



OBSAH

- o Historie Big Green Egg
- o Naše modely
- o Komponenty, nezbytné doplňky a příslušenství
- o Začínáme
- o Uzení a udicí dřevěné štěpky
- o Chléb a pizza
- o Jak vyměnit filcové těsnění v Big Green Egg

HISTORIE BIG GREEN EGG

Big Green Egg se vyvinul z hliněných pecí vejčitého tvaru užívaných v Asii - z tvaru, který je starý více jak 3000 let. V roce 1950 tisíce Američanů pomáhalo s rozvojem Japonska, kde se setkali s jejich tradičními pecemi nazvanými „kamado“, které se intenzivně používaly v japonských kuchyních po staletí. Američané vyzkoušeli chutná a šťavnatá jídla, viděli potenciál charakteristických vlastností hliněné pece, začali ji vozit s sebou domů do Spojených států...

Společnost Big Green Egg zahájila svou činnost v Atlantě, státu Georgia (USA) v roce 1974. Společnost původně začala s dovozem japonských a čínských hliněných pecí. Avšak, díky americkému leteckému programu NASA v 70-tých letech minulého století, bylo vyvinuto mnoho nových materiálů. Přísné normy NASA vyžadovaly keramiku velmi vysoké kvality pro použití při kosmických letech. Společnost Big Green Egg objevila tyto keramiky a glazury vyvinuté NASA a zjistila, že jsou ideální pro moderní, zdokonalené verze starověkého kamado.

Přírodní hlína nebo běžná keramika nepřinášejí pevnost, trvanlivost, odolnost proti povětrnostním vlivům, stejně jako dostatečnou tepelnou izolaci, se kterou disponuje keramika vyvinutá NASA a používaná Big Green Egg. Keramický materiál používaný v Big Green Egg může být vystavený vysoké teplotě nejméně 100.000krát bez ztráty kvality. Big Green Egg má patent na používání této unikátní keramiky vysoké kvality, což ze Zeleného Vejce dělá velmi trvanlivý nástroj na vaření s delší životností než jiná porovnatelná zařízení.

Big Green Egg je vyráběn v Mexiku, v zemi s působivou historií zpracování keramiky a známou v používání excelentních metod výroby produktů z hlíny. Zelená Vajíčka jsou pečlivě vyráběna velmi zkušenými řemeslníky v novém, moderním výrobním závodě. Dříve než Big Green Egg opustí výrobu, podrobí se velmi detailní kontrole. Továrna je certifikovaná pro ISO 9001 UL, což znamená, že splňuje nejvyšší kvalitativní standardy vztahující se k průmyslově vyrábějícím podnikům.

Kombinací principů tradiční hliněné pece s unikátní patentovanou vysoce kvalitní keramikou a s pomocí moderních technologií, bylo možné vytvořit jedinečný nástroj na vaření, který dává zařízení úplně jiný rozměr a vlastníkově poskytuje veškeré výhody po celý rok. Díky vysoce kvalitní keramice nemá venkovní teplota žádný vliv na teplotu uvnitř Big Green Egg. Ať je léto nebo zima, v Big Green Egg si můžete připravit skvělé grilované maso, lahodné ryby, plody moře, vydatný guláš, křupavý chléb, pečivo, koláče nebo pravou italskou pizzu či lahodný desert.

NAŠE MODELÝ

Všechny modely BGE jsou standardně vybaveny nerezovými regulačními dvířky ve spodní části; uvnitř keramickým ohništěm a keramickým prstencem, litinovým roštem do ohniště a nerezovým roštem; v poklopu voděodolným teploměrem ukazujícím vnitřní teplotu BGE a multifunkčním regulačním litinovým komínkem na vrchu poklopu. Optimální ochranu pláště BGE proti vnějším vlivům zaručuje tvrdá zelená glazura.

Keramika Big Green Egg odolá veškerým povětrnostním vlivům, ale doporučujeme po použití vaše BGE přikrýt originálním vinylovým potahem, aby se ochránily všechny jeho kovové části. Praktické ochranné potahy jsou k dispozici pro modely S až XL.

Big Green Egg MINI

Mini je vybaveno systémem dvojitého zavěšení (spodní částí a víka). Mini váží 15kg a je tedy ideální na kempování, na vaření na lodi a pro přenášení na jiná místa. Jako příslušenství je nabízen stojan, který slouží jako základna. Tato pevná základna umožňuje umístit Mini na zahradní stůl, který nemusí být odolný proti vysokým teplotám.

Grilovací rošt má průměr 23 cm, takže se tento model doporučuje na grilování či uzení pro dvě (až čtyři) osoby. Kromě malých rodin a párů je Mini velmi populární a používané v mnohých profesionálních kuchyních na malá à la carte jídla.

