

МДОБУ «Медведевский детский сад №1 «Ягодка»

«Дружно красим яйца к Пасхе»



Подготовила: Зубина М.С.,
воспитатель высшей
квалификационной категории

пгт Медведево
2020

Пасха — древнейший и самый важный христианский праздник в честь Воскресения Иисуса Христа. Один из главных атрибутов Пасхи — крашеные яйца. Ими разговляются после ночного богослужения, украшают стол и дом, преподносят в дар родным и друзьям.

Почему же именно яйца? Согласно одному из преданий, Мария Магдалина пришла с проповедью к римскому императору Тиберию. Возвестив благую весть о Воскресении Христа, она преподнесла императору простое яйцо – единственное, чем была богата, а с пустыми руками приходиться было не принято. Тиберий не поверил словам святой и выкрикнул, что скорее белое яйцо станет красным, чем умерший способен воскреснуть. И яйцо в руках императора тотчас покраснело. От удивления Тиберий проронил: «Воистину Воскрес!». Так и повелось красить яйца и дарить друг другу — как знамение и символ победы жизни над смертью.

Красят яйца в один из дней Страстной седмицы (недели перед Пасхой). Лучше всего сделать это в Чистый четверг или в Великую субботу. Не рекомендуется заниматься любыми приготовлениями к торжеству в пятницу, так как именно в этот день Иисус был распят. Традиционной окраской пасхальных яиц считается однотонный красный (цвет пролитой крови Христа), но в наше время священнослужителями не возбраняется расписывать яйца и красить их и в другие цвета.

Полезные советы для хозяйки:

- ✚ перед окрашиванием протрите яйца уксусом или промойте с мылом, на чистую скорлупу краска ляжет лучше;
- ✚ чтобы яйца при варке не полопались, пусть часок до этого полежат при комнатной температуре, а в воду добавьте ложку соли;
- ✚ чем дольше яйцо пролежит в краске, тем цвет выйдет насыщеннее, яйца даже можно оставить в красителе (желательно природном) на ночь;
- ✚ чтобы яйца заблестели, протрите их салфеткой, слегка смоченной в подсолнечном масле;
- ✚ сушить окрашенные яйца удобно на металлической решетке из духовки.

В магазинах легко найти специальные красители и наклейки, но если вы хотите подойти к процессу более творчески, давайте рассмотрим различные способы создания интересных и ярких яиц как для стола, так и для украшения дома. Проявляя свою фантазию в разукрашивании яиц, учтите, что Пасха – праздник церковный и желательно, чтобы рисунок был уместен и уважителен к значению данного торжества.

Способ 1

Традиционно пасхальные яйца делятся на 4 условных вида: крашенки – окрашенные в один цвет, писанки – расписанные от руки узорами, драпанки (шкрабанки) – яйца, на которые после окрашивания процарапывают рисунок, крапанки – от украинского слова «кrapать», то есть покрывать каплями. Драпанки делают обычно из коричневых яиц, так как у них скорлупа плотнее, чем у белых. Яйца красят в темный цвет, а затем острием ножа выцарапывают узоры.

Способ 2



Различный цвет можно получить при помощи природных компонентов — соков и отваров трав, овощей и ягод. Один из самых старых и популярных способов — окраска луковой шелухой. В зависимости от концентрации раствора и времени окрашивания, можно получить оттенки от светло-коричневого до бордового.

Способ 3

В последнее время все больше набирают популярность модернизированные версии лукового способа, например, мраморные яйца. Если скорлупу яиц обвалить в мелко нарезанной мокрой шелухе, обвязать капроновым чулком

или марлей и отварить, а после добавить несколько капель зеленки, получится необычный коричнево-зеленый рисунок.



Способ 4



Также можно сделать разноцветные мраморные яйца. Для этого нужно сначала окрасить их в один светлый цвет, потом в чашку налить более темный или контрастный краситель, добавить 1 ч. ложку подсолнечного масла, хорошо размешать, чтобы масляное пятно разбилось на капли. Аккуратно обмакнуть яйцо и дать высохнуть.

Способ 5



На скорлупу можно приложить предварительно размоченные горячей водой листики или цветы, наклейки на пластиковой основе и завернуть яйца в чулок или марлю, отварить. Получится традиционный и любившийся многим растительный орнамент.

Способ 6



Голубой цвет можно получить, замочив яйцо в чае каркаде или в отваре краснокочанной капусты с добавлением уксуса. А если поместить их в краситель на разное время, у вас будет «комплект» яиц различной насыщенности.

Способ 7



Если чайники и кусочки капусты не вынимать, окраска будет неравномерной, тогда можно с помощью зубной щетки или кисти побрызгать скорлупу золотой пищевой краской — вот вам и космические яйца!

Способ 8



Еще один вариант пестрой окраски: на уже окрашенные яйца разбрызгайте краску другого цвета при помощи зубной щетки, а затем промокните ее салфеткой.

Способ 9

Розовый цвет даст сок свеклы, желтый — разведенный в горячей воде порошок куркумы и сок моркови, зеленый — отвар листьев крапивы и шпината. Окрашенные таким образом яйца получаются не очень яркими, естественными.

Способ 10

Очень необычно смотрится градиентное окрашивание.



В стакан нужно налить пищевой краситель и положить отваренное яйцо, каждые 5 минут добавляйте понемногу воды, пока она не покроет яйцо полностью. Яйцо выньте и обсушите.

Способ 11



Радужные яйца можно получить при помощи салфеток — надо завернуть в них яйца, накапать концентрированных пищевых красителей и оставить минут на 15. Результат приятно удивит не только вас.

Способ 12



Крапанки можно сделать при помощи воска. Либо на белое, либо на окрашенное в светлый цвет яйцо нужно накапать воском. Затем окуните его во второй цвет — он должен быть темнее предыдущего. Дайте высохнуть. Можно накапать еще

раз воск на второй цвет и окунуть яйцо в третий самый темный или контрастный цвет. Растворы красителей не должны быть горячими, чтобы воск не расплавился.

Способ 13



На яйцах можно применить технику декупажа. Только вместо клея лучше использовать яичный белок. Возьмите красивую салфетку, аккуратно отделите верхний слой с цветами или орнаментом, вырежьте нужный

элемент — чем мельче, тем меньше будет складок — смажьте скорлупу белком, наложите элемент декора и промажьте его сверху белком.

Способ 16

Расписать яйца можно натуральными красками, приготовленными своими руками. Для темного цвета надо взять какао, для белого — сахарную пудру, развести их чуть-чуть водой до консистенции густой сметаны — и вот вам пищевые краски для писанок. Абсолютно натурально и безопасно.



И это только некоторая часть возможного украшения пасхальных яиц. Ограничения — это только ваша фантазия и уважение к значению самого праздника.

СВЕТЛОЙ ВАМ ПАСХИ!

Использованные источники:

1. Спецвыпуск. Сезон у дачи/Светлая Пасха. – Н.Новгород: Издательство «Арбуз», б/н, 2011.
2. <https://7dach.ru/MarinaKamkamidze/kak-ukrasit-yayca-k-pashe-27-originalnyh-idey-dekora-i-rospisi-170186.html>