Big Green Egg®

Огненная вещь для готовки на свежем воздухе.

The Evergreen Since '74

Big Green Egg

ОФИЦИАЛЬНЫЙ КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ 2021

О гриле Big Green Egg
4 Как устроен Big Green Egg
5 Раскрываем секрет Big Green Egg
7 Наилучшая керамика и инновационные элементы

Модельный ряд
8 Какая модель подойдет вам лучше всего
9 Рекомендуемый базовый набор для начинаюших поваров
10 7 различный моделей

Полноценная уличная кухня
28 Подставки и столы
30 Модульное рабочее пространство для EGG

Готовим с EGG
34 Древесный уголь — лучшее горючее
36 Все о древесине для копчения

Неограниченное пространство для кулинарного творчества
14 Широкие возможности гриля камадо
16 Подробнее о различных техниках приготовления
26 Набор решеток EGGspander

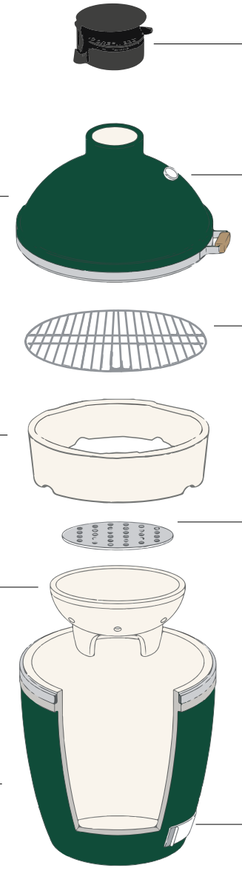
Идеи для вдохновения
40 Вечные хиты от Сесара Зейдервейка
44 Жизнь Хенка Савелберга в Таиланде
48 Шеф-повара и Big Green Egg

50 Аксессуары
62 Уход
66 Запчасти
70 Продукция для фанатов
75 Станьте частью сообщества Big Green Egg

Задайте вопрос дилеру Big Green Egg
У вас есть вопросы, или вы хотите получить более подробную информацию о Big Green Egg и о впечатляюшем ассортименте коллекции аксессуаров? Квалифицированные дилеры Big Green Egg располагают всеми необходимыми знаниями и предоставят вам исчерпывающую консультацию. Вы найдете ближайшего дилера на сайте **biggreenegg.ru**

Big Green Egg в подробностях

Высокое качество, превосходная керамика.



КУПОЛ С ДЫМОХОДОМ

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

КОЛЬЦО ВЕРХНЕЕ

Устанавливается поверх керамической чаши для угля, создавая возможность установки теплозашитного экрана и различных решеток.

ЧАША ДЛЯ УГЛЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ

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

БАЗА

Сверхмошная изолированная керамика. Глазированное покрытие предотвращает сколы и выцветание.

PEGGУЛЯТОР

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

ТЕРМОМЕТР ШТАТНЫЙ

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

РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

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

КОЛОСНИК

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

ЗАСЛОНКА

Функционирует вместе с pEGGулятором, регулируя подачу воздуха внутрь для контроля температуры. Также служит для легкого удаления золы.

ДРЕВНЯЯ МУДРОСТЬ И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

РАСКРЫВАЕМ СЕКРЕТ BIG GREEN EGG

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

КАЧЕСТВО ДЛИНОЮ В ЖИЗНЬ

Команда Big Green Egg на 100% уверена в своем продукте. Поэтому мы предоставляем пожизненную гарантию на материал и конструкцию всех керамических частей EGG. Он изготовлен из керамики необычайно высокого качества. Материал обладает экстремальными изолируюшими свойствами и в сочетании с другими запатентованными частями делает EGG поистине уникальным. Керамика выдерживает очень высокий нагрев и перепад температур. Вы можете использовать EGG множество раз, и его качество не изменится. Поэтому нет ничего удивительного в том, что EGG поддерживает вся наша компания.

Наилучшая керамика Инновационные элементы

На первый взгляд, кажется, что современное Яйцо Big Green Egg и модель 1974 года мало чем отличаются друг от друга. Но внешность обманчива. Потому что с тех пор мы реализовали целый ряд технологических инноваций. И мы продолжаем это делать. Потому что мы хотим быть самыми лучшими производителями керамических грилей и сейчас, и в будущем.

Точный контроль температуры

Сделано в Северной Америке

Керамика высочайшего качества, разработанная в NASA

Легкий и быстрый розжиг — готов к работе уже через 15 минут

Хотите увидеть, как делают Big Green Egg?

Вы и Big Green Egg – идеальная пара!

Как гурман вы точно знаете, что с приобретением Big Green Egg, в вашем доме (в саду, на террасе) появится высококачественный гриль камадо. Однако Big Green Egg – это не только гриль. В нем вы можете жарить, коптить, готовить на пару или тушить (на медленном огне). Дело в том, что Big Green Egg – не просто жаровня, а полноценная кухня на открытом воздухе, в которой можно печь пиццу, коптить рыбу, томить мясо и готовить все те же блюда, что и в обычной духовке. Кулинарные возможности Big Green Egg безграничны. Поэтому вопрос заключается не в том, почему вы хотите EGG, а в том, какая из семи моделей лучше всего вам подходит. Ниже мы вкратце описали эти модели. Независимо от размера вашей семьи, круга друзей, сада (или террасы) для вас всегда найдется подходящий EGG!

Mini
Идеален для переноски

MiniMax
Удобная настольная модель

Small
Компактный размер, выдающиеся характеристики

Medium
Наслаждайтесь едой с семьей и друзьями

Large
Универсал на любой случай

XLarge
Забудьте о нехватке места

2XL
Идеален для очень больших компаний

Рекомендуемые базовые предметы из коллекции Big Green Egg

для начинающих поваров

Специально для начинаюших поваров EGG мы составили рекомендуемый набор со всем самым необходимым. Он с удовольствием пополнит ваш список желаний ко дню рождения.

convEGGtor
+ convEGGtor basket
Теплозащитный экран + Корзина для теплозащитного экрана

Ash Tool
Кочерга

Charcoal Starters
Брикеты для розжига

IntEGGrated Nest+Handler
Подставка мобильная с ручкой intEGGrated

100% Natural Charcoal 4,5 kg
Уголь 4,5 кг

2XL

Большой, еше больше, самый большой. Big Green Egg 2XL – самый крупный представитель семьи Big Green Egg и самый большой гриль камадо из имеюшихся на рынке. В этой модели впечатляет буквально все: вес, объем, высота и размер рабочей поверхности. 2XL привык быть в центре внимания. В то же время он не из тех, кто почивает на лаврах. С помошью мобильной подставки с рукоятью intEGGrated вы без труда сможете переставить 2XL в другое место. Благодаря тшательно спроектированному шарнирному механизму его очень удобно открывать. Истинное величие с точки зрения размеров и кулинарных способностей, но при этом никакой звездной болезни.

Характеристики
Решётка: Ø 73 см
Рабочая поверхность: 4185 см²
Обший вес: 170 кг
Высота: 90 см

КОД 120939

XLarge

У вас большая семья и/или много друзей? Или вы занимаетесь кулинарией профессионально, например, работаете в кейтеринге? Тогда ваш идеальный напарник – Big Green Egg XLarge. С его помошью вы сможете порадовать вкуснейшими блюдами большие компании. Рабочая поверхность этой модели имеет диаметр 61 см, а поэтому приготовить на ней большие куски мяса, рыбы или несколько пицц – не фантазия, а реальность. А если вам все-таки не хватает 61 сантиметра? Тогда вы можете расширить рабочую поверхность с помошью многоуровневого набора решёток EGGspander, доступного для модели XLarge, и готовить на нескольких уровнях.

Характеристики
Решётка: Ø 61 см
Рабочая поверхность: 2.919 см²
Вес: 99 кг
Высота: 78 см

КОД 117649

Large

Big Green Egg Large – самая популярная модель среди печей Big Green Egg. Ее рабочая поверхность позволяет без труда приготовить ваши любимые блюда и любимые блюда ваших гостей. Все это можно делать одновременно, ведь ее объема достаточно, чтобы накормить 8 человек. Располагая таким пространством, вы легко приготовите в Large полноценное меню из трех блюд. Хотите использовать свой EGG по максимуму? Тогда вам лучше всего подойдет именно модель Large, так как для нее доступно больше всего аксессуаров. Поэтому возможности этого универсала действительно велики, что, собственно, и следует из его названия.

Характеристики
Решётка: Ø 46 см
Рабочая поверхность: 1.688 см²
Вес: 73 кг
Высота: 84 см

КОД 117632

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

2XL

- EGG
- Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
- Корзина + 2 полукруглых камня convEGGtor
- Уголь 9 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга

XLarge

- EGG
- Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
- convEGGtor
- Корзина для теплозашитного экрана
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

Large

- EGG
- Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
- convEGGtor
- Корзина для теплозашитного экрана
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга

Medium

Big Green Egg Medium достаточно компактный для небольшого городского дворика или патио и достаточно большой для приготовления блюд на 6-8 персон. Разместив Medium у себя в саду, вы легко сможете пригласить на вечеринку родственников или друзей. Возможно, именно поэтому эта модель пользуется такой популярностью. Установив в нее convEGGtor и камень для выпечки, вы в одно мгновение превратите свой Big Green Egg Medium в печь для пиццы, где сможете приготовить вкуснейшую пиццу самостоятельно. Возможности модели Medium ну никак нельзя назвать средними!

Характеристики
Решётка: Ø 40 см
Рабочая поверхность:
1.264 см²
Вес: 51 кг
Высота: 72 см

КОД 117625

MiniMax

Не отличаясь внушительными размерами, Big Green Egg MiniMax с лихвой компенсирует это своими способностями. Он всего на 7 сантиметров выше модели Mini, но имеет гораздо более широкую рабочую поверхность, сравнимую с рабочей поверхностью Big Green Egg Small. Этого вполне достаточно для приготовления блюд на 4-6 персон. Получится ли брать его с собой? Учитывая вес MiniMax – 35 кг, – вам не надо быть тяжелоатлетом, чтобы это сделать. С приспособлением для переноса, входящим в комплект, это вообще не проблема! Дополните его портативной подставкой Portable Nest и навесными столиками из акации (Acacia Wood EGG Mates), чтобы в любом месте готовить на удобной вам высоте.

Характеристики MiniMax
Решётка: Ø 33 см
Рабочая поверхность: 855 см²
Вес: 35 кг
Высота: 50 см

В комплекте Приспособление для переноски

КОД 119650

Small

Чтобы готовить на открытом воздухе, обязательно иметь большой сад? Вовсе нет! Big Green Egg Small отлично приживется на небольшом внутреннем дворике. Несмотря на его компактность вы без труда приготовите на нем все, что угодно, на 4-6 человек. Хотя модели Small и MiniMax имеют одинаковую рабочую поверхность, решетка модели Small расположена ниже, чем у MiniMax, что делает его более подходящим для приготовления блюд большего объема. Может быть, Big Green Egg Small и небольшой, но он на многое способен!

Характеристики
Решётка: Ø 33 см
Рабочая поверхность: 855 см²
Вес: 36 кг
Высота: 61 см

КОД 117601

Mini

Big Green Egg Mini – самый маленький и легкий член семьи Big Green Egg. Его удобно брать с собой в кемпинг, на морскую прогулку или пикник. По правде говоря, если у вас именно эта модель Egg, вы, скорее всего, уже никогда не сможете выйти без него из дома. Благодаря малому весу Mini очень легко переставлять. Вы можете еше больше облегчить эту задачу с помошью приспособления для переноса Mini. Обычно готовите на 2-4 человек? Тогда этот легковес-путешественник подойдет вам лучше всего.

Характеристики Mini
Решётка: Ø 25 см
Рабочая поверхность: 507 см²
Вес: 17 кг
Высота: 43 см

КОД 117618

EGG Carrier Mini
КОД 116451

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ НАБОР

Medium

- EGG
- Подставка мобильная с ручкой intEGGrated
- convEGGtor
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга

MiniMax

- EGG (вкл. Приспособление для переноски)
- convEGGtor
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга

Small

- EGG
- Подставка мобильная
- convEGGtor
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга

Mini

- EGG
- Приспособление для переноски
- convEGGtor
- Уголь 4,5 кг
- Брикеты для розжига
- Кочерга

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ШИРОКИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ BIG GREEN EGG

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ШИРОКИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ BIG GREEN EGG...

Big Green Egg работает при температуре 60-350°C, что позволяет использовать самые разные техники приготовления. Готовить на гриле, в воке или на пару, коптить, запекать или томить — с Big Green Egg возможно все. От стейков тибон и рибай до вегетарианского карри и рагу по-мадридски. Приготовьте устрицы на пару, копченое карпаччо на сене, азиатский куриный суп или сытный киш с овошами. Любой ваш каприз будет выполнен! И вот наконец наступает время пробовать... Насладитесь чистыми, натуральными вкусовыми оттенками и непревзойденными характерными запахом и вкусом. С Big Green Egg для вас откроется новый мир. Вы сможете раздвинуть границы своих кулинарных возможностей, удивив себя и гостей. Дайте волю творчеству и получайте наслаждение!

...КРУГЛЫЙ ГОД!