Big Green Egg SMALL

Model Small je vybavený pružinovým systémem pantů, který umožňuje jednoduché otevírání a zavírání BGE bez námahy jednou rukou. Pevný stojan s kolečky (doplňkové příslušenství v nabídce) umožňuje lehkou manipulaci z místa na místo i jednou rukou po hladkém povrchu. Doplňkově je možné zakoupit i umělohmotné odkládací boční poličky pro vytvoření odkládacího prostoru.

SMALL váží 35 kg. Rošt má průměr 35 cm. Je možné v něm připravovat jídla pro čtyři případně až šest lidí. Upéct celé kuře není problém a s nepřímým způsobem vaření-grilování (když vytvoříte pečící troubu za použití PlateSetteru=Pizza stojanu) můžete připravovat dvou až tříkilogramová masa na nerezovém roštu, resp. doplňkovém příslušenství.

Big Green Egg MEDIUM

Rošt s průměrem 38 cm dělá ze středně velkého BGE neuvěřitelně všestranné zařízení. Kromě dalšího můžete grilovat skvělé maso, zdravou zeleninu nebo udit ryby či připravovat jídlo na pánvi nebo v litinovém kotlíku (Dutch Oven).

Osm lidí na večeři? S modelem M to zvládnete. Lehce poslouží při přípravě nejchutnějších pokrmů, které se v BGE dají připravit. Nepřímým způsobem přípravy je možné v M upéct-vyudit až 4-6 kg masa, ale můžete samozřejmě grilovat i malé porce.

Pro model Medium je dostupná široká škála doplňkového příslušenství. Například keramický Pizza stojan (Plate Setter) pro nepřímé vaření, Pizza pečící kámen (Baking Stone), na kterém upečete chléb, koláče nebo autentickou pizzu jako z cihlové pece.

MEDIUM váží 45 kg, mobilní stojan mu ulehčuje pohyb. Výbava může být dále rozšířena o dřevěné boční desky. A co víc, v nabídce jsou dostupné masivní stoly ve dvou velikostech: kompaktní a dlouhý, které vytvoří spolu s BGE skutečnou venkovní kuchyni!

Big Green Egg LARGE

Model LARGE se vyznačuje neuvěřitelně širokou škálou dostupného příslušenství a svou úžasnou všestranností. Můžete ještě použít přídatný rošt pro rozšíření kapacity. Můžete též použít Pizza stojan pro nepřímé vaření a uzení a spolu s plochým Pizza kamenem vytvoříte pec na pečení chleba, koláčů nebo velké rodinné pizzy.

Kromě velké všestrannosti LARGE vyniká dostatečnou kapacitou nejen pro každodenní použití, ale lahodným jídlem uspokojí hosty i při větší zahradní párty.

S průměrem mřížky 46 cm, LARGE poskytuje dostatek místa pro přípravu různých druhů potravin položených hned vedle sebe, což umožňuje vytvářet velmi pestrá menu. Můžete spolu jednoduše vařit ryby a zeleninu, bez ovlivnění chuti. Chcete si něco upéct? Žádný problém, stačí vložit Pizza stojan a Pizza kámen na pečení a vaše nová pec je připravená. A co takhle vydatná španělská paella? Pro model L je dokonce vyrobená speciální paella pánev! A díky jeho dvoupružinovému pantu se i model LARGE velmi lehce otvírá a zavírá jednou rukou. Stejně jako pro model MEDIUM, tak i pro model LARGE je v nabídce mobilní stojan s držákem, dřevěná odkládací křídélka nebo dlouhý či kompaktní masivní stůl. S hmotností 70 kg, je model LARGE vhodný pro zabudování do exteriérové kuchyně.

Big Green Egg EXTRA LARGE

Kromě veškerých výhod, které nabízí model LARGE, EXTRA LARGE vyniká enormním roštem s průměrem 61 cm. V tomto zatím největším „vajíčku“ upečete obrovskou pizzu, velké bagety nebo naráz nejen několik kuřat ale i krůt. Velká ryba není žádný problém. Bez přídatného roštu se do XL vejde přibližně 15 kilogramů masa. Tento model je ideální pro nadšence do grilování a venkovního vaření. Toto Vejce je často používané na terasách restaurací a profesionálními cateringy. Extra robustní mobilní stojan nese váhu 105 kg. K dispozici je pevný držák a dřevěná křídélka, popřípadě masivní pracovní stůl.

