

Яйцо преткновения

еда с еленой чекаловой

СЕГОДНЯ у меня для вас подарок. Я расскажу, как делать самый изысканный в мире завтрак, который подают почти исключительно в пятизвездных отелях. Это яйца бенедикт, те самые пошированные яйца, которые варят без скорлупы, и они получаются в таких аккуратных мешочках, скрывающих теплый и жидкий желток-соус, и это чудо возлежит на теплой гренке с тоненьким ломтиком постной ветчины под нежнейшим голландским (яично-сливочным) соусом.

Вижу скептические улыбки: мол, много уже было таких, кто обещал, что все получится, что с голландским соусом придется, конечно, повозиться, но пашот — стоит только добавить в два литра слабо кипящей воды три столовых ложки уксуса и одну соли, считайте — у вас в кармане (кстати, слово «пашот» с французского переводится, в том числе, «в кармане»). Не тут-то было: я уже как-то рассказывала, что, следуя этим инструкциям, сама утробила не один десяток яиц! Какие там аккуратные мешочки, яйца просто нагло растекались безнадежными лохмотьями в правильной, заметьте, подкисленной и едва кипящей воде. Все дело в том, что белок хорошо коагулируется только у яиц не старше двух-трех дней — а где ж их взять, если у тебя нет, например, собственного или соседского курятника? В магазине они в лучшем случае недельные.

Да только тоска по божественному яичному совершенству у меня так и не прошла. С новой силой она возникла во время весенней поездки в Индию — такая уж это, видно, страна, что прозревать истину начинаешь именно там. Пятизвездный отель «Тадж». Завтрак. Подают яйца бенедикт. Из-под нежной вуали белка, которую какой-то соблазнитель эдак слегка надрезал, немного проглядывает желток, будто протекает в конвульсиях наслаждения на укрывающую его кремовую пену соуса. Самое эротичное в мире блюдо: даже если чувствуешь себя почти трупом, от одного его вида текут слюни. Есть такая версия, будто изначально изобрести поваров заставил некий Сэмюэль Бенедикт, нью-йоркский брокер, который, спасаясь от похмелья, искал что-то необыкновенное. От похмелья бенедикт, правда, помогает — в том смысле, что



АЛЕКСЕЙ КУЛЕНКО

возрождает к жизни. Когда от всего тошнит — и вдруг совершенство.

Добывает та самая неслыханная простота. Сварено в воде. На две порции: два яйца, два ломтика бекона, два кусочка белого хлеба и несколько веточек зелени.

Я все-таки решила начать с того, что хотя бы выглядит посложнее, с голландского соуса. Два яйца, 100 граммов сливочного масла, по одной столовой ложке винного уксуса и лимонного сока, соль, черный перец — и этот набор продуктов, нагревая на водяной бане, надо превратить в легчайшую эмульсию. На самом деле это почти майонез, только вместо оливкового масла — сливочное, штука еще более капризная: одно неверное движение — и все безнадежно расслаивается. Единственный выход все тот же: расслабиться и не спеша получать удовольствие, когда на твоих глазах желток, принимая по капле масло, превращается в воздушную субстанцию. Попробуйте.

Нужно четыре маленьких кастрюльки и продукты комнатной температуры. Отделяешь белки в одну кастрюльку, желтки — в другую. Солишь их, перчишь — и взбиваешь ручным миксером до загустения. На небольшой огонь ставишь третью кастрюльку — с маслом, чтобы растопилось, и четвертую — с лимонным соком и уксусом — их надо довести почти до кипения. Огонь выключаешь, но оставляешь обе кастрюльки на теплой плите (если нет металлокерамической, придется готовить на водяной бане), сюда же переставляешь ту, что с желтками. Включаешь миксер и, взбивая, аккуратно вливаешь теплую кисточку в желтки. А теперь медленно,

Яйца бенедикт

- 1 **яйца (4 шт.)**
- 2 **бекон (4–8 ломтиков)**
- 3 **белый хлеб (4 кусочка)**
- 4 **голландский соус**
(можно заменить домашним майонезом или соусом морнэ)
- 5 **несколько веточек зелени**

