

Крашение пасхальных яиц. Старинный бабушкин способ.



Художественная обработка материалов.

Учитель технологии

Беззубцева Елена Валерьевна

МБОУ «Дороховская СОШ» Рузский район.



- *. По преданию, первое пасхальное яйцо святая Мария Магдалина преподнесла римскому императору Тиберию. Вскоре по вознесению Христа Спасителя на небо Мария Магдалина явилась для Евангельской проповеди в Рим. В те времена было принято, приходя к императору, подносить ему подарки. Состоятельные приносили драгоценности, а бедные люди то, что могли. Поэтому Мария Магдалина, не имевшая ничего, кроме веры в Иисуса, протянула императору Тиберию куриное яйцо с возгласом: "Христос Воскресе!"*

Император, усомнившись в сказанном, заметил, что никто не может воскреснуть из мертвых и в это так же трудно поверить, как в то, что белое яйцо может стать красным. Тиберий не успел договорить эти слова, как яйцо стало превращаться из белого в ярко-красное, подтверждая её благую весть.



Празднование Пасхи на Руси было введено в конце X века. Православная Пасха отмечается у нас в первый воскресный день, следующий за весенним равноденствием и мартовским полнолунием. Пасха на Руси сопровождалась и обрядами, пришедшими из языческих времен, но теперь освященными Светом Христовым. Это - освящение куличей, изготовление сырной массы, крашение яиц.



Способы окрашивания яиц

- Цветные нитки
- Лоскутки шелка
- Крашенки
- Драпанки
- Писанки
- Луковая шелуха

Цветные нитки.



- *Яйца обмотать нитками и варить как обычно. В результате получите интересные цветные разводы. Поскольку оценить безопасность красителей невозможно – следите за тем, чтобы яйца не треснули во время варки. Треснувшие в пищу лучше не употреблять.*

Лоскутки шелка.



- *Сварите яйца в воде с добавлением соды. Оберните их в разноцветные шелковые лоскутки, перевяжите ниткой. Снова прокипятите яйца в той же воде. Остудите и снимите лоскутки*



Крашенки

- *Самый простой способ - купить специальные красители и использовать их согласно инструкции на упаковке. Здесь можно только добавить, что после окраски яйца можно для придания блеска натереть тряпочкой, смоченной в растительном масле. Перед натиранием яйца надо насухо вытереть.*



Драпанки



- Для драпанки лучше брать яйца коричневого оттенка. Скорлупа таких яиц прочнее, чем белых.
- Сначала яйца варят, затем красят в какой-нибудь цвет потемнее, потом сушат. Узор наносят на скорлупу острым предметом - ножом, шилом, ножницами, толстой иглой. Но прежде, чем выцарапать узор, его необходимо нанести на яйцо карандашом.
- Ажурный рисунок на драпанке хорошо смотрится на коричневой или другой темной краске.

Писанки



*Луковая шелуха.
Старинный «бабушкин» способ*



Инструменты и материалы:

1. Кастрюля
2. Капроновый чулок
3. Луковая шелуха
4. Листья петрушки и укропа
5. Яйца куриные
6. Нитки, ножницы
7. Подсолнечное масло.

Перед началом работы:

- Яйца помыть теплой водой .
- Луковую шелуху промыть холодной водой и положить в кастрюлю.
- Подготовить яйца для окрашивания.