KOMPONENTY, NEZBYTNÉ DOPLŇKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

KOMPONENTY

Big Green Egg se skládá z různých komponentů, ze kterých každý má svoji vlastní funkci. Můžeme je rozdělit následovně:

Exteriér:

- keramická spodní část s větracím otvorem a posuvnými regulačními dvířky na dně, pomocí kterých nastavujeme požadovanou teplotu
- keramické víko s odvodem vzduchu. Proudění vzduchu nastavujeme pomocí litinového regulačního komínku nebo můžeme uzavřít pomocí keramické pokličky
- mobilní stojan, dřevěná křídélka či masivní pracovní stůl

Keramická spodní část s ohništěm a víko jsou na zadní části spojeny pružinovým mechanismem. Všechna vajíčka s výjimkou MINI jsou vybavena masivní pružinou, aby se předešlo nechtěnému zabouchnutí, resp. rozbití nárazem keramického víka o spodní část. Styčná dotyková část spodní části i víka je vybavena cca 3mm filcem, který má různé funkce: zajišťuje, aby se nezničila (neotloukla) dotyková část keramiky při zavírání a také zabraňuje průniku vzduchu mezi spodní částí a víkem, který by mohl negativně ovlivnit cirkulaci uvnitř vajíčka. Protože je filc přizpůsobivý, je možné do něj umístit teploměr nebo vést snímací kabely bez jakéhokoli bezpečnostního rizika nebo narušení proudění vzduchu.

Uvnitř vajíčka se nachází:

- Keramické ohniště (Fire box) s dilatační spárou a děrovaný litinový rošt
- Keramický prstenec (Fire ring) oddělující ohniště od roštu. Na keramický prstenec se pokládá rošt nebo keramický Pizza stojan pro nepřímé vaření
- Standardní nerezový rošt (litinový rošt je k dispozici zvlášť)

NEZBYTNÉ DOPLŇKY

Big Green Egg Premium dřevěné uhlí

Originální Premium dřevěné uhlí Big Green Egg je velmi důležité a potřebné nejen pro dosažení a udržení stabilní požadované teploty, ale i pro chuť upravovaných jídel. Big Green Egg uhlí se skládá ze směsi 80% dubu a 20% bílého ořechu, čímž se dosáhla perfektní kombinace pro to nejlepší kulinářské potěšení! Výhodou jsou i velké kusy dřevěného uhlí a malý obsah prachu, Premium uhlí hoří delší dobu, dokonale se spaluje a zanechává jen velmi málo popela.

Big Green Egg pevný podpalovač

K zapálení dřevěného uhlí v Big Green Egg budete potřebovat jen 2-3 kusy pevného podpalovače, v závislosti na velikosti vajíčka. Tento podpalovač vyrobený na přírodní bázi neobsahuje žádné chemické látky, při hoření nezapáchá a nezanechává pachů.

Pozn.: dodáváme i vynikající tuzemské podpalovače z dřevité vlny spojené parafínem. Perfektně hoří, jsou bez zápachu.

Pit Mitt BBQ rukavice

Pit Mitt rukavice má mnohem víc výhod oproti běžným grilovacím rukavicím. Vnitřek rukavice je vyroben z měkké bavlny, zatímco vnější část obsahuje ohnivzdorné, izolačně-aramidové vlákno, materiál, který se používá v leteckém průmyslu. Vzhledem k tomu, že prsty jsou od sebe navzájem oddělené a rukavice je zakončena silikonovým profilem, tak rukavice poskytuje podstatně lepší přilnavost. Pit Mitt rukavice je vhodná pro pravou a stejně tak pro levou ruku.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Do Big Green Egg můžete přidat celou řadu doplňků a to jen v závislosti na vašich kulinářských nárocích. Mezi příslušenství zařazujeme:

Litinový rošt (18CI, 15CI, 13 CI, 10 CI, XL půlkruh)

Litinový rošt dává upravovanému jídlu charakteristickou grilovanou chuť a vytváří krásný mřížkový vzor hlavně na mase a drůbeži. Velkou výhodou litinového roštu je, že do sebe dokáže nakumulovat teplo, které v porovnání s klasickým nerezovým roštem daleko lépe následně odevzdá do upravovaného jídla.

Keramický Pizza stojan (Plate Setter) pro nepřímé vaření a pečení (PSXL, PSL, PSM, PSS, PST)

Keramický Pizza stojan pro nepřímé vaření-grilování, pečení, uzení je tepelný štít, který zajišťuje, že upravovaná potravina nemůže přijít do přímého styku se zdrojem tepla. Protože žár je nepřímý, vytváří efekt pece. Toto je ideální způsob přípravy všech jídel, delikates, vaření při nízkých teplotách a při přípravě v Litinovém kotlíku (Dutch Oven). Zároveň tento Pizza stojan zabraňuje odkapávání tuků do uhlí a nedochází tak ke vzniku škodlivých látek.

