Il primo utilizzo :

Eccoci , siamo arrivati al momento tanto atteso :

La prima volta alle prese con il vostro BIG GREEN EGG !

Leggete questa breve e pratica guida : sono consigli utili che descrivono alcuni dei metodi principali , per aiutarvi ad utilizzare il prodotto in modo ottimale !

Dopo aver utilizzato solo due volte big green egg molte operazioni vi risulteranno famigliari ....

Come accendere il Big Green Egg :

- Vi consigliamo di accendere il Big Green Egg con pezzetti di carbone vegetale di prima qualità per il semplice fatto che arde in fretta, nel modo giusto e crea poca cenere rispetto alla legna e alle bricchette di carbone , sarà anche più semplice controllare la temperatura e grazie al ridotto residuo anche l' operazione di pulitura sarà più semplice.
- Riempire il contenitore ceramico di carbonella fino al cerchio di supporto. Posizionare i Charcoal Starters (cubetti accendi-fuoco) sulla carbonella.
- Lasciare completamente aperta l'apertura di ventilazione sulla base e accendere i cubetti . Lasciare il coperchio aperto. La grande quantità di ossigeno renderà ardente la carbonella in poco tempo.
- Dopo 10-15 minuti e dopo che i cubetti saranno bruciati completamente, installare gli accessori desiderati, a seconda di cosa andrete a cucinare.
- Chiudere il coperchio e mettere la parte superiore metallica a doppia funzione. Regolare la temperatura.
  Dopo l'accensione, tenere il coperchio più chiuso possibile, per mantenere la temperatura desiderata ed evitare di bruciare la guarnizione in feltro.

Regolazione della temperatura

Il sistema di aerazione nella parte inferiore del braciere determina approssimativamente la temperatura che si desidera raggiungere (in particolare il margine superiore) e il sistema di controllo definisce ancor meglio la temperatura; avrete quindi modo di regolarla accuratamente fino a raggiungere il grado desiderato.

Quando il materiale per l'accensione del braciere si sarà spento, dopo circa 10 minuti, collocate il sistema di controllo della temperatura sul camino.
Determinate, in base alla temperatura desiderata, l'apertura del sistema di aerazione alla base del braciere in ceramica e del sistema di controllo della temperatura.
La regolazione della temperatura richiede un po' di esercizio.....
Se la temperatura è troppo bassa, fate in modo da avere più rifornimento d'aria aprendo un po' più il sistema di aerazione.
Per un veloce aumento della temperatura, aprite per esempio il sistema di controllo della temperatura fino a
metà.
Quando raggiungerete la temperatura giusta, chiudete il sistema di controllo della temperatura, ma accertatevi che i fori dello stesso siano aperti.
Questa è una posizione stazionaria.
Se volete che la temperatura diminuisca, chiudete un pochino il sistema di aerazione nella parte inferiore del braciere e dimezzate l'apertura dei fori del sistema di controllo della temperatura.
Il braciere non si raffredderà aprendo il coperchio, poiché così facendo una maggiore quantità di ossigeno verrà a contatto con il carbone vegetale e quest'ultimo arderà ancora più intensamente.

Big Green Egg

Big Green Egg per GRIGLIARE

Questo capitolo è dedicato alla grigliatura ad alta temperatura.

La parte esterna degli ingredienti grigliati sarà squisitamente croccante e la parte interna sorprendentemente tenera. Accendete il braciere a forma di uovo, come descritto nel capitolo "Primo utilizzo", e portatelo alla temperatura desiderata. Come descritto in precedenza, utilizzate in questo caso da tre a quattro cubetti accendi fuoco, che disporrete in modo uniforme sul carbone vegetale. Attendete che i cubetti siano completamente bruciati di modo che si venga a creare una massa omogenea di carbone vegetale ardente. Portate il braciere a una temperatura pari a circa 225°C con il sistema di controllo della temperatura chiuso a metà e il sistema di aerazione nella parte inferiore del braciere mezzo aperto.
Una volta raggiunta questa temperatura, chiudete un pochino il sistema di controllo della temperatura, fino a farlo rimanere aperto di un quarto circa. Se la temperatura sarà troppo elevata, chiudete il sistema di controllo della temperatura e apritene i fori per poi chiudere il sistema di aerazione nella base di ceramica del braciere fino a tenerlo aperto di un terzo. La griglia di cottura standard di acciaio inossidabile è perfettamente adatta per grigliare carne e pesce. Per ottenere i risultati migliori con carne rossa e pollame, vi consigliamo la Cast Iron Grid (griglia di cottura di ghisa) (vedi il capitolo "Accessori"). Con quest'ultima potrete ottenere le più belle e le più caratteristiche impronte di
griglia di cottura sui vostri ingredienti. Gli ingredienti possono essere cosparsi con pochissimo olio, se non addirittura grigliati senza olio. Ecco che il Big Green Egg si conferma essere uno strumento di cottura sano, oltre che di qualità superiore. Usando troppo olio si può formare del fumo fastidioso.Accertatevi che la griglia di cottura sia ben preriscaldata, una griglia di cottura rovente evita che gli ingredienti si attacchino alla sua superficie e/o si crepino. Lasciate che il prodotto rimanga almeno un minuto sulla griglia di cottura, dopo il primo contatto. Non occorre spostarlo continuamente.
Sebbene possa sembrare innaturale grigliare con un coperchio chiuso è importante che quest'ultimo sia chiuso dopo ogni operazione. Il calore convettivo (il calore creato dal flusso d'aria e dalla rifrazione del calore stesso) all'interno del coperchio a cupola permette alle vivande grigliate di cuocersi in modo omogeneo e i piccoli fori d'apertura fanno sì che si perda pochissima umidità: il prodotto conserverà quindi la propria succulenza. Se state grigliando, non coprite mai completamente la griglia di cottura con i vari ingredienti, altrimenti soffocherete la brace nel braciere interno e il risultato finale sarà meno soddisfacente. Utilizzate al massimo dai due terzi ai tre quarti della griglia di cottura; l'aria rovente potrà quindi circolare intorno al prodotto e la temperatura potrà diffondersi in modo ottimale: un dettaglio essenziale per una cottura omogenea. Lasciate sempre riposare la carne grigliata almeno cinque minuti in
un luogo caldo o sotto un foglio di alluminio prima di tagliarla. I succhi della carne avranno così il tempo di distribuirsi per bene e non andranno persi quando si taglierà la carne.

