLARGE.

3. Cast Iron Dutch Oven Ketaus katilas

Ketaus katilas (Ø 27 cm) – tai universalus ketaus puodas, tinkamas virti, troškinti ir kepti Big Green Egg kepsninėje. Katilą, be kita ko, galima naudoti gaminant įvairiausius vieno puodo patiekalus: troškinius, sriubas, – arba tiesiog jame apkepinti gardų mėsos gabalą. Ketaus katilas (5,2 l) tinkamas kepsninėms nuo Medium iki XXLARGE.

4. Cast Iron Grid Ketaus grotelės

Ketaus grotelės suteikia maistui tą ypatingą ant grotelių kepto patiekalo skonį, o tokiems produktams kaip daržovės, mėsa ir paukštiena – gražų rombo raštą. Šis priedas tinkamas Mini, MiniMax, Small, Medium ir Large kepsninėms.



Šių gyvulių gyvenimas geras, jie visus metus praleidžia lauke. Ožkiukai laikomi aptvare, kur juos prižiūri Mary šunys. Aptvarai atviri, į juos patenka daug šviesos ir gryno oro. Žiemos mėnesiais jie užtveriami permatomomis plokštėmis, kad ožiukams būtų patogum ir šviesu. Ožkos gali kada panorėjusios išeiti ir ateiti.

Gera pieninių ožkų veislė

„Būdamas lauke ožkos ėda ką panorėjusios, – pasakoja Mary, – ir joms viskas patinka. Po audros, kai nuo pušų nukrenta kankorėžiai, man tenka uždaryti ožkas, kol surenkame kankorėžius. Jei jos prisies kankorėžių, pienas bus džino skonio. Ožkas aš papildomai šeriu. Kiekvieną rytą ir vakarą jas melždamas duodu javų, pvz., kukurūzų ir avižų, su melasa. Papildomas ėdesys reikalingas, nes pieno gamyba atima daug energijos. Visos ožkos ir trys ožiai yra šveicariškos „Saneen“ veislės, kuri Džordžijoje aptinkama nuo XX a. pr. Tai puiki pieninė veislė. Per dieną viena ožka duoda 3–4 litrus pieno. Atidžiai seku

duomenis, o pirkdama naujus ožius pasidomiu, ar jų mamos buvo labai pieningos.“

Bendra filosofija

„Pienas į sieną įmūrytu vamzdeliu patenka į talpą, kur 30 min. pasterizuojamas 63 °C temperatūroje. Po to atvėsiname jį iki 29 °C ir gaminame minkštą sūrį, fetą, mocarelą arba čederį“, – užbaigia Mary. „Nuostabu, tiesa? – linksmi tarstelėja Terry. – Nuo Mary ūkio iki „Wrecking Bar“ alinės tik 20 minučių kelias. Kai pateikiu užsakymą, ji kaip ir kiti tiekėjai asmeniškai atveža sūrį pikapu. Žinau visų ingredientų kilmę, pažįstu visus ūkininkus. Jie dirba sunkiai, su užsidegimu ir vadovaujasi ta pačia filosofija kaip ir mes. Be to, kartais jie užsuka ne darbo metu, kad pasimėgautų mūsų gardžiais patiekalais!“

MĖLYNIŲ UOGIENĖ

240 g cukraus
225 g šviežių mėlynių
1 šakelė šviežio čiobrelio
60 ml citrinų sulčių

Į nedidelį prikaistuvį suberkite cukrų, įpilkite 240 ml vandens ir užvirinkite. Kai cukrus ištirps, nukelkite prikaistuvį nuo kaitros ir atvėsinkite cukraus sirupą.

Į švarų 800 ml talpos stiklainį sudėkite mėlynes, čiobrelį, supilkite citrinų sultis. Užpilkite sirupu ir uždarykite stiklainį. Palikite atvėsti ir prieš naudodami bent 1 savaitę palaikykite šaldytuve.

KUKURŪZŲ DUONA

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 20 min.

Gaminimo trukmė: 30 min.

