





ra i dolci più rappresentativi della Pasqua c'è senza dubbio la colomba. Soffice e zuccherina, con tanta glassa e i canditi; è un vero piacere per gli occhi e per il palato. La sua forma è appunto quella di una colomba, simbolo di pace e di prosperità, che si affianca a quella dell'uovo pasquale, che invece rappresenta la Resurrezione.

Intorno a questo dolce sono nate moltissime leggende e la sua origine è ancora legata al mistero. Secondo alcune versioni a idearla sarebbe stato San Colombano, un frate che arrivò alla corte della regina Teodolinda, a Pavia, capitale del regno dei longobardi. Nel 610 il pellegrino venne ospitato dalla sovrana che gli offrì della selvaggina, lui però rifiutò perché era il periodo della Quaresima. Per non offendere i reali però decise di benedire il cibo e questo si trasformò in colombe di pane. Secondo un'altra leggenda la colomba sarebbe nata sempre a Pavia, ma nel 572, ai tempi dell'assedio della città. Quando i bizantini

entrarono gli abitanti, per evitare il saccheggio, regalarono loro dei dolci soffici e gustosi, salvandosi. Altri sono convinti che la colomba pasquale sia nata in seguito alla battaglia di Legnano nel 1176 quando, per dare coraggio ai soldati, vennero fatti preparare dei pani speciali realizzati con uova, lievito e farina. La colomba che conosciamo oggi, con la glassa e le mandorle, nasce negli anni Trenta, a Milano. Dino Villani, patron della Motta, azienda che crea panet-toni, iniziò a produrla per evitare di lasciare fermi i macchinari durante la primavera. Realizzò quindi un dolce simile, con la forma di una colomba. Gli ingredienti della colomba sono semplici, ma prepararla non è affatto facile. Questo perché ha bisogno di tre impasti e tre lievitazioni diverse. Il risultato è un dolce delizioso, preparato in forno e ricoperto da una glassa di zucchero e mandorle. Oggi ne esistono numerose versioni, da quella al cioccolato a quella con la crema, sino a quella gluten free.

Una prelibatezza al cioccolato

Ingredienti

350 gr di farina manitoba 100 gr di zucchero 50 g di latte intero tiepido 80 ml di acqua 100 gr di gocce di cioccolato 25 gr di lievito di birra 80 gr di burro 1 tuorlo d'uovo sale q.b.

Preparazione:

per realizzare la ricetta della colomba al cioccolato, riunite le uova, lo zucchero, la farina, l'acqua ed il lievito sciolto nel latte nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio. Iniziate a far lavorare l'impastatrice fino a quando l'impasto risulterà ben incordato ovvero ben elastico e compatto a tal punto da staccarsi dalle pareti della ciotola e formare una sorta di corda intorno al gancio dell'impastatrice. A questo punto, unite il burro ben ammorbidito ma non sciolto. Il burro va aggiunto poco per volta e aggiungendo il cucchiaio successivo solo quando il precedente è stato completamente assorbito dall'impasto. Incorporate, infine, il sale. Togliete l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e dategli una lavorata veloce sul piano di lavoro formando una palla. Fate pirlare la palla ovvero fatela ruotare con le mani spingendo l'impasto sotto la pasta stessa quasi a volerne tendere la superficie. Riponete la palla d'impasto nella ciotola

dell'impastatrice, coprite la ciotola e mettetela a lievitare fino al raddoppio. Riprendete l'impasto dalla ciotola e sgonfiatelo delicatamente. Incorporate le gocce di cioccolato. Dividete l'impasto in due parti e dotatevi di stampo per colombe da 750 gr. Formate con le due metà d'impasto due cilindri, uno più corto e uno più lungo. Collocate il cilindro più corto a coprire le ali della colomba schiacciando leggermente, quindi collocate il cilindro più lungo a formare il corpo incrociandolo con il cilindro di pasta delle ali. Rimettete a lievitare la colomba fino a quando abbia raggiunto quasi i bordi dell'impasto (circa 3 ore). Infornare la colomba a 180°C per circa 45 minuti, controllando la cottura con uno stecchino. Una volta fredda, decorate la colomba con del cioccolato fondente fuso e granella di zucchero.



La variante vegana

Ingredienti Per il 1° impasto 50 gr di farina Manitoba 50 gr di acqua 5 gr di lievito di birra fresco 1 cucchiaino di zucchero di canna integrale Per il 2° impasto 200 gr di farina di farro integrale 150 gr di farina Manitoba 100 gr di zucchero di canna integrale

60 ml di acqua tiepida 60 gr di margarina 50 ml di succo di arancia 5 gr di lievito di birra fresco la scorza di 1 arancia bio 1 pizzico di sale

Per decorare

30 gr di mandorle con la pelle 2 cucchiaini di zucchero di canna integrale 5 cucchiaini di malto di riso 3 cucchiaini di acqua

Preparazione:

partite con la preparazione del primo impasto: setacciate la farina in una piccola ciotola e a parte sciogliete il lievito di birra fresco nell'acqua tiepida insieme allo zucchero di canna integrale. Fate riposare per 5 minuti, poi unite l'acqua alla farina



fino ad ottenere un impasto molto morbido, che farete riposare per circa un'ora in un luogo tiepido. Terminato il periodo della lievitazione, avrete un impasto molto soffice e dal volume triplicato. Il secondo impasto: a questo punto passate al secondo impasto: setacciate le farine in una ciotola capiente e unite lo zucchero, il sale e la scorza dell'arancia grattugiata. A parte, in acqua tiepida, sciogliete la margarina a bagnomaria e il lievito. Unite ora tutti gli ingredienti liquidi alle farine, quindi il succo di arancia, l'acqua con il lievito e la margarina. Aggiungete poi il primo impasto che avete preparato e lavorate il tutto sino ad ottenere un composto liscio e non appiccicoso.

Potrebbe essere necessario aggiungere ancora un po' di farina di farro, sino a circa 20-30 g in più.

Formate una palla di impasto con le mani e fate lievitare anche questa in un luogo tiepido per circa 3 ore. Al termine di questo periodo di lavorazione, riprendete l'impasto, e lavorandolo velocemente, andate a formare due salsicciotti che porrete a croce all'interno dello stampo per colomba. Fate riposare l'impasto ancora per circa 2 ore a temperatura ambiente o nel forno spento ma con la luce accesa.

