

ОСТАННІ НОВИНИ

- 18:45 Викрили агентку гру: в Запоріжжі жінка з агропідприємства готувала шпигунську операцію для рф
18:25 Кабмін пропонує збільшити мінімальну пенсію до 6000 гривень, але тільки після реформи
18:05 Буде пишним і сочним: як прискорити ріст кропу
17:47 Анонімна сила Telegram: ЗМІ про те, як регіональні пабліки Поділля впливають на війну, політику та громадську думку
17:42 Оцифрування трудових книжок завершилось: що робити, якщо не встигли подати скан-копії
17:24 Ворог діабету у вашій тарілці: який продукт знижує цукор краще за таблетки й що з нього приготувати
17:02 Не омлет і не бутерброди:

У яку воду кидати яйця, щоб вони легко чистились: секрет кухарів

19:05 — 10 червня 2026



Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

Яйця — один із найпопулярніших продуктів для сніданку та універсальний інгредієнт багатьох страв. Під час варіння яєць навіть дрібні помилки можуть вплинути на кінцевий результат — від консистенції жовтка до легкості очищення шкаралупи.

Одне з найпоширеніших питань — у яку воду краще класти яйця: холодну чи гарячу. Обидва варіанти є правильними, однак вибір залежить від того, який результат ви хочете отримати.

Як зазначає авторка кулінарного каналу Picantercooking Вікторія Попін, якщо занурювати яйця у вже гарячу воду, їх буде значно легше очистити після варіння.

Час приготування також має ключове значення. Для отримання яєць із м'яким, рідким жовтком достатньо варити їх близько 5 хвилин після повторного закипання води.

Якщо ж потрібні яйця крутої консистенції, їх слід тримати у киплячій воді ще приблизно 5 хвилин.

Водночас фахівці радять не перевищувати загальний час варіння понад 10 хвилин після закипання, оскільки це може негативно вплинути на смак продукту.

Раніше ФАКТИ писали про те, як швидко перевірити свіжість яєць.

Читайте нас у Facebook 32

До змісту розділу Помітили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версия Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Grid of 4 article teasers: Додаткова виплата до пенсії: хто може отримати доплату понад 1 000 грн; Козорогам — «Імператор» та порядок у справах, Скорпіонам — «Справедливість» та чесні рішення: Таро-прогноз на 10 червня; Українцям перерахують пенсії по-новому: що зміниться; Чи треба знімати плівку з сосисок перед варінням: відповідь виробників

Новини партнерів

Mapa сайту: Новини, Україна, Політика, Гроші, Події, Світ, Пряма лінія, Блоги, Спорт, Футбол, Культура, Шоу-бізнес, Фігурка дня, Суспільство, Стиль життя, Книга рецептів, Люди та звірі, Життєві історії, 25 років потому, Історія сучасності, Наука та технології, Клуб споживачів, Запитайте у Фактів, Іменинники дня, Гороскоп, Курс валют, Фотофакти, Погода

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття 30 травня 2026 12:24
2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу 6 червня 2026 16:50
3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами 7 червня 2026 12:25
4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР 25 травня 2026 12:25
5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті 28 травня 2026 12:24

sinoptik weather widget for Kyiv: +25°C, 49% humidity, 746 mm pressure, 2 m/s wind, North-Northwest.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Буде пишним і сочним: як прискорити ріст кропу 10 червня 2026 18:05
Забудьте про оцет і соду: чим ефективно очистити унітаз від нальоту 10 червня 2026 15:05
Його купують мільйони українців: популярне м'ясо підвищує ризик онкології 10 червня 2026 14:02
Обрізка саду у червні: що важливо знати 10 червня 2026 13:45
Чим підживити кавуни в червні, щоб отримати гігантські солодкі плоди 9 червня 2026 19:05