



Βαμμένα Κόκκινα Αυγά

Αγαπημένη σας συνήθεια το Πάσχα, το βάψιμο των αυγών παραμένει ένα έθιμο που ακολουθείτε πιστά. Έχετε όμως τις δυσκολίες σας στη βαφή τους, παρότι διαβάσετε καλά τις οδηγίες. Μαζέψαμε τις καλύτερες συμβουλές για να τσουγκρίσετε φέτος τα πιο όμορφα αυγά και να μειώσετε τις «ζημιές» στην κουζίνα.



Τα έχετε ακούσει όλα, από φυσικές βαφές με λαχανικά και μπαχαρικά, ζεστές, κρύες έτοιμες, αυτοκόλλητα, ειδικά φύκια και μεταξωτές κορδέλες. Ας βάλουμε τα πράγματα στη θέση τους. Οι φυτικές βαφές που χρησιμοποιούνταν παλαιότερα είναι ένας όμορφος και οικολογικός τρόπος, όμως πεπερασμένος και χρονοβόρος. Επιπλέον, δεν δίνει βαθιά και έντονα χρώματα.

Ουσιαστικά υπάρχουν δύο τρόποι για να βάψουμε τα αυγά μας: με ζεστό ή κρύο χρώμα. Και στις δύο περιπτώσεις χρησιμοποιούμε ξίδι, επειδή σταθεροποιεί τη βαφή και κάνει το χρώμα βαθύτερο. Γενικά να γνωρίζετε πως η βαφή σε ζεστό νερό, αν και χρονοβόρα, δίνει εντονότερα και πιο ομοιόμορφα χρώματα, ενώ η βαφή σε κρύο νερό ανοιχτόχρωμα, δημιουργώντας συχνά σπάσιμα και ανομοιόμορφη επιφάνεια.

Εάν θέλουμε να πετύχουμε ένα όμορφο αποτέλεσμα, ξεκινάμε από την σωστή επιλογή. Τα αυγά ημέρας μεσαίου μεγέθους (40-50 γρ) είναι ιδανικά, μιας και τα μεγαλύτερα μπορεί να σπάσουν ή να μη βαφτούν καλά. Επιλέγουμε τα μπεζ, αφού τα λευκά διαφοροποιούν τους χρωματισμούς, έτσι π.χ. ένα κόκκινο μπορεί να αποδοθεί ως ρουμπινί ή το κίτρινο σε ανοιχτό πορτοκαλί.

Έχουμε φροντίσει να τα βγάλουμε τα αυγά μας από το ψυγείο μία μέρα πριν για να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου. Πριν κάνουμε οτιδήποτε, τα πλένουμε καλά για να απομακρύνουμε λιπαρές ουσίες από το τσόφλι, που θα εμποδίσουν την ομοιομορφία στο χρώμα, καθαρίζοντας τα με νερό και ξύδι. Για να τα βράσουμε χωρίς να σπάσουν προσθέτουμε, εκτός από το ξύδι, και αλάτι και τα αφήνουμε σε σταθερή χαμηλή θερμοκρασία για 12 λεπτά. Αφού τα έχουμε βράσει, αφήνουμε να κρυώσουν καλά πριν τα βάψουμε. Τα τοποθετούμε στη βαφή με μία τρυπητή κουτάλα χωρίς να αφήσουμε πολλά κενά ανάμεσά τους, φροντίζοντας να τα καλύψουμε πλήρως με νερό. Ένα-ένα τα αποσύρουμε και τα στεγνώνουμε σε επιφάνεια χαρτιού. Μόλις κρυώσουν και στεγνώσουν, τα γυαλίζουμε με λίγο λάδι.



TIPS

- Τα βιολογικά αυγά που βάφονται με μη οικολογική βαφή χάνουν ουσιαστικά την ιδιότητά τους.
- Φορέστε πλαστικά γάντια και καλύψτε την επιφάνειά σας, αφού οι βαφές αφήνουν μόνιμη στάμπα.
- Μη βάφετε ραγισμένα αυγά.
- Οι περισσότερες βαφές του εμπορίου είναι οι επιτρεπόμενες από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, αφού χρησιμοποιούν χρώματα ζαχαροπλαστικής, οπότε εάν μπει μικρή ποσότητα στο εσωτερικό των αυγών για την κατανάλωσή τους δεν υπάρχει πρόβλημα. Προσέξτε για την ειδική σήμανση που αφορά τα τρόφιμα.
- Για την αγορά των αυγών, πρέπει να προσέχετε τις ημερομηνίες ανάλωσης που υποχρεωτικά αναγράφονται στις συσκευασίες νωπών ή βαμμένων, όπως και τη σήμανση που βεβαιώνει ότι έχουν ωοσκοπηθεί.



ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΒΑΦΕΣ

Για κόκκινα αυγά βράζουμε παντζάρια, για πράσινα φλούδες χλωρού καρυδιού ή πολλά χλωρά φύλλα, ακόμα και μαϊντανό. Καφέ χρώμα θα δώσουν τα σκουρόχρωμα κρεμμύδια, ενώ μωβ οι βιολέτες ή το κόκκινο λάχανο. Έντονο κίτρινο παίρνουμε από τα φύλλα αμυγδαλιάς, ενώ ένα τόνο πιο σκούρο δίνει η πάπρικα.

ΒΑΦΕΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Όλες οι βαφές εμπορίου κυκλοφορούν σε 4 χρώματα (κόκκινο, πράσινο, κίτρινο, μπλε)

ΑΝΑΤΟΛΗ: Βαφή για 30 αυγά, γυαλιστικό, γάντια (σε ξεχωριστό φάκελο και διακοσμητικά αυτοκόλλητα)

CAPTAIN'S: Βαφή για 30 αυγά, γάντια, διακοσμητικά αυτοκόλλητα

ΚΟΥΡΙΚΟΣ: Βαφή για 50 αυγά και διακοσμητικά αυτοκόλλητα

ΝΙΚΗ: Βαφή για 30 αυγά

ΠΑΣΧΑΛΙΑ: Βαφή για 30 αυγά και διακοσμητικά αυτοκόλλητα