2 šviežios Chalapos paprikos
60 g sviesto arba taukų + puodui ištepti
355 g kukurūzų miltų
235 g nebalintų miltų
15 g kepimo miltelių
3 g valgomosios sodos (natrio hidrokarbonato)
15 g druskos
350 ml pasukų
3 kiaušiniai
1 v. š. medaus

Priedai:

- convEGGtor laikiklis
- ketaus puodas

Į Uždėkite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję convEGGtor laikiklį bei groteles įkaitinkite iki 230 °C. Tuo tarpu perpjaukite per pusę Chalapos paprikas, išimkite kotelius ir sėklas, o minkštimą susmulkinkite. Atskirai išlydykite 60 g taukų arba sviesto ir puodui ištepti skirtus riebalus. Jais ištepkite ketaus puodą. Minėtuosius 60 g naudosite vėliau.

Į Dideliame dubenyje sumaišykite kukurūzų ir kviečių miltus, kepimo miltelius, valgomąją sodą ir druską. Kitame dubenyje išplakite pasukas ir kiaušinius. Į tešlą įmaišykite smulkintas Chalapos paprikas, 60 g lydyto sviesto arba taukų ir medų. Supilkite tešlą į ketaus puodą.

Į Uždenkite puodą dangčiu, uždėkite ant grotelių ir uždarykite EGG kepsninės dangtį. Įsitinkite, kad kepsninės temperatūra siekia 220 °C, ir kepkite kukurūzų duoną maždaug 30 .



KEPTA ANTIS SU VALGOMOSIOMIS YBIŠKĖMIS IR SALDŽIOSIOMIS BULVĖMIS

Uždekite Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję convEGGtor laikiklį ir groteles įkaitinkite iki 260 °C. Tuo tarpu antį įdarykite petražolėmis ir čiobreliais. Paruoškite glajų – nulupkite imbierą ir sutarkuokite į ketaus prikaistuvį. Įmaišykite actą ir medų.

Aptepkite antį glajumi. Uždekite paukštį ant grotelių, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir sumažinkite temperatūrą iki 175 °C. Kepkite antį dvi valandas ir kas pusvalandį aptepkite glajumi.

Išimkite antį iš EGG kepsninės ir pridenkite aliuminio folija. EGGmitt pirštine išimkite groteles ir convEGGtor laikiklį ir naudodami kėliklį įdėkite ketaus groteles. Uždarykite dangtį ir įkaitinkite kepsninę iki 250 °C.

Nuplaukite ir nusauskite saldžiasias bulves. Perpjaukite jas išilgai per pusę ir sudėkite į dubenį. Į kitą dubenį sudėkite ybiškes. Visas daržoves apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir pagal skonį pagardinkite šviežiais grūstais juodaisiais pipirais ir jūros druska. Gerai išmaišykite, kad aliejus tolygiai pasiskirstytų.

Saldžiųjų bulvių puseles išdėliokite ant ketaus grotelių, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite 3–4 min. Sudėkite ant grotelių ybiškes, o bulvių puseles apverskite.

Uždarykite EGG kepsninės dangtį ir 2 min. kepkite daržoves. Apverskite ybiškes, uždarykite dangtį ir kepkite dar 1–2 min. Pirma nuo grotelių nukelkite saldžiųjų bulvių puseles, po to – ybiškes.

Nupjaukite anties krūtinėlę ir blauzdeles. Krūtinėlės mėsą smulkiai supjaustykite. Ant lentos (arba keturiose lėkštėse) išdėliokite keptas saldžiasias bulves ir ybiškes. Ant jų uždėkite mėlynių uogienės, papuoškite lapiniais kopūstais ir medetkų žiedlapiais. Patiekite su kukurūzų duona.

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.
Gaminimo trukmė: 2 val. + 30 min.

1 antis
½ ryšelio petražolių
4 čiobrelių šakelės
450 g mažų saldžiųjų bulvių
450 g šviežių valgomųjų ybiškių
alyvuogių aliejaus
200 g mėlynių uogienės
medetkų žiedlapių (nepurkštų, žr. patarimą p. 30)
jaunų arba smulkintų lapinių kopūstų
kukurūzų duonos

Obuolių acto glajui:

3 cm šviežio imbiero
400 ml obuolių acto
60 ml medaus

Priedai:

- convEGGtor laikiklis
- ketaus prikaistuvis su šepetėliu
- EGGmitt pirštine
- ketaus groteles
- ketaus grotelių kėliklis

Ideali sąranka šiam patiekalui



Tikras kepimas ant grilio!