Неважно, какая сейчас погода — трескучий мороз или все плавится от жары, — готовить с EGG можно круглый год, независимо от сезона. Вы все еше думаете, что барбекю можно устраивать только летом? Подумайте еше раз! С грилем Big Green Egg все изменится. Почему вы должны наслаждаться вашим грилем камадо только несколько месяцев в году, если это можно делать все 365 дней? Благодаря уникальной теплоизоляционной керамике наружная температура не имеет значения. Температура в EGG всегда стабильна, и неважно, идет ли дождь или снег.

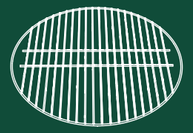
НАСЛАЖДАЙТЕСЬ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМ ВКУСОМ ВМЕСТЕ С ЛЮБИМЫМИ

Big Green Egg будет служить вам на протяжении всей вашей жизни. Поэтому вы можете бесконечно экспериментировать с ингредиентами и блюдами, наслаждаясь их исключительным вкусом. Наслаждаться всеми прелестями жизни вместе — вот что значит Big Green Egg. Собираться вместе с семьей, друзьями и любимыми и вместе пробовать самые вкусные блюда в своей жизни. Эти моменты незабываемы. Готовьте на гриле EGG свои любимые блюда или создавайте новые. Возможности гриля безграничны: используйте их в полной мере и дайте волю творчеству! У вас, наконец, появилась возможность приготовить этот нежный антрекот, эту потрясающую рыбу в солевой корочке, сытное мясное рагу, хрустяший хлеб, пиццу на хрустяшем тесте или этот аппетитнейший десерт. За что вы возьметесь первым?

На следующих страницах вы сможете более подробно узнать о различных техниках приготовления и аксессуарах и понять, какие возможности открывает перед вами Big Green Egg.

Необходимые аксессуары

Камень керамический для выпекания



Решетка из нержавеющей стали

convEGGtor

ConvEGGtor: от гриля EGG к печи

Керамический теплозашитный экран ConvEGGtor отсекает поступление прямого жара от древесного угля к еде, что в мгновение ока превращает Big Green Egg в печь. Используя ConvEGGtor в сочетании с камнем для выпекания, можно приготовить вкуснейшую пиццу с настоящей хрустящей корочкой.

Страница 52

Пицца «Маргарита»

Количество: 2 пиццы (Ø 25-30 см)

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО
250 г муки (предпочтительно типа '00') + дополнительно для посыпки
25 г свежих дрожжей или 8 г сухих дрожжей
150 мл теплой воды
1 ст. л. оливкового масла + дополнительно для смазывания
1 ч. л. сахара

ТОМАТНЫЙ СОУС
1 маленький зубчик чеснока
5 листьев базилика
3 ст. л. оливкового масла
1 банка помидоров (400 г)

НАЧИНКА
2 шарика моцареллы по 125 г каждый
10 свежих листьев базилика
2 ст. л. оливкового масла

НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ
Экран теплозашитный convEGGtor
Камень керамический для выпекания
Лопатка для пиццы алюминиевая
Нож для пиццы компактный

ПОДГОТОВКА

1. Для теста смешайте муку с шепоткой соли в миске. Растворите дрожжи в одной трети теплой воды и добавьте это в муку. Добавьте остальную воду и смешайте с оливковым маслом и сахаром. Тщательно вымешивайте тесто не менее 5 минут. Легче будет сделать это с помошью миксера или кухонного комбайна.

2. Выложите тесто на столешницу и замесите его вручную еше минуту. Скатайте тесто в шарик и положите в смазанную маслом миску. Накройте миску чистым влажным полотенцем и оставьте тесто подниматься на 2 часа.

3. Тем временем почистите чеснок для томатного соуса и мелко нарежьте. Мелко нарежьте листья базилика. Разогрейте оливковое масло в кастрюле. Добавьте остальные ингредиенты соуса и приправьте солью и черным перцем. Доведите до кипения, убавьте огонь и оставьте готовиться на 5 минут. Пюрируйте соус с помошью ручного блендера и ложкой в миске.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разожгите древесный уголь в Big Green Egg и нагрейте с теплозашитным экраном convEGGtor, решеткой и камнем для выпекания до 275-300°C. Разделите тесто на 2 равные части и раскатайте их на 2 шарика. Посыпьте тесто для пиццы мукой и тонко раскатайте первый шарик скалкой.

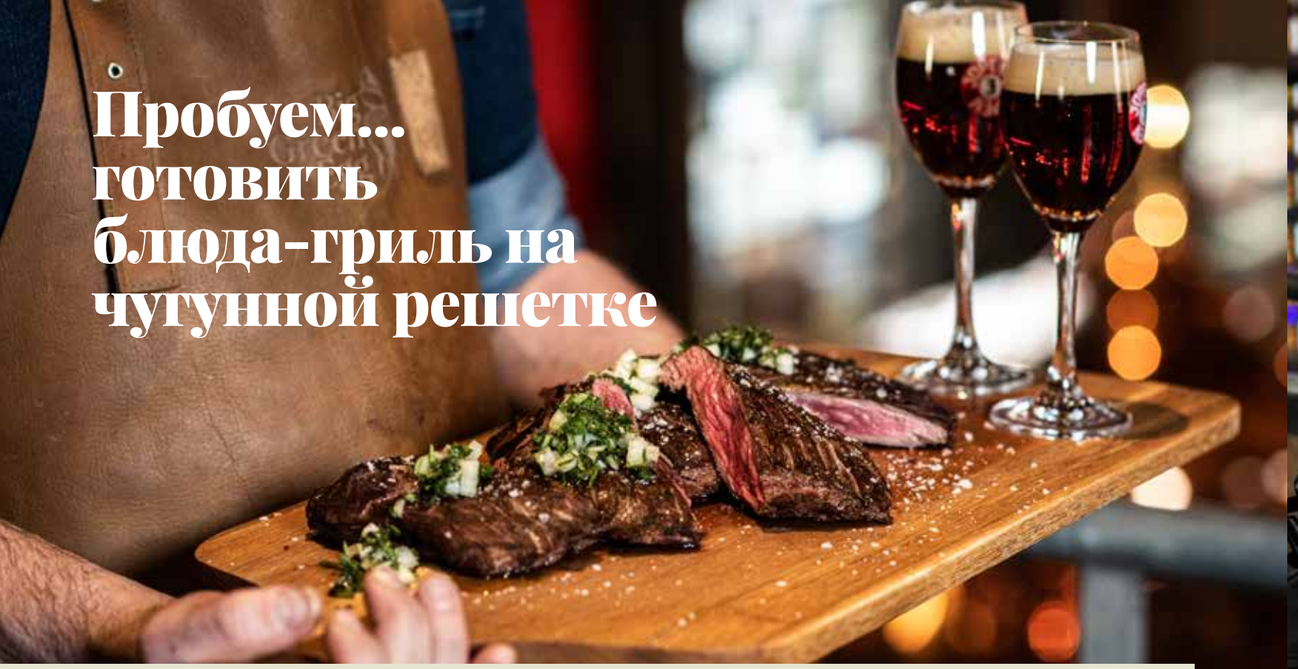
2. Насыпьте муку на алюминиевую лопатку для пиццы и поместите на нее тесто. С помошью ложки распределите половину томатного соуса по всему раскатанному тесту. Оставьте небольшое пространство между соусом и внешним краем. Разделите 1 шарик моцареллы на куски и распределите по всей площади пиццы.

3. Посыпьте камень для выпекания мукой. Используйте лопатку для пиццы для того чтобы переложить пиццу на камень для выпекания, закройте купол EGG и выпекайте пиццу около 5 минут до готовности. Тем временем раскатайте второй шарик теста и добавьте ингредиенты таким же образом.

4. Выньте пиццу из EGG. Распределите половину базилика на пиццу и полейте половиной оливкового масла. Разрежьте пиццу на кусочки, используя компактный нож для пиццы. Выпекайте вторую пиццу таким же образом.

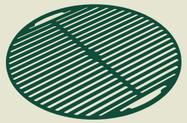
страница 58

Совет: попробуйте также испечь хлеб, торт или брауни. Ваши возможности безграничны!



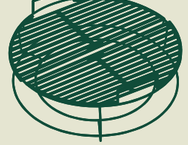
Пробуем... готовить блюда-гриль на чугунной решетке

Идеальный алмазный рисунок на трех разных уровнях



Возвращение к истокам: простой способ приготовления на гриле, при котором чугунная решетка размешается на верхнем кольце гриля. Чтобы добиться характерного алмазного рисунка и запустить реакцию Майяра (карамелизации белков), в процессе готовки переворачивайте еду на решетке на четверть оборота.

Быстрая и интенсивная жарка на гриле: блюдо готовится в самой нижней части EGG, непосредственно над раскаленными углями. Эта техника еше называется готовкой на гриле в ковбойском стиле. Для этого нужна многоуровневая решетка Multi-Level Rack из 5-составного набора EGG-spander в перевернутом виде, а также чугунная решетка (для MiniMax). * этот вариант установки возможен только в Big Green Egg модели Large



Жарка на гриле на большой высоте: для более длительного воздействия гриля на продукт. Увеличьте пространство между углями и вашим блюдом, поместив решетку на корзину, чтобы можно было дольше держать толстые куски мяса на прямом жаре. Жар от чугунной решетки даст необходимый эффект гриля.

Совет: чугунная решетка — это абсолютная необходимость для получения более ярких вкуса, цвета и запаха ваших блюд.

Пашина, приготовленная на гриле целым куском

Необходимые аксессуары

Решетка чугунная

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 целый кусок пашины весом прибл. 1,5 кг

МАСЛО С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

1 луковица белого лука
3 веточки шалфея
3 веточки орегано
3 веточки розмарина
200 мл оливкового масла

АКСЕССУАРЫ

Чугунная решетка
Цифровой моментальный термометр

ПОДГОТОВКА

1. Разожгите древесный уголь в Big Green Egg и нагрейте его до температуры 250 °C с чугунной решеткой внутри.

2. Пока гриль нагревается, снимите пленку с плоской стороны пашины. Для этого подденьте пленку ножом, держите край пленки рукой и проведите режушей поверхностью ножа под пленкой в направлении от себя. Нарежьте тонкие боковые части пашины. Их можно будет очень коротко обжарить с двух сторон на гриле и съесть.

3. Для приготовления масла с травами почистите и мелко нарежьте белый лук. Оторвите листочки шалфея и орегано, а также игольчатые листочки розмарина и мелко порубите их. Смешайте нарезанные лук и травы с оливковым маслом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Положите кусок пашины на решетку и жарьте на гриле приблизительно 2 минуты. Чтобы получить красивый рисунок, поверните мясо на четверть оборота и продолжайте жарить еше 2 минуты.

2. Переверните мясо и обжарьте другую сторону на гриле 2 раза по 2 минуты. Для прожарки medium-rare поддерживайте температуру в толше мяса на уровне 53 °C. Вы можете измерить температуру с помошью мгновенного цифрового термометра. Неплотно заверните пашину в алюминиевую фольгу и дайте ей настояться около 6 минут.

3. Посыпьте мясо перцем и солью и нарежьте на крупные куски или тонкие ломтики. Полейте пашину маслом с пряными травами или подайте его отдельно.

Пробуем... готовить в воке

Совет: смажьте вок маслом с помощью бумажного полотенца. Для правильной техники приготовления вок должен быть раскаленным. Чтобы масло при этом не сгорело, смешайте остатки масла с продуктами или добавляйте в вок масло и продукты одновременно.

Пад-тай с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ ПАД-ТАЙ
400 г рисовой лапши (5 мм)
400 г филе куриного бедра
100 г грибов шиитаке
1 красный болгарский перец
1 луковица
3 зубчика чеснока
кориандр по вкусу
4 яйца
3 стебля зеленого лука
½ красного острого перца (чили)
6 ст. л. подсолнечного масла
1 ч. л. желтой пасты карри
125 г ростков сои

СОУС
2 ст. л. сладкого соуса чили
2 ст. л. рыбного соуса
2 ст. л. имбирного сиропа
2 ст. л. тамариндовой пасты без семян («асем» по-индонезийски)

АКСЕССУАРЫ
Корзина для теплозашитного экрана
Сковорода вок из углеродистой стали

ПОДГОТОВКА
1. Разожгите древесный уголь в Big Green Egg и нагрейте его до температуры 230–240 °C.

2. Пока гриль нагревается, отварите рисовую лапшу согласно инструкции на упаковке. Смешайте ингредиенты для соуса.

3. Нарежьте филе куриного бедра на полоски. Нарежьте грибы шиитаке ломтиками. Разрежьте пополам болгарский перец, удалите плодоножку и семенник и нарежьте мякоть кубиками. Почистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Оторвите листочки кориандра и мелко порубите. Нарежьте зеленый лук колечками. Удалите в перце чили плодоножку и семена и нарежьте мякоть колечками. Разбейте яйца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Поставьте сковороду вок из углеродистой стали в корзину для теплозашитного экрана и поместите эту установку в EGG. Подождите прибл. 5 минут, пока вок не нагреется достаточно сильно.

2. Налейте в раскаленный вок 4 столовых ложки подсолнечного масла и добавьте полоски куриного филе. Обжарьте кусочки несколько минут, постоянно помешивая, и, когда курочка подрумянится, добавьте пасту карри и перемешайте. Продолжайте обжаривать мясо еще несколько минут, постоянно помешивая, пока паста карри не начнет отдавать аромат.

3. Добавьте грибы шиитаке, болгарский перец, лук и чеснок. Перемешайте куриную массу, добавьте все ингредиенты для соуса пад-тай и снова перемешайте.

