



Attività costruttiva



DIPINGIAMO LE UOVA DI PASQUA CON I COLORI VEGETALI

PREPARAZIONE DEI COLORI

Per colorare le uova pasquali, utilizzate le seguenti piante, da raccogliere eventualmente nel vostro stesso giardino:

GIALLO: 2-3 manciate di camomilla o foglie di melo.

GIALLO-VERDE: 2-3 manciate di ortiche, equiseto o foglie di betulla.

OCRA: 2-3 manciate di bucce di cipolla.

MARRONCINO: 30-50 g di tè alla menta o tè nero, 2-3 manciate di foglie di noce o di quercia.

VIOLA: 3-6 foglie di cavolo rosso o barbabietola sminuzzati.

BLU: 2-3 manciate di mirtilli secchi o bacche di sambuco.

Materiale

vova crude bianche
erbe aromatiche
tè o frutta essiccata per colorare le uova (vedi a lato)
acqua
una pentola d'acciaio inox
cotton fioc
aceto
una confezione di uova in cartone vuota

SUGGERIMENTO

PER REALIZZARE QUESTE DECORAZIONI, UTILIZZATE ESCLUSIVAMENTE UOVA DEPOSTE DA GALLINE ALLEVATE A TERRA: IL LORO GUSCIO È PIÙ SPESSO E IL SAPORE PIÙ INTENSO. NON UTILIZZATE I COLORANTI CHIMICI, GIACCHÉ POSSONO PREGIUDICARE IL GUSTO E LA SALUBRITÀ DELLE UOVA.

PROCEDIMENTO PER LA COLORAZIONE DELLE UOVA

1 Sminuzzate le piante ed immergetele in una pentola d'acciaio inox con un litro d'acqua fredda. Fatele cuocere per 30 minuti. Negli ultimi 10 minuti di cottura, potete aggiungere le uova, precedentemente lavate e bucate, affinché il guscio non si crepi.

2 Al termine della cottura, rimuovete le uova con un cucchiaino di legno, raffreddatele con acqua fredda e mettetele ad asciugare nell'apposita confezione in cartone.



3 Nel caso la tonalità ottenuta sia troppo chiara, potete immergere nuovamente le uova nel liquido di cottura raffreddato e lasciarle riposare lì per qualche ora.



4 In un secondo tempo, potrete decorare i gusci delle uova colorate picchiandoli con un cotton fioc intinto nell'aceto o nel succo di limone: in questo modo si formeranno una serie di puntini più chiari.

Filastrocca

INCANTESIMO DELLE UOVA

Questo incantesimo, anticamente,
veniva usato da molta gente.

L'aveva inventato la maga Lorena,
che lo utilizzava per pranzo e per cena.
E' una ricetta un po' vecchia e un po' nuova:

è l'incantesimo delle UOVA!

Bollite pentole sopra il fuoco,
ve lo comando io, e non è poco!

Prendo un bel pugno di camomilla,
un ciuffo di ortiche e un po' di cipolla,
foglie di tè, di quercia o di noce,

borbotto formule a bassa voce.
Adesso butto mirtilli e sambuco,
lascio bollire per qualche minuto,
foro le uova con l'ago appuntito,
le metto in acqua con un solo dito.
Piccole uova, bianche eravate,
ma presto sarete ben colorate.
Sangue di drago, cuor d'armadillo,
mi piacerebbe che aveste il morbillo.
Groccia d'aceto, oppur di limone,
ecco a puntini una decorazione!

Cinzia Binelli