Prima di infornare preparate una miscela di acqua e malto, spennellate la colomba sulla superficie per darle colore, cospargete di zucchero di canna e di mandorle intere. Fate cuocere a 180 °C per almeno 20 minuti. Al termine lasciate raffreddare a temperatura ambiente.



a Pasqua è il culmine del Triduo pasquale, centro e cuore di tutto l' anno liturgico. È la festa più solenne della religione cristiana che prosegue con l' Ottava di Pasqua e con il tempo liturgico di Pasqua che dura 50 giorni, inglobando la festività dell'Ascensione, fino alla solennità della Pentecoste.

Cosa significa la parola "Pasqua"?

Deriva dal greco: pascha, a sua volta dall'aramaico pasah e significa propriamente "passare oltre", quindi "passaggio". Gli ebrei ricordavano il passaggio attraverso il Mar Rosso dalla schiavitù d'Egitto alla liberazione. Per i cristiani è la festa del passaggio dalla morte alla vita di Gesù Cristo.

Quali sono le origini di questa festa?

Presso gli ebrei la Pasqua (Pesach) era in origine legata all'attività agricola ed era la festa della raccolta dei primissimi frutti della campagna, a cominciare dal frumento. Altre feste, solo per ricordarle, erano la Festa delle Settimane, che celebrava la raccolta del grano ai primi di giugno, e la Festa dei Tabernacoli, cioè della vendemmia, a settembre.

In seguito, la Pasqua diventa la celebrazione annuale della liberazione degli ebrei dalla schiavitù, significato che si aggiunse all'altro, come ricordo della fuga dall'Egitto e del fatto che con il sangue degli agnelli si fossero dipinti gli stipiti delle porte affinché l'angelo sterminatore, come dice la Bibbia, passando da quelle case, risparmiasse i primogeniti. Ancora oggi, la cena pasquale presso gli ebrei si svolge secondo un preciso ordine detto Seder. Ci si nutre di cibi amari per ricordare l'amarezza della schiavitù egiziana e lo stupore della libertà ritrovata. Per celebrare la Pasqua gli israeliti al tempo di Gesù ogni anno si recavano a Gerusalemme. Anch'egli vi si recava. La sua morte avvenne, infatti, in occasione della pasqua ebraica. Egli per i cristiani è l'agnello pasquale che risparmia dalla morte, il pane nuovo che rende nuovi.

Perché si mangia l'agnello?

La tradizione di consumare l'agnello per Pasqua deriva dalla Pesach, la Pasqua ebraica. Infatti, l'agnello fa parte dell'origine di questa festività. In particolare si fa riferimento a quando Dio annunciò al popolo di Israele che lui lo avrebbe liberato dalla schiavitù in Egitto dicendo "In questa notte io passerò attraverso l'Egitto e colpirò a morte ogni primogenito egiziano, sia fra le genti che tra il bestiame". Ordinando, così, al popolo d'Israele di marcare le loro porte con del sangue d'agnello in modo che lui fosse in grado riconoscere chi colpire col suo castigo e chi no. Inoltre, in passato esisteva un comandamento riguardo la Pasqua ebraica che diceva di fare l'offerta dell'agnello il giorno 14 del mese ebraico di Nisan e di consumare quella stessa notte il sacrificio di Pesach. Con il Cristianesimo, il simbolo dell'agnello immolato per la salvezza di tutti diventa Cristo stesso e il suo sacrificio ha valore di redenzione.

Perché la data è mobile?

Perché è legata al plenilunio di primavera. La datazione della Pasqua, nel mondo cristiano fu motivo di gravi controversie fra le Chiese d'Oriente e d'Occidente, la prima era composta da ebrei convertiti e la celebrava subito dopo la Pasqua ebraica e cioè nella sera della luna piena, il 14 Nisan, primo mese dell' anno ebraico; quindi sempre in giorni diversi della settimana. Solo con il Concilio di Nicea del 325, si ottenne che fosse celebrata nello stesso giorno in tutta la cristianità e cioè adottando il rito Occidentale, fissandola nella domenica che seguiva il plenilunio di primavera. Oggi la celebrazione cade tra il 22 marzo e il 25 aprile, denominandola così Pasqua bassa o alta, secondo il periodo in cui capita. Essendo una festa mobile, determina la data di altre celebrazioni ad essa collegate, come la Quaresima, la Settimana Santa, l'Ascensione, la Pentecoste. La Chiesa contempla per i cattolici l'obbligo del Precetto Pasquale, cioè confessarsi e ricevere l'Eucaristia almeno una volta nel periodo pasquale.

Dalla sepoltura «provvisoria» alla Risurrezione di Gesù

Dopo la morte in Croce, la sepoltura di Gesù fu una operazione provvisoria, in quando essendo ormai un'ora serale e si approssimava con il tramonto il Sabato ebraico, in cui è noto era proibita qualsiasi attività, il corpo di Gesù fu avvolto in un lenzuolo candido e deposto nel sepolcro nuovo scavato nella roccia, appartenente a Giuseppe d'Arimatea, membro del Sinedrio, ma ormai seguace di Gesù. Le operazioni necessarie per questo tipo di sepoltura, che non era l'inumazione nel terreno, è cioè il cospargere il corpo con profumi e unguenti conservativi e l'avvolgimento dello stesso corpo con fasce o bende (ne abbiamo l'esempio nel racconto di Lazzaro risuscitato dallo stesso Gesù); queste operazioni,

dicevamo, furono rimandate a dopo il Sabato dalle pie donne, le quali dopo aver preparato gli aromi e visto dove era stato deposto il corpo di Gesù, alla fine si allontanarono.

Dopo la Parasceve (vigilia del Sabato) quindi appena dopo sepolto Gesù, i sacerdoti ed i Farisei si recarono da Pilato dicendogli che si erano ricordati "che quell'impostore quando era ancora in vita, disse: Dopo tre giorni risorgerò. Ordina dunque che sia vigilato il sepolcro fino al terzo giorno, perché non vengano i discepoli, lo rubino e poi dicano al popolo: È risorto dai morti. Così quest' ultima impostura sarebbe peggiore della prima!". E Pilato, secondo il solo Vangelo di Matteo, autorizzò il sigillo del sepolcro e dispose alcune guardie per controllarlo.

