

В Интернете можно найти большое количество лайфхаков, которые помогут легко и быстро очистить варёное яйцо. При этом есть несколько причин, по которым это сделать непросто в принципе.

Яйца состоят из твёрдой, пористой оболочки, внутренней и внешней мембранны, яичного белка (альбумина) и желтка. Между внутренней и внешней мембраной рядом со скорлупой также находится воздушная камера.

Один из факторов, влияющих на лёгкость очистки яйца от скорлупы, – это pH яичного белка. Он должен быть в диапазоне от 8,7 до 8,9.

Свою роль играет и температура хранения. Согласно одному исследованию, проведённому в 1963 году, хранение яиц при температуре около 22 градусов по Цельсию даёт лучший результат очистки, чем их хранение при более низких температурах.



philipimage / Getty Images

Помимо этого, улучшению очистки яиц способствовало увеличение времени хранения перед варкой, то есть использование менее свежих яиц.

Некоторые эксперты по варке яиц считают, что лучший результат очистки достигается, если начинать с кипящей воды и постепенно уменьшать её температуру до минимума, прежде чем опустить в неё яйца. Однако делать это нужно с продуктами комнатной температуры, иначе скорлупа может треснуть.

Кроме того, после варки яиц в течение желаемого времени охладите их в ледяной воде. Это должно помочь яичному белку слегка отойти от скорлупы, улучшив очищаемость.

Можете попробовать также добавить в воду с яйцами пищевую соду или уксус. Это должно облегчить очистку яиц.

***Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.***