**Farbowane jaja**

**Jednym z elementów zbliżających się świąt Wielkiejnocy są pisanki. Symbolizują one nadzieję, a także nowe życie. Co ciekawe, zwyczaj dekorowania jajek czy to kurzych, czy np. gęsich, jest znacznie starszy niż historia chrześcijaństwa i sięga czasów pogańskich. Obecnie, mimo że wiele tradycji ulega zapomnieniu, to zwyczaj malowania jajek na WIelkanoc jest ciągle żywy i nic nie zapowiada, aby sytuacja ta miała ulec zmianie.**

**Koszyk pełen jajek**

Najprostszą i jednocześnie tradycyjną metodą jest wykorzystanie naturalnych produktów, które dodaje się do wody i gotuje wraz z jajkami. Różne dodatki dają w efekcie odmienne zabarwienie skorupek. I tak łupiny cebuli dymki barwią na żółto-brązowo, łupiny cebuli czerwonej na bordowo, a kora brzozy lub szpinak na zielono. Najlepsze efekty uzyskuje się, wybierając jajka o jasnych skorupkach.

Alternatywą dla naturalnych metod barwienia są dedykowane barwniki spożywcze. Pozwalają one uzyskać praktycznie dowolne kolory, o ładnych i nasyconych barwach. Stosowanie takich rozwiązań, przynajmniej w opinii części osób, odbiera jednak tak ważny przecież związek z naturą.

Niezależnie od wybranej metody nadania koloru, jajka uzyskają w ten sposób jednolity i nieco monotonny wygląd. Prostota ma oczywiście swój urok i bardzo wielu zwolenników, jednakże bogato zdobione pisanki są z pewnością warte zachodu.

**Jajko jako dzieło sztuki**

Zdobienie jajek wielkanocnych może być mniej lub bardziej wymagającym zadaniem. O wszystkim zdecyduje sposób, w jaki na skorupkę zostaną naniesione dekoracyjne wzory.

Do metod wymagających najmniej wysiłku należy stosowanie gotowych naklejek. Wystarczy wybrać interesujący wzór i umieścić go w wybranym miejscu. Nieco bardziej skomplikowane, ale nadal nie wymagające specjalnego talentu są dedykowane foliowe koszulki. To forma “naklejek”, które otulają prawie całe jajko i pod wpływem ciepła kurczą się, szczelnie przylegając do skorupki. Największym wyzwaniem jest w tym przypadku uzyskanie równego nałożenia koszulki i w efekcie otrzymanie symetrycznego wzoru.

Sporo więcej wysiłku, a także pomysłowości wymaga własnoręczne wykonanie dekoracji i przymocowanie ich do skorupki. W tym przypadku ozdobą może być wszystko, od elementów wyciętych z papieru, przez świeże lub ususzone elementy roślin, aż po paski tkaniny. Ograniczeniem jest jedynie wyobraźnia. Takie oklejanki i nalepianki to niezwykle dekoracyjne rodzaje pisanek, a ich przygotowanie może być wyjątkowo atrakcyjną formą spędzania czasu z rodziną.

Kolejny poziom trudności w tworzeniu pisanek to tzw. drapanki. Na wcześniej zabarwionych jajkach, za pomocą ostrego narzędzia wydrapuje się niejednokrotnie bardzo skomplikowane wzory i motywy. Praca jest żmudna i wymaga ogromnej precyzji oraz delikatności. Efekty jednak potrafią być naprawdę niezwykłe i dlatego każdy, kto czuje się na siłach, powinien spróbować tej metody zdobienia wielkanocnych jaj.

Osiągnięcia wyżyn kunsztu i precyzji wymaga z pewnością przygotowanie ażurowych pisanek. Do ich wykonania używa się pustych skorupek tzw. wydmuszek, które za pomocą małych narzędzi takich jak wiertarki, frezarki itp. są odpowiednio nacinane. Ten rodzaj pisanki jest niezwykle delikatny, ale nieodmiennie wzbudza zachwyt i szacunek dla autora takiego dzieła.

Wymieniając rodzaje pisanek nie można zapomnieć o ich klasycznej, najbardziej tradycyjnej odmianie. Tworzy się je przez nanoszenie na powierzchnię skorupki roztopionego wosku, a następnie zanurzanie w barwniku. Kolor wnika w niezabezpieczoną woskiem skorupkę, dzięki czemu po usunięciu wosku uzyskuje się pożądane wzory. Metoda ta pozwala na tworzenie zarówno prostych jak i niezwykle skomplikowanych pisanek.

**Zdrowie zamknięte w jajku**

Jeszcze do niedawna panował pogląd, że spożywanie jajek nie jest zdrowe. Winą za ten stan rzeczy obwiniano m.in. cholesterol. Okazuje się jednak, że jajka są jednym z najzdrowszych produktów spożywczych i coraz więcej badań wskazuje, że nie istnieją żadne przeciwwskazania do ich regularnego spożywania przez osoby zdrowe. To doskonała wiadomość, gdyż jajka są bazą do wielu pożywnych, zbilansowanych i bardzo smacznych posiłków.

Najprostszą metodą przygotowania jajka jest jego ugotowanie. A przynajmniej tak mogłoby się wydawać. Jak to jednak często bywa, kluczowym parametrem całego procesu jest czas. Nie wchodzą w niuanse, warto nadmienić, że zbyt długo gotowane jajko posiada charakterystyczną, szarą otoczkę wokół żółtka. A to tylko jeden problem. Równie trudne może być uzyskanie jajka o pożądanej konsystencji, mniej lub bardziej płynnego.

Czas jednak to nie wszystko, gdyż do przygotowania wybornej jajecznicy czy pysznych omletów, przyda się np. odpowiednia patelnia. To oczywiście tylko jeden z niezbędnych elementów wyposażenia jakie powinno trafić do kuchni każdego amatora potraw z jajek. Pełną gamę akcesoriów można znaleźć w dziale [“Do jajek” na Kalkuluj.pl](https://kalkuluj.pl/euslugi/dom_wnetrza_i_ogrod/akcesoria_przybory_i_naczynia_kuchenne/do_miesa_tluszczu_i_nabialu/do_jajek).