Trascorso il Sabato, in cui tutti osservarono il riposo, Maria di Magdala, Maria di Cleofa e Salome, completarono la preparazione dei profumi e si recarono al sepolcro di buon'ora per completare le unzioni del corpo e la fasciatura; lungo la strada dicevano tra loro, chi poteva aiutarle a spostare la pesante pietra circolare, che chiudeva la bassa apertura del sepolcro, che era composto da due ambienti scavati nella roccia, consistenti in un piccolo atrio e nella cella sepolcrale; quest'ultima contenente una specie di rialzo in pietra, su cui veniva deposto il cadavere. Quando arrivarono, secondo i Vangeli, vi fu un terremoto, un angelo sfolgorante scese dal cielo, si accostò al sepolcro fece rotolare la pietra e si pose a sedere su di essa; le guardie prese da grande spavento caddero svenute. Ma l'Angelo si rivolse alle donne sgomente, dicendo loro: "Non abbiate paura, voi! So che cercate Gesù il crocifisso. Non è qui. È risorto dai morti, ed ecco, vi precede in Galilea; là lo vedrete". Proseguendo con il racconto del Vangelo di Matteo, le donne si allontanarono di corsa per dare l'annunzio ai discepoli.

Va ricordato che la Risurrezione di Gesù viene annunciata da alcune donne, che secondo l'antico Diritto ebraico, erano inabilitate a testimoniare, quindi con questo evento che le vede messaggere e testimoni, viene anche ad inserirsi un evento storico nella socialità ebraica. Quando le donne raggiunsero gli apostoli e riferirono l'accaduto, essi corsero verso il sepolcro, ma Pietro e Giovanni corsero avanti, al sepolcro arrivò per primo Giovanni più giovane e veloce, ma sulla soglia si fermò dopo aver visto il lenzuolo (Sindone) a terra, Pietro sopraggiunto, entrò per primo e constatò che il lenzuolo era per terra, mentre il sudario, usato per poggiarlo sul capo dei defunti, era ripiegato in un angolo, poi entrò anche Giovanni e ambedue capirono e credettero a quanto lo stesso Gesù aveva detto in precedenza riguardo la sua Risurrezione.

Come si compone la liturgia della Veglia pasquale?

Per Sant'Agostino quella pasquale è "la madre di tutte le veglie sante, durante la quale il mondo intero è rimasto sveglio". Nel corso di questa notte, la Chiesa celebra la Resurrezione di Cristo, battezzando nuovi cristiani e domandando a coloro che già lo sono, di rinnovare tutti insieme gli impegni del loro Battesimo.

La Veglia pasquale è una celebrazione complessa ed unitaria, che si svolge in quattro momenti successivi: 1) Liturgia della Luce che inizia con la benedizione del fuoco, la preparazione e accensione del cero quale "luce di Cristo", e la processione con cui è introdotto nella chiesa buia, che è quindi illuminata dai ceri dei fedeli accesi al cero pasquale. Segue il solenne annunzio pasquale, detto anche dalla parola iniziale latina Exultet; 2) Liturgia della Parola con nove letture, sette tratte dall' Antico testamento e le ultime due dal Nuovo; 3) Liturgia Battesimale; 4) Liturgia Eucaristica. Il rito si svolge nella notte, simbolo dell' umanità che senza Cristo è immersa nelle tenebre dell'ignoranza e dell'errore, del peccato e della

Cos'è la benedizione Urbi et Orbi?

Urbi et Orbi è un'espressione latina che significa "Alla città (di Roma) e al mondo". La benedizione Urbi et Orbi è la prima benedizione fatta da un Papa subito dopo l'elezione al soglio pontificio dalla Loggia centrale della Basilica vaticana. Viene inoltre diffusa dal Pontefice nei giorni di Natale e Pasqua alla folla riunita in Piazza San Pietro e in occasioni particolari. La benedizione, solitamente accompagnata da un messaggio, comporta l'assoluzione di tutti i peccati temporali per tutti i presenti in Piazza San Pietro e per coloro che la ricevono per tramite dei vari mezzi di comunicazione.

Perché si mangiano le uova?

La tradizione di decorare uova risale già ai primi cristiani che pitturavano le uova di rosso, per ricordare il sangue di Cristo, e le decoravano con croci o altri simboli (una tradizione che dura ancora oggi nei Paesi ortodossi e cristiano-orientali). La simbologia dell'uovo è evidente: dall'uovo nasce la vita che a sua volta veniva associata con la rinascita del Cristo e quindi con la Pasqua. In realtà, le uova decorate secondo questa simbologia sarebbero andate bene anche per il Natale, in occasione della nascita di Cristo, ma secondo alcuni studi la tradizione delle uova pasquali venne rafforzata da un'usanza tipicamente pasquale: la Quaresima, il periodo di quaranta giorni prima della Pasqua nel quale i credenti sono tenuti al digiuno e all' astinenza. In questo periodo è vietato mangiare carne. In passato, e tuttora nelle chiese cristiane orientali, era vietato mangiare anche le uova. Era difficile però costringere le galline a non depositare uova in quel periodo, così i primi cristiani si trovavano con un surplus di uova che non potevano mangiare. Dalla necessità di farci qualcosa sarebbe nata la tradizione di bollirle fino a farle diventare dure come sassi e poi dipingerle con colori sacri e simbolici.



laVoce



UNA RICORRENZA CARICA DI SIGNIFICATO

Domenica delle Palme Al via la Settimana santa

a Domenica delle Palme è la domenica che precede la Pasqua e nella quale si ricorda l'ingresso di Gesù nella città di Gerusalemme, che avvenne in sella a un umile asino e tra schiere di cittadini in festa. Il giorno di questa festività cambia di anno in anno, perché dipende dalla data in cui cade la Pasqua, a sua volta legata al calendario lunare: nel 2021 la Domenica delle Palme si celebra il 28

Questa ricorrenza è osservata da cattolici, ortodossi e da alcune Chiese protestanti. Si tratta del giorno che dà inizio alla Settimana santa, quella cioè che conduce alla più importante festività del calendario cristiano: la celebrazione della passione, morte e resurrezione di Gesù Cristo. Se la Domenica delle Palme apre la Settimana santa, non chiude però il periodo della Quaresima, che termina solo nel corso del Giovedì Santo.

