



Einladung Mittwoch 18. Mai 2016

Big Green Egg Grill mit John Daly

Liebe Slow-Fooder und Freunde von Slow Food

Keramikgrills: es gibt nur ein Original! Der Erfinder des Big Green Egg, der Amerikaner Ed Fischer, nutzte die im Space-Shuttle-Programm gemachten Erfahrungen mit hitzebeständiger Hightech-Keramik. Sie absorbiert Hitze und gibt die gewünschte Kochtemperatur kontinuierlich und harmonisch wieder ab, ein völlig rauchfreies Grillieren ohne gesundheitliche Bedenken.

Dadurch bleibt das Grillgut zart, saftig und aromatisch. Dank der regulierbaren Glut ist das Big Green Egg in 10 bis 15 Minuten betriebsbereit, die Kochtemperatur ist auf den Punkt genau regulierbar. Das Big Green Egg ist ein vielseitiger Outdoor-Ofen: rasches Grillieren ist ebenso ein Kinderspiel wie Holzofenbrot und Pizza backen. Ein saftiger Braten oder ein edles Roastbeef gelingt wunderbar mit Niedergartemperaturen von 80-90 Grad. Sogar Apfelstrudel und Schoggikuchen können im Big Green Egg auf Holzkohle zubereitet werden. Extra für Slow-Fooder und Freunde von Slow Food führt John Daly einen Abend voller Grillüberraschungen durch, nutzen Sie die einmalige Chance. Es darf aktiv mitgekocht werden, unbedingt schnell anmelden, die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Wer für Food-Liebhaber

Zeit 18 Uhr (Dauer ca. 4 Stunden)

Ort Felsenaustrasse 5, 7000 Chur (Parkplätze genügend vorhanden)

Kosten Fr. 120.-- (10 Gänge inkl. Getränke) für Mitglieder, Nichtmitglieder Fr. 150.--

Anmeldung bis Donnerstag 12. Mai 2016 convivium@slowfood-grischa.ch

Anmeldung

Anzahl Personen _____

Name/Vorname _____

Evtl. Adresse _____

Telefon/E-Mail _____

Slow Food Mitglied/Nichtmitglied _____ (J/N)

E-Mail: convivium@slowfood-grischa.ch oder FAX 081 252 29 54

Sekretariat Büro Dr. iur. Rainer Riedi, Poststrasse 22, 7000 Chur

