

Яичная преданность

еда с Алексеем Зиминым

ПРО ОМЛЕТ надо знать две вещи. Первая — омлет нельзя приготовить, не разбив яиц. Вторая — яйца для омлета должны быть исключительно свежими. На уроках в поваренной школе Cordon Bleu второй принцип объясняют крайне наглядно. Шеф Франк Жандон наполняет водой из-под кра- на глубокую стеклянную миску и то- пит в ней яйца. Свежее яйцо идет ко дну, не очень свежее плавает, как суб- марина где-то посредине, а совсем никчемные яйца оккупируют терри- торию ближе к водяной кромке. При этом необходимо заметить, что непо- топляемые яйца вовсе не обязатель- но непригодны в пищу. Их можно ва- рить вкрутую, добавлять в тесто, они съедобны. Но в идеальный омлет их лучше не отправлять. Из идеологичес- кой брезгливости. Ну то есть, если це- лью является идеальный омлет, а не омлет вообще, омлет просто.

Французский гастрономический классик Курнонски считал лучшим в мире омлетом болтунью матушки Пуляр в одноименном ресторанчике нормандского Монт-Сан-Мишеля. Он даже провел на эту тему специаль- ное расследование и выяснил, что матушка взбивала желтки и белки по отдельности и смешивала их уже на разогретой медной сковороде. А раз- огревала сковороду и жарила омлет в камине, сдобрив смесь жирными нормандскими сливками.

Шеф Франк считает этот омлет слишком климактерическим даже для Франции. «У нас, конечно, принято многие кулинарные вещи делать че- рез техногенную жопу, но даже вели- кий Эскофье, который заставил зани- маться кулинарными приседаниями весь мир, готовил омлет куда проще. Его любила Сара Бернар, не Эскофье, а омлет. И фокус там был в том, что он помещивал яйца вилкой с наколотым на нее зубчиком чеснока. Бернар лю- била аромат чеснока, но не любила вкус. А таким способом Эскофье со- общал омлету чесночные флюиды, не оставляя материальных свидетельств присутствия чеснока».

Вообще в этой истории главное не Эскофье, не чеснок и даже не Сара Бернар, а вилка. Многие думают, что для сугубо нежной консистенции ом- лет надо взбивать венчиком, как буд- то это не витальный завтрак, а какой- то вечерний крем шантильи. И это в корне неправильно. Венчиком ты убиваешь все, что есть хорошего по отдельности в желтке и белке. И суть идеального омлета в том, чтобы эти две сущности образовали единство,



ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИКОВА

ИДЕАЛЬНЫЙ ОМЛЕТ —
КАК ИЛЬФ И ПЕТРОВ —
(**ЕДИН В ДВУХ**
ЛИЦАХ,
НО ЛИЦ ПРИ ЭТОМ
ОСТАЕТСЯ ВСЕ-ТАКИ ДВА

но при этом не смешались в гомоген- ную массу.

Идеальный омлет — как Ильф и Пет- ров — един в двух лицах, но лиц при этом остается все-таки два. А пышно- сти в омлете можно и нужно добивать- ся иными способами.

Есть довольно распространенный метод колпака. Яйцо взбивается без каких-либо катализаторов, а потом омлет готовится под крышкой. Об- разуется микроклимат, особая влаж- ность, омлет и в самом деле получает- ся пышным, но на мой вкус он при та- ком подходе излишне мокроват.

Можно добиваться пышности, как матушка Пуляр, взбивая по отдельнос- ти белки и желтки, а потом еще до- бавляя сливки, но сливки — слишком сильный вкусовой агент. От этого ом- лета отдает штурмовщиной.

Можно вместо сливок добавлять немного молока или воды. Но такой омлет получается излишне ноздреват и по-детски диетичен. По большому счету хорошие яйца и вовсе не нужда- ются во взбивании, кусок сливочного

масла на сковородку, туда же яйца и взбиваешь их вилкой непосредствен- но в сковороде — вот самая честная и точная текстура. Но не хватает, конеч- но, искры божьей и какой-то благода- ти. Слишком все просто.

Шеф Cordon Bleu Франк предпочи- тает простоту, но время от времени, как говорит он, нужно гастрономи- чески дерзить. Окружающему миру или самому себе. Использовать что-то сильнодействующее в своих дерзани- ях. Например, алкоголь. На сильном огне водка или бренди практически моментально испаряется, при этом водка предпочтительнее бренди, по- тому что у бренди все-таки есть какой- то вкус, а водка — это просто буря и натиск, чистая энергия. Омлет с вис- ки или коньяком будет снобистским, потому что эти напитки сообщат яй- цам свой вкус, а вот водка исчезнет без следа. Благодаря интенсивности испарения и прочим законам химии омлет с водкой получается создани- ем исключительной, младенческой нежности. Как будто сделан не при

участии водки, а с помощью гипоал- лергенного молока. И еще в дерзком омлете нужна начинка — пряная тра- ва, сыр, что-то с ярким вкусом, напри- мер, лосось.

В общем, по-настоящему ортодок- сально дерзкий омлет делается так:

В миске взболтать вилкой яйца с водкой и перцем.

Растопить на сковороде сливочное масло. Масло лучше класть на еще хо- лодную сковороду, так как у раскален- ной есть паскудное свойство — сли- вочное масло на ней моментально дымит, становится бурым и горьким. Слишком низкая у него температура горения.

Как только масло растает и начнет слегка шипеть, надо вылить на ско- вороду яйца с водкой и перцем и жа- рить до того момента, пока яичная масса не станет упруго-сопливой, то есть самый верхний слой будет еще слегка жидковат, а края и низ будут уже вполне готовыми, в чем можно убедиться, попробовав приподнять край омлета лопаткой.

На этом самом месте надо выло- жить на полужидкую середину омле- та ломтики лосося, размазать по ло- сосю творожный сыр, посыпать руб- леным укропом и при помощи лопат- ки завернуть омлет с двух сторон, от края к центру, образовав что-то вроде конверта.

Продлав это, надо выключить огонь и дать омлету доготовиться с полминуты на жару, накопившемся внутри сковороде.

Удачный омлет — это когда в ито- ге получилось сделать так, что яйца прожарены на 90%, то есть немного жижи все-таки осталось. А лосось — не сварился. То есть из красного не стал бледно-розовым. В любом случае к ом- лету полагается подать ломтик горя- чего ржаного тоста, смазанный сли- вочным маслом и посыпанный укро- пом, и рюмку водки.

Солить такой омлет не стоит. Даже в слабосоленом лососе достаточно соли, чтобы сообщить ее в нужном ко- личестве взболтанным яйцам.

Главное в этом омлете не пережа- рить лосося. И не переборщить с вод- кой.

Водку можно в любых количествах употреблять не в, а под омлет. Что, ко- нечно, непрактично, учитывая то, что едят омлеты чаще всего утром. Но крайне романтично. В конце концов, как писал один поэт-лауреат: «лучше уж от водки умереть, чем от скуки».

АЛЕКСЕЙ ЗИМИН — ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ЖУРНАЛА «АФИША-ЕДА»

Омлет с лососем и водкой

Яйца	3 шт.
Водка	25 г
Слабосоленый лосось	50 г
Творожный сыр	50 г
Сливочное масло	10 г
Укроп	5 г
Кайенский перец по вкусу	