L'ingresso trionfale a Gerusalemme

Il racconto dell'ingresso di Cristo a Gerusalemme è presente in tutti e quattro i Vangeli, pur con piccole varianti fra un resoconto e l'altro. I fatti centrali di questo evento sono tre. Per prima cosa una folla numerosissima accoglie trionfalmente Gesù, autodefinitosi "Re dei Giudei", mentre entra nella città che è sede del potere politico e religioso della Palestina: un evento che porterà all'arresto e alla successiva condanna a morte per crocefissione.

Inoltre, l'ingresso avviene a dorso di un asino e non invece di un cavallo, l'usuale cavalcatura dei re: una scelta esplicita fatta in segno di umiltà e mitezza e affinché si adempisse ciò che era stato annunziato dal profeta Zaccaria: "Dite alla figlia di Sion: Ecco il tuo re viene a te mite, seduto su un'asina, con un puledro figlio di bestia da soma".

La benedizione dei rami di ulivo

Terzo e ultimo fatto centrale: la folla accoglie Gesù sventolando rametti di alberi. Solo il vangelo di Giovanni specifica che si tratta di palme, e da qui deriva il nome Domenica delle Palme, mentre Matteo e Marco non scendono in dettagli e Luca non ne parla tout court.

În ogni caso, il tipo di accoglienza rimanda alla festività ebraica di Sukkot, in occasione della quale i fedeli giungevano in pellegrinaggio a Gerusalemme sventolando un mazzetto composto da rami di palma (simbolo della fede), mirto (la preghiera che si innalza al cielo) e salice (il silenzio rispettoso dei fedeli di fronte a Dio).



Oggi la liturgia della Domenica delle Palme prevede la benedizione di rametti di palma e di ulivo, simbolo di pace e un chiaro riferimento simbolico alla figura stessa del Cristo, che, attraverso il suo sacrificio,

diventa strumento di riconciliazione e pace per l'umanità tutta. Ricordiamo inoltre, che, dopo il Diluvio universale, una colomba portò a Noè un ramoscello d'ulivo per annunciare che cielo e terra si erano riconciliati.



MILENA D.O.O. • BAČVA 15, 52463 VIŠNJAN (VISIGNANO) • www.baccala-della-mamma.com

Connetti la tua famiglia in un MOZAIK!







L'INTERVISTA

In tavola soltanto piat

Le ricette di Doris Vlah e Luka Dančulović, direttamente dagli studi di «3, 2, 1 kuhaj...»

Servizio di Patrizia Chiepolo

oro sono Doris e Luka. Per tutti coloro che seguono lo show culinario "3,2,1 kuhaj" dell'emittente televisiva RTL, questi due nomi significano tanto divertimento e piatti creativi. Doris Vlah e Luka Dančulović, entrambi di Abbazia, si sono conosciuti per caso. Hanno poi partecipato ad alcuni show televisivi, come La ruota della fortuna e in seguito si sono ritrovati in quello dove l'unica cosa che si doveva saper fare era cucinare. Come nasce la loro passione per la cucina, ma anche quali sono i piatti che prepareranno per Pasqua? Lo abbiamo scoperto durante una piacevole e a dir poco divertente chiacchierata. "Ho iniziato a muovermi tra i fornelli già da piccolo – racconta Luka –, e poi ho continuato dopo essermi sposato. Ho fatto questo grande passo quando ero molto giovane e quindi ho dovuto imparare presto a cucinare. Con quattro bambini devo essere sempre pronto a dare una mano in cucina". Doris invece cucina da una vita e le piace ricordare per l'appunto il periodo trascorso in tv assieme a cuochi provetti. "Noi due ci siamo prenotati per lo show singolarmente, poi una volta giunti in loco ci hanno chiesto se volevamo cucinare in coppia e abbiamo accettato. Quando riguardo le puntate di quell'anno mi viene da ridere. Ne abbiamo combinate di tutti i colori", racconta Doris ridendo. Ed è proprio per quella loro spontaneità che oggigiorno le persone li riconoscono per strada. "Il nostro desiderio era quello di rimanere in TV almeno per due settimane, anche perché era difficile organizzare il lavoro, visto che devi stare lontano da casa per la durata della registrazione. Volevamo farci conoscere per qualche giorno. Invece siamo arrivati in finale. Chi l'avrebbe mai detto... Tre mesi a Zagabria", commenta Luka, sottolineando che lo scopo principale non era quello di vincere, ma di divertirsi, senza far finta di essere qualcun altro. Un'esperienza che non dimenticheranno sicuramente, anche se è stata abbastanza esigente. L'amore per la cucina è venuto a galla al massimo proprio durante lo show,

quando hanno potuto dare sfogo a tutta la loro creatività con l'aiuto e i consigli degli chef che facevano da giuria, ovvero Tomislav Špiček e Ivan Pažanin. "La parte più bella è giunta dopo lo show, quando abbiamo avuto l'occasione di conoscere anche altri chef dell'Istria come David Skoko, o Hrvoje Zirojević, cucinare con loro, entrare nelle loro maestose cucine e imparare tutti i segreti dei grandi maestri", spiega Luka, sottolineando che nel corso dello show hanno imparato tantissimo anche dal punto di vista del nutrizionismo. I segreti acquisiti e tutte le prelibatezze

vengono presentati anche a casa.