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

Taip pat tinka:

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



Patarimas

Nepurkšti medetkų žiedlapiai patiekalui suteiks papildomos spalvos ir skonio. Galite naudoti ir medetkas iš savo sodo. Prieš naudodami maistui palaukite mažiausiai šešias savaites, nes gėlės gali būti purkštos pesticidais. Praėjus šešioms savaitėms bet kokie chemikalai bus išsisklaidę.

SALOTOS SU KEPTAIS RIDIKĖLIAIS

4 porcijos

Pasiruošimas iš anksto: 15 min.

Gaminimo trukmė: 15 min.

1 ryšulėlis ridikėlių baltais galiukais
1 ryšulėlis įvairiaspalvių ridikėlių
ypač tyro alyvuogių aliejaus
šviežiai grūstų juodųjų pipirų ir jūros druskos
110 g marinuotų paprikų (žr. receptą)
85 g garstyčių lapų
90 ml alaus ir garstyčių padažo (žr. receptą)
medetkų žiedlapių (nepurkštų, žr. patarimą)

Priedai:

• ketaus grotelės

› Uždekte Big Green Egg kepsninėje anglis ir įdėję ketaus grotelės įkaitinkite iki 250 °C.

› Nupjaukite ridikėlių viršūnes ir nuplaukite juos šaltu tekančiu vandeniu. Ridikėlius nukoškite, nusauskite, didesnius perpjaukite per pusę. Sudėkite ridikėlius į dubenį, gausiai apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pabarstykite šviežiai grūstais juodaisiais pipirais ir jūros druska. Išmaišykite, kad ridikai gerai pasidengtų aliejumi.

› Išdėliokite ridikėlius ant ketaus grotelių, uždarykite EGG kepsninės dangtį ir kepkite maždaug 2 min. Po to ridikėlius apverskite ir uždarykite dangtį kepkite dar 2 min. Nukelkite ridikus nuo grotelių ir palikite atvėsti iki kambario temperatūros.

› Gerai nukoškite marinuotas paprikas. Garstyčių lapus sudėkite į didelį dubenį ir sumaišykite su keptais ridikėliais, marinuotomis paprikomis, alaus ir garstyčių padažu. Atsargiai išdėliokite salotas lėkštėse ir patiekite apibarstę medetkų žiedlapiais.

ALAUS GARSTYČIOS

Gardžios naminės garstyčios, kurias galima patiekti, pavyzdžiui, su vytintomis dešromis ir kumpiu.

Išsina maždaug 600 ml garstyčių

150 g geltonųjų garstyčių sėklų
150 g rudųjų garstyčių sėklų
3 g kalendrų sėklų
225 ml obuolių acto
80 ml ruginio alaus
20 ml medaus
druskos ir šviežiai grūstų juodųjų pipirų

› Abiejų rūšių garstyčių sėklas ir kalendras sudėkite į dubenį, užpilkite obuolių actu ir ruginiu alumi. Uždenkite ir pamirkykite kambario temperatūroje 20 val.

› Supilkite mišinį į virtuvinį kombainą ir sutrinkite iki vientisos masės. Neišjungę kombaino supilkite medų. Pagal skonį pagardinkite garstyčias šviežiai grūstais juodaisiais pipirais ir druska ir sudėkite į švarų stiklainį. Užsukite dangtį ir laikykite šaldytuve, kol prireiks.

ALAUS GARSTYČIŲ PADAŽAS

Šį gardų padažą galima laikyti šaldytuve kelias savaites. Prieš naudodami gerai pakratykite butelį.

Išsina maždaug 460 ml padažo

65 ml alaus garstyčių (žr. receptą)
120 ml šampano acto
15 ml medaus
250 ml ypač tyro alyvuogių aliejaus

› Sudėkite garstyčias, actą ir medų į virtuvinį kombainą arba dubenį ir išmaišykite.

› Plakdami pamažu supilkite alyvuogių aliejų, kad išeitų tirštas padažas. Kol prireiks, laikykite uždaromame butelyje.

