

# Συμβουλές για το βράσιμο των πασχαλινών αβγών

1. Βγάζουμε τα αβγά από το προηγούμενο βράδυ έξω από το ψυγείο

2. Χρησιμοποιούμε μια πλατιά κατσαρόλα

3. Δεν στριμώνουμε τα αβγά στην κατσαρόλα, ούτε αφήνουμε πολλά κενά μεταξύ τους

8. Στα 10 λεπτά σβήνουμε εντελώς τη φωτιά και αφήνουμε την κατσαρόλα στην εστία για άλλα 5 λεπτά.

4. Πάντα βράζουμε μια στρώση του πάτου της κατσαρόλας με αβγά κάθε φορά

7. Όταν αρχίσει να κοχλάζει το νερό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανοίγουμε το καπάκι

6. Κλείνουμε το καπάκι και ανάβουμε το μάτι στην υψηλότερη θερμοκρασία

5. Ρίχνουμε νερό, τόσο όσο να σκεπάσει τα αβγά, μαζί με μια πρέζα αλάτι και μια κουταλιά ξύδι



# Συμβουλές για το βάψιμο των πασχαλινών αβγών

Αν χρησιμοποιήσουμε βαφή του εμπορίου, διαλύουμε το φακελάκι της βαφής σε χλιαρό νερό και ρίχνουμε μέσα αρκετό ξύδι. Πρέπει όμως να είμαστε σίγουροι πως τα βρασμένα αβγά έχουν κρυώσει.

Αν θέλουμε να βάψουμε τα αβγά μας με φυσικό τρόπο, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε:

- 2 φλιτζάνια φλούδας λεμονιού για **κίτρινο** χρώμα
- 4 φλιτζάνια ψιλοκομμένα παντζάρια για **ροζ** χρώμα
- 4 φλιτζάνια φλούδες από κόκκινα κρεμμύδια για **πορτοκαλί** χρώμα
- 4 φλιτζάνια μοβ λάχανο (κραμπί) για **γαλάζιο** χρώμα
- 2 φλιτζάνια χυμό από ρόδι για **κόκκινο** χρώμα
- 3 φλιτζάνια από σπανάκι για **πράσινο** χρώμα



## Γυάλισμα αυγών

Βουτάμε ένα κομμάτι ρούχου σε ελαιόλαδο και τρίβουμε απαλά για να γυαλίσουν

## Γενικός κανόνας για τις φυσικές βαφές

1. Βράζουμε 2 φλιτζάνια νερό μέχρι να κοχλάσει.
2. Προσθέτουμε το υλικό που θα δώσει χρώμα και αφήνουμε να σιγοβράσει για περίπου 30 λεπτά.
3. Σουρώνουμε το νερό και το αφήνουμε να κρυώσει για 2-3 ώρες.
4. Προσθέτουμε 2 κουταλιές ξύδι για να στερεοποιηθεί το χρώμα.
5. Ρίχνουμε τα αβγά στο μείγμα, που θα πρέπει να τα σκεπάζει.
6. Αφήνουμε για όλη τη νύχτα αν θέλουμε χρώμα μας να είναι έντονο.