Pizza pečící kámen (Baking Stone BSXL, BSL, BSM, BSS)

Umístěte Pizza pečící kámen na rošt v Big Green Egg a bez námahy si upečte lahodné pečivo, křupavý chléb nebo pizzu s autentickou kůrkou. Toto šikovné a nezbytné příslušenství je k dispozici ke každému vajíčku od SMALL výše, stejně tak jako Pizza pečící půlkruhový kámen (pro L a XL) pro současné pečení pečiva a masa nebo pro udržování již upravených jídel v teple.

Litinová deska půlkruhová oboustranná (CIGHL)

Jedná se o velmi praktické příslušenství, půlkruhová litinová deska má dvojí funkci vzhledem ke dvěma typům povrchů. Z jedné strany je plochá a z druhé strany vroubkovaná, přičemž obě

strany mají zvýšený okraj. Plochá strana je ideální pro přípravu palačinek, bramboráků nebo vajíček (míchaných, volská oka) a mřížka je ideální pro přípravu opékaných sandwichů nebo filet z ryb. Vzhledem k tvaru půlkruhu, zabere jen polovinu roštu a na zbytku je možné připravovat jiné druhy pokrmů.

Stojan na kuře, krůtu a pekáček kulatý(VCR, VTR a 9R)

Stojany na drůbež usnadňují přípravu grilovaného kuřete, kachny nebo krůty. Stojan je dostupný ve dvou velikostech menší VCR a větší VTR. Štáva je zachována uvnitř masa, protože svíslá poloha zajišťuje, že je drůbež polévána vlastním stékajícím tukem. Ten zlepšuje chuť a kůže se stává příjemně křupavou. Doporučujeme umístit Stojan přímo doprostřed kulatého pekáčku, čímž se zabrání odkapávání tuku přímo na dřevěné uhlí.

Grilovací prkénka (PLANK)

Dřevěná grilovací prkénka napomáhají zlepšit chuť upravovaných potravin a zároveň zabezpečují pronikání aroma z prkénka do upravovaného masa nebo ryb. Před použitím prkénko namočte na cca 1-2 hodiny do vody, vína, čaje nebo 100% džusu a následně na něj umístěte ingredience a položte přímo na rošt. Vlhké dřevo vytváří dýmový efekt. Grilovací prkénka jsou k dostání v různých druzích: cedr, olše, javor a červený dub.

Výše uvedené příslušenství je jen výběr z obrovského množství Big Green Egg příslušenství. Kompletní sortiment najdete na www.grilguru.cz

ZAČÍNÁME

Tato kapitola je stručným průvodcem tří nejčastěji používaných způsobů vaření v BGE: uzení / pomalé přípravy při nízkých teplotách tzv. “low and slow“, grilování, pečení. Stručně jsme doplnili i způsob čtvrtý – dušení. Tato kapitola obsahuje některé užitečné typy a pomůže vám k lepšímu poznání Big Green Egg.

Po tom, co si vaše Big Green Egg párkrát vyzkoušíte, budou se vám tyto pokyny zdát samozřejmostí.

Pro dosažení co nejlepších výsledků, vám doporučujeme použít jen prvotřídní, kvalitní dřevěné uhlí, nejlépe uhlí Premium Big Green Egg (více v kapitole nezbytné doplňky). Kvalitní dřevěné uhlí rychle a čistě hoří a nechává jen velmi málo popela v porovnání se dřevem nebo briketami. Při použití briket je o mnoho těžší udržovat konstantní teplotu, může dojít k načichnutí připravovaného jídla aditivou, spodní rošt se může ucpat a po uhašení se nedají opětovně použít, rozpadnou se.

Naplňte keramické ohniště (Fire box) dřevěným uhlím ideálně 5cm pod vrchním okrajem. V závislosti na modelu by měla být mezera mezi uhlím a roštem 10-20cm. Tato zásoba uhlí při průměrné teplotě cca 200°C vydrží 3-8 hodin, dle modelu. Při vaření při nízkých teplotách, resp. dlouhodobém vaření nebo uzení je možné naplnit nejen ohniště, ale i část keramického prstence dřevěným uhlím a to až těsně pod rošt. To umožní vajíčku pracovat nepřetržitě při nízké teplotě až 20 hodin a to bez nutnosti dosypávání (záleží na modelu).

Po zapálení uhlí ve vajíčku zavřete víko, otevřete spodní dvířka a odstraňte litinový komínek. Po dosažení teploty cca 300°C (náš postup cca 300°C, orig.manuál 200°C) komínek nasadte a začněte s regulací teploty. V případě, že chcete vařit při nízkých teplotách nebo udit při teplotě v rozmezí 60-80°C po zapálení začněte ihned s regulací! Uzavřením víka vajíčko jednodušeji regulujete, udrží se vám požadovaná tepelná stabilita a taktéž se dosahuje menší spotřeby dřevěného uhlí, přičemž si jídlo zachová více vlhkosti a šťavnatosti a je jednoduše chutnější. Navíc, s uzavřeným víkem je též možné regulovat teplotu efektivně pomocí posuvu spodních větracích dvířek a regulačního litinového komínku (více vzduchu se rovná vyšší teplotě a naopak).