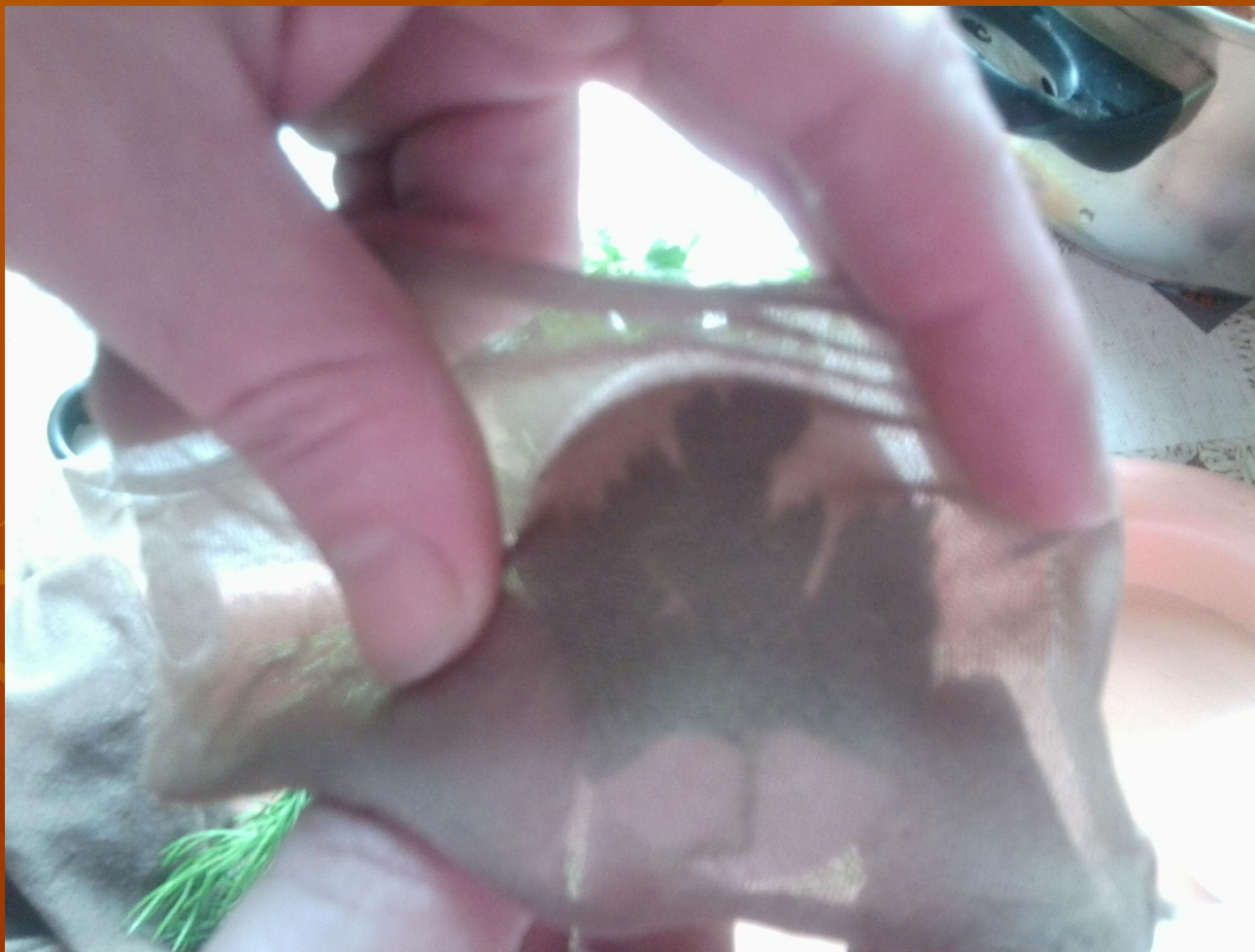
**Последовательность выполнения работы:
Капроновый чулок разрезают на небольшие широкие
ленты, чтобы покрыть яйцо.**



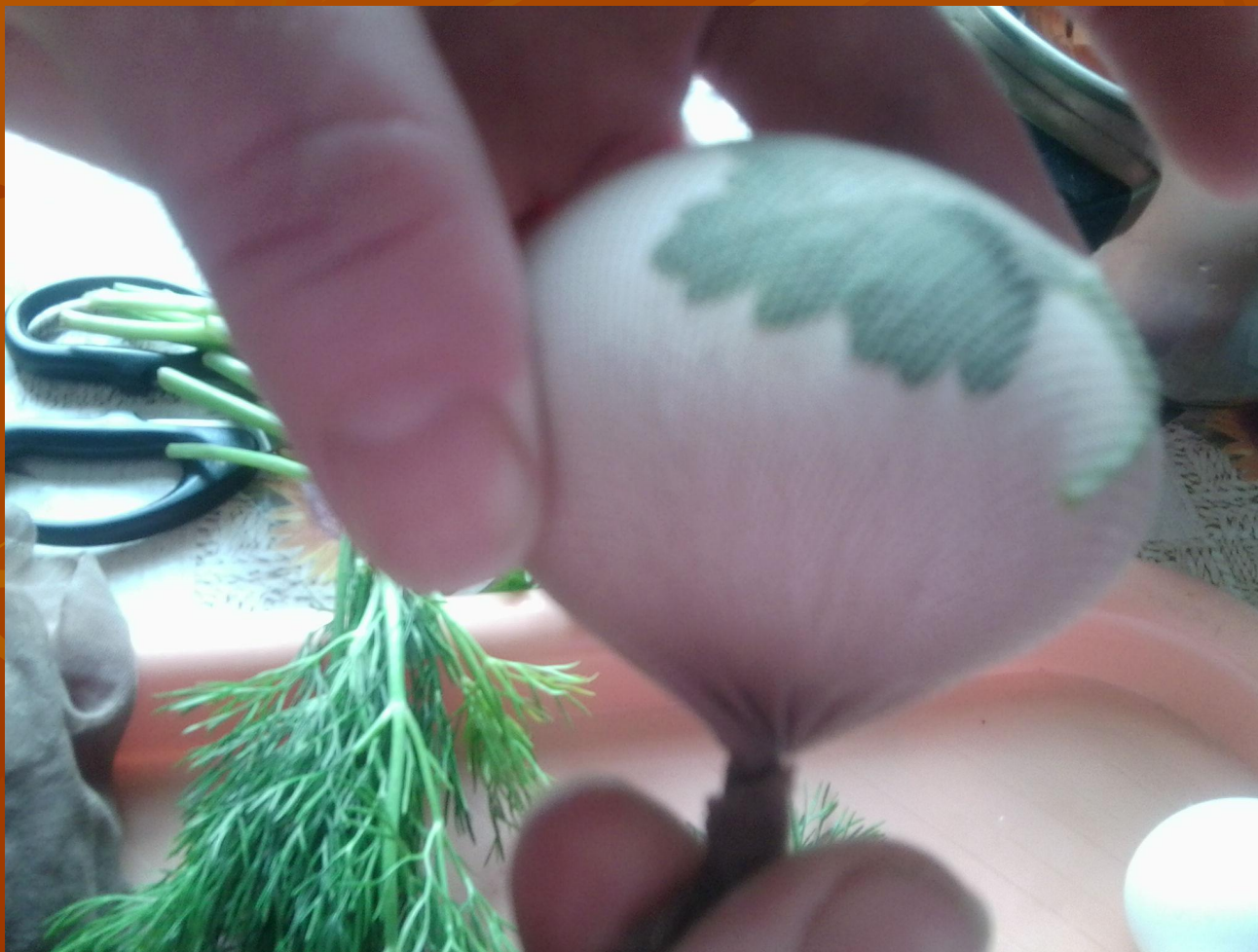
На яйцо накладывают листик петрушки или укропа.



