

Πασχαλινά Αυγά

προορίζεται ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Εισαγωγή

Γεια σας! Εδώ σας δίνω δύο ιδέες με φυσικά υλικά για τα πασχαλινά αυγουλάκια σας!

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	1
1.ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ αυγουλάκια από αμυγδαλόπαστα (μάρτσιπαν).....	2
2. Βάψιμο αυγών με κρεμμυδόφλουδες	3
3. Και άλλες ιδέες για διακόσμηση και χρώμα	4



1. ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ αυγουλάκια από αμυγδαλόπαστα (μάρτσιπαν)

2



Φτιάχνουμε νηστίσιμα αυγουλάκια με αμυγδαλόπαστα που δουλεύεται σαν πλαστελίνη!

Την αμυγδαλόπαστα την αγοράζουμε έτοιμη ή την φτιάχνουμε. Υπάρχουν διάφορες συνταγές στο διαδίκτυο (πληκτρολογώντας «μάρτσιπαν»)

Πλάθουμε μικρά αυγουλάκια και βουτάμε σε ζάχαρη, κακάο, κανέλα, τρούφα, ή ινδοκάρυδο για να δώσουμε γεύση και χρώμα! Μπορούμε ακόμη να ξύσουμε λίγο φλούδα από πορτοκάλι ή λεμόνι και να βάλουμε μέσα στην αμυγδαλόπαστα για χρώμα και άρωμα, να βάλουμε στο κέντρο τους σταφίδα, φουντούκι, ή αμύγδαλο. Φτιάξτε διαφορετικά χρώματα και γεύσεις! 😊😊😊



2. Βάψιμο αυγών με κρεμμυδόφλουδες

Πριν ξεκινήσετε, να γνωρίζετε ότι η βαφή αυγών με φυσικά υλικά που έχουμε στο σπίτι αργεί περισσότερο από τις έτοιμες βαφές!

Υλικά

- 4-5 χούφτες φλούδες κρεμμυδιών, μόνο τις ξερές!
- μισό ποτήρι ξύδι κ λίγο ξύδι για το καθάρισμα των αυγών
- 15 αυγά εκτός ψυγείου (τα ανοιχτόχρωμα βάφονται πιο εύκολα)
- νερό

Εκτέλεση

1. Μέσα σε μια κατσαρόλα στρώνουμε τις φλούδες των κρεμμυδιών. Ρίχνουμε το μισό ποτήρι ξύδι και σκεπάζουμε με νερό.
2. Βράζουμε τις φλούδες μέχρι να χρωματιστεί το νερό.
3. Σβήνουμε το μάτι, αποσύρουμε από τη φωτιά και περιμένουμε να γίνει χλιαρό.
4. Καθαρίζουμε με νερό και λίγο ξύδι τα αυγά μας και τα τοποθετούμε προσεκτικά μέσα στην κατσαρόλα. Τα αυγά πρέπει να σκεπάζονται με το χρωματισμένο νερό.
5. Βράζουμε σε ΧΑΜΗΛΗ φωτιά για 15 λεπτά.
6. Σβήνουμε το μάτι και αφήνουμε την κατσαρόλα να κρυώσει πάνω στο μάτι.
7. Όσο περισσότερο μένουν τα αυγά μέσα στο χρώμα, τόσο θα σκουραίνουν. Αν θέλουμε να σκουρύνουν περισσότερο, αφού κρυώσει η κατσαρόλα, μπορούμε να τη βάλουμε μέσα στο ψυγείο και να περιμένουμε.
8. Όταν το χρώμα τους έχει γίνει όσο σκούρο θέλουμε, αφαιρούμε τα αυγά, τα στραγγίζουμε, και τα γυαλίζουμε απαλά με λίγο λάδι φαγητού σε ένα καθαρό χαρτί ή πανάκι.

3. Και άλλες ιδέες για διακόσμηση και χρώμα

3 ① Από τα κόκκινα κρεμμύδια βγαίνει διαφορετικό χρώμα από ότι από τα άσπρα. Δοκιμάστε τα! Για να φτιάξουμε αυγά και σε άλλα χρώματα, τότε μπορούμε να κάνουμε την ίδια διαδικασία με μισό κόκκινο λάχανο για αυγά σε μπλε αποχρώσεις, και κουρκουμά (3 κουταλιές της σούπας) για αυγά σε κίτρινες αποχρώσεις. Σε αυτές τις περιπτώσεις είναι προτιμότερο τα αυγά να είναι άσπρα!

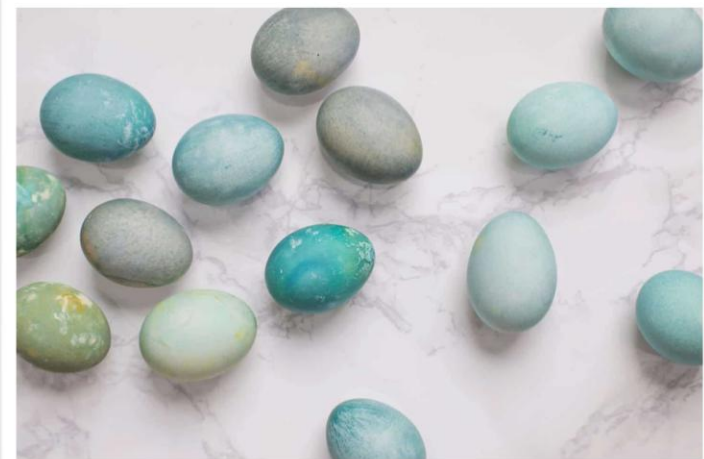
☺Συνδυασμοί χρωμάτων: Αν θέλετε να κάνετε τα αυγά σα πράσινα, τι θα κάνετε;

🌿Για να προσθέσουμε φυσικά σχέδια στα αυγά μας, πριν τα βράσουμε μπορούμε να δέσουμε σφιχτά επάνω στο αυγό ένα ανθάκι ή ένα φυλλαράκι, χρησιμοποιώντας ένα παλιό καλσόν ή ένα τούλι και δένοντάς το σφιχτά με κλωστή ή με κόμπο. Σε αυτή την περίπτωση, καλό είναι να αφήσουμε ένα- δύο αυγά χωρίς τούλι, ώστε να ελέγχουμε πόσο σκούρα γίνονται.



Οι φυσικές βαφές δεν είναι όπως τα έτοιμα χρώματα, όμως, το καλό είναι ότι είναι ασφαλείς για να τις φάμε και φιλικές προς το περιβάλλον!

Καλή επιτυχία!



🌸 ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ! 🌸