Zapálení

Nejlepší je používat Big Green Egg podpalovač dřevěného uhlí nebo smotky dřevěné vlny spojené parafínem (kapitola o nezbytných doplňcích). Nazapalujte Big Green Egg novinami, kartonem nebo denaturovaným lihem. To by produkovalo mnoho kouře, nepříjemný zápach a hodně popela. Také se vyhněte bílým, chemickým podpalovačům. Výborně se zapaluje pomocí výkonné horkovzdušné pistole.

V závislosti na způsobu vaření, položte jeden nebo více podpalovačů na dřevěné uhlí, otevřete spodní dvířka a vrchní litinový komínek na maximum. Zapalte podpalovač zapalovačem nebo sirkami.

Víko můžete uzavřít ihned po zapálení nebo ho můžete nechat otevřené. Pokud použijete více podpalovačů v menším modelu, doporučujeme víko zavřít. To prodlouží životnost těsnění.

Kolik použít podpalovačů?

Pro většinu vaření, nepotřebujete mít zapálenou celou plochu uhlí. Dosažení správné teploty je snazší, pokud použijete správné množství podpalovačů.

Pro uzení a pomalé vaření, je nejlepší umístit jeden podpalovač doprostřed ohniště. Když později umístíte Pizza stojan, ohniště nebude v přímém kontaktu s potravinami. V tomto případě požadované teploty 100°C dosáhnete po cca 20 minutách od zapálení.

Stejný princip platí i pro přípravu chleba a pečení, ale pokud potřebujete vyšší teploty dosáhnout rychleji, použijte více podpalovačů.

Když budete Big Green Egg používat jen na grilování při teplotách okolo 200°C nebo vyšších, použijte 3 - 4 podpalovače přes celé ohniště. Požadované teploty dosáhnete do 20 minut.

Čas zapálení se zkrátí použitím výkonné horkovzdušné pistole, plynového či elektrického podpalovače.

Regulace teploty

Spodní regulační dvířka slouží pro výraznou regulaci teploty (zejména pro dosažení horního limitu – čím více se dvířka otevřou, tím více vzduchu se dostane do BGE a teplota se zvyšuje). Litinový regulační komínek slouží pro jemnější úpravy. Umožní vám nastavit teplotu vajíčka s naprostou přesností. Chcete-li dosáhnout vyšší teploty v co nejkratším čase, otevřete naplno oba dva průduchy.

Když po cca 10 minutách vyhoří podpalovač, nasadte litinový komínek na BGE. Nastavte regulační dvířka do správné polohy a ve spojení s litinovým komínkem nastavte průtok vzduchu, až je dosaženo požadované teploty.

Nastavení teploty vyžaduje určitou praxi. Pokud je teplota příliš nízká, umožněte větší průchod vzduchu otevřením spodních dvířek. Pokud potřebujete prudce zvýšit teplotu, otevřete litinový komínek (případně ho na krátkou chvíli odstraňte). Až dosáhnete požadované teploty, zavřete (přivřete) litinový komínek a nechte jen malé průduchy. Toto je stacionární poloha. Pokud chcete teplotu snížit, zavřete spodní dvířka a napůl otevřete otvory na litinovém komínku. Praxi si regulaci ověříte a zautomatizujete.

BGE vám neuhasne, když budete mít otevřené víko, protože tím přichází více kyslíku do uhlí a dochází tím k většímu hoření.

BUĎTE OPATRNÍ! Z bezpečnostních důvodů je **při vysokých teplotách důležité** otevřít víko ve dvou krocích:

- 1/ nejprve otevřete víko 1-5cm, aby mohl studený vzduch vstoupit do BGE a horký odejít.
- 2/ Po 3-5 vteřinách otevřete víko úplně. Předejdete tak eventuelnímu vzplanutí.

Ukončení vaření, vyhasnutí BGE

Po použití je možné vajíčko uhasit jednoduchým zavřením spodních regulačních dvířek a litinového komínku nebo jeho vyměnou za keramickou pokličku. V případě již jen malé vrstvy uhlí by dřevěné uhlí mělo v krátké době dohořet a vyhasnout. Když ve vajíčku zůstává vyšší vrstva uhlí, je možné ještě otevřít průduchy a opět začít BGE užívat. Po ukončení nechte dřevěné uhlí vychladnout, nevybírejte ho. Při následujícím vaření jenom uhlí prohrábněte a doplňte novým.