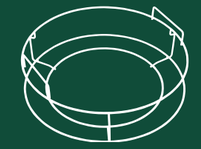
4. Смешайте куриную массу с лапшой и добавьте перец и соль по вкусу. Сдвиньте пад-тай на воке в сторону. Вылейте остатки подсолнечного масла на свободную поверхность сковороды. Затем вылейте туда разбитое яйцо и обжарьте его, постоянно помешивая.

5. Перемешайте пад-тай с обжаренным яйцом, проверьте, подогрелась ли лапша, и выложите пад-тай в глубокое блюдо. Обжарьте в воке ростки сои в течение нескольких секунд, постоянно помешивая, добавьте их к пад-тай и перемешайте.

6. Украсьте пад-тай перцем чили и зеленым луком.

Необходимые аксессуары

Сковорода вок из углеродистой стали



Корзина для теплозащитного экрана

Готовить блюда-вок в вашем гриле EGG? Почему нет!

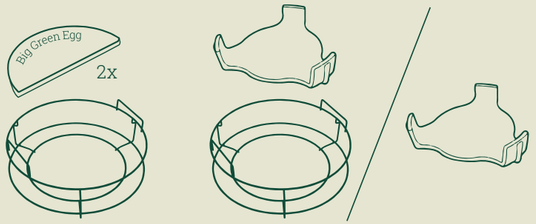
Достаточно поместить сковороду вок из углеродистой стали в корзину convEGGtor, и EGG уже готов для испытания еще одной техники приготовления! Совсем немного масла, невероятно высокие температуры и блюда, свежие до хруста; вскоре любая кухня мира вам окажется по плечу. Старайтесь держать купол закрытым: потоки воздуха внутри камадо обеспечивают равномерную обработку и отменный вкус.

Страница 55

Страница 52

Пробуем... готовить на медленном огне

Томление при низкой температуре: какой вариант установки использовать?



Эта техника приготовления очень проста: время сделает всю работу за вас, а вам останется только удивляться вкусному результату. Какой вариант установки подойдет лучше всего? Можно медленно томить продукты с использованием теплозашитного экрана ConvEGG-tor или поместить два полукруглых камня convEGGtor в корзину convEG-Gtor Basket. Разница заключается в площади поверхности, зашишаюшей блюда от прямого жара, и необходимой температуре:

корзина convEGGtor Basket +
2 полукруглых камня convEGGtor =
60°C – 200°C

теплозашитный экран convEGGtor
(с корзиной convEGGtor Basket или без нее) =
70°C – 350 °C

Совет: для идеального дымчатого вкуса при недолгом копчении используйте древесную щепу Wood Chips, а при более длительной готовке — более крупную Wood Chunks. Хотите узнать больше о копчении? Заходите на страницу 36.

Необходимые аксессуары

Решетка из нержавеющей стали

convEGGtor

Приготовленная на медленном огне свиная грудинка

ИНГРЕДИЕНТЫ
1 кг свиной грудинки без шкурки
2 ст. л. чесночного пюре
морская соль
½ пучка тимьяна
½ пучка розмарина
6–8 шт. лаврового листа

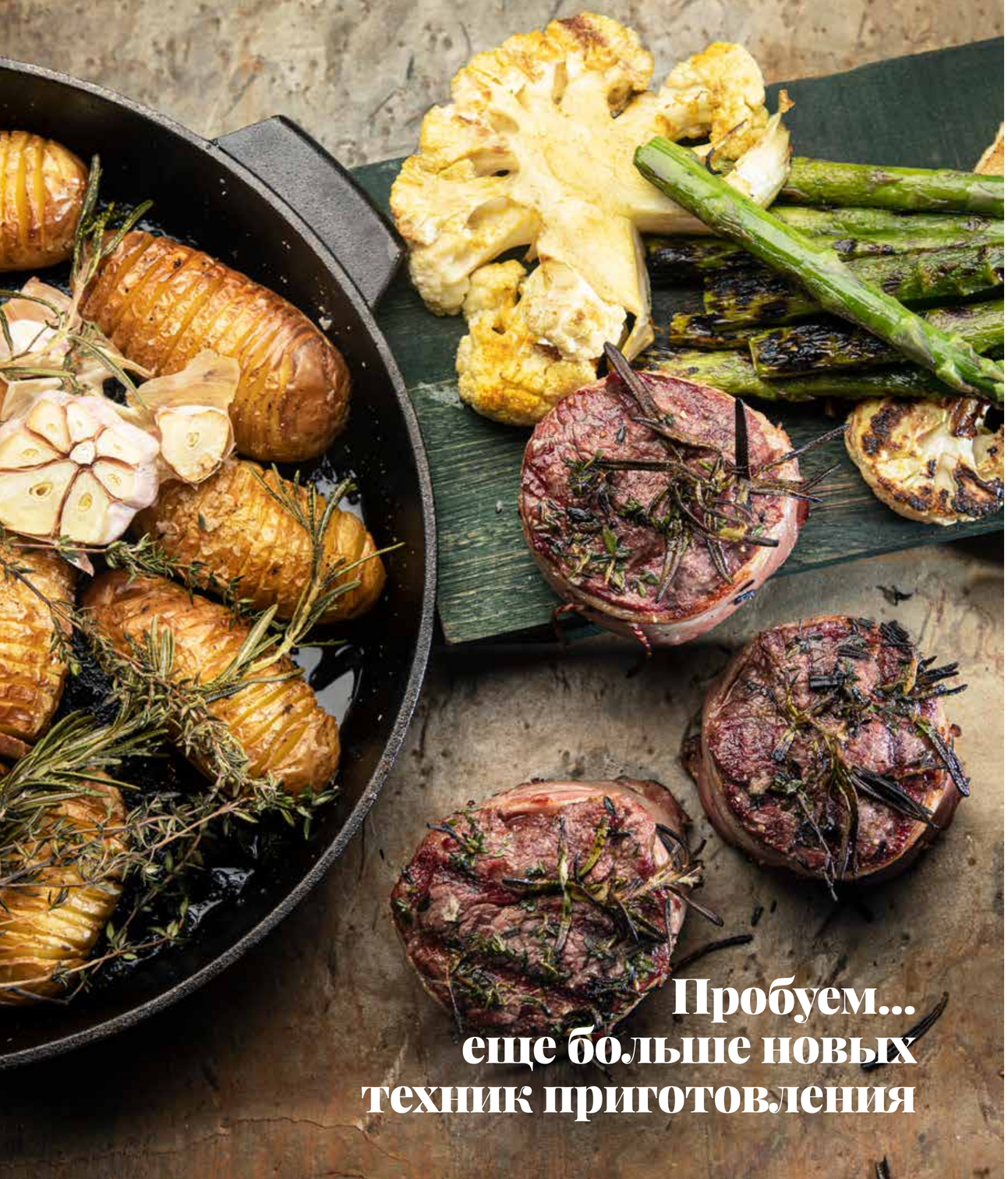
АКСЕССУАРЫ
Теплозашитный экран
Беспроводной дистанционный термометр с 2 шупами

ПОДГОТОВКА
1. Сделайте крестообразные надрезы в жировой части свиной грудинки, а также сделайте несколько надрезов в мясистой части, чтобы мясо хорошо впитало все вкусы. Натрите грудинку с обеих сторон чесночным пюре и шедро посыпьте морской солью. Положите половину тимьяна, розмарина и лаврового листа на жировую часть, а другую половину — на мясистую часть. Накройте крышкой и оставьте свиную грудинку мариноваться в холодильнике на ночь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Достаньте маринованную свиную грудинку из холодильника. Полностью отодвиньте заслонку под керамической базой, распределите три брикета для розжига на углях и разожгите их. Держите крышку EGG открытой в течение 10–12 минут. Тем временем втирайте пряности в мясистую и немного в жировую части свиной грудинки. Если перед томлением на жирную сторону грудинки положить немного пряных трав, это придаст жировой, а значит, и мясистой части еше более насыщенный вкус.

2. Установите в Big Green Egg теплозашитный экран и полку-сетку из нержавеюшей стали. Положите свиную грудинку на решетку жировой частью вверх. Так вкусный жир будет стекать на мясо, то есть ваше блюдо будет само поливать себя соком в процессе томления. Это также сведет к минимуму попадание жира на теплозашитный экран, что могло бы привести к сильному дымообразованию. Закройте крышку EGG и доведите его до температуры прибл. 100 °C. Томите свиную грудинку на медленном огне около 3 часов, пока температура в толше мяса не достигнет как минимум 77 °C. Вы можете измерить температуру в толше мяса с помошью беспроводного дистанционного термометра с 2 шупами или моментального термометра.

3. Когда нужная температура в толше будет достигнута, достаньте томленую свиную грудинку из EGG. Вы можете нарезать мясо красивыми тонкими ломтиками и подать сразу или обжарить ломтики на гриле около минуты с каждой стороны при температуре 230 °C (без теплозашитного экрана). Вы также можете охладить свиную грудинку, накрыть крышкой и поставить в холодильник, а на следуюший день нарезать ломтиками и обжарить на гриле. Или сделать и то, и другое: в первый день попробовать свиную грудинку, приготовленную на медленном огне, а на следуюший день приготовить оставшиеся ломтики на гриле.



Пробуем... еще больше новых техник приготовления

Опробуйте их все и дайте волю своему кулинарному творчеству.

Решетка чугунная

convEGGtor

Косвенный гриллинг
Вы хотите приготовить на гриле курицу аль маттоне с кожицей, ни разу не перевернув ее за время готовки, или приготовить более нежные продукты, например овощи, с красивым рисунком из полосок? Косвенный метод готовки на гриле обеспечивает максимальный контакт с чугунной решеткой и более медленную карамелизацию белков в продуктах.

Полукруглая решетка из нержавеющей стали
Чугунная решетка полукруглая

Корзина для теплозащитного экрана

Полукруглый камень convEGGtor

Готовка в нескольких зонах
Приготовьте на гриле большой кусок мяса, а затем дайте ему еше немного потомиться на косвенном жаре. Или быстро приготовьте большую порцию бургеров. Совет от шефа: готовьте сате на гриле на прямом жаре, положив шпажки на косвенную часть.

Решетка из нержавеющей стали

convEGGtor

Косвенная жарка на высокой температуре
Засоленный окорок или зажаренное филе свинины — с помошью полки-сетки из нержавеюшей стали, теплозашитного экрана convEGGtor и высокой температуры эти блюда получат приятный вкус обжаренного мяса, не подгорев в процессе. Горячий воздух в EGG идеально подрумянит ваше блюдо!

Духовка голландская

Решетка из нержавеющей стали

convEGGtor

Тушение
Совет: сначала приготовьте блюдо на чугунной решетке Cast Iron Grid для получения вкусового эффекта обжарки, а затем потушите его в голландской духовке. Во время тушения не закрывайте кастрюлю крышкой. Закрытый Big Green Egg передаст весь аромат вашему блюду.

Многоуровневый набор решёток EGGspander

Безграничные возможности.

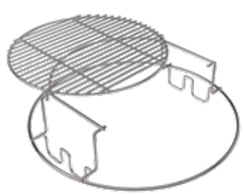
L XL

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

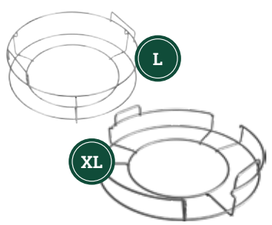
Разве всех этих разных приспособлений по-прежнему недостаточно для вас? Тогда в нашем ассортименте найдется еше много дополнительных аксессуаров. Пусть ваши излюбленные кулинарные приемы подскажут вам, какие опции для вас необходимы.

5-Piece EGGspander Kit
Многоуровневый набор решеток - 5 частей

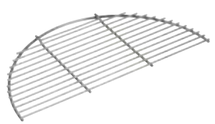
XLarge 121226
Large 120762



2-Piece Multi Level Rack
Мультиуровневая решетка
XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket
Корзина для теплозащитного экрана
XLarge 121196
Large 120724



Half Stainless Steel Grid
Полукруглая решетка из нержавеющей стали
XLarge 121202
Large 120731

Неограниченные возможности для кулинарного творчества.

Multi-Zone (direct and indirect) cooking
Многозональная готовка (прямой и косвенный жар)
Благодаря EGGspander можно одновременно готовить на прямом и косвенном жаре.

Multi-level cooking
Многоуровневая готовка
Расширенное пространство для готовки нескольких блюд одновременно или для большой компании. Верхняя решетка отодвигается для удобного доступа к приготовляемой пише.

convEGGtor Basket
Корзина для теплозащитного экрана
Устанавливать и снимать convEGGtor теперь очень легко. На подставке можно разместить стальной вок для приготовления вкуснейших блюд.

Cowboy grilling
Гриль в ковбойском стиле
Если перевернуть мультиуровневую решётку, можно готовить в «ковбойском стиле» непосредственно над углями. а также чугунная решетка (для MiniMax). * этот вариант установки возможен только в Big Green Egg модели Large

Pizza & Baking
Пицца и выпечка
Благодаря теплозашитному экрану ConvEGGtor и камню для выпекания ваш гриль превращается в печь для пиццы. Используйте многоуровневую решётку для выпекания сразу нескольких блюд.

Low & Slow
Томление при низкой температуре
Многоуровневый набор решёток EGGspander из 5 частей с двумя полукруглыми камнями для выпекания — идеальное решение для томления при низкой температуре. Длительное томление при низкой температуре для лучшего результата.

