

Ti-ai asamblat Big Green Egg si abia astepti sa gatesti? Iti vom explica cu placere modul in care poti profita la maximum de EGG. Videoclipurile utile de instructiuni si sfaturile practice si de siguranta explica cum se aprinde si cum se stinge EGG-ul dumneavoastra, modul de control al temperaturii si modul de aplicare a patru tehnici de gatit populare (grilling, gatit indirect, afumat si coacere). Vei fi un adevarat expert in Green Egg, in cel mai scurt timp!

Big Green Egg a facut tot ce este posibil pentru a asigura siguranta aparatului in timpul utilizarii. Cu toate acestea, utilizatorii sunt responsabili pentru propria lor siguranta si pentru mediul lor de lucru. Acestia trebuie sa actioneze intotdeauna cu prudenta si sa manipuleze cu grija EGG-ul si accesoriile.

Folosirea Big Green Egg incepe o data cu aprinderea acestuia si se finalizeaza cu stingerea lui dupa utilizare. Daca faceti acest lucru pentru prima data, va putem ajuta. Urmariti video-ul cu instructiuni sau cititi toate procedurile de aprindere si stingere in timpul liber.

Atunci cand aprindeti EGG-ul dumneavoastra, veti avea nevoie de starter-uri naturale (de exemplu, carbune de aprins focul), chibrite lungi sau o bricheta sigura si, desigur, carbunele. Ar trebui, de preferinta, sa folositi carbune care vine in bucati mari, cum ar fi carbunele nostru organic, de exemplu. Nu folositi niciodata brichete, lemn sau alte materiale.

Pasul 1: Plasati topul metalic cu functie dubla pe capacul ceramic al EGG-ului. Acest lucru va va permite sa controlati debitul de aer si temperatura din kamado.

Pasul 2: Umpleti caseta de incendiu din ceramica cu carbune si deschideti complet usa glisanta de la baza gratarului.

Pasul 3: Impartiti trei startere de foc peste carbune si aprindeti-le. Lasati capacul ceramic al EGG-ului deschis. Oxigenul disponibil va accelera procesul de aprindere.

Pasul 4: Dupa aproximativ 10-15 minute, carbunele va incepe sa straluceasca frumos.

Asezati toate accesoriile necesare in EGG si inchideti capacul.

Big Green Egg va incepe sa se incalzeasca pana la temperatura dorita. Ajustati capacul metalic cu dubla functie si usa curentilor, pentru a atinge temperatura dorita si pastrati capacul EGG-ului inchis cat mai mult posibil. Puteti afla mai multe despre controlul temperaturii pe pagina *Controlul temperaturii* sau puteti descarca Ghidul utilizatorului pentru Big Green Egg.

STINGEREA FOCULUI

In scopul stingerii in siguranta a EGG-ului, tot ce trebuie sa faceti este sa opriti alimentarea cu oxigen. Acest lucru va face ca incarcatura de carbune din EGG sa se raceasca treptat.

Pasul 1: inchideti usita de ventilatie din baza ceramica a EGG-ului.

Pasul 2: Inchideti capacul metalic cu functie duala de pe capacul ceramic al EGG-ului sau, mai bine, inlocuiti capacul metalic cu functie dubla cu capacul de protectie ceramic.

Pasul 3: Asteptati aproximativ 20 de minute pana cand carbunele s-a racit complet.

Nu ar fi intelept sa deschideti capacul kamado-ului in acest timp, deoarece o admisie brusca de aer ar putea provoca o explozie de flacara. Totusi, puteti folosi cu incredere carbunele stins, din nou, la urmatoarea ardere: mai intai, scoateti cenusa veche, apoi completati cu carbune nou si reaprindeti Big Green Egg.

SFATURI DE SIGURANTA

Un Big Green Egg este foarte sigur pentru utilizare, cu conditia ca grill-urile sa fie folosite in scopul propus si sa fie respectate anumite reguli. Trebuie sa fiti

intotdeauna foarte atenti atunci cand lucrati cu foc sau caldura mare. Acelasi lucru este valabil si in privinta Big Green Egg-ului. In timp ce utilizati EGG-ul dumneavoastra, tineti seama de sfaturile de siguranta de mai jos si acordati mare atentie atunci cand aprindeti focul si lucrati cu carbuni incinsi sau suprafete si materiale fierbinti. In acest fel, va puteti bucura de folosirea Big Green Egg-ului si puteti savura arome gustoase din tot ce preparati.

