

БУРЯ В РЮМКЕ ДЛЯ ЯЙЦА

Джерри Миллер для [@AngliskyHub](#), сентябрь 2008

В нестройных рядах ведущих британских шеф-поваров недавно прошли ожесточённые дебаты по кулинарному вопросу, который вряд ли в какой другой стране может вызвать оные. А именно: как сварить яйцо? Вроде нет рецепта проще: чтобы сварить яйцо, нужно положить его



в воду, довести воду до кипения и варить - 3 минуты, чтоб оно было всмятку, 5 минут – в мешочек, 9 минут – вкрутую. Просто, правда? Не тут-то было – разногласия в британском кулинарном мире по этому вопросу сейчас зашли в состояние полнометражной войны, подобной описанной в «Путешествиях Гулливера» Джонотана Свифта: там страны воюют много лет из-за расхождений в вопросе с какого конца следует сваренное яйцо разбивать – с острого или тупого.

В наши дни началось всё с того, что самая известная теле-шеф-повариха Великобритании

Делия Смит в своей передаче «Как готовить» дала следующий совет: яйцо нужно проколоть булавкой с тупого конца, чтобы оно при варке не треснуло, варить на малом огне ровно одну минуту, затем снять кастрюлю с огня и установить кухонный таймер на пять минут, если вы хотите, чтобы белок был слегка мягким и на шесть минут – чтобы твёрдым. Другой не менее популярный телевизионный повар Гарри Родс, панк, владелец нескольких лондонских ресторанов назвал этот совет «оскорбительным», добавив: «Я просто не верю, что люди не знают как варить яйца!»

Одна из больших британских газет, "The Guardian", провела тогда опрос читателей о том как сварить яйцо всмятку. Результаты опроса показали, что 74% британцев этого не знают! 70% ответили, что варить нужно 3 минуты и менее, что слишком мало, белок останетсся жидким, а 4% хотят варить яйцо от 6 до 10 минут, от чего оно станет слишком твёрдым. Правильный ответ, настаивает газета – от 4 до 5 минут. Большинство ответивших на вопрос газеты заявили, что невежественны из-за производителей яиц, то есть фермеров, которые, якобы, не снабжают свой товар надлежащими инструкциями.

В дело вмешался один из ведущих гастрономических журналов Великобритании “Waitrose Food Illustrated”. Он обратился за сведениями о профессиональных методах варки яиц к пятерым асам британской кулинарии – а большинство из них французского или итальянского происхождения, своя отечественная школа высокой кухни в Соединённом королевстве лишь формируется. Джорджио Локателли предложил помешивать яйцо ложкой в кипящей воде шесть минут. Тогда, по его мнению, благодаря центрифугальному эффекту желток будет зафиксирован строго в центре готового яйца. Антонио Карлуччи настаивает, что яйцо следует варить три минуты, а потом оставить в горячей воде ещё на 30 секунд. Но самый большой фурор произвёл метод Мишеля Ру, владельца ресторана с тремя звёздами Мишлена – высшая категория – под Виндзором. Яйцо, по-мнению Ру, нужно положить в маленькую кастрюлю, залить холодной водой и начать медленно воду разогревать. Как только вода вскипит, надо досчитать до 60-ти - и яйцо готово! Критиков этого метода смутило то, что яйца после такого процесса остаются слишком жидкими, а считать до 60 утром рано ещё не проснувшись – работа утомительная. Другие известные повара высказали мнения, что яйца за несколько часов до варки необходимо вынимать из холодильника - так они согреются до комнатной температуры, проварятся равномерно и скорлупа не треснет, что к воде нужно добавлять уксус – тогда белок будет более плотным, что совсем свежие яйца, прямо из-под курицы, нужно варить на минуту дольше, чем купленные в супермаркете. Есть и сторонники того, что яйца перед варкой надо мыть, что класть только в кипящую воду, а не в холодную, а ярые сторонники популярных ныне принципов экономии энергии настаивают, что воды в кастрюле должно быть столько, чтобы яйцо было погружено в неё лишь на треть, а кастрюлю следует накрывать крышкой и готовить до появления из под крышки пара. Так что ответ на вопрос: «Как варить яйцо» не намного проще ответа на «Что было раньше яйцо или курица?».

PS Pullus Ovumology - наука о куринных яйцах!