От гриля EGG к полноценной уличной кухне

Каждый гриль Big Green Egg заслуживает наилучших условий содержания. Его нужно защищать, при необходимости, безопасно перемещать и как можно аккуратнее использовать. Как только вы выбрали подходящую модель, начинайте обустраивать свое рабочее пространство. Превратите свой EGG в идеальную уличную кухню и тщательно обустройте пространство для EGG, включая рабочую зону и пространство для хранения.

Portable Nest
Портативная подставка Nest MiniMax
Собираетесь в поход, парк или на пляжную вечеринку? Почему бы не сделать это стильно? Достаточно лишь взять с собой MiniMax в мобильной подставке. Просто разложите подставку и ваш многофункциональный гриль будет стоять на удобной высоте для готовки (высота 60 см!). Закончили готовить? Сложите, и снова в путь.

MiniMax 120649

IntEGGrated Nest+Handler
Подставка с ручкой intEGGrated
Да-да, здесь в Big Green Egg мы следуем принципу «два в одном»! В intEGGrated Nest+Handler два замечательных продукта соединились в единое чудесное творение. Прочная и устойчивая подставка Nest и полезное приспособление, позволяюшее безопасно перемешать ваш EGG благодаря большим и надежным колесам. Подставка + транспортировка в виде единой конструкции.

2XL 121011
XLarge 121158
Large 120175
Medium 122285

Подставка EGG мобильная
Подставка EGG Nest – идеальный дом для каждого Big Green Egg. Если вы поставите свой EGG на эту подставку, то заметите, как он вырос.С ее помошью вы сразу же поднимете его на оптимальную высоту. Ваша спина будет вам благодарна. Подставка EGG Nest изготовлена из стали с порошковым покрытием и оснашена четырьмя прочными поворотными колесами для удобного перемешения EGG.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062

Table Nest
Подставка EGG настольная
Подставка для стола позволяет в буквальном смысле поставить ваш Big Green Egg на пьедестал. Она разработана специально для поддержки EGG и зашиты стола, кухонного островка или самодельной уличной кухни от нагрева. Никогда не ставьте Big Green Egg непосредственно на деревянную поверхность.

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221

Nest Utility Rack
Подставка для хранения аксессуаров
Где вы храните convEGGtor, когда он не используется? В новом наборе креплений для Big Green Egg удобно хранить все компоненты изделия. Эта подставка для временного хранения крепится на мобильную подставку или к мобильной подставке с ручкой. Подставка изготовлена из прочной стали, поэтому она легко выдержит вес камня для запекания.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704

Acacia Wood EGG Mates
Навесные столики из акации
Идеальные боковые столики к грилю для ваших ингредиентов и кухонных принадлежностей из доски акации, вырашенной экоустойчивыми методами. Эта древесина твердой породы с характерной фактурой часто используется для изготовления дорогой мебели. Складные, простые в установке и жаростойкие.

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670
MiniMax 121844
Small 120663

Acacia Table
Стол для EGG из акации
Этот стол ручной работы сделан из массивных досок акации, что придает ему естественный рисунок и уникальные цветовые оттенки. Поэтому каждый такой стол особенный. Он позволяет встроить Big Green Egg в полноценную уличную кухню, где достаточно места для инструментов и блюд. Встройте EGG в стол или поставьте его на подставку для стола, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха.

160x80x80 cm
XLarge 118264

150x60x80 cm
Large 118257

Caster Kit 120410

МОДУЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ EGG.

Поскольку Рим строился не один день, вам тоже придется потратить время, чтобы на 100% подготовить свою уличную кухню. Начните с базового модуля и дополняйте его при помощи других модулей, подставок и разных опций. Давайте построим большую кухню!

Новая Модульная система EGG – это как конструктор Лего для взрослых. Она устроена таким образом, что все элементы стыкуются друг с другом, позволяя строить до бесконечности.

Нужна большая рабочая поверхность? Эта модульная система так же проста, как и сам EGG. Конфигурацию и стиль уличной кухни можно полностью адаптировать под ваши требования и вкус.

EGG Frame
Базовый модуль EGG Frame
76x88x77 cm
2XL 121837

76x76x77 cm
XLarge 120229
Large 120212
Medium 122193

Комплект колёс приобретается дополнительно

1 Добавьте дополнительный модуль.

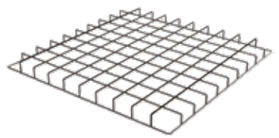
Expansion Frame
Дополнительный модуль
76x76x77 cm
120236

Expansion Cabinet
Шкаф для дополнительного модуля
76x76x77 cm
122247
приобретается дополнительно
Полка деревянная из акации

Caster Kit
Комплект колес
10 cm
120410

Tool Hooks
Крючки для аксессуаров
25 cm
120281

2 Модифицируйте с помощью дополнительных полок.



Stainless Steel Grid Insert
Полка-сетка из нержавеющей стали
120243

Acacia Wood Insert
Полка деревянная из акации
120250

Stainless Steel Insert
Полка из нержавеющей стали
127365

Distressed Acacia Wood Insert
Полка из искусственно состаренной древесины акации
120267

3 Обновляйте с помощью дополнительных инструментов.

3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
Набор аксессуаров из 3 частей для модульного рабочего пространства EGG
Что отличает опытного пользователя Big Green Egg? Хорошо организованное рабочее пространство. С этим набором аксессуаров из 3 частей все необходимое будет у вас под рукой, а руки будут свободны для готовки с EGG. Храните инструменты и специи в стеллаже для хранения Storage Rack, повесьте рулон бумажных полотенец или тканевое полотенце на держатель для полотенец Towel Holder, а золу выбрасывайте в специальный ящик Utility Tray. Идеальная организация!

126948 Ожидается

Древесный уголь Big Green Egg: Выберите свой вкус

Использование древесного угля наивысшего качества имеет ключевое значение для вкуса блюд и служит фундаментом для процесса готовки. Результат отчасти зависит от вида используемого вами древесного угля, но одно можно сказать точно: блюда, приготовленные на древесном угле, имеют непревзойденный вкус.

Древесный уголь Big Green Egg — это на 100% натуральный древесный уголь из бука и граба, сертифицированный Лесным попечительским советом FSC. Этот сорт древесины служит нейтральной основой для того, чтобы вы каждый раз самостоятельно создавали свое идеальное сочетание вкусов. Подчеркнуто дымчатый вкус, нотки гикори, вишни, яблока или пекана? Добавляя нашу древесную щепу Wood Chips или Wood Chunks, вы можете создавать любые вкусы, каждый раз поражая окружающих своими блюдами.

Этот на 100% натуральный уголь (без химических компонентов, ароматических и вкусовых добавок) производится в Европе из остатков древесины или специально выращенных деревьев, отвечающих требованиям устойчивого лесопользования. На смену каждому срубленному дереву высаживают новое. Очень крупные угли тлеют дольше, не образуют излишнего дыма и, в отличие от многих других сортов древесного угля, оставляют очень мало золы. Преимуществом чистого древесного угля является очень медленное тление. Именно это вам и нужно, если у вас томится на медленном огне рваная свинина.

100% Natural Charcoal
На 100% натуральный древесный уголь
Приготовление блюда всегда начинается с правильного горючего. Наш на 100% натуральный древесный уголь, сертифицированный FSC, — это то, что вам нужно. Древесный уголь Big Green Egg производится из бука и граба и отличается очень медленным тлением. Чтобы придать блюду дымчатые нотки, добавьте к древесному углю древесную шепу Big Green Egg Wood Chips или Wood Chunks на свой вкус.

Древесный уголь Big Green Egg упакован в мешки по 9 и 4,5 кг. Куски древесного угля в мешках по 4,5 кг чуть меньше размером. Они идеально подходят для использования в небольших моделях EGG.

9 кг	666298
4,5 кг	666397

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

24 шт 120922

Charcoal EGGniter
Многоразовый стартер для розжига углей
Абсолютно новый и совершенно незаменимый для каждого пользователя гриля EGG. Многоразовый легковоспламеняюшийся бутановый стартер EGGniter от Big Green Egg - это мошный гибрид регулируемого стартера и горелки. Он позволит вам разжечь угли всего за пару минут. Быстрый, простой в использовании и безопасный стартер для розжига.

120915

КОПЧЕНИЕ В EGG – ЭТО УДИВИТЕЛЬНО ВКУСНО.

Копчение добавляет блюдам в Big Green Egg новое вкусовое измерение. Если вы хоть раз ощутили этот характерный запах дымка и легкий древесный аромат, то влюбились в него навсегда. Пара подручных средств – и вы легко освоите технологию копчения. Выложите подготовленные продукты на дощечки для жарки из кедра и ольхи, предварительно замочив их в воде. Влажная дощечка начнет тлеть, насыщая блюдо ароматом дыма. Наша оригинальная древесная щепа придаст вашим блюдам дополнительный вкусовой акцент. Смешайте (смоченную) щепу с древесным углем или рассыпьте горсть щепы поверх него. Учитывая характер блюда, используйте щепу подходящего сорта: гикори, орех-пекан, яблоко или вишня. Новинка в нашем ассортименте – это на 100% натуральные брусочки дерева серии премиум, тщательно протестированные и одобренные лучшими шеф-поварами. Благодаря своему размеру они как нельзя лучше подходят для медленного тушения продуктов на малом огне. Брусочки гикори (пекан), яблочного или мескитового дерева выведут ваши блюда на новый гастрономический уровень.

Яблоко

Рыба, свинина, белое мясо и птица, например, курица или индейка.

Вишня

Рыба, ягнятина, все виды дичи, утка и говядина.

Орех-пекан

Пикантные копчености, прежде всего классические американские блюда барбекю.

Гикори

Фрукты, орехи, говядина и все виды дичи.

Mesquite

Говядина, пряная свинина и дичь. Часто используется для приготовления рваной свинины и грудинки.

Совет: сочетайте на 100% натуральный древесный уголь Big Green с древесной щепой Wood Chips или Wood Chunks на свой вкус. Нейтральный древесный уголь поможет вам каждый раз с легкостью получать новые вкусовые оттенки.

Wood Chips
Щепа древесная

У каждого повара Big Green Egg свой кулинарный почерк. Наша оригинальная древесная шепа придаст характерный вкус всем вашим блюдам. Смешайте (смоченную) шепу с древесным углем или рассыпьте горсть шепы поверх него. Либо сделайте и то, и другое сразу, ведь это дело вкуса. Впрочем, как и выбор сорта древесной шепы: гикори, орех-пекан, яблоко и вишня. Древесная шепа Wood Chips подходит для быстрого копчения.

Объем содержимого – 3л.
Гикори 113986
Пекан 113993
Яблоко 113962
Вишня 113979

Wood Chunks
Бруски древесные крупные

Протестировано поварами Big Green Egg. Эту 100% натуральную древесную шепу премиум-серии можно добавить при растопке EGG для получения стойкого приятного аромата и насыщенного вкуса. Брусочки гикори, яблочного или мескитового дерева добавят новое вкусовое измерение ко всем блюдам, которые вы готовите в Big Green Egg. Древесная шепа Wood Chips подходит для быстрого копчения.

Объем содержимого – 3л.
Яблоко 114617
Гикори 114624
Мескит 114631

Wooden Grilling Planks
Дощечки для жарки и копчения

Дошечки для жарки выведут ваши блюда на следуюший уровень. Уложите подготовленные ингредиенты на (пропитанную водой) дошечку, размешенную на решетке Big Green Egg. Влажная дошечка начнет тлеть, насышая блюдо ароматом дыма. Мы предлагаем дошечки из кедра и ольхи, которые придают блюдам разные вкусовые акценты. Дошечки для жарки и копчения подходят для многократного использования.

Кедр – 2 шт.
28 cm 116307
Ольха – 2 шт.
28 cm 116291

Совет: дощечку также можно использовать при приготовлении фруктов, грибов, утиной грудки или других видов рыбы

Пробуем... Дощечки для жарки и копчения

Конфеты из лосося, томленные на кедровой доске

Рецепт на 10 конфет

ИНГРЕДИЕНТЫ
400 г филе лосося без кожи (спинная часть)
2 стебля зеленого лука
1 красный острый перец (чили)
1/3 лимона
2 веточки кориандра
100 мл соевого соуса Tomasu
1 ч. л. пасты васаби
10 ломтиков маринованного имбиря (гари)
1 ст. л. японского майонеза Kewpie

АКСЕССУАРЫ
Дошечки для жарки и копчения (из кедра)
Цифровой моментальный термометр

ПОДГОТОВКА
1. Нарежьте филе лосося на 10 одинаковых кубиков. Нарежьте зеленый лук тонкими колечками. Удалите у перца чили плодоножку и семенник и нарежьте мякоть тонкими колечками. Нарежьте лимон на дольки. Оторвите листочки на одной веточке кориандра и мелко их нарежьте.

2. Для приготовления маринада смешайте соевый соус и пасту васаби. Отложите 10 колечек зеленого лука и перца чили (хранить в холодильнике), а остальные колечки, дольки лимона и мелко нарезанный кориандр смешайте с маринадом. Окуните кусочки лосося в маринаде и поставьте их на 2 часа в холодильник мариноваться.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Замочите дошечку для жарки и копчения в течение 30 минут в большом количестве воды. Разожгите древесный уголь в Big Green Egg и нагрейте до температуры 170 °C с решеткой внутри.