Unul dintre multele avantaje ale unui Big Green Egg este ca puteti controla temperatura foarte precis. Doriti ca in EGG-ul dumneavoastra sa fie o temperatura mai mare sau mai mica, sau doriti o temperatura constanta atat cat este posibil? Nicio problema! Cu un control precis al temperaturii, va puteti pregati toate felurile de mancare la perfectiune. Acest control precis al temperaturii este explicat mai jos.

Ati aprins Big Green Egg si ati inchis capacul dupa aproximativ 15 minute? Daca da, EGG-ul se va incalzi pana la temperatura potrivita. Este foarte usor sa mariti, sa micorati temperatura sau sa o pastrati la acelasi nivel. E nevoie doar de putina practica, dar dupa cateva runde de gatit, veti obtine in curand temperatura dorita. Controlul temperaturii in Egg tine in totalitate de actiunile combinate ale usii de ventilatie de la baza EGG-ului si a capacului metalic cu functie duala. Cu ajutorul gurii de ventilatie puteti aproxima temperatura din interiorul EGG-ului, in special limita superioara (temperatura maxima).

Cresterea, diminuarea si mentinerea temperaturii

Puteti controla nivelul oxigenului din EGG atat cu usa de tragere, cat si cu partea

superioara a capacului metalic. Cu cat oxigenul este mai mare, cu atat mai greu vor arde carbunii si cu atat temperatura va fi mai mare in EGG. Si reciproc: cu cat este mai putin oxigen, cu atat temperatura va fi mai mica. Doriti sa mariti temperatura in EGG? Puteti mari fluxul de aer prin largirea orificiilor de ventilatie in partea superioara a metalului prin deschiderea superioara a rozetei si/sau prin deschiderea ulterioara a trapei.

Doriti sa scadeati temperatura in EGG? Puteti reduce debitul de aer in EGG inchizand capacul metalic sau orificiile de ventilatie si/sau prin inchiderea usii. Doriti sa mentineti temperatura in EGG? Inchideti partea superioara a capacului cu dubla functie, dar asigurati-va ca orificiile de pe partea superioara a metalului functional sunt deschise complet sau partial (in functie de temperatura). Acesta este modul in care puteti mentine temperatura in EGG la un nivel constant.

TEMPERATURI SI SETARI

Vrei o temperatura intre 60 si 150 de grade Celsius? Deschide usor usa de tragere si deschide si fantele de ventilatie in partea superioara a metalului.

Vrei o temperatura intre 150 si 220 grade Celsius? Deschide usor usa traseului de aer si deschide orificiile de ventilatie in partea superioara a metalului 3/4.

Vrei o temperatura intre 200 si 230 grade Celsius? Deschide usa de tractiune la 1/4 si deschide complet orificiile de ventilatie in partea superioara a metalului.

Vrei o temperatura intre 280 si 350 grade Celsius? Deschide complet usa de tragere si deschide jumatatea superioara a metalului cu doua functii.

METODE DE PREPARARE, TEMPERATURI SI TIMPI

Puteti coace pizza in aproximativ 6-10 minute la o temperatura de 250 ° C si puteti

gati lent o ciorba de burta la 100 ° C timp de aproximativ 3 ore. Fiecare preparat, tehnica de gatit sau cantitate necesita o anumita temperatura si un timp diferit de gatire. Tabelul de mai jos prezinta o serie de metode populare de preparare, temperaturi si timpi de gatire.

IMPACTUL CAPACULUI ASUPRA TEMPERATURII

Va recomandam sa pastrati cat mai mult capacul EGG-ului inchis in timpul utilizarii. Acest lucru optimizeaza circulatia aerului in EGG, asigura o coacere perfecta si impiedica arderea paslei de pe baza ceramica si a capacului ceramic. In plus, ajuta la mentinerea constante a temperaturii in kamado cat mai mult posibil. Nu va faceti griji cu privire la scaderea substantiala a temperaturii in EGG daca trebuie sa deschideti capacul din cand in cand. Acest lucru va permite ca mai mult oxigen sa ajunga la carbune, facandu-l sa arda mai puternic, ceea ce va compensa imediat orice scadere a temperaturii.