"Mi piace inventare cose nuove, fare esperimenti con il cibo e preparare piatti creativi. Purtroppo però la maggior parte delle volte me li mangio solo io", commenta Luka divertito. Doris invece ha dichiarato, scherzando, che suo marito è costretto a mangiare i suoi esperimenti. Entrambi hanno un sogno nel cassetto: aprire un piccolo ristorante, una 'konoba' come quelle che si trovano per l'Istria e offrire solo piatti giornalieri in base agli ingredienti che ci sono quel giorno in cucina: dal pesce alla frutta o verdura che verrebbero coltivate in un piccolo orto nelle immediate vicinanze. Cinque o sei tavoli al massimo in modo da potersi dedicare completamente ai clienti, offrendo pasti semplici con prodotti ecologici e senza troppi ingredienti nei piatti che servono solo a confondere chi mangia. Una cucina genuina e casereccia, cosa che a detta degli interlocutori manca ad

La Pasqua e alle porte e Doris e Luka ci presentano la Îoro tavola. "A casa mia non manca l'agnello, lo scalogno, le uova, il prosciutto in crosta di pane. Senza questi prodotti non possiamo parlare di Pasqua", spiega Luka. Doris ha voluto aggiungere anche la crema di rafano, la pinza, il brodo d'agnello e l'arrosto e la torta di fragole che non manca mai. Per renderci partecipi alla loro tavola, di seguito presentiamo le loro ricette.



Doris Vlah e Luka Dančulović

"Štrukli" (fagottini ripieni) all'istriana

Impasto: 500 gr di farina 50 m di olio

250 ml di acqua 500 gr di formaggio fresco

100 gr di asparagi freschi sbollentati 100 gr di pancetta istriana 100 gr di formaggio 100 gr di panna acida Salsa: 500 ml di Mileram

1 uovo

Qb tartufo (a piacere – non necessario) Preparazione: impastiamo gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido, dividiamolo in piccole palline, ognuna delle quali verrà inumidita e lasciata riposare mezz'ora. Ogni pallina deve venir poi allargata con le mani e riempita con asparagi, pancetta, formaggio e panna fino a 2/3 dell'impasto. Con l'aiuto di un canovaccio arrotolare il tutto. I fagottini ottenuti vanno messi in una forma, coperti con la salsa e messi in forno a 180° per circa 40 minuti. Una volta cotti grattugiare eventualmente un po' di

Prosciutto cotto in crosta di pane

Ingredienti per il pane:

1 kg di farina di grano tenero 1 kg di farina di grano duro

1 cubetto di lievito fresco Un cucchiaino di zucchero Sale qb 150 ml di olio d'oliva 1 uovo Olio e acqua qb 10 pz di olive nere snocciolate Rosmarino qb 4 kg di prosciutto cotto **Preparazione:** preparare l'impasto per il pane con il lievito, 200 ml di acqua, un po' di farina e zucchero. Lasciare riposare fino a quando non si

lievita. Aggiungere quindi la farina, il sale, l'olio d'oliva, e 500 ml di acqua calda, le olive tagliate a pezzettini e il rosmarino. Lasciare riposare fino a quando non raddoppia. Tirare la pasta dello spessore di 1,5 cm e avvolgerla attorno al prosciutto. Sbattere l'uovo con un cucchiaio d'acqua e spennellare il tutto. Mettere in forno a 130° per circa un'ora e mezza.

Crema di rafano

Ingredienti 125 gr di maionese

5 cucchiai di rafano grattugiato fresco 125 gr di mela grattugiata (acida) 1 cucchiaio di panna acida Sale, pepe bianco e succo di limone **Preparazione:** unire tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema

Brodo d'agnello

Ingredienti Ossa di cosce d'agnello



Prosciutto cotto in crosta di pane



Štrukli all'istriana



Coscia d'agnello

ti tradizionali

PASQUA

venerdi,
26 marzo
2021

300 gr di collo d'agnello

1 carota

1 patata

1 pomodoro

Foglie di sedano Foglie di prezzemolo

1 cipolla rossa

Sale, pepe, olio

Preparazione: far soffriggere le verdure tagliate a pezzettini assieme alla cipolla, aggiungere la carne, le ossa, coprire il tutto con l'acqua e far cuocere per due ore. Servire il tutto con la carne cotta tagliata a pezzettini

Coscia d'agnello con tocco mediterraneo

Ingredienti

1 kg di coscia d'agnello Mix di prezzemolo, rosmarino, basilico

e salvia 200 gr di zucchine

200 gr di radice di sedano

200 gr di carote

500 gr di patate novelle Sale, pepe, olio d'oliva

Preparazione: dividere la carne dalle ossa, salare, pepare, e nella zona dove si trovava l'osso cospargere il mix di erbe. Arrotolare la carne, legarla con dello spago da cucina, spennellare con l'olio e mettere in forno a 170° per circa un'ora, girando l'arrosto di frequente. Tagliare le verdure, cuocerle e condirle con la salsa dell'arrosto.

Insalata primaverile (da affiancare all'agnello):

Foglie di tarassaco, ravanelli, uova sode, cipolla novella Tagliare il tutto a pezzettini e condire con succo di limone, olio d'oliva, sale e pepe.

Pinza

Ingredienti

400 gr di farina di grano tenero
1 cubetto di lievito fresco
Zucchero vanigliato
100 gr di zucchero
50 gr di burro
100 ml di latte
2 uova

Buccia grattugiata di un limone e di un'arancia

Rum qb 1 uovo per spennellare Preparazione: mescolare il lievito con un po' d'acqua, zucchero e farina e farlo lievitare. Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, e le bucce d'arancia e limone. In seguito aggiungere il latte tiepido, le uova, il burro fuso e il lievito. Far lievitare tutto l'impasto per circa 30 minuti. Lavorare l'impasto, formare una palla e fare tre tagli sulla superficie. Spennellare con l'uovo e se volete spolverare con la granella di zucchero. Infornare a 170° per circa 40-45 minuti.

Torta pasquale

Ingredienti

minuti. 50
10
1 b
Pre
alb
zuc
l'ol
agg
fac
tut
min
in j
la j
del
la j
agg
pos
un
stra
la c
a p
zuc
me
Fri

Torta pasquale

140 gr di zucchero 160 gr di farina Mezza bustina di lievito per dolci 40 ml di olio 100 ml di acqua Per la crema: 500 ml di panna 500 gr di mascarpone 200 gr di cioccolato bianco La buccia grattugiata di un limone Per la copertura: 500 gr di fragole 100 gr di zucchero 1 bustina di gelatina per torte Preparazione: montare a neve gli albumi. A parte montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'acqua tiepida e l'olio, la farina e il lievito per torte. Infine aggiungere gli albumi poco alla volta facendo attenzione a non smontare il tutto. Mettere in forno a 180° per 20 -25 minuti. Lasciare raffreddare e poi tagliare in più strati. Preparare la crema sbattendo la panna, unendo il mascarpone, la buccia del limone e il cioccolato fuso. Se usate la panna vegetale zuccherata non serve aggiungere lo zucchero, altrimenti se ne possono mettere 100 gr per chi preferisce un ripieno più dolce. Spalmare ogni strato con la crema e infine ricoprire con la copertura fatta come segue. Tagliare a pezzettini le fragole, aggiungere lo zucchero e cuocere a fiamma bassa. A metà cottura aggiungere la gelatina. Frullare il tutto, lasciare raffreddare fino a che non diventa tiepido e ricoprire la torta. Decorare con pezzi di fragole. Lasciare raffreddare per tutta la notte in frigo.