Big Green Egg

Big Green Egg per Affumicare

In questo capitolo, vi spiegheremo come cuocere a lento, a basse temperature

L'odore caratteristico e il gusto delicato dei piatti caldi affumicati saranno una piacevole sorpresa sia per voi sia per i vostri ospiti. Per affumicare con il Big Green Egg vi consigliamo di utilizzare il convEGGtor. La spiegazione qui di seguito riportata è valida per tutti i modelli.
Accendete il braciere a forma di uovo, come descritto nel capitolo "Primo utilizzo", senza convEGGtor, e raggiungete una temperatura tra i 100°C e i 150°C. Il carbone vegetale arderà nel braciere interno, il convEGGtor, collocato sul braciere in uno stadio successivo, fungerà da protezione dal calore (non serve quindi fare ardere tutto il carbone vegetale). L'utilizzo del convEGGtor fa sì che,
in ogni circostanza, la temperatura del coperchio del braciere
diminuisca fino a raggiungere i 50°C, 75°C.

Per ottenere il risultato migliore avvaletevi dei cosiddetti Wood Chip (trucioli di legno) e non di trucioli per affumicare o segatura. Prima di posizionare il convEGGtor, gettate una manciata di trucioli di legno direttamente sul carbone vegetale ardente. Cospargete più trucioli di legno sul braciere se volete affumicare per più di 30 minuti. Utilizzando questi trucioli si formerà del fumo con un odore specifico che darà sapore agli ingredienti del piatto preparato. Collocate quindi il convEGGtor nel Big Green Egg, con le gambe all'insù. Posizionate sopra ad esso una leccarda e infine la griglia di cottura. La leccarda raccoglierà eventuali succhi e proteine rilasciate che altrimenti finirebbero per bruciacchiarsi o marcare a fuoco la ceramica del convEGGtor. Uno strato sottile d'acqua nella leccarda creerà una piccola quantità di vapore che servirà a ottenere una cottura uniforme.I tempi di affumicatura e le temperature dipendono dal tipo di prodotto cucinato, dal suo peso e dal gusto personale. Per fornirvi una guida al riguardo, vi rimandiamo al Big Green Egg Cookbook. I diversi tipi di legna per affumicare, con i loro diversi odori, possono combinarsi più omeno bene con i vari prodotti e ingredienti. Qui di seguito troverete una serie di indicazioni al riguardo:

- **Legno di melo**: Pesce, carne di maiale, carne bianca e pollame quali pollo e tacchino
- **Legno di ciliegio:** Pesce, carne di agnello, tutti i tipi di selvaggina, anatra e carne di manzo
- **Noce Pecan**: Piatti affumicati, sopratutto piatti per barbecue classici americani
- **Noce**: Frutta, noci, carne di manzo e tutti i tipi di selvaggina

TEMPI DI COTTURA

INDICAZIONE SUI TEMPI DI COTTURA IN RELAZIONE ALL'ALIMENTO

Preparazione	Peso	Temperatura Big Green Egg	Temperatura interna	Tempo (approssimativo)
Grigliare				
Frutta e verdura	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Crostacei o molluschi	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Pesce	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Costolette di manzo	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Costata di manzo	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Costolette di agnello	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Pollo	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Petto d'anatra	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Cottura indiretta				
Collo di maiale	2-5 kg	120°C	65°C	4 ore
Cosciotto di agnello	2-5 kg	120°C	55°C	3 ore
Fiorentina	2-5 kg	120°C	48°C	1.5 ore
Pollo intero	1.5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Coscia di pollo	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Petto di pollo	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Affumicare				
Collo di Maiale	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 ore
Fiorentina	1-3 kg	90°C	48°C	1.5 ore
Salmone	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Stufare				
Stufato di carne	2-8 kg	150°C	-	3-4 ore
Stufato di verdure	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Cuocere su pietra				
Pizza (crosta 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Patate arrosto	-	150°C	-	2-3 ore
Verdure arrosto	-	150°C	-	2-3 ore
Torta al cioccolato calda	-	200°C	-	10 min.

www.liveoakbarbecue.com
ISTRANA (TV) TEL 0422 738148