Retineti ca din punct de vedere al sigurantei, este important sa deschideti capacul cu atentie si treptat, in doua etape, in special la temperaturi foarte ridicate. Creati o deschizatura de aproximativ 5 cm, astfel incat aerul rece sa intre in EGG si aerul cald sa poata iesi. Doar apoi puteti sa deschideti capacul complet. Acest lucru va preveni diferite riscuri de utilizare.

EFFECTUL ACCESORIILOR LA TEMPERATURA RIDICATA

Indepartarea accesoriilor de pe grill si, in special, atasarea acestora la EGG poate afecta temperatura in EGG. Acest efect este si mai mare daca accesoriile sunt adaugate intr-o etapa ulterioara. Printre exemple se numara convectorul sau piatra de coacere - daca acestea sunt reci cand le asezati in EGG, temperatura va scadea usor.

Daca este necesar, puteti ajusta debitul de aer pentru a mari temperatura. Odata ce EGG-ul a atins temperatura potrivita, accesoriile vor fi suficient de fierbinti pentru a

putea gati.

Urmati aceste sfaturi si EGG-ul dumneavoastra va fi pregatit in cel mai scurt timp!
Aflati mai multe pe pagina Grila directa sau descarcati Ghidul utilizatorului pentru EGG Large si Xlarge.

GRILLING DIRECT

Grilling-ul direct este una dintre cele mai populare tehnici de gatit pentru Big Green Egg. Oferă carni, pestelui, pasarilor de curte si altor preparate o aroma unica si le face delicat de crocante pe exterior si suculente in interior. A face un gratar pe EGG necesita doar cateva accesorii si astfel veti deveni un expert inainte de a sesiza macar acest lucru! Aflati mai multe despre grilling direct vizionand videoclipul cu instructiuni si citind sfaturile noastre utile (de siguranta).

GRILA din OTEL INOXIDABIL sau GRATARUL din FONTA

Vreti sa preparati carne, peste sau alte ingrediente direct pe Big Green Egg? Puteti incerca un gratar foarte gustos pe grila din otel inoxidabil, care este inclusa ca accesoriu standard. Cu toate acestea, pentru cele mai bune rezultate posibile, (preparate din carne rosie, carne de pasari de curte, etc), va recomandam sa utilizati gratarul din fonta, care creeaza un model de gratar diamantat atragator si foarte distinctiv.

Aprinde EGG-ul asa cum a fost descris anterior, plaseaza grila aleasa (grila din otel inoxidabil sau gratarul din fonta) in EGG si incalzeste la o temperatura de aproximativ 220° C. De asemenea, este posibil sa adaugati grila intr-o etapa ulterioara. Puteti utiliza dispozitivul de prindere a grilei sau dispozitivul de ridicare a gratarului din fonta pentru a le plasa in siguranta in EGG.

PREINTAMPINA LIPIREA sau AFUMAREA

Asigurati-va ca grila din EGG este la fel de fierbinte ca interiorul acestuia inainte de a

plasa ingredientele pe ea. O grila incinsa impiedica lipirea si/sau ruperea preparatelor pe gratar. Cand plasati ingredientele pe grila pentru prima data, asteptati cel putin un minut inainte de a le misca sau de a le rasturna. Nu este necesar sa manevrati in mod constant ingredientele.

Indepartati ingredientele cu foarte putin sau chiar fara ulei inainte de gratare. Datorita cantitatilor mici de ulei utilizate, gratarul nu este doar o metoda delicioasa de preparare a alimentelor, ci este si una sanatoasa. Prea mult ulei poate provoca, de asemenea, vapori de fum.

NICIODATA NU GATITI MANCAREA PESTE LIMITE

Asigurati-va ca nu va gatiti niciodata ingredientele prea mult timp. Pe pagina Controlul temperaturii veti gasi un tabel util cu preparate, greutati, temperaturi si timpi optimi de gatire. Pentru a pregati un gratar cu salata de boeuf sau o friptura coapta lent, de exemplu, gatiti alimentele timp de aproximativ 6 minute pe fiecare parte. Dupa aproximativ 3 minute, intoarceti carnea la un sfert de rotatie pentru a crea un model frumos de gratar.

Odata ce dobanditi putina experienta, va deveni mult mai usor pentru a determina cand ingredientele sunt terminate. Daca inca nu aveti incredere, ati putea masura temperatura de baza cu termometrul digital de buzunar sau cu termometrul de la distanta Dual Probe ori cu termometrul digital cu citire instantanee.

Cand mancarea este gatita perfect, puteti sa o scoateti din EGG. Apoi, lasati carnea sa se odihneasca intr-un loc cald sau sub foaie de aluminiu timp de cel putin 5 minute inainte de a o taia. Acest lucru asigura faptul ca sucii din carne este distribuit uniform, fiind mai putin susceptibil de a se scurge la felierea carni.

PASTRATI INTOTDEAUNA CAPACUL EGG-ului INCHIS CAT MAI MULT POSIBIL

Cand gatiti, pastrati intotdeauna capacul ceramic al EGG inchis cat mai mult posibil. Caldura de convecție din cupola (adica caldura produsa de fluxul de aer si reflectata de suprafata ceramica) asigura faptul ca ingredientele se vor gati in mod egal. Rozetele de aerisire mici permit evacuarea umezelii, pastrand ingredientele suculente

si delicioase.

Nu supraincarcati grilajul cu ingrediente la gratar, deoarece acest lucru poate impiedica arderea si poate afecta procesul de gatire. Utilizati nu mai mult de 2/3 pana la 3/4 din grilajul de gatit, astfel incat aerul fierbinte sa poata circula in jurul ingredientelor, iar distributia temperaturii in EGG sa ramana constanta. Acest lucru este esential pentru gatirea uniforma.

Desigur, va trebui sa deschideti capacul din cand in cand. Daca acest lucru este inevitabil, deschideti-l cu atentie si in 2 pasi, permitand aerului sa intre treptat in EGG. Daca ignorati acest sfat, s-ar putea sa aveti parte de o rafala de caldura si fum si nu va doriti acest lucru!

GATA cu GATITUL? SAVURAZA MANCAREA si CURATA EGG-ul. INCEARCA ALT MENU!

Dupa ce ati terminat de gatit, puteti sa va savurati ingredientele gustoase cu aroma lor unica, delicioasa, crocanta la exterior si surprinzator de delicata in interior!

Dupa ce va bucurati de mancarea delicioasa, asigurati-va ca oferiti grilei o curatenie corecta, astfel incat sa fie gata de folosire data viitoare. Cititi mai multe pe pagina Curatare.

Vrei sa incerci o alta tehnica de gatit? Citeste mai multe pe paginile de gatit indirect, de afumat carnea sau de coacere, ori descarca Ghidul utilizatorului pentru Big Green Egg.

COACEREA INDIRECTA

Coacerea indirecta pe EGG-urile mari? E o nimica toata! Cu ajutorul convectorului puteti transforma EGG-ul versatil intr-un cuptor cu convecție autentic. Acest lucru va permite sa gatiti tot felul de mancaruri pentru o perioada lunga de timp la o temperatura scazuta sau inalta, fara ca acest lucru sa afecteze aroma lor. Urmariti videoclipul cu instructiuni pentru a afla cum functioneaza gatitul indirect in EGG!

AFUMAREA

Big Green Egg este ideal pentru afumat produse si mancaruri la perfectie! Veti face o impresie de neuitat pentru toti oaspetii dumneavoastra. cu aroma caracteristica si

gustul subtil al alimentelor afumate fierbinti. Doriti sa aflati cum functioneaza afumarea in EGG? Vom fi bucurosi sa va explicam totul!

AFUMARE? FOLOSESTE CONVECTORUL

Pentru a obtine cel mai bun rezultat, va recomandam sa utilizati convectorul cand afumati carnea cu Big Green Egg. Folosind convectorul, puteti obtine cu usurinta temperatura scazuta necesara pentru afumat, protejand in acelasi timp vasul impotriva caldurii directe a carbunelui incins, in acelasi timp.

Procedati dupa cum urmeaza:

Pasul 1: Umpleti EGG-ul cu carbune si startere si aprindeti-le.

Pasul 2: Daca intentionati sa afumati folosind vreascuri sau bucati de lemn, inmuati-le in apa pentru o vreme in prealabil si presarati-le peste carbune de indata ce incepe sa straluceasca. Cu cat intentionati mai mult sa afumati, cu atat puneti mai multe vreascuri sau bucati de lemn.

Pasul 3: Incalziti EGG-ul la o temperatura cuprinsa intre 100 si 150 grade Celsius. Afumarea se face la temperaturi scazute intre 60 si 90 de grade Celsius, dar temperatura in EGG va scadea atunci cand va fi plasat convectorul.

Pasul 4: Pozitionati convectorul in EGG cu picioarele indreptate in sus, plasati un panou pentru picurare pe acesta si grila din otel inoxidabil deasupra acestuia. Tava de scurgere va strange sucurile si proteinele care altfel ar arde pe suprafata ceramica a convectorului. Adaugati putina apa in tava de scurgere pentru a crea o cantitate mica de abur. Acest lucru va ajuta preparatul sa se gateasca in mod egal. Luati in considerare faptul ca temperatura in EGG va scadea usor datorita amplasarii acestor accesorii. Desigur, EGG-ul va fi inca fierbinte, chiar daca afumarea se face la o temperatura relativ scazuta. Prin urmare, trebuie sa folositi manusi rezistente la foc (de exemplu, EGGmitt sau Silicone Grilling Mitt) sau Gripper-ul pentru a plasa accesoriile.

Pasul 5: Odata ce EGG-ul a atins temperatura dorita, plasati vasul in EGG si incepeti afumarea. Daca intentionati sa afumati cu ajutorul unei Placi de gratar din lemn, inmuati-l putin timp in apa, apoi puneti farfuria pe placa si asezati placa in EGG.

Pasul 6: Limitati fluxul de aer in EGG prin inchiderea usoara a usii de admisie in baza ceramica si a capacului metalic dublu pe capacul ceramic. Acest lucru va asigura

o temperatura constanta in EGG.

Pasul 7: Verificati daca vasul dumneavoastra este bine afumat si pregatit corect.

Exista doua moduri de a face acest lucru – fie in timpul procesului de gatire (afumare), fie puteti masura temperatura miezului alimentelor. Timpii de afumare si temperaturile de baza depind de ceea ce afumati si de greutatea lor, precum si de preferintele personale. Cu alte cuvinte, dupa bunul plac! Pe pagina Controlul temperaturii veti gasi un tabel util cu preparate, greutati, temperaturi si timpi de gatire si afumare care va vor ajuta. Pentru a masura temperatura de baza a unui vas, puteti utiliza, de exemplu, termometrul digital de buzunar, termometrul de la distanta cu sonda dubla sau termometrul digital cu citire instantanee.

Pasul 8: Odata ce vasul este gata, scoateti-l din EGG si serviti-l!

VREASCURI, LEMN si AROME

Pentru a obtine cel mai bun rezultat al afumatului, va recomandam sa utilizati aschii de lemn, chituri de lemn sau rumegus. Fumul generat de vreascurile de lemn si aschiile de lemn din EGG confera arome si caracteristici speciale ingredientelor si mancarurilor dumneavoastra. Acest lucru va permite, practic, sa va jucati cu aroma mancarurilor afumate.

Tipul de lemn utilizat, de asemenea, are o influenta asupra gustului. Unele soiuri sunt mai intense decat altele. In plus, un tip este ideal pentru afumat, in timp ce altul poate fi mai potrivit pentru peste. Ghidurile de utilizare a diferitelor tipuri sunt prezentate mai jos.

Apple (disponibil sub forma de chipsuri de lemn si aschii de lemn) adauga dulceata naturala pestelui, crustaceelor si pasarilor de curte. De asemenea, functioneaza bine la carnea de porc si la alte carnuri albe.

Cherry (disponibila sub forma de chipsuri) confera o aroma blanda de fructe si merge bine cu orice. Este excelenta pentru utilizarea la gatire de peste, miel, toate tipurile de vanat, rata si carne de vita.

Pecan (disponibil sub forma de chipsuri) ofera pestelui si pasarilor de curte un gust bogat si subtil. Pecan functioneaza foarte bine cu mancaruri picante afumate, cum ar fi mancarurile clasice americane de gratar.

Nucul / *hickory* (disponibil sub forma de aschii de lemn) functioneaza foarte bine la carnea rosie, curcan, pui si tot felul de carnuri de vanat. Este, de asemenea, ideal pentru afumat fructe si nuci, si da tuturor ingredientelor un gust puternic, picant.

Mesquite (disponibil sub forma de bucati de lemn) va da fripturilor si cotletului o aroma picanta delicioasa.

Daca ati terminat de afumat si sunteti dornici sa incercati ceva nou, cititi mai multe pe paginile Direct grilling, gatit indirect sau la sectiunea coacere, sau descarcati Ghidul mare Big Green Egg.

COACEREA

Folosind convectorul si piatra de coacere, puteti foarte usor sa transformati EGG-ul intr-un cuptor de piatra, in care sa puteti coace cele mai gustoase pizza si cea mai delicioasa paine. Acest lucru permite o variatie nesfarsita a alimentelor si face gatitul in aer liber chiar distractiv. Esti curios cum functioneaza coacerea in Big Green Egg? Vom fi bucurosi sa iti explicam totul!

PIZZA DE CASA IN BIG GREEN EGG-ul TAU!

Pentru a coace pizza in Big Green Egg, procedati dupa cum urmeaza:

Pasul 1: Umpleti EGG cu carbune si startere si aprindeti starter-ul.

Pasul 2: Cand arzatoarele s-au aprins, positionati convectorul in EGG cu picioarele orientate in sus si positionati grila din otel inoxidabil pe partea superioara a acestuia.

Pasul 3: Se incalzeste EGG-ul la o temperatura de aproximativ 250 °C. Pentru a atinge o astfel de temperatura ridicata, deschideti usa de scurgere in baza ceramica la cel putin 3/4 si deschideti complet capacul metalic cu dubla functie pe capacul ceramic. Dupa atingerea temperaturii dorite, inchideti partial capacul metalic cu functie dubla pentru a mentine temperatura constanta.

Pasul 4: Cu aproximativ 10 minute inainte de a coace pizza, asezati Piatra de coacere pe grila din otel inoxidabil, astfel incat sa se preincalzeasca. Acest lucru va impiedica arderea bazei de pizza si a aluatului de pizza, impiedicand lipirea acestuia de piatra in timp ce se coace.

Pasul 5: Odata ce EGG-ul ajunge la temperatura potrivita si Pietrele de coacere plate sunt fierbinti, adaugati un strat subtire de faina pe piatra si puneti pizza in EGG.

Puteti face acest lucru cu usurinta cu ajutorul Plitei din aluminiu. Faina va impiedica, de asemenea, lipirea bazei de piatra.

Pasul 6: Inchideti capacul ceramic, supravegheati temperatura si asteptati pana cand pizza dumneavoastra este gata pentru a fi servita! Cele mai multe pizza se gatesc in doar cateva minute, astfel incat puteti coace cu usurinta o multime de pizza, una dupa alta!

Pasul 7: Odata ce pizza este gata, scoateti-o de pe Piatra de copt (eventual, folosind clestele de aluminiu), taiati-o in felii si serviti-va oaspetii vostri flamanzi. Pofta buna!

Dupa coacere, lasati convectorul si piatra de coacere sa se raceasca treptat in EGG-ul (inchis).

COACEREA PAINII

Coacerea painii in Big Green Egg este foarte asemanatoare cu cea a pizzei, cu exceptia catorva detalii:

- Pizza se coace pentru cateva minute la o temperatura ridicata. Painea este adesea coapta mai mult timp si la o temperatura mai scazuta. Cu alte cuvinte, nu incalziti EGG-ul la o temperatura extrem de ridicata si inchideti cu putin timp inainte capacul metalic cu dubla functie, pentru a obtine o temperatura stabila de aproximativ 200 ° C. Temperatura exacta depinde de tipul de paine pe care il coaceti si de reteta.
- Cand coaceti painea, inainte de a plasa grilajul din otel inoxidabil si piatra de coacere, va va ajuta sa puneti un vas de apa pe convector pentru a ajuta la cresterea painii.

Exista practic un numar nelimitat de tipuri de paine si pizza care pot fi coapte in Big Green Egg. Daca ati incercat numeroase tipuri de paine si pizza si sunteti dornici sa incercati altceva, cititi mai multe pe paginile Direct grilling, Gatit indirect sau Afumatul ori descarcati ghidul utilizatorului Big Green Egg.