Buona Pasqua!

tel. +385 52 445 197

O. M. Tita 1a – 52450 Vrsar (Orsera) info@restoran-trost.hr

Parcheggio assicurato



IL MENU FESTIVO

Ricette semplici e gusto

Dagli antipasti ai primi, dai secondi ai dolci, ecco tante proposte per rende

on solo uova di cioccolato. Il menù di Pasqua che vi proponiamo è ricco di tante ricette della tradizione, a misura di bambini. Un modo per far partecipare anche i più piccoli a questa festa e passare una bella giornata in famiglia. Dagli antipasti ai primi, dai secondi ai dolci, ecco tante idee da portare in tavola e tra cui scegliere a seconda dei vostri gusti.

Rosette di pizza

origano

Ingredienti per 10 rosette

235 gr di farina manitoba (più una manciata per la spianatoia) 50 gr di farina integrale 150 ml di latte di riso 25 ml di olio extravergine di oliva 20 g di zucchero 1/2 cubetto di lievito di birra un cucchiaino di sale 100 g di polpa di pomodoro olio extravergine di oliva



Preparazione: sbriciolate il lievito nel latte tiepido e aggiungete lo zucchero. Dopo qualche minuto, unite la miscela alle farine, il sale e l'olio. Mescolate fino a ottenere un composto sodo e non appiccicoso. Trasferitelo sulla spianatoia e lavoratelo con le mani. Poi mettetelo a lievitare in una ciotola per 2 ore, coperto da un canovaccio pulito, finché non raddoppierà il suo volume. Dopo, stendete l'impasto e formate un rettangolo spesso circa 50 millimetri. Cospargete la pasta con la polpa di pomodoro, condite con sale e origano, avvolgete il rotolo e con un coltello ricavate le rosette. Sistematele su una teglia foderata con della carta da forno e lasciate lievitare per altri 30 minuti. Fate poi cuocere in forno preriscaldato per circa 20 minuti a 180 gradi.

Fantasia di uova sode

In attesa che il pulcino pasquale bussi alla nostra porta, raccogliamo uova di tutti i tipi: bianche, tradizionali, di quaglia e divertiamoci a decorar insieme ai nostri bambini. Saranno belle da vedere e buone da mangiare.

Ingredienti

(diverse tipologie di uova: bianche, di quaglia, normali)

1 manciata di spinaci baby briciole di pane nero o integrale 1 carotina una manciata di fave



asparagi selvatici o asparagina olive, alga

pomodorini

maionese o altra salsa per accompagnare Preparazione: lessate le fave in acqua bollente e gli asparagi, per circa 10 minuti. Quando sono morbidi, eliminate la pellicina esterna delle fave, e freddate gli asparagi sotto acqua corrente. Sciacquate tutte le uova. Preparate le uova sode: mettete a bollire le uova in acqua, con l'aggiunta di un cucchiaino di aceto, aspettate dal bollore 8 minuti. Quindi trasferite il pentolino sotto acqua corrente fredda per lasciate scorrere per 5 minuti. Ora potete eliminare il guscio esterno: battete leggermente e togliete guscio e pellicina. Preparate le uova sode di quaglia: mettetele sul fondo di un pentolino, aggiungete l'acqua, il cucchiaino di aceto bianco e mettete a scaldare. Dal bollore attendete 4-5 minuti quindi trasferite sotto acqua corrente fredda per qualche minuto. Battete le uova di quaglia sulla lama di un coltello, passatele fra i palmi della mano: il guscio si frantumerà a poco a poco, ora potete eliminarlo. Mettete da parte.

Le uova alla coque. Mettete a bollire l'acqua con l'aggiunta di un cucchiaino di aceto. Quando l'acqua bolle con l'aiuto di un cucchiaio trasferite le uova dentro. Aspettate 3 minuti, spegnete e trasferite sotto acqua corrente. Ora la decorazione. Su un piatto mettete gli spinaci baby, formando un piccolo letto verde, spruzzate con una citronette, appoggiate le uova di quaglia e un pomodorino al centro. Utilizzate delle uova sode per dei segnaposti: basterà eliminare la calotta superiore, decorare con briciole di pane nero, e dei fiori eduli o altro a disposizione. Servite le uova sode con gli asparagi da immergere. Il resto delle uova sode possono diventare piccoli pulcini: decorate con occhietti di olive, nasino di carota, sorriso di alga e cappellino di pomodoro.

Conchiglioni al ragù

Ingredienti per 4 persone

una ventina di conchiglioni giganti 300 gr di trita di pollo e 100 g di salsiccia di suino sbriciolata

3 carote viola 1 carota arancione 300 gr pomodorini

1 cipollotto

1 rametto di rosmarino e timo 1 chiodo di garofano

olio extravergine d'oliva

2 mozzarelle parmigiano Reggiano



Preparazione: tagliate il cipollotto a fettine sottili, raschiate e pulite le carote, lavate i pomodorini. Fate appassire in una padella il cipollotto e l'aglio con un cucchiaio di olio, aggiungete la carne, il rosmarino e il timo (che poi eliminerete) il chiodo di garofano e mescolate. Unite le carote tagliate a cubetti piccoli e i pomodorini, bagnate con un mestolo di brodo vegetale o acqua tiepida. Coprite e lasciate cuocere per una quarantina di minuti. Aggiustate di sale.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata, lasciandola al dente. Mettete un paio di cucchiai di ragù sul fondo di una pirofila da forno, posizionate quindi i conchiglioni e riempiteli con il resto del ragù. Tagliate la mozzarella a cubetti e spargete questi ultimi sui conchiglioni insieme a una manciata di parmigiano. Passate in forno caldo, 180°, la pirofila, coperta da carta argentata per 15 minuti. Negli ultimi minuti togliete la carta sopra per la gratinatura.