Při vyšší vrstvě zbylého žhavého uhlí není bezpečné rychle otevřít víko během prvních 5 minut uhasinání. Náhlý přísun kyslíku může způsobit vznícení a vyšlehnout. Vždy postupujte ve výše popsanych dvou krocích.

Big Green Egg zůstává i po uzavření ještě minimálně 1-2 hodiny horký.

UZENÍ A UDÍCÍ ŠTĚPKY

Big Green Egg je ideální pro uzení jakýchkoli potravin a jídel. Charakteristická vůně a jemná chuť za tepla uzelených pokrmů příjemně překvapí každého hosta.

Zapalte dřevěné uhlí tak, jak je popsáno v kapitole „Začínáme“, bez použití Pizza stojanu na teplotu mezi 100°C až 150°C. Dřevěné uhlí hoří zevnitř ven, takže když přidáte Pizza stojan, ten funguje jako tepelný štít (takže nemusíte spálit veškeré uhlí).

Použití Pizza stojanu způsobí pokles teploty uvnitř vajíčka a ta se bude pohybovat v rozmezí mezi 50°C až 75°C bez ohledu na okolnosti.

Pro dosažení co nejlepších výsledků používejte jen originální, čisté dřevěné štěpky. Před vložením Pizza stojanu do BGE vhoďte na horké uhlí hrst štěpků. Pokud plánujete udit déle než 30 minut, namočte štěpky do vody alespoň hodinu před použitím a posypte jimi celé ohniště. Udící štěpky budou vytvářet dým, který dodá připravovanému jídlu specifickou chuť a vůni.

Poté položte Pizza stojan na keramický prstenec nožičkami nahoru. Na podložku položte odkapávací nádobu a na nožky položte nerezový rošt. Odkapávací pekáček bude zachytávat šťávu, která by jinak odkapávala na podložku nebo přímo na dřevěné uhlí, což by způsobovalo zápach. Přidejte trochu vody do pekáčku pro vytvoření malého množství páry a dosažení rovnoměrného vaření.

Čas uzelení a teplota v BGE závisí na typu a hmotnosti upravovaného jídla a samozřejmě na vašem osobním vkusu.. Pro inspiraci využijte originální Big Green Egg kuchařku.

V nabídce jsou různé typy udících štěpků. Některé se hodí na uzelení určitých potravin lépe než jiné. Z toho důvodu je zde několik rad.

- Apple (jablečné): vepřové, bílé maso a drůbež jako kuře nebo krůta
- Cherry (třešňové): jehněčí, veškerá zvěřina, kachny a hovězí maso
- Mesquite: hovězí a zvěřina – zejména srstnatá
- Oak (dubové): ryby, ale také na kombinaci s vepřovým (šunka, párky)
- Alder (olšové): ryby, event. pizza
- Pecan a Hickory: kořeněné, uzené pokrmy. Zejména se používá při klasickém americkém grilování

GRILOVÁNÍ

Tato kapitola se zaměřuje na grilování potravin při vysokých teplotách. Výsledky budou krásně křupavé na povrchu a neuvěřitelně křehké uvnitř.

Zahřejte BGE na požadovanou teplotu tak, jak je popsáno v kapitole „Začínáme“. Jak bylo napsáno výše, v tomto případě byste měli použít 3 až 4 kusy podpalovačů rovnoměrně rozložených na dřevěném uhlí. Počkejte, dokud podpalovače úplně nevyhoří a nevytvoří se rovnoměrně žhavý podklad z dřevěného uhlí. Nechejte vajíčko nahřát na cca 225°C, čehož s lehkostí dosáhnete, pokud necháte spodní dvířka otevřená na polovinu stejně jako regulační komínek. Když spěcháte, otevřete plně. Když dosáhnete požadované teploty, zavřete regulační komínek o něco více, až na jednu čtvrtinu otvoru. Pokud je teplota příliš vysoká, zavřete regulační komínek úplně a nechte otevřené jen malé otvory na vrchu a spodní dvířka otevřená z 1/3.

Standardní nerezový rošt je ideální pro přípravu ryb a masa. Pro dosažení nejlepších výsledků s červeným masem a drůbeží, doporučujeme použít litinový rošt (více v kapitole komponenty, nezbytné dopňky a příslušenství), pro vytvoření atraktivního diamantového mřížkování.

Jídlo před grilováním řádně osušte, resp. podle potřeby použijte co nejméně oleje. Grilování není jen lahodné, ale je to i zdravý způsob přípravy jídla. Příliš mnoho oleje může způsobit dým, hoření a zápach.

Ujistěte se, že je rošt před grilováním horký. Horký rošt zabraňuje připravované potraviny se přilepit a trhat. Když položíte jídlo na rošt, počkejte alespoň jednu minutu, než ho začnete obracet nebo s ním jakkoli hýbat. Ve vajíčku není nutné neustále hýbat s upravovaným jídlom.