2. Насухо вытрите дошечку для жарки и копчения и положите на нее кусочки лосося. Поместите дошечку на чугунную решетку и закройте крышку EGG. Коптите лосось в течение 8–10 минут, пока температура в толще рыбы не достигнет 55 °C. Температуру можно измерить с помошью мгновенного цифрового термометра. Пока рыба коптится, оторвите листочки на второй веточке кориандра и нарежьте их тонкими полосками. Дайте стечь жидкости, в которой были ломтики имбиря.

3. Достаньте из EGG дошечку для жарки и копчения и полейте рыбу майонезом. Украсьте блюдо перцем чили, зеленым луком, маринованным имбирем и кориандром.

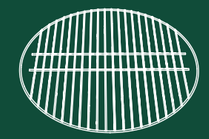
Дощечки для жарки и копчения: два варианта использования

Томление и готовка на пару: поместите предварительно замоченную дошечку с блюдом на решетку. Под действием выделяюшегося пара ваше блюдо пропитается сладким вкусом кедрового дерева.

Копчение и жарка: высушите предварительно замоченную дошечку на решетке, а затем поместите на дошечку ваше блюдо. Нижняя поверхность кедровой дошечки начнет обугливаться, что придаст вашему блюду дымчатый вкус.

Необходимые аксессуары

Дощечки для жарки и копчения



Решетка из нержавеюшей стали

Барабанщик-кулинар

Все знают Сезара Зейдервейка как барабанщика Golden Earring, легендарной нидерландской группы, завоевавшей успех также за пределами своей страны. Однако мало кто знает, что Сезар Зейдервейк еще и отменный кулинар. Он предпочитает готовить с Big Green Egg.

Текст Caroline Ludwig | **Фотография** Femque Schook

Несмотря на то что все пять братьев его матери были продавцами овощей, любовь к еде ему привили не дома. «Мы никогда не страдали от нехватки уныло сваренных овощей», — шутит Сезар Зейдервейк. «Моя мама не продвинулась дальше базовых поваренных книг для домохозяек. Секунду, они у меня еше где-то есть». Оказывается, Зейдервейк коллекционирует кулинарные книги, и его коллекция насчитывает сотни книг.

Уроки кулинарного мастерства в Golden Duck
Сезар предпочитает не называть это увлечением, он не любит громких слов. Он рассматривает приготовление пиши прежде всего как практическую деятельность: «Я просто хочу вкусно поесть, и мне приятно проводить время на кухне». Однако, по словам его друга, шеф-повара и обладателя звезд «Мишлен» Хенка Савелберга, Сезар готовит просто великолепно. Тем более если речь о готовке на гриле Big Green Egg. Интерес к хорошей еде проснулся в нем с рождением сына Каспера 35 лет назад. «До этого я в основном занимался музыкой и проводил время в барах и кафе. С тех пор как я стал отцом, я слежу за здоровым питанием. Я покупал овоши и фрукты на рынке биологических продуктов и готовил их». Больше всего он любит острую кухню — индийскую, индонезийскую, южноамериканскую — и любит готовить эти блюда самостоятельно. «В 70-е годы на гастролях Golden Earring я открыл для себя китайский ресторан Golden Duck в Лондоне. Это место быстро стало моим любимым и так им и осталось, после того как я туда переехал. Затем в Нидерландах, в Схевенингене, тоже открылся ресторан Golden Duck. С теми же меню и интерьером. Я выяснил, что там работает тот же самый шеф. Я тут же спросил его, не может ли он научить меня и пару моих друзей кулинарному мастерству». В этот момент Сезар буквально из ниоткуда достает меню и начинает с аппетитом читать: «Блинчики, фаршированные уткой, кунжутные креветки, рыба, припушенная в белом вине. Я научился готовить все блюда их меню. Это была смесь пекинской, кантонской и сычуаньской кухни. Смотри, суп «Вонтон», у меня уже слюнки текут».

Музыкальный коллектив гурманов
Оказалось, что его друзья-музыканты из Golden Earring тоже гурманы. «Джордж (Койманс, гитарист — прим. ред.) вкусно готовит, и мы вчетвером очень много ходили по ресторанам. Когда-то мы отправились в длинное турне по США в качестве группы для разогрева на выступлениях The Who. Мы рано освобождались и отправлялись ужинать. В местных телефонных книгах мы первым делом искали название Benihana. Это сеть ресторанов японской кухни. Сашими, суши, теппаньяки — этого в Нидерландах тогда еше не было. Люди часто думают, что музыканты питаются только нездоровой пишей, но это огромной заблуждение». 20 лет назад Зейдервейк познакомился с Хенком Савелбергом. У него он тоже брал уроки кулинарного мастерства, и они по-прежнему состоят в одном и том же кулинарном клубе. «У него мне нравятся все блюда из рыбы. Кстати, я как раз вчера готовил буйабес по его рецепту».

Дукка и литры пикулей
Сад у его дома в Барле-Нассау на границе с Бельгией — это владения его грилей Big Green Egg. Он не сразу может вспомнить, сколько у него экземпляров. «Гм, в Барле у меня Minimax, Large и XL. И еше в нашей квартире в Гааге на террасе стоит один Small, а в подвале — Mini на случай пикника». В процессе готовки Зейдервейк любит использовать приправы и бульоны собственного приготовления. «В Барле у меня есть огород, и оттуда я беру овоши для гарниров. Я также готовлю литры пикулей и томатного соуса. А это ты просто обязан попробовать: это дукка, североафриканская ореховая смесь. Еше я всегда сам делаю овошной бульон. В сезон я люблю готовить дичь, например оленью вырезку на кости или антрекот из дикого кабана. И еше один мой друг разводит бресских куриц. Сейчас я сооружаю специальную подставку для гриля, которая будет опираться на подставку для барабанов». Более удачный симбиоз между двумя большими увлечениями Зайдервейка нельзя было придумать.

Вечные хиты от Сезара

ГРУППА **«THE STONES»**
«Чудесная, легкая музыка. Последний раз я видел их на стадионе «Гелредом». С возрастом они становятся еше лучше. Они показались мне такими расслабленными и доброжелательными».

ВИНО ИЗ ВИНОДЕЛЬНИ **LA VIALLA**
«Вина итальянской винодельни Fattoria La Vialla, отмеченные множеством наград. На большой территории в холмистой местности в окрестностях Ареццо (Тоскана) производят отличные биодинамические вина, например «Кьянти» и «Верментино», а также другие вкуснейшие продукты. Их можно просто заказать по интернету».

КУЛИНАРНАЯ КНИГА **« LES DINERS DE GALA»**
«Моя любимая кулинарная книга — «Les Diners de Gala» Сальвадора Дали. Этот художник безумно нравится мне с самого детства. В этой прекрасно иллюстрированной книге описаны блюда, которые он вместе с музой Галой подавал во время своих экстравагантных ужинов».

Текст Caroline Ludwig | Фотография Eddy Wenting, Femque Schook

Несмотря на приближающийся пенсионный возраст, Хенк Савелберг все так же амбициозен

Жизнь Хенка Савелберга в Таиланде

Пять лет назад Хенк Савелберг кардинально изменил свою жизнь. Он отрыл в многомиллионном Бангкоке новый ресторан, где он готовит по своему проверенному рецепту — шикарную французскую кухню с использованием продуктов из Нидерландов. Этим летом он достигнет пенсионного возраста, но этот звездный шеф-повар даже не думает останавливаться.

В 2014 году, после 40 лет работы на кухне разных ресторанов, он покинул Нидерланды. Хенк Савелберг 25 лет проработал в Ворбурге у печи в своем именном ресторане и видел, как сокращается рынок для ресторанов уровня «Мишлен». Получив на тот момент уже четыре звезды, Савелберг решил отправиться в Таиланд навстречу новым приключениям. В посольском квартале Бангкока он открыл ресторан Savelberg Thailand. Он взял с собой несколько молодых голландских шеф-поваров и свои грили Big Green Egg.

Культурные различия

Оглядываясь назад, Савелберг признает, что лучшего момента нельзя было выбрать. «За пару лет Бангкок превратился в настоящую кулинарную столицу. Я открыл ресторан в самый удачный момент. Конечно, я знал, что в «Мишлен» собирались выпустить гид по Азии. Мне не терпелось получить звезду». И ему это удалось: в первом Красном гиде «Michelin Asia 2018» Савелберг был отмечен желанной наградой. Он заметил, что после этого интерес людей к вкусной еде начал расти. «Вначале примерно половина наших гостей были из Европы, а остальные — из Азии. Сейчас доля азиатов гораздо больше. Большинство из них относятся к богатым высшим слоям обшества Таиланда». Савелберг быстро привык к азиатской ресторанной культуре. «Тайцы потрясаюше работают, но здесь важно обрашаться с сотрудниками доброжелательно, иначе они уйдут». О поведении гостей его ресторана: «Они очень быстро все съедают и потом весь вечер сидят, уткнувшись в телефоны. Они старательно фотографируют каждое блюдо, и все хотят сфотографироваться со мной. Часто два гостя заказывают меню из восьми блюд, предназначенное для одного человека, и делят его между собой. Принято также приносить с собой бутылку вина».

Французская кухня с продуктами из Нидерландов
Сейчас для гурманов в Бангкоке работают 27 ресторанов со звездами «Мишлен». Пять из них имеют по две звезды, в том числе ориентированный на французскую кухню ресторан Le Normandie в отеле Mandarin Oriental и ресторан Mezzaluna в отеле LeBua, где шеф-повар Рюки Кавасаки готовит японско-французскую кухню. Савелберг тоже основывает свои блюда на французской кухне. «Много телятины и рыбы, здесь это любят. Сейчас я пробую ввести сладкое мясо, его здесь еше не пробовали. Всю рыбу, включая морской язык, морского черта, лангустинов и голландских креветок в качестве закуски, нам поставляет компания Holland Vis». Разумеется, в меню также есть тюрбо, фирменное блюдо Савелберга характерной ромбовидной формы. «Овоши мы покупаем на близлежаших рынках. Качество и ассортимент постоянно улучшаются. Местные сорта, например зеленый манго, мы используем в салатах и соусах, а тарелки украшаем съедобными тропическими цветами».

Готовим на гриле с Сесаром
В Ворбурге Хенк Савелберг уже использовал Big Green Egg. На кухне его тайского ресторана стоят две модели: XLarge и Mini. В них готовится несколько блюд. «Я всегда готовлю в них лангустинов. И еше птицу, например биологическое куриное филе. Сначала филе отправляется в Roner на 56°C. Затем я ненадолго отправляю курицу на гриль с небольшим количеством масла. Мясо получается очень сочным. Мы часто готовим что-то вместе с Сезаром Зейдервейком, барабаншиком группы Golden Earring и моим хорошим другом, на его грилях EGG. Он постоянно делает что-то на гриле, и всегда получается очень вкусно.

Еще одна мечта
Несмотря на то, что этим летом Савелбергу исполнилось 67 лет, он пока не думает об уходе на пенсию. «Пока здоровье позволяет, я буду продолжать, я хочу работать. В Бангкоке я работаю шесть дней в неделю. По воскресеньям я занимаюсь спортом и иду куда-нибудь перекусить. Помимо этого, я еше два раза занимаюсь с личным тренером». На протяжении пяти лет его ресторан находился рядом с гостиницей в посольском квартале, по соседству с посольством Нидерландов. Вскоре он переедет на новое место в тайском мегаполисе. Там Савелберг надеется осуществить еше одну свою большую мечту — получить вторую звезду. «Это было бы потрясаюше». И коротко добавляет: «Посмотрим, что из этого выйдет».

Вечные хиты от Хенка.

Шеф-повар: Кас Спейкерс
«Кас Спейкерс — это голландский Поль Бокюз. Друг и пример для подражания. Мартин Крейтхоф из ресторана De Lindenhof тоже великолепный шеф-повар».

Вино: бургундское
«Бутылка бургундского вина из Жевре-Шамбертен! Я всегда советуюсь с сомелье, какое мне взять. Лучше всего оно идет с бресской курицей или голубем».

Отдых: круизный
«Круиз — самый комфортный для меня вид путешествий. Больше всего я люблю путешествовать на большом корабле по Средиземному морю. Так прекрасно, просыпаясь утром, видеть море. Моя любимая гостиничная сеть — Four Seasons; отель в Макао (Китай) был просто роскошным и при этом стоил приемлемо».

Средство передвижения: велосипед VanMoof
«Каждый год я устраиваю недельную велопоездку по Нидерландам, перемешаясь от ресторана к ресторану. А раньше каждое воскресенье я проезжал на велосипеде аж по 100 км. В Гааге у меня есть велосипед VanMoof. Это электрическая модель, но это совершенно незаметно, потому что все спрятано в раме. Велосипед запирается с помошью телефона».

Марка одежды: Hugo Boss и Dr. Martens
«Клянусь вам, Hugo Boss сидит просто идеально. Я не люблю шоппинг, поэтому за один поход по магазинам покупаю сразу много всего. Из обуви я всегда беру низкую модель Dr. Martens. Я каждый день часами стою на ногах, поэтому обувь должна быть удобной».

БАНГКОК: ЛУЧШЕЕ

Когда выдается свободное воскресенье, Хенк Савелберг отправляется исследовать Бангкок и всегда где-нибудь перекусывает. Он считает, что местные ресторанчики и яства нельзя обойти стороной. Комплименты от шефа.

Уличная еда
«Бангкок — это рай для любителей уличной еды. Больше всего мне нравится суп с лапшой. Его можно взять с говядиной, курицей или уткой; сушествует множество вариантов приготовления. Я всегда прошу тайцев приправить для меня суп на свой вкус. Мраморная свиная грудинка — это тоже очень вкусно, но это не очень здоровая пиша, поэтому я нечасто ее заказываю».