Crespelle ripiene

Ingredienti

Per la crespella: 60 g di farina (preferibilmente integrale) 1 pizzico di sale

30 gr di latte bicarbonato

Preparazione: versare gli ingredienti in una ciotola e mescolare con una frusta da cucina. Versare l'impasto in una padellina preriscaldata e cuocere 1 minuto su entrambi i lati. Per il ripieno: 40 g di formaggio spalmabile (o, radicchio e lattuga quanto basta (o a piacere zucchine e melanzane grigliate)o di mozzarella.



Maccheroni al gratin

Ingredienti

per una porzione 50 gr di maccheroni 10 gr di burro 2/3 cucchiai di besciamella 30 gr di emmenthal grattugiato

Preparazione: preparate una besciamella e incorporatevi l'emmenthal grattugiato. Cuocete i maccheroni in abbondante acqua, salata, scolate e nella stessa pentola calda conditeli con il burro e la besciamella. Versate la pasta in una pirofila, copritela con l' uovo battuto con una forchetta e salate. Cuocete in forno a calore moderato finchè non si forma una crostina, sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Bastoncini di pesce

Ingredienti (per una decina di bastoncini)

1 filetto di salmone (circa 200-300 gr)

1 patata 1 albume

farina 00

pane grattugiato

semi di sesamo e papavero 100 g di yogurt greco

aneto

olio extravergine d'oliva olio di semi per friggere

1 sacchetto di patatine rustiche Preparazione: Pelate e bollite la patata. Spellate il salmone e con un coltello tagliatelo finemente. Mescolate per bene il salmone con la patata passata allo schiacciapatate, aggiustate di sale. Ora aiutatevi con le mani e formate dei bastoncini alti circa 1 cm e lunghi 4 cm. Sbattete leggermente un albume, mescolate del pane grattugiato con un cucchiaio abbondante di sesamo. Passate i bastoncini di pesce prima nella farina, poi nell'albume, quindi nel pangrattato e friggeteli in olio ben caldo. Preparate una salsina di yogurt, emulsionando yogurt, olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e un cucchiaino di aneto. Raschiate una carota, tagliatela in quattro parti e ricavate dei bastoncini. Servite i bastoncini di pesce, con la salsa di yogurt, i bastoncini di carota e le patatine.

Torta pasqualina

300 gr di ricotta

Ingredienti

Per la sfoglia 600 gr di farina acqua a.b. mezzo bicchiere d'olio evo Per il ripieno 500 gr di bietole + 1 manciata di borragine 6 uova 1/2 cipolla

80 gr di parmigiano grattuggiato

se a portata di famigli

re ricca e squisita la vostra festa insieme ai bambini

maggiorana q.b. sale e pepe q.b.

Preparazione: impastiamo la farina con l'olio e acqua sufficiente ad ottenere un impasto morbido. Dividiamola in pallottoline e disponiamole su un ripiano infarinato coperte da un canovaccio umido. Bisogna lasciarle riposare un paio d'ore. Le pallottole, che una volta stese sottilissime, creano gli strati della sfoglia, dovrebbero essere 33 (ossia gli anni di Cristo).

Adesso passiamo al ripieno: puliamo, laviamo e scottiamo bietole e borragine. L'importante è scolarle e strizzarle con cura. L'acqua è nemica della nostra ricetta. Per lo stesso motivo, la ricotta va scolata molto bene e messa a sgocciolare in un tovagliolo legato e tenuto appeso in modo che scarichi tutto il siero. Tritiamo la cipolla e facciamola rosolare in padella con un po' di olio. Aggiungiamo bietole e borragini tritate e quando si asciugano ritiriamole dal fuoco e lasciamo intiepidire.



In una fondina sbattiamo 2 uova, uniamo il parmigiano grattuggiato, la ricotta, le bietole, la maggiorana. Insaporiamo con sale e pepe. Amalgamiamo tutto bene.

Ungiamo una teglia e iniziamo a stendere la prima sfoglia. Ungiamola e sovrapponiamo le altre. Fatta la base non ci resta che versare il ripieno, creando 4 fossetti in cui verseremo altrettante uova appena sgusciate. Attenzione a non romperle. Non dimentichiamoci di mettere un po' di sale e pepe sulle uova. Adagiamo sulla teglia le sfoglie che avevamo steso, leggermente unte (attenzione alle uova). Tagliamo la pasta eccedente e rimbocchiamo delicatamente i bordi lasciando un buchetto per soffiare l'aria. Dopo aver soffiato l'aria con una cannuccia per gonfiare la sfoglia rimbocchiamo anche l'ultimo pezzo di bordo. Dopo aver unto la superficie dell'ultima sfoglia inforniamo a 180°C per 40/45 minuti, finché la pasta non assumerà un bel colore dorato.

Mousse al cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone

2 avocado appena maturi

1/4 di tazza di acqua o di latte vegetale

1/3 di tazza di cacao

1/3 di tazza di succo di agave

qualche goccia di estratto di vaniglia (facoltativo) Preparazione: prendete la polpa di avocado e frullatela, aggiungete l'acqua (o il latte vegetale) e poi gli altri ingredienti, lavorando sempre a bassa velocità. Continuate a frullare finché la mousse non sarà liscissima. Versatela in un contenitore con il coperchio e fatela raffreddare in frigorifero per circa mezz'ora prima di servirla. Per renderla ancora più golosa, mettete sopra qualche frutto di bosco, oppure delle scaglie di cocco.

Hot cross buns

Ingredienti (per circa sei panini)

240 gr farina + farina quanto basta per lavorare l'impasto

45 gr zucchero

1 pizzico di cannella, sale e pepe

2 cucchiaini di lievito di birra in polvere

120 ml di latte fresco

70 gr di gocce di cioccolato fondente 15 gr burro ammorbidito

1 uovo da spennellare

Preparazione: mescolare tutti gli ingredienti con la frusta elettrica e formare una palla. Far riposare l'impasto per circa due ore. Formare le pagnotte e adagiarle su teglia ricoperta da carta da forno. Spennellare le pagnotte con dell'uovo. Incidere su ciascuna una croce. Infornarle a 180° per 15 minuti.

