

Πασχαλινά Αυγά

Παραδοσιακά, η ημέρα που βάφουμε τα αυγά είναι η Μεγάλη Πέμπτη. Το κόκκινο χρώμα τους συμβολίζει το αίμα του Χριστού αλλά και την Ανάσταση, τη χαρά, την ελπίδα. Δείτε παρακάτω πώς επιλέγουμε τα αυγά, το σωστό τους βράσιμο αλλά και το βάψιμο που εγγυάται εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

Πώς επιλέγουμε τα αυγά;

Πρέπει να επιλέξετε φρέσκα, μεγάλα και γερά αυγά. Τα πλένετε καλά με κρύο νερό και τα σκουπίζετε με ένα μαλακό πανάκι ραντισμένο με ξίδι. Έτσι, θα είστε σίγουροι ότι θα καθαρίσετε τυχόν ακαθαρσίες και σφραγίδες.



Λευκά ή καφέ αυγά

Η βαφή δίνει στα λευκά αυγά, φωτεινό, κόκκινο χρώμα, ενώ τα καφέ αυγά παίρνουν χρώμα βαθύ, ρουμπινί.

Βράσιμο αυγών

Για να βάψετε σωστά τα αυγά, θα πρέπει να τα έχετε βγάλει από το ψυγείο για 24 ώρες και να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Αφού τα πλύνετε καλά και τα περάσετε με το ξίδι, στρώνετε σε μια κατσαρόλα μια μικρή πετσέτα και τη γεμίζετε με κρύο νερό. Βάζετε τα αυγά σε μονή στρώση και τα βάζετε στη φωτιά για να βράσουν για 10-15 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθός τους). Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία για όσες δόσεις χρειάζεται για να βράσετε τα αυγά που θέλετε.

Πώς γίνεται το βάψιμο

Αρχικά, φροντίστε να φορέσετε ένα ζευγάρι γάντια αν δεν θέλετε κόκκινα ακροδάχτυλα.

Προτιμήστε τις βαφές που διαλύονται σε κρύο νερό και δεν χρειάζεται να βράσετε μέσα σε αυτές τα αυγά σας. Οι βαφές του εμπορίου δίνουν συγκεκριμένες οδηγίες για τη χρήση τους την οποία θα πρέπει να ακολουθήσετε. Συνήθως χρειάζεται να τα αφήσετε για 3-4 λεπτά. Τα βγάζετε από τη βαφή και τα αφήνετε να στεγνώσουν σε απορροφητικό χαρτί. Για να τα γυαλίσετε ρίχνετε λίγο ελαιόλαδο σε ένα μαλακό, βαμβακερό πανί και περνάτε με αυτό τα αυγά.



Αβγά με σχέδια

Αν θέλετε τα αβγά σας να είναι ιδιαίτερα, μπορείτε να τα διακοσμήσετε. Χρειάζεστε μόνο ένα λεπτό καλσόν, σπάγγο και φύλλα λουλουδιών ή βοτάνων. Ωραία σχέδια δίνουν το δεντρολίβανο, η ρίγανη, τα μικρά φύλλα από τις τριανταφυλλιές, η φτέρη κ.λπ. Κόβετε λοιπόν το καλσόν σε μικρά κομμάτια υπολογίζοντας τα κομμάτια να έχουν τέτοιο μέγεθος ώστε να τυλίγουν ένα αβγό. Βάζετε ένα φύλλο επάνω στο αβγό, καλύπτετε με ένα κομμάτι καλσόν, το τεντώνετε καλά ώστε να κρατάει ακίνητο το φύλλο και δένετε σφιχτά το τεντωμένο καλσόν με τον σπάγγο. Βουτάτε τα αβγά στην κατσαρόλα με τη βαφή και τα αφήνετε για όσο χρόνο σας προτείνει η συσκευασία. Βγάζετε τα αβγά από την κατσαρόλα και τα αφήνετε να στεγνώσουν. Αφαιρείτε με προσοχή το τούλι και ξεκολλάτε το φυλλαράκι. Γυαλίζετε με ένα λαδωμένο βαμβακερό πανάκι.

✚ Βαφή με φυσικά υλικά

Για να πετύχετε πιο ωραία και ζωηρά χρώματα με τα φυτικά υλικά, επιλέξτε λευκά αβγά. Στα καφέ, το χρώμα δεν γίνεται τόσο έντονο, αλλά μάλλον θολό.

✚ **Βαφή με φύλλα κρεμμυδιών – Για κόκκινα αβγά.** Μαζεύετε αρκετά εξωτερικά φύλλα από κόκκινα κρεμμύδια και τα βάζετε στην κατσαρόλα που θα βράσετε τα αβγά. Τοποθετείτε με προσοχή μια σειρά αβγών και γεμίζετε την κατσαρόλα με κρύο νερό. Βάζετε την κατσαρόλα στη φωτιά και βράζετε για 20 λεπτά (από την ώρα που θα αρχίσει ο βρασμός). Αφήνετε τα αβγά να στεγνώσουν και τα γυαλίζετε.

✚ **Βαφή με κόκκινο λάχανο – Για μπλε αβγά.** Ρίχνετε στην κατσαρόλα λεπτές λωρίδες από κόκκινο λάχανο (ραντίσιο). Βάζετε τα αβγά και γεμίζετε την κατσαρόλα με νερό. Βράζετε τα αβγά για 20 λεπτά τουλάχιστον. Τα αβγά θα πάρουν ένα απαλό, μπλε χρώμα.

✚ **Βαφή με κουρκουμά – Για κίτρινα αβγά.** Ρίχνετε στην κατσαρόλα με τα αβγά και το νερό 4 κουταλιές της σούπας κουρκουμά. Βράζετε τα αβγά για 20 λεπτά.



Ιωάννα Σ. - Χριστίνα