MARINUOTOS PAPRIKOS

3–4 saldžiosios paprikos smalliomis ankštėmis
(maždaug 450 g)
475 ml balto vyno acto
235 ml vandens
60 g jūros druskos
10 g kalendrų sėklų
10 g geltonųjų garstyčių sėklų
5 g juodųjų pipirų grūdelių
10 g džiovintų aitriosios paprikos griežinėlių
1 lauro lapas

› Šaltu vandeniu nuplaukite paprikas. Perpjaukite išilgai pusiau, pašalinkite kotelį ir sėklas. Minkštimą supjaustykite juostelėmis ir sudėkite į švarų 1 l stiklainį.

› Ant viryklės užvirinkite balto vyno actą, vandenį ir likusius ingredientus. Nukelkite prikaistuvį nuo kaitros ir atsargiai supilkite marinatą į stiklainį.

› Stiklainį uždarykite, atvėsinkite ir 7 dienas palaikykite šaldytuve, kad susigertų skoniai.



Ilgai puoselėta svajonė tampa tikrove!

Thomas ir Jenny entuziazmas toks užkrečiamas, kad nusprendėme mūsų gerbėjams suteikti galimybę su jais susitikti! Ir tam nereikės vykti į Švediją – jie atvažiuos pas jus! Nuo šio pavasario jie keliauja po Europą Big Green Egg Wildfire maisto furgonėliu.

Šis furgonėlis įrengtas taip, kad pakerėtų dar daugiau gerbėjų. Jis padėjo Big Green Egg išpildyti ilgai puoselėtą svajonę. Thomas ir Jenny jau daug metų rengia seminarus, parodomuosius maisto gaminius ir pamokas. Jie daugelyje šalių atstovavo Big Green Egg, jų įgūdžiai, humoro jausmas ir aistra užkrečiami! Patvarus Mercedes furgonas 30 metų tarnavo kaip pagalbos tarnybų automobilis Rūre, Vokietijoje. Priderinta priekaba, kurioje telpa mažiausiai 7 EGG kepsninės, buvo specialiai sukonstruota tam, kad lydėtų Thomas ir Jenny kelionėse ir skleistų Big Green Egg virusą!

Patarimai ir rekomendacijos

Tai, kas bus gaminama EGG kepsninėse, dažnai priklauso nuo valstybių ir regionų, kuriuose Thomas ir Jenny sustos su Wildfire furgonėliu. Nepriklausomai nuo to, kas bus siūloma valgiaraštyje, nesvarbu, kokią progą furgonėlis minės tuo metu, kai jį aplankysite,

Thomas ir Jenny visada Jūsų lauks. Ne tik pavaišins valgiais, bet ir pasidalys patirtimi, patarimais ir rekomendacijomis, kaip gaminti maistą Big Green Egg kepsninėje.

Norite sužinoti, ar Wildfire furgonėlis užsuks pas Jus? Apsilankykite biggreenegg.eu arba pamėkite facebook.com/WildfireOnTour puslapį Facebook ir sužinosite daugiau informacijos, įskaitant kelionės maršrutą.



Neseniai Thomas ir Jenny išsiruošė ieškoti Big Green Egg gimtinės (žr. 6 p.).



Socialiniai tinklai

Užduokite klausimus, dalykitės patirtimi ir įkvėpiančiais receptais, pasakojimais bei naujienomis:



Big.Green.Egg.Lietuva



Biggreeneggeu



Biggreeneggt

Pažymėkite @Biggreeneggeu ir @Biggreenegglietuva naudokite žymas #BigGreenEgg #FlavourFair

KITAME ENJOY! NUMERYJE

Tikimės, kad šio Enjoy! numerio receptai, valgiaraščiai ir pasakojimai Jums patiko. Kitame numeryje taip pat nestigs įkvėpimo, pagrindinių dėmesį skirsime rudeniui ir sezoniniams ingredientams. Jei norite žinoti, ko tikėtis, pateikiame trumpą apžvalgą!

Šefo Edwin Vinke regionas
Atraskite Zelando provincijos skonius

Maisto gamavimo būdas
Rūkinimas

Sezoninis valgiaraštis
Trys patiekalai, pagaminti Big Green Egg kepsninėje

Skaniai ir greitai
Paprasti patiekalai

Kitą Enjoy! numerį Big Green Egg atstovai pradės platinti 2017 m. spalio pabaigoje.

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

WWW.BIGGREENEGG.EU

OPEN FLAVOUR™