La ciambella di Pasquetta

Ingredienti per 6 persone 130 gr di zucchero 300 gr di farina 00 2 uova 200 gr di cioccolato al latte 100 ml di olio di semi di girasole 1 bustina di lievito per dolci 150 ml acqua



Ciambella di Pasquetta

Preparazione: montate le uova con lo zucchero e poi aggiungete l'acqua a temperatura ambiente, l'olio e poi la farina con il lievito. Infine, il cioccolato sciolto a bagnomaria. Mescolate a lungo e poi versate in una tortiera imburrata e infarinata. Cuocete per 30 minuti a 180 gradi.

La pastiera napoletana

Ingredienti per 10 persone

550 gr zucchero semolato

500 gr latte

500 gr farina

300 gr ricotta

300 gr grano cotto 220 gr burro

50 gr frutta candita (cedro e arancia)

7 uova

1 baccello di vaniglia

arance acqua di fiori d'arancio

limone

cannella zucchero a velo

sale



Preparazione: impastate la farina con 200 g di burro ammorbidito, aggiungete 250 g di zucchero semolato, 3 uova, i semi di mezzo baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di mezza arancia e di mezzo limone, un pizzico di sale. Lavorate ottenendo una pasta omogenea, copritela e fatela riposare in frigo per 1 ora (frolla). Cuocete il latte in una casseruola con il grano cotto, 20 g di burro e i semi di mezzo baccello di vaniglia per circa 20', mescolando spesso per evitare che si attacchi sul fondo. Quando il latte sarà stato completamente assorbito, dal grano, spegnete e fate raffreddare. Amalgamate la ricotta con 300 g di zucchero semolato e la scorza grattugiata di un'arancia; aggiungete 4 uova,uno alla volta, la frutta candita a cubetti, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e un pizzico di cannella. Aggiungete alla ricotta, per ultimo, il grano cotto e un pizzico di sale (ripieno). Stendete la pasta frolla a 4-5 mm di spessore e foderate fondo e bordi di una tortiera imburrata (ø 28 cm). Versate il ripieno nella tortiera, livellando bene. Ritagliate dalla pasta rimasta almeno 6 strisce larghe 2 cm e sistematele, incrociate a griglia, sopra il ripieno, fissandole ai bordi. Infornate a 180 °C per 1 ora. Fate raffreddare, poi sformate e spolverizzate a piacere con zucchero a velo.

Zuccherini di Pasqua

Ingredienti

350 g farina azzima tipo fino 150 g zucchero 3 uova cannella in polvere scorza di limone grattugiata olio extravergine d'oliva

Preparazione: per la ricetta degli zuccherini di Pasqua, montate gli albumi in neve fermissima con un pizzico di sale. Incorporate poi i tuorli, uno alla volta, lo zucchero e g 100 di olio, aggiungendolo a filo (è fondamentale che sia di buona qualità poiché il suo gusto caratterizzerà i biscotti).Per ultimo unite la farina azzima, un pizzico di cannella, un cucchiaio di scorza di limone e maneggiate a lungo l'impasto per amalgamare bene la farina azzima. Dividetelo poi in palline da gr 25 ciascuna e modellatele a piacere (zuccherini). Infornatele su una teglia coperta di carta da forno a 180 °C per 7' circa. Servite gli zuccherini freddi.



Profitterol uovo di Pasqua

Il profitterol uovo di Pasqua è un'idea originale e deliziosa per utilizzare il guscio dell'uovo di cioccolato come vassoio dei nostri bignè. Inoltre, dopo aver mangiato il profitterol possiamo dividere con i nostri ospiti il guscio di cioccolato tagliato a pezzetti. È anche un'idea perfetta per consumare le uova di Pasqua avanzate.

Ingredienti

Per 750 ml di crema pasticcera:

2 uova

4 cucchiai di zucchero

4 cucchiai di farina 1/2 litro di latte

scorza di limone 500ml di panna fresca

(250ml da montare con 1 cucchiaio di zucchero)

(250ml per far sciogliere il cioccolato fondente) Preparazione: come prima cosa, prepariamo la crema pasticcera e lasciamola raffreddare completamente. Montiamo a neve ferma 250 ml di panna con un cucchiaio di zucchero, ne uniamo 200 ml alla crema e 50 ml la lasciamo per la decorazione finale. Mescoliamo il composto di panna e crema dal basso verso l'alto, in questo modo la panna non si smonterà. La crema chantilly è pronta. Prepariamo i bignè, ne serviranno circa 20. Con la punta di un coltello pratichiamo dei fori alla base dei bignè, ci serviranno per farcirli. Riempiamo una sac a poche con la crema chantilly e farciamo tutti i bignè Prendiamo l'uovo di Pasqua e lo tagliamo verticalmente in due parti uguali, aiutiamoci con un coltello con la lama leggermente scaldata sul fuoco. Una metà lasciamola intera invece l'altra tagliamola a pezzetti e versiamola in un pentolino insieme ai 250ml di panna avanzata. Lasciamo qualche pezzetto di cioccolata per la decorazione finale. Lasciamo sciogliere la cioccolata con la panna sul fuoco, mescolando di tanto in tanto. Ci vorranno circa 4-5 minuti. Prendiamo i pezzetti di cioccolata rimasti e sciogliamoli in un pentolino (se occorre aggiungiamo un cucchiaino di latte). Prendiamo un capiente piatto e versiamo nel mezzo la cioccolata sciolta, adagiamo sopra la metà dell'uovo di Pasqua (in questo modo l'uovo si attaccherà perfettamente al piatto e non si muoverà). Prendiamo la cioccolata sciolta con la panna e i bignè farciti in precedenza, siamo pronti per completare il nostro profitterol uovo di Pasqua. Con l'aiuto di due cucchiai immergiamo i bignè nella cioccolata fusa e poco alla volta disponiamoli tutti all'interno dell'uovo di cioccolata. Una volta completati tutti i bignè coliamo sopra la cioