

6 tips για τα πασχαλινά αβγά

[/ Γενικά Θέματα](#)



από τη Ντίνα Νικολάου.

Κόκκινα, κίτρινα, μπλε και διακοσμημένα με διάφορα σχέδια, όπως και αν προτιμάτε τα πασχαλινά αβγά η Ντίνα Νικολάου δίνει 6 πολύ χρήσιμα tips για να να έχουμε τα πιο εντυπωσιακά αβγά το φετινό Πάσχα.

Παραδοσιακά, η ημέρα που βάφουμε τα αβγά 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 αβγά, το σωστό τους βράσιμο αλλά και το βάψιμο που εγγυάται εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

Πώς επιλέγουμε τα αβγά

Πρέπει να επιλέξετε φρέσκα, μεγάλα και γερά αβγά. 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 αβγά

Η βαφή δίνει στα λευκά αβγά, φωτεινό, κόκκινο χρώμα, ενώ τα καφέ αβγά

παίρνουν χρώμα βαθύ, ρουμπινί.

Βράσιμο αβγών

Για να βάψετε σωστά τα αβγά, 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 αβγά 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 αβγά 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 αυγά 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 αυγό. Βάζετε ένα φύλλο επάνω στο αυγό, 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 αυγά στην κατσαρόλα με τη βαφή και τα αφήνετε για όσο χρόνο σας προτείνει η συσκευασία. Βγάζετε τα αυγά 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 αυγά. Στα καφέ, το χρώμα δεν γίνεται τόσο έντονο, αλλά μάλλον θολό.

* **Βαφή με φύλλα κρεμμυδιών - Για κόκκινα αυγά.** 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 (ραντίτσιο). 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.

Από : Ντίνα Νικολάου

Πηγή: olivemagazine.gr