Рынок Чатучак
На многих станциях BTS — так называется метро в Бангкоке — есть фудкорты с едой, напитками и музыкой. Во многих торговых центрах тоже можно вкусно поесть. Там это выйдет немного дороже, но зато там больше выбор биологической еды. Рынок Чатучак огромен, и там есть все — от домашних животных до фарфора. А также хороший выбор еды и продуктов».

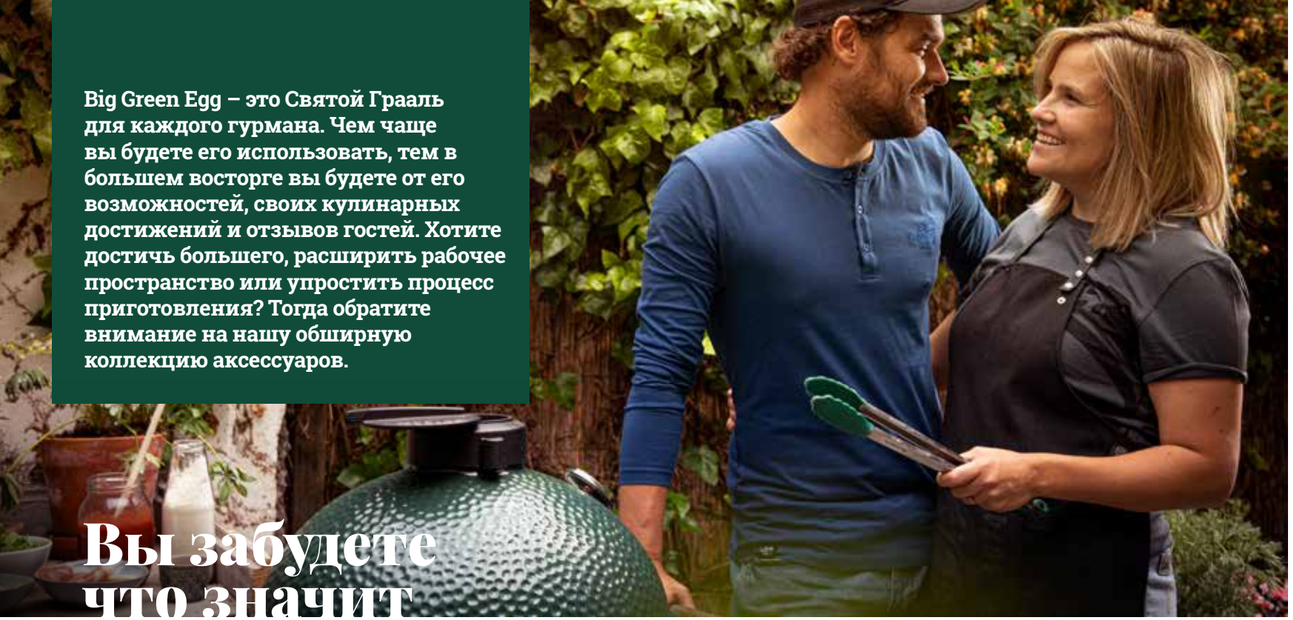
Китайский квартал
«Еше одно место, в котором обязательно нужно что-то попробовать, — это Китайский квартал. Этот район называется Яоварат. В Бангкоке самая большая китайская обшина за пределами Китая. Все эти запахи, цвета и вкусы просто великолепны. По вечерам улицы превращаются в продуктовый рынок на открытом воздухе, где в больших кастрюлях и сковородках варятся всевозможные лакомства».

Сергей Кузнецов
Россия

Шеф-повара и Big Green Egg

Созданы друг для друга

Где бы вам ни встретился Big Green Egg, вы всегда увидите одну и ту же картину. Радушный прием со стороны лучших поваров, звездных шефов, генераторов творческих идей, которые достигли невероятных успехов благодаря инновационным кулинарным технологиям и прорывам в области гастрономии. Они обнаружили, что при приготовлении самых вкусных и свежих (сезонных) продуктов на Big Green Egg присутствует еше один ингредиент: его характерный вкус. Выигрышное сочетание передовых творческих идей и целого ряда способов приготовления, которые предлагает EGG, является поистине уникальным. Своим успехом Big Green Egg обязан представителям нашего бренда. Звездные повара, такие как Сергей Кузнецов (в буквальном смысле) нанесли нас на карту и дали гурманам возможность открыть для себя уникальный вкус Big Green Egg. По одной этой причине лучшие повара заслужили от нас звезду.



Big Green Egg – это Святой Грааль для каждого гурмана. Чем чаще вы будете его использовать, тем в большем восторге вы будете от его возможностей, своих кулинарных достижений и отзывов гостей. Хотите достичь большего, расширить рабочее пространство или упростить процесс приготовления? Тогда обратите внимание на нашу обширную коллекцию аксессуаров.

Вы забудете что значит «не хватает рук».

EGGmitt
Перчатка
Перчатка, в которой вашей руке огонь нипочем. Удлиненная перчатка для гриля EGGmitt выдерживает температуру до 246°C и подходит как для правой, так и для левой руки. Подкладка изготовлена из мягкого хлопка, а лицевая сторона – из огнеупорных волокон, которые для этой же цели используются в аэрокосмической промышленности. Рисунок из силиконовых нитей обеспечивает превосходный захват.

Один размер 117090

Silicone Grilling Mitt
Рукавица защитная силиконовая
Полностью водонепроницаемая силиконовая перчатка для гриля с противоскользящим рисунком из силиконовых нитей. Манжета и подкладка изготовлены из хлопка и полиэстера. Силиконовая перчатка для гриля выдерживает температуру до 232°C.

Один размер 117083

Stainless Steel Tool Set
Набор инструментов BBQ премиум
НАБОР 116901
Щипцы 116871
Лопатка 116888
Кисточка 116895

Silicone Tipped Tongs
Щипцы
40 cm 116864
30 cm 116857

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

127341

Grid Gripper
Захват для решетки
Этот зажим обеспечивает крепкий захват решетки Big Green Egg. С его помошью вы можете легко поднять решетку, чтобы заменить или очистить ее, а также чтобы поставить или убрать convEGGtor. Это идеальный инструмент для различных манипуляций с раскаленным поддоном для сбора жира. С ним ваши руки останутся чистыми и невредимыми.

118370

Самые полезные кухонные инструменты

Measuring Cups
Набор мерных чашек
4x 119551

Knife Set
Набор ножей
117687

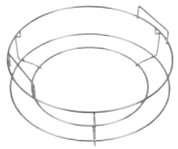
Teak Cutting Board
Разделочная доска из тика
120632

Kitchen Shears
Ножницы кухонные
120106

Bamboo Skewers
Шпажки бамбуковые
25 cm - 25x 117465

convEGGtor®
Экран теплозащитный
ConvEGGtor для Big Green Egg создает естественный барьер между блюдами и открытым огнем. Специальная конструкция обеспечивает хорошую циркуляцию воздуха и отличную теплопроводность. Непрямое тепло, пропускаемое керамическим теплозашитным экраном, преврашает EGG в полноценную уличную печь. Это просто идеально для приготовления продуктов на медленном огне.

XLarge	401052	MiniMax	116604
Large	401021	Small	401045
Medium	401038	Mini	114341



convEGGtor Basket
Корзина для теплозащитного экрана
СОВЕТ ОТ ЗНАТОКОВ! Корзину для теплозашитного экрана можно использовать и как подъемник. Таким образом его можно быстро, легко и безопасно поместить в EGG. Корзина convEGGtor входит в набор решеток EGGspander. Более подробную информацию можно найти на стр. 26.

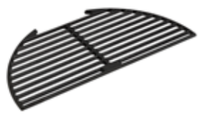
2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242

Baking Stone
Камень керамический для выпекания
Пицца, фокачча, ароматный хлеб или аппетитный яблочный пирог – с камнем для выпекания вы можете устроить дома собственную пекарню. Положите камень на решетку Big Green Egg и выпекайте хлеб с хрустяшей корочкой и пиццу с хрустяшей основой.

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007

Cast Iron Grid
Решетка чугунная
Собираетесь приготовить в Big Green Egg блюдо на гриле? Тогда вам не обойтись без чугунной решетки Cast Iron Grid! Единственный способ создать этот великолепный узор из полосок или идеальный рисунок-решетку — это готовить на решетке из чугуна. Это не только красиво выглядит, но и добавит вашему блюду гораздо больше аромата, цвета и вкуса. Чугун легче и быстрее поглошает тепло, дольше сохраняет его и равномерно отдает тепло продукту. Кроме того, это долговечный материал, который прослужит вам всю жизнь, и при этом он невероятно прост в уходе.

Large	122957	89,-	MiniMax	122971
Medium	126405	78,-	Small	



Half Cast Iron Grid
Чугунная решетка полукруглая
Предпочитаете истинный гриль? На полукруглой чугунной решетке Cast Iron Half Grid филе лосося, говяжьи стейки и овоши приобретают привлекательный алмазный рисунок. Зажаренные снаружи, очень нежные внутри. Всего половина рабочей поверхности, а вкус на все сто.

XLarge	121233
Large	120786

Half convEGGtor Stone
Полукруглый камень convEGGtor
Сказать о полукруглом камне convEGGtor, что он полностью универсален – это еше ничего не сказать. Используйте его вместе с корзиной для теплозашитного экрана convEGGtor в качестве промежуточного яруса, чтобы одновременно готовить на открытом и закрытом огне. А если положить рядом два полукруглых камня, то вы получите цельный теплозашитный экран

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273

Half Cast Iron Plancha
Полукруглая сковорода планча
Чугунная двусторонняя сковорода: рельефная сторона для нежных или мелких ингредиентов. А гладкая сторона идеально подходит для блинов, оладий или яичницы. И еше остается половина рабочей поверхности. Разве нужно что-то еше?

XLarge	122995
Large	122988

Half Perforated Grid
Полукруглая перфорированная решетка
Желаете приготовить в EGG нежные морепродукты или рыбу? Это возможно с полукруглой перфорированной решеткой. Она также идеально подходит для мелко нарезанных овошей или, например, спаржи.

XLarge	121240
Large	120717

Шеф-повар рекомендует

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

2XL, XLarge, Large		Начиная с модели MiniMax	
Ø36 cm	118233	Ø27 cm	120144

Cast Iron Satay Grill
Чугунная решетка для сате
Сате – большой друг любителей Big Green Egg. Так что эта чугунная решетка для сате появилась весьма вовремя. Замаринуйте свои любимые продукты, наденьте их на шпажки и выложите на специальную полукруглую решетку. Никаких полусырых или подгоревших кусочков, а только равномерно приготовленный сате... или кебаб, или якитори. Что только вашей душе угодно!

Large	700485

Cast Iron Plancha
Сковорода чугунная планча двусторонняя
Иногда сталкиваетесь с тем, что некоторые ингредиенты не держатся на решетке Big Green Egg? В таком случае мы предлагаем вам обратить внимание на чугунную сковороду планча. Её гладкая поверхность идеально подходит для приготовления блинчиков или яичницы, а на рифленой поверхности отлично получаются небольшие изысканные блюда. Сковороду-планча для MiniMax можно также использовать как крышку для чугунной сковороды с длинной ручкой (MiniMax).

2XL, XLarge, Large		Начиная с модели MiniMax	
Ø35 cm	117656	Ø26 cm	120137

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Сотейник чугунный с кисточкой
С помошью чугунного сотейника вы легко и быстро разогреете в Big Green Egg соусы, маринады и топленое масло. Силиконовая кисточка для смазывания полностью помешается в ручку сотейника, так что вы можете не волноваться о чистоте своей скатерти. Снимите кисточку, если собираетесь ставить чугунный сотейник в EGG.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small	
Ø 12 cm	117663

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

Овальная - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large	35cm	117670
Круглая - 4 L: 2XL, XLarge, Large	Ø23 cm	117045

Cast Iron Dutch Oven
Духовка голландская
Этот универсальный чугунный котелок прослужит вам на всех фронтах. Чугунная голландская духовка Big Green Egg идеально готовит тушеные блюда, овоши для пюре, супы и жаркое. Чугун распределяет тепло по всему котелку, а тяжелая крышка удерживает влагу внутри. Вы также можете использовать его без крышки: тогда все ингредиенты приобретут характерный вкус блюда, приготовленного в Big Green Egg. В обоих случаях тушеное мясо получится невероятно сочным и нежным. Не терпится попробовать? Возвращайтесь через несколько часов...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium	
Ø27 cm	117052

Carbon Steel Grill Wok
Сковорода вок из углеродистой стали
Гриль Big Green Egg абсолютно универсален, и то же можно сказать про готовку на сковороде вок. С этой сковородой и бамбуковой лопаткой вам по плечу любая кухня мира. Благодаря плоскому дну сковорода вок устойчиво стоит на любой нагревательной поверхности. Ее легко использовать в сочетании с многоуровневыми решетками convEGGtor Basket. Готовы делать вок?

XLarge, Large		
	Ø40 cm	120779

Fire Bowl
Чаша для угля
Так легко достать золу из охлажденного гриля EGG, не запачкав при этом руки? Эта задача под силу новой чаше для угля из нержавеюшей стали. Повесьте чашу над мусорным ведром и легко отделите золу от погасшего угля. Так вы получите максимальный приток воздуха и сможете быстро разжечь угли. Теперь можно легко извлечь золу. Чаши для угля Fire Bowls 2XL и XL имеют два отдельных отсека для двух зон вашего гриля EGG.

