

# Cum se fac oua rosii de Paste decorate cu frunze

**Inrosirea oualor de Paste** este un obicei crestin transmis din generatie, in generatie, de-a lungul timpului. Oul a simbolizezat mai intai renasterea, inceputurile si, mai apoi, **Invierea Domnului**. Se pare ca inrosirea oualor a fost mai intai un obicei precrestin, ouale inrosite fiind oferite ca simbol al fecunditatii si al ciclului vietii, pentru ca mai apoi sa fie preluat in simbolistica creстина.

De la inceputul acestei traditii a ramas obiceiul ca ouale sa se vopseasca rosii ca simbol sangelui, jertfei si vietii Mantuitorului. Ulterior au aparut ouale incondeiate, vopsite in multe culori. Astazi exista felurite modalitati de a vopsi ouale: rosii, albastre, verzi, toate culorile curcubeului, sidefii, metalice, cu frunze, cu stickere cu motive religioase si altele.

Eu stiu de la bunica mea ca traditia vopsirii oualor rosii a inceput dupa ce Maica Domnului a pus un cos cu oua la picioarele Mantuitorului, rastignit pe cruce. Ouale s-au inrosit datorita sangelui ce a curs peste ele si se pare ca atunci Isus ar fi spus sa se perpetueze acest obicei, al vopsirii oualor, in amintirea lui.

Ouale de Pasti sunt de obicei de gaina (sau rata, prepelita, bibilica) sau de ciocolata, cele desert. Ouale decorate pot fi oua de gaina golite de continut, de carton, de lemn sau de plastic.

Eu am ales sa va arat astazi cum se prepara ouale de Paste decorate cu frunze. Exista doua variante de a face aceste oua: ori pregatiti o vopsea naturala din coji de ceapa in care fierbeti ouale crude, cu frunze si imbracate in ciorap, ori

folositi vopsea din comert (asa cum am facut eu), fierbeti ouale de la inceput si apoi le puneti in vopsea si procedati conform instructiunilor.

- *Timp de Preparare:* 10 minute
- *Timp de Coacere:* 20 minute
- *Portii:* 6

## Ingrediente:

- oua – 6 bucati
- frunze – cate doua pentru fiecare ou, diferite forme
- vopsea de oua – 1 pliculet
- apa – 700 ml
- otet – 3 linguri
- dres de dama – cate 10 cm pentru fiecare ou+ elastice sau ata

## Instructiuni:

- Ouale se spala bine si se degreseaza. Se spune ca ar prinde mai bine vopseaua pe ouale albe decat pe cele rosii, dar eu nu am testat pana acum, e doar o banuiala.
- Se pun la fiert, cu apa suficienta, si din momentul in care apa da in clocot, se mai lasa cam 5 minute.



- Intr-o oala separata se pun 700 de ml de apa si se pune la fiert. Acum sa lamurim: eu am folosit o cutie de vopsea de la Dr.Oetker pe spatele careia scria exact ce si cum, cata apa, cat otet, cat timp si tot asa. Nu vreau sa fac reclama, dar macar sa intelegeti care-i treaba cu cei 700 de ml de apa.
- Dupa ce apa a fiert, se da de pe foc, se pune otetul, vopseaua si se amesteca. Daca doriti sa fiti siguri ca iese o culoare intensa puneti mai multe plicuri de

vopsea in cantitatea recomandata de apa, astfel incat sa iasa mai concentrata vopseaua, mai ales in cazul vopselei galbele si verzi.

- Ciorapul de nailon se taie in bucati mai lungi decat oul si se leaga la un capat cu un elastic/ata.
- Ouale fierbinti se sterg de apa. Incercati sa fixati, folosindu-va degetul mare si aratatorul cele doua fruze, fiecare pe o parte a oului. Introduceti cu multa grija oul in ciorap (legat la capat cu un elastic in prealabil) si, fara sa desfaceti degetele de pe frunze, incepeti sa strangeti ciorapul. Dati drumul oului in ciorap si eventual mai asezati diferitele colturi ale frunzei care sigur s-a indoit. Rasuciti de mult ori capatul ciorapului si apoi legati cu elastic/ata.



- Se procedeaza in acest fel pana asambalati toate ouale. Se pun in vopseaua fierbinte si se lasa cinci minute.
- Daca vopsiti multe oua o data pregatiti de la inceput cantitatile de apa si de vopsea dublate, sau chiar triplate, in functie de cate oua vopsiti (chiar daca pe cutie zice ca pliculetul de vopsea ajunge pentru 30 de oua eu va sfatuiesc sa dublati sau chiar sa triplati cantitatea de vopsea), intr-o oala inalta si incapatoare astfel incat sa puteti vopsi multe oua o data.
- Dupa timpul aferent vopsirii, scoateti ouale pe o farfurie acoperita cu proasoape de hartie, si lasati-le cam 10 min sa se usuce un pic vopseaua.



- Taiati ciorapul, scoateti oul, va rugati ca vopseaua sa nu fi intrat sub frunza, dati la o parte frunzele si admirati.
- La final se ung cu un servetel imbibat cu ulei pentru a fii lucioase.
- Se ciocnesc in Noapte de Inviere si in zilele de Paste.

Pofta buna!

Paste Fericit voua si celor apropiati!

PS:

- Am citit despre un obicei interesant care zice ca in prima zi de Pasti ouale se ciocnesc „cap la cap”, a doua zi”, „husca la husca”, iar in a treia zi „burta in burta”.
- Mai cunoaste cineva un obicei care presupune sa pui un ou rosu intr-un pahar cu apa si sa te speli cu apa aceea pe fata dimineata, in prima zi de paste, pentru ca iti va aduce noroc?
- Aproape uitasem sa mentionez: pentru aceste sase oua mi-a ajuns o pereche de dresuri de dama si parca mi-au mai ramas cateva bucati. Pregatiti suficiente bucati de ciorap in functie de cate oua aveti.

Sursa: [www.gatesteusor.ro](http://www.gatesteusor.ro)

Sursa video: [www.YouTube.com](http://www.YouTube.com)