I když grilování se zavřeným víkem může působit zvláště, je důležité, aby po čas grilování po vložení jídla do vajíčka, zůstalo víko zavřené.

Konvekční teplo (teplo vytvářené ohříváním cirkulovaného vzduchu od těla keramiky) uvnitř poklopu BGE zabezpečuje, že se jídlo připravuje rovnoměrně a malé otvory zabraňují úniku velkého množství vlhkosti. Výsledkem je vždy šťavnaté a hlavně vynikající jídlo.

Nepřeplňujte povrch roštu, protože to by mohlo narušit správnou cirkulaci vzduchu a dusit dřevěné uhlí, což způsobí, že se jídlo neugriluje. Použijte maximálně $\frac{3}{4}$ roštu, zbytek roštu by

měl zůstat volný pro dostatečnou cirkulaci vzduchu. Tak zabezpečíte stejnou teplotu na všech stranách vajíčka, což je velmi důležité nejen pro proces vaření, ale i pro dosažení výborných výsledků.

Nezapomeňte nechat grilované maso po úpravě odpočinout na teplém místě po dobu nejméně 5 minut před tím, než začnete grilované maso řezat (zabalené do pevné grilovací alu folie). To umožní, že šťávy se v mase rovnoměrně rozloží a nevytečou ihned po rozřezání.

Když je jídlo ugrilované a již neplánujete nic jiného připravovat, je nejlepší ihned vyčistit použitý rošt s čistým naolejovaným hadříkem nebo papírovou utěrkou, která samozřejmě nesmí pouštět chlupy. Taktéž doporučujeme použít napůl překrojený citrón. Tím bude rošt okamžitě připraven na budoucí vaření.

CHLÉB A PIZZA

Se dvěma doplňky, a to Pizza stojanem a Pizza pečícím kamenem proměníte jedinečný Big Green Egg na kamennou pec, ve které bez problémů upečete pizzu, chleba, pečivo nebo sladké koláče či štrůdl apod. Mimo to vám vajíčko přinese podstatně víc potěšení a možností při venkovním vaření.

Použijte tři nebo čtyři podpalovače nebo postupujte tak, jak bylo popsáno v kapitole „začínáme“. Podpalovače rovnoměrně rozložte na dřevěné uhlí, zapalte a počkejte, dokud podpalovače úplně neshoří a nevytvoří se rovnoměrný žhavý podklad. Pro dosažení správně vysoké teploty, ještě před zapálením podpalovačů otevřete regulační dvířka nejméně do $\frac{3}{4}$ a úplně otevřete nebo odstraňte litinový komínek. Následně vložte Pizza stojan. S Pizza stojanem bude zahřátí vajíčka na 200°C trvat zhruba 30 minut. S použitím elektrického nebo plynového zapalovače se tato doba podstatně zkrátí.

Při pečení chleba začněte s regulací po dosažení teploty cca 200°C (přesná teplota závisí na typu chleba, např. chleba ze špaldové mouky 250°C, přičemž prvních 30 minut se nechá chleba přikrytý alobalem. Zvyšte vlhkost vodou nalitou do misky položené na Pizza stojanu a následně pokračujte ještě 15 minut pečením bez alobalu, aby se vytvořila křupavá kůrka. Na přípravu pizzy vyhřejte vajíčko na 275°C a následně začněte s regulací na stabilizovanou teplotu.

Pokud chcete péct tenkou křupavou italskou pizzu s křupavým základem při vysoké teplotě, doporučujeme, abyste si vyměnili standardní těsnící filc nalepený na vrchním víku BGE a spodní části BGE za keramický odolávající vysokým teplotám (kapitola „Jak vyměnit těsnění v Big Green Egg“). Tento bílý keramický filc odolává extrémním teplotám až do 1200°C. Následně není problém péct pizzu i při teplotě 400°C. Pozn.: toto těsnění odolávající vysokému žáru již začíná být standardní výbavou.

Pokud chcete péct v BGE chleba, umístěte Pizza stojan nožičkami nahoru. Položte na něj malou misku na vodu tak, aby kousek přesahoval přes okraj a byl vystavený přímo žhavému dřevěnému uhlí. Na nožičky položte nerezový rošt a na rošt položte Pizza pečící kámen. Po

nahřátí před vložením chleba nalijte cca 1dcl vody do misky a chleba přikryjte alobalem tak, aby byla část alobalu nad miskou s vodou. Tím se zabezpečí dostatečná vlhkost chleba.