2XL	122698	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		

Instant Read Thermometer
Термометр моментальный с футляром
Желаете стейк малой или средней прожарки? Быстродействующий термометр от Big Green Egg измеряет степень готовности настолько точно, что пережарить или недожарить ваш стейк просто невозможно. Поскольку ваш гриль Big Green Egg отлично удерживает тепло, температуру (до 232°C) можно считывать за 3-4 секунды. Если во время замера температуры вы переворачиваете термометр Big Green Egg, то его дисплей также меняет ориентацию. У него есть удобный, красивый футляр.

119575

Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Моментальный термометр с открывалкой для бутылок
Для пользователя EGG время имеет ключевое значение. Моментальный термометр Instant Read Thermometer — это ваше (секретное) оружие в борьбе с недодержанными и передержанными блюдами. За 4 секунды он определит точную температуру в толще мяса, рыбы и птицы. Какая температура должна быть у ноги ягненка? Найдите ответ в шпаргалке с рекомендуемыми температурными значениями на обратной стороне. Нужная степень совершенства достигнута! Время для заслуженной кружки пива? Этот удобный прибор также послужит вам открывашкой для бутылки.

127150

ТОЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ОБЕСПЕЧИВАЕТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ВКУС

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

120793

Dual Probe Remote Thermometer
Термометр беспроводной дистанционный с 2 щупами
Семь раз отмерь, один – отрежь. С помошью этого беспроводного дистанционного термометра вы сможете с точностью до градуса измерить температуру блюда и температуру внутри Big Green Egg. Термометр имеет два шупа и приемник с радиусом действия 91 м. По достижении нужной температуры внутри блюда приемник (который находится у вас) автоматически подает сигнал.

116383

EGG Genius
WiFi-термометр EGG Genius
Этот термометр контролирует температуру в гриле и передает показания на смартфон или планшет. Благодаря этому вы можете не отрываться от любимого сериала в холодные зимние дни, пока ваша еда томится при нужной температуре. Во время приготовления пиши EGG Genius обеспечивает постоянный поток воздуха, а значит и постоянную температуру. Температура в EGG слишком высокая или низкая, вы получите соответствующее сообщение. Наш гений скажет вам, когда пора за стол. Вы даже можете просмотреть статистику предыдущих сеансов готовки. Мобильное приложение EGG Genius доступно только на английском языке

121059

Дополните WiFi-термометр EGG Genius новыми опциями:
Следите сразу за несколькими мясными блюдами в вашем гриле EGG с помошью дополнительных опций термометра EGG Genius. Используйте до трех термошупов одновременно! Дополнительные термошупы и Y-разветвитель приобретаются отдельно.

Дополнительный термошуп 121363

Дополнительный Y-разветвитель 121387

Не хватает шпаргалки?

Мы составили для вас список средних значений температуры в толще продукта.

Говядина прожарки medium	52/54 °C
Ягненок прожарки medium	60/62 °C
Олень прожарки medium	52/55 °C
Свиное филе	70 °C
Птица	72/75 °C
Белая рыба	65 °C
Лосось	50/52 °C

СОВЕТЫ:
• Всегда измеряйте температуру в самой толстой части мяса или рыбы
• Следите за тем, чтобы не проткнуть кость, там может быть другая температура
• Учитывайте, что температура в толще продукта поднимется на 2-3°C, когда мясо будет отстаиваться после приготовления

Aluminum Pizza Peel
Лопатка для пиццы алюминиевая
Настоящего пиццайоло видно по уверенным движениям и профессиональным инструментам. У него непременно должна быть алюминиевая лопатка для пиццы, которой он аккуратно поддевает пиццу, чтобы та соскользнула на горячий камень для выпечки, установленный в Big Green Egg. Такой трюк, безусловно, достоин всеобщей похвалы.

118967

Compact Pizza Cutter
Нож для пиццы компактный
Еда вкуснее, когда делишься ею с друзьями. Особенно если это пицца. Но как поделить ее поровну аккуратно и безопасно? В этом вам поможет новый компактный нож для пиццы Big Green Egg. Этот профессиональный нож оборудован пластиковой рукоятью, которую удобно и безопасно держать в руке. Колесико из нержавеющей стали позволяет легко нарезать пиццу на одинаковые куски. Угошайтесь.

118974

Flexible Grill Light
Гибкий светильник для гриля
Свети-сияй, мой EGG! Новый гибкий светильник для гриля — ваш идеальный световой помошник. Его можно наклонять под разными углами для освешения нужных участков. Удобный светодиодный светильник оснашен гибкой ручкой на надежном магнитном основании. Просто закрепите свободный монтажный кронштейн на ободе или боковых столиках EGG. Свет! Мотор!

122940

Chef's Flavor Injector
Шприц для введения маринадов
Кулинарный шприц для введения заправок – уникальный инструмент придания вкуса мясу или птице. Введенный через шприц маринад проникает внутрь продукта и делает его еше более сочным и нежным. Операция завершена.

119537

Meat Claws
"Стальной коготь" для приготовления тартар
"Стальной коготь" для мяса позволит разобрать на волокна приготовленную на медленном огне свинину в два счета. Рваная свинина вот уже многие годы является фаворитом Big Green Egg, и с помошью этого инструмента для мяса вы легко ее приготовите. "Стальной коготь" идеально подходит для работы с большими кусками мяса.

НАБОР 114099

Pigtail Meat Flipper
Пигтейл для мяса
Пигтейл для мяса не боится огня. Этот удобный инструмент идеально подходит для того, чтобы легко и быстро переворачивать куски мяса и птицы (стейки, отбивные и куриные ножки). Длинный крюк из нержавеюшей стали с деревянной рукояткой позволяет безопасно переворачивать продукт при экстремально высоких температурах, не повреждая его.

48 cm 201515

Flexible Skewers
Шампур гибкий
Благодаря гибким шампурам приготовление шашлыка покажется вам увлекательной игрой. Вы мгновенно сможете нанизать на него кусочки мяса, рыбы, птицы и овошей, не боясь, что они соскользнут. Закончили? Теперь вы снова можете окунуть шашлык на гибких шампурах в маринад, чтобы он получился еше более сочным.

68 cm - 2x 201348

Deep Dish Baking Stone
Камень керамический для выпекания
Пицца, фокачча, ароматный хлеб или аппетитный яблочный пирог – с камнем для выпекания вы можете устроить дома собственную пекарню. Положите камень на решетку Big Green Egg и выпекайте хлеб с хрустяшей корочкой и пиццу с хрустяшей основой.

2XL, XLarge, Large 112750

Ceramic Poultry Roaster
Держатель для птицы вертикальный керамический
Как сделать так, чтобы вкусная курица стала настоящим объедением? «Посадите» целую курицу или индейку на вертикальный керамический держатель и вы получите хрустящую золотисто-коричневую корочку снаружи и прекрасное сочное мясо внутри. Если вы хотите придать блюду незабываемый аромат, наполните керамический держатель пивом, вином, сидром и/или пряностями. Так вы получите идеальную дичь без сверхусилий.

Курица 119766
Индейка 119773

Vertical Poultry Roaster
Держатель для птицы вертикальный металлический
С помошью вертикального металлического держателя черная или Бресс-Галльская курица наконец-то сможет занять достойное место в Big Green Egg. Благодаря вертикальному положению этого держателя из нержавеюшей стали курица или индейка как следует пропитывается собственным жиром. В результате она получается невероятно сочной внутри и приобретает аппетитную хрустяшую корочку снаружи. Пальчики оближешь!

Курица 117458
Индейка 117441

Ribs and Roasting Rack
Подставка для ребрышек
Эта мультифункциональная V-образная подставка для ребрышек и мяса идеально подходит для запекания. Готовьте в ней крупные куски мяса или (фаршированную) птицу на медленном огне. В перевернутом виде она как нельзя лучше подойдет для свиных ребрышек. Постоянная циркуляция воздуха вокруг подставки для ребрышек и мяса дает восхитительные результаты. Этот аксессуар должен быть в арсенале каждого мясоеда.

2XL, XLarge, Large 117564
Medium, Small 117557

Drip Pan
Поддон для сбора жира
Поддон для сбора жира Big Green Egg поможет вам собрать жир и соки, выделяюшиеся во время жарки, предотвращая их попадание на угли или в convEGGtor. Если вы нальете в этот алюминиевый поддон немного воды, влажность воздуха в EGG повысится, и блюдо получится еше более сочным.

Круглый
Ø 27 cm 117403

Прямоугольный
35 x 26 cm 117397

Disposable Drip Pans
Одноразовые поддоны для сбора жира
Даже начинаюший шеф-повар не боится жира. Ведь он придает любому кулинарному творению дополнительный вкус. Однако отмывать жир - совсем другое дело. Благодаря одноразовым поддонам для сбора жира Big Green Egg теперь это не проблема. Кроме того, разовые поддоны из алюминиевой фольги созданы под размер теплозашитного экрана convEGGtor. Теперь не придется пачкать руки во время готовки на гриле.

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885
Medium, MiniMax, Small - 5x 120878

Grill Rings
Подставки для овощей и фруктов
Подставки для приготовления овошей на гриле надежно зафиксируют ваши (фаршированные) перцы, томаты и лук на месте. Это кольца из нержавеюшей стали со стержнем, который крепко удерживает овоши и фрукты. В центре кольца имеется теплопроводная спираль, которая обеспечивает быстрое приготовление блюда.

3x 002280

Для нынешнего и будущего поколения. Держите свой EGG в идеальной форме.

Ваш Big Green Egg прослужит вам всю жизнь. При условии правильного ухода и обслуживания он подарит массу прекрасных моментов и воспоминаний даже поколению после вас. Не менее важно и то, что ваши блюда будут вкуснее и дольше сохранят привлекательный вид. Боитесь, что не справитесь? Указанные изделия сделают за вас всю тяжелую работу, а на нашем сайте вы найдете полезные советы по уходу. Берегите себя!

Ash Tool
Кочерга
Кочерга имеет двойное назначение: с ее помошью вы сможете с легкостью выгребать золу из Big Green Egg и распределять уголь перед розжигом EGG. Кочерга отлично работает в паре с совком для уборки золы.

2XL, XLarge	119490
Large, Medium	119506
MiniMax, Small, Mini	119513

Ash Removal Pan
Совок для удаления золы
Древесный уголь оставляет после себя золу. Выгребая ее кочергой и собирая в совок, вы улучшаете циркуляцию воздуха в Big Green Egg. Поступление кислорода и циркуляция воздуха необходимы для быстрого нагрева EGG до нужной температуры и ее удержания. Этот совок входит в заслонку, не оставляя зазоров, что позволяет аккуратно удалять всю золу.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049

Grid Cleaner
Щетка для чистки решеток
Готовить в EGG – одно удовольствие, но после этого на решетке вашего Big Green Egg остаются следы жира и подгоревших остатков пиши. С помошью этой шетки для чистки решеток вы быстро их очистите. Благодаря удлиненной ручке шетки вам не придется ждать пока EGG и решетка остынут.

201324

SpeediClean™ Long handle Scrubber
Щетка для чистки с удлиненной ручкой SpeediClean™
Благодаря этой прочнейшей шетке для чистки из натуральных волокон дерева вы забудете о проблеме выпадения металлической шетины. Наша экологически чистая и жаропрочная шетка оснашена удлиненной ручкой, что позволит вам приступать к чистке, не дожидаясь остывания EGG.

127129

2 сменные
насадки для шетки 127143

SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
Двойная щетка для чистки SpeediClean™
Приставшие к решетке остатки еды и моцарелла, прилипшая к камню для выпекания пиццы, напоминают о незабываемом вечере с Big Green Egg. Благодаря двойной шетке для чистки SpeediClean время уборки сократится вдвое, а результат будет в два раза более безупречным. Приятное дополнение: шетка не оставляет стальных волосков на вашей решетке, поскольку изготовлена их натуральных волокон дерева.