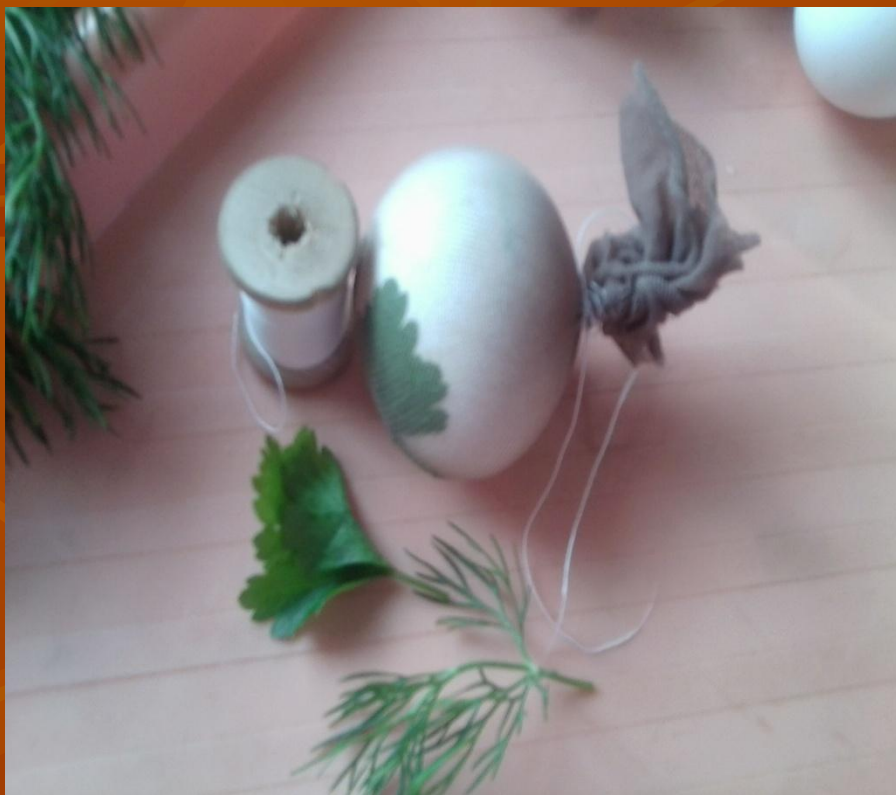
Яйцо с листиком покрывают капроновой лентой, тем самым фиксируя листик на поверхности яйца.



Концы ленты скручивают и завязывают ниткой, чтобы лента плотно прилегала к яйцу .



Получается заготовка « яичко в мешочке»



- Подготовленные яйца укладывают в кастрюлю с луковой шелухой, заливают холодной водой и ставят на огонь. Варят яйца 7-10 минут.



- Готовые яйца вынимают из кастрюли
- Отрезают ножницами хвостики ленты и смывают листочки холодной водой



После варки в шелухе яйцо окрашивается в коричневый цвет, а от листочка остается светлый отпечаток.



Таким способом яйца получаются и красивые, и вареные,
а самое главное экологически чистые!!!

- Для придания блеска, яйца смазывают тряпочкой пропитанной подсолнечным маслом.
- Этот способ окрашивания яиц очень быстрый и не требует больших затрат.
- ПОПРОБУЙТЕ САМИ, ЭТО ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНО!!!



Спасибо за внимание!
Приятного аппетита!