не прекращая взбивать, вводишь масло. Венчик ополаскиваешь — взбиваешь оставшиеся белки. Добавляешь их в соус — они его стабилизируют. Закрываешь крышкой и ставишь в кастрюлю побольше с теплой водой. Я уже довела процесс до автоматизма: пять минут — и все готово. И каждый раз масса положительный эмоций: ведь это же, черт побери, один из главных соусов французской кухни, и он опять получился потрясающим! Впрочем, если вас не прикалывает, обойдитесь домашним майонезом. Еще легче морнэ — это тот же бешамель, только с сыром. Ставишь на плиту ковшик с двумя стаканами молока и сковородку с двумя ложками сливочного масла (огонь крошечный!). Вмешиваешь две столовых ложки муки. Снимаешь с огня и постепенно вливаешь теплое молоко — мешаешь не прекращая, чтобы не было комочков. Варишь пару минут и добавляешь 50 граммов натертого гриюера. Всего и делов-то. К тому же морнэ, в отличие от голландского соуса, можно сделать заранее и осторожно подогреть.

Но, согласитесь, ведь и голландский соус одолеть возможно. Бекон поджарить вообще просто. Еще проще сделать тосты. Все дело в яйцах. Авторы знаменитых кулинарных книг XX века, почему-то именно женщины, мечтали изобрести способ поширования недельных яиц, которые любая хозяйка может купить в обычном супермаркете. Они бились над этой задачей, как ученые мужи над философским камнем. Как любила говорить незабвенная Джулия Чайльд, главная наша задача в том, чтобы высокая кухня пришла в обычный многоквартирный дом. Ведь хорошо пи-

таться и наслаждаться жизнью — значит не забывать о своей человеческой сущности. Она ссылаясь на известную фразу Брийа-Саварена о том, что именно приготовление еды отличает человека от животного. И вот что Джулия Чайльд предложила: сначала яйцо с тупого конца надо осторожно проколоть канцелярской кнопкой, чтобы выпустить воздух, ведь чем яйцо старше, тем этого воздуха больше. Затем проварить 10 секунд в скорлупе, а потом пошировать. Я пробовала. Это чуть легче, но, если яйцо старше пяти дней, все равно растекается. Другая кулинарная богиня, англичанка Элизабет Дэвид, варила яйцо в скорлупе 30 секунд, а потом без скорлупы бросала в воронку, которую ложкой закручивала в воде — тоже ничего себе фокус, получается через раз. Я, кажется, нашла собственный метод.

Пока вода закипает без всякого уксуса, беру обычный целлофановый пакетик для завтрака и надеваю его на кофейную чашечку, смазываю изнутри маслом, чтобы белок при варке не прилипал — а теперь выпускаю в пакетик яйцо. Ну и вот: птичка в клетке, завязываю пакетик жгутиком и остороженько опускаю в воду. В едва кипящей воде пакетик не тает, а белок быстро схватывается. Четыре минуты — и все готово. И что особенно удобно: всегда можно приподнять пакетик и потрогать: если яйцо пока жидковато, подержать еще чуток. Остальное — просто пустяки. На каждую гренку кладешь бекон или нежнейшую семушку, или золотистую обжаренную креветку, обрезаешь пакетик ножницами под самым жгутиком и вываливаешь яйцо — оно идеально гладкое, никаких лохмотьев, правда, неидеально круглое, с небольшим хвостиком: ведь, завязывая, я сама загоняла его в угол. В угол пакетика. Поливаю соусом, посыпаю зеленью, чуть надрезаю, чтобы немного вытек желток, и — о-о-о! — наслаждаюсь. Да, представьте себе: вот теперь я так каждое утро. И кто бы ко мне ни зашел, повторяю аттракцион — и жду аплодисментов.

Готовка, она делает вас не просто человеком, но человеком успешным — интересно, как это звучит по-латыни? Ведь вот оно счастье: наконец-то яйцо бенедикт у меня в кармане. Считайте, и у вас тоже! С Новым годом! И приятного аппетита!