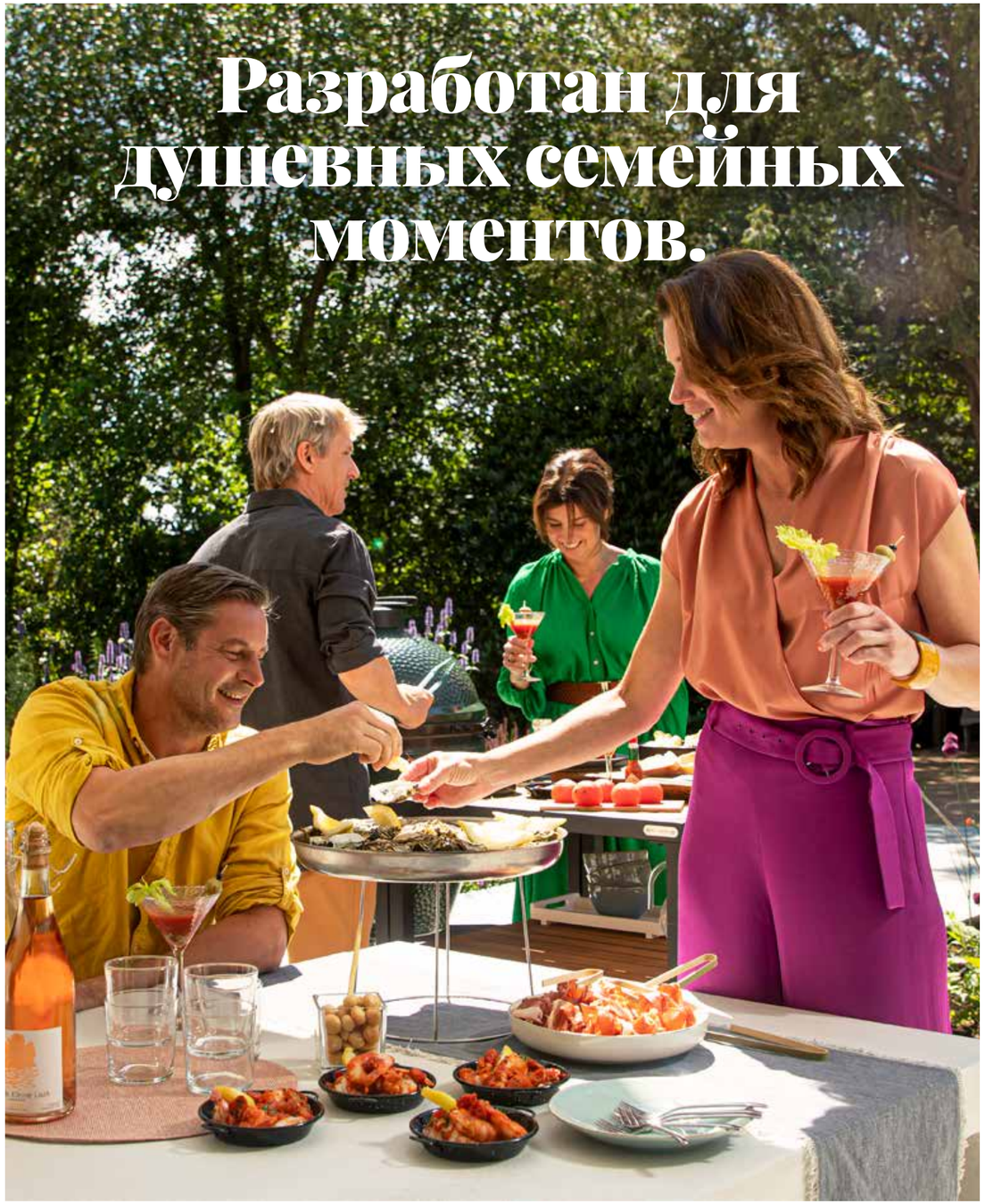
127136

2 сменные
насадки для шетки 127143

EGGmat
Вы решили не встраивать EGG в рабочую поверхность или летнюю кухню, а просто поставили его в саду или на террасе? Коврик EGGmat зашишает пространство вокруг EGG от нагрева, пятен и мучнистой росы. Приятный факт: коврик изготовлен из переработанных материалов и экологически безопасен.

76x107 cm
117502

Разработан для душевных семейных моментов.



Чехлы для EGG.

Град или зной? С чехлом EGG ваш гриль Big Green Egg всегда будет как новый. Это вентилируемое зашитное покрытие отличается высочайшим качеством и невосприимчивостью к погодным условиям. Чехол легко надевается и снимается, а благодаря застежке на липучке он сидит на любом EGG как влитой. Стильный черный дизайн с узнаваемым логотипом Big Green Egg на каждом EGG.

ЧЕХЛЫ ДЛЯ EGG	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Подставка с ручкой intEGGrated или Подставка EGG мобильная		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Портативная подставка Nest MiniMax				126528			
Базовый модуль EGG Frame			126467		126450	126450	126450
Базовый модуль EGG Frame + Дополнительный модуль			126474		126474	126474	
Стол для EGG из акации					126498	126474	
Для купола EGG в столе					126504	126504	

Запчасти

Tel-Tru Temperature Gauge
Термометр штатный
Каждый Big Green Egg оснашен термометром. Ваш термометр прослужил вам не один год и нуждается в замене? Просто закажите новый. Закрепите термометр на куполе EGG, и вам не придется открывать его и терять тепло, чтобы узнать температуру внутри. Мы предлагаем два формата термометров со шкалой от 50°C до 400°C.

8 cm	117250
5 cm	117236

Gasket Kit
Прокладка высокотемпературная
После долгого и интенсивного использования Big Green Egg прокладка из войлока на верхнем краю керамической базы и в нижней части керамического купола с дымоходом может износиться. Поскольку эта войлочная прокладка зашишает керамику Big Green Egg и обеспечивает правильную циркуляцию воздуха, очень важно своевременно ее менять. Это очень легко сделать с помошью комплекта войлочных прокладок. Он представляет собой рулон самоклеяшейся ленты из войлока.

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726	113733

* При замене прокладки на 2XL требуется 2 комплекта

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

2XL	114716	MiniMax	103055
XLarge	112644		
Large	103055	Small	103079
Medium	103062	Mini	

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

2XL	114433	MiniMax	401144
XLarge	112668	Small	
Large	401120		
Medium	401137	Mini	112224

Fire ring
Кольцо верхнее
Устанавливается поверх керамической чаши для угля, создавая возможность установки теплозашитного экрана и различных решеток.

2XL	120977	Medium	401243
XXL	114457	MiniMax	115607
XLarge	401212	Small	401250
Large	401229	Mini	112194

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

2XL	120984	Medium	401182
XXL	114440	MiniMax	115591
XLarge	112637	Small	401199
Large	401175	Mini	112187

Base
База
Сверхмошная изолированная керамика.Глазированное покрытие предотвращает сколы и выцветание.

2XL	120946	Medium	401083
XXL	114426	MiniMax	115577
XLarge	112620	Small	401090
Large	401076	Mini	401106

rEGGulator

Регулятор подачи воздуха rEGGulator

Совершенно новый и надежный rEGGulator с чрезвычайно точными параметрами. Изготовлен из прочного чугуна, а благодаря жароустойчивой силиконовой рукоятке вы можете легко обеспечить большую или меньшую подачу воздуха, не обжигая пальцы. Кстати, мы уже нанесли антикоррозийное покрытие на регулятор воздуха, поэтому вы можете оставить его на EGG после использования.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
117847	117854

Rain Cap

Защита от дождя

Во время барбекю на открытом воздухе всегда есть риск, что внезапно начнется дождь. Конечно, такого EGG-фаната, как вы, такой пустяк не смутит, но даже вам не понравится влага внутри вашего гриля. Зашита от дождя Rain Cap от Big Green Egg - это зонтик для регулятора подачи воздуха. Rain Cap используется исключительно в сочетании с регулятором воздуха rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748	121042

Band Assembly Kit

Подъемный механизм

Запатентованная система «easy to lift» (легкий подъем). Умная технология позволяет с минимальными усилиями открывать и закрывать.

2XL	121271	MiniMax	
XLarge	117908	Small	126870
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Возможен только в Big Green Egg модели Large
126931

Расширьте возможности своего EGG

Как новенький

REGGULATOR

РЕГУЛЯТОР ПОДАЧИ ВОЗДУХА REGGULATOR

Запатентованный регулятор подачи воздуха rEGGulator невероятно точен и удобен в использовании благодаря теплоизолированной рукоятке.

TEMPERATURE GAUGE

ТЕРМОМЕТР ШТАТНЫЙ

Купольный термометр размера XL с ударопрочным стеклом для лучшего контроля температуры.

BAND ASSEMBLY KIT

ПОДЪЕМНЫЙ МЕХАНИЗМ

Запатентованная система «easy to lift» (легкий подъем) позволяет открывать и закрывать керамическую крышку с минимальным усилием.

GASKET KIT

ПРОКЛАДКА ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ

Новая высокотехнологичная прокладка устойчива к самым высоким температурам.

Фанаты EGG, объединяйтесь! Станьте частью нашего сообщества. Посетите наш магазин для фанатов.

Настоящего фаната EGG ни с кем не спутаешь. Его можно распознать по горячей любви к еде и преданности Big Green Egg. Даже его толстовки и носки указывают на это. Эти и многие другие оригинальные подарки можно найти в нашем магазине для фанатов на сайте **biggreenegg.ru**.

Mr EGGhead Plush Toy
Плюшевая игрушка Мистер Эггхед
120991

Apron – Kids
Фартук детский
Один размер 789054
(до 12 лет)

Retro Sportsbag
Спортивная сумка
666342

Round Stamped Aluminum Sign
Алюминиевый значок
123930

Продукция для фанатов.

Apron
Фартук
Один размер 126399

Canvas Apron
Холщовый фартук
Один размер 700492

Socks
Носки EGGs
Flames 39-42 700874
Flames 43-46 700881
EGGs 39-42 700850
EGGs 43-46 700867

Baseball Cap
Черная бейсболка с лого
черный 122254

Salt & Pepper shaker
Солонка и перечница
122230

The Big Green Egg Book
Книга Big Green Egg – это библия каждого гурмана, который выбирает Big Green Egg. В этой книге с предисловием голландского шеф-повара Джонни Бура со вкусом изложены всевозможные технологии приготовления блюд в EGG: жарка, запекание, тушение, копчение, приготовление на гриле и на медленном огне. Базовые и более сложные рецепты вдохновят вас на личные кулинарные достижения.

English 116680

Пойдем на пляж.

Beach Towel
Пляжное полотенце
666335

Vacu Vin
Охладительная рубашка
666465

Canvas shopper
Холщовая пляжная сумка
666687 / 666816

Для уюта.

Beanie
Шапка
666724

LED Light String
Светодиодная гирлянда
700898

Puzzle
Пазл
666366

Snow Globe Atlanta
Снежный шар
666847

Mok Emaille
Эмалированная кружка
666311

Home Socks
Домашние носки
39-42 666823
43-46 666830

Ваша одежда подходит для готовки на EGG?

Спортивная одежда Big Green Egg

В разработанной специально для гольфа одежде Big Green Egg вы больше не будете выглядеть на грине, как новичок! Выберите свою любимую футболку-поло с принтом, подберите сочетающиеся с ней по цвету шорты-бермуды и дополните свой наряд аксессуарами, без которых невозможно обойтись на поле для гольфа.

fanshop.biggreenegg.eu

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Концепция, дизайн и реализация
Big Green Egg Europe B.V.

Настольная издательская система
Manon van Dijk, Eline Spruit

Текст
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Caroline Ludwig

Рецепты
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

Фотография
Sven ter Heide, Femque Schook, Inge van der Helm, Eddy Wenting

BIGGREENEGG.RU

Авторские права © 2021 Big Green Egg Europe. Все права защищены. Все материалы на этих страницах принадлежат Big Green Egg Europe BV. Все права зашишены. Тексты и изображения, использованные в этом издании, не могут быть использованы для каких-либо других целей, кроме как для Big Green Egg Europe B.V. Использование, копирование текстов и изображений с какой либо целью в какой либо форме- только с предварительного письменного разрешения Big Green Egg Europe BV.

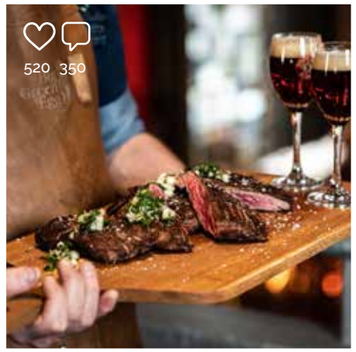
Данное издание подготовленно с особой тшательностью. Однако ни его создатели, ни Big Green Egg Europe B.V. не несут ответсвенности за последствия и ушерб, связанный с информацией, размешенной в данном издании. Предоставляемая в данном издании информация не является источником каких-либо прав, и Big Green Egg Europe B.V. не несет ответственности за последствия использования данной информации. *RUv1.2021*

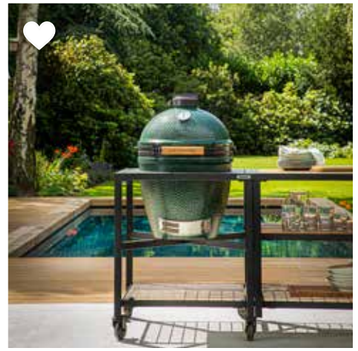
Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® – это Торговые знаки или Зарегистрированные торговые.

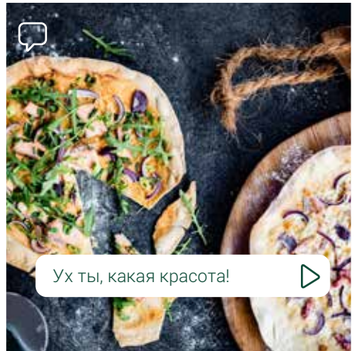
СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ СООБЩЕСТВА BIG GREEN EGG

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Новичок или опытный пользователь EGG? Присоединяйтесь к нашему сообществу и будьте в курсе последних новостей и невероятно вдохновляющих блогов. Находите простые и сложные рецепты вкуснейших блюд и открывайте для себя новые способы общения с другими фанатами EGG. Мы будем рады всем — мясоедам, любителям рыбы, веганам, флекситарианцам и, конечно, самым маленьким членам семьи. Следите за нами в социальных сетях, чтобы ничего не пропустить!







Biggreeneggrussia

Big Green Egg Russia

Big Green Egg Russia

Это Big Green Egg

Большое Зеленое Яйцо - самое популярное камадо, сделанное из лучшей керамики. Мы создаём прекрасные моменты с 1974 года и будем продолжать это делать. Big Green Egg - это истинный оригинал. **Вечнозелёный.**