Pizzu můžete péct také tak, že do Big Green Egg vložíte Pizza stojan nožičkama dolů a na něj položíte Pizza pečící kámen. Keramika se řádně nahřeje a tenké těsto se výborně připraví do křupava. Obě metody pečení pizzy přináší vynikající výsledky. Toto sestavení ale není vhodné na pečení chleba, neboť by se spodek připekla a vršek by stále nebyl upečený.

Pokud pečete při vyšších teplotách, doporučujeme předeřhát Pizza pečící kámen. Kámen ve vajíčku nechte předeřhát aspoň po dobu 10 minut před položením chlebového těsta nebo pizzy. Takto se zabrání přilepení těsta ke kameni. Taktéž doporučujeme používat papír na pečení, který se položí přímo před pečením na kámen a nehrozí, že se těsto přilepí a zároveň se může bez problémů podle potřeby pootáčet.

Z bezpečnostních důvodů doporučujeme, aby po skončení pečení zůstaly Pizza stojan a Pizza pečící kámen uvnitř vajíčka až do jeho úplného vychladnutí, protože hned po pečení mohou dosahovat naakumulovanou teplotu cca 400°C. Pokud je potřebujete vyndat z vajíčka použijte jen vysoko-tepelně odolné rukavice Big Green Egg.

DUŠENÍ

Slibujeme Vám, že takový guláš jako v litinovém kotlíku – Dutch Oven jinde nepřipravíte. Stačí v konci odklopit pokličku, přihodit hrst dřevěných štěpků, nechat natáhnout vůni kouře do guláše Stejně tak různá ragů, zapečené pokrmy, mexické fazole apod. Stačí jen snížit teplotu na mírné probublávání pokrmu a zbytek zvládne BGE.

JAK VYMĚNIT FILCOVÉ TĚSNĚNÍ V BGE

V závislosti na tom, jak často používáte Big Green Egg, budete muset čas od času vyměnit těsnění na spodní části a na víku. Tím se zabrání vstupu vzduchu přes mezery do vajíčka a regulace teploty bude jednodušší.

Udělejte si důkladnou přípravu a postupujte podle návodu následovně:

Budete potřebovat:

- Originální samolepící těsnění Big Green Egg nebo keramické Nomex vysoce tepelně odolné samolepící těsnění.
- Klíč č.13
- ostrý pracovní nůž nebo špachtli

- hadřík nebo houbičku
- Aceton

1. Sundejte keramickou pokličku nebo litinový komínek. Pojistkou zajistěte pružinu na pantu a pomocí klíče uvolněte obruče. Sundejte víko a položte ho filcovou stranou nahoru. Dejte pozor, ať se vám nepřevrátí.

2. Sundejte obruč I ze spodní části Big Green Egg a ujistěte se, že se spodní část nehýbe a stabilně stojí ve stojánku nebo ve stole.

3. Nožem nebo špachtlí odstraňte zbytek těsnění. Na hadřík nebo houbičku naneste acetón a odstraňte zbylé lepidlo tak, aby celá plocha byla čistá a bez zbytků.

4. Počkejte alespoň 1 hodinu, dokud se aceton neodpaří.

5. Následně začněte lepit nové těsnění. Postupně stahujte ochrannou pásku lepidle části filcu a začněte těsnění nalepovat ze zadní části spodní i vrchní části Big Green Egg. Vždy si stáhněte pásku jen cca 10-15cm a tu opatrně nalepte tak, aby nové těsnění nepřesahovalo přes okraj keramiky. Na konci úhledně odstříhnete tak, aby nevznikla žádná mezera.

V případě, že budete používat těsnění, které v sobě neobsahuje lepidlo, tak po důkladném očištění povrchu acetonem a jeho vypaření cca 1hod., postupujte následovně: před tím, než nanese lepidlo na vyčištěnou keramiku, tak si malířskou páskou oblepte vnitřní i vnější okraj spodní i vrchní části Big Green Egg. Keramický vnitřek ochráníte vložením kartónu nebo novin. Následně naneste lepidlo, nechte chvíli odstát a přilepte těsnění, přičemž do těsnění až do úplného vytvrdnutí lepidla nezasahujte.

6. Po zatvrdnutí lepidla sestavte Big Green Egg. Na spodní část, přesně na její střed položte spodní obruč a to tak, aby šrouby (které v obručích nezapomeňte ponechat) pro pružinový mechanismus byly i směrem dozadu a stahovací šroub stáhněte na cca 80%, to samé udělejte s obručí na víku, kde logo na madle musí být umístěno vodorovně a čitelně. Následně přišroubujte pant s pružinami otočenými ke spodní části. Vyzkoušejte opatrně otevřít vajíčko a pokud máte obruče po celém obvodu ve stejné výši a spodní i vrchní část na sebe hezky dosedají, pečlivě dotáhněte všechny šrouby. Na závěr nezapomeňte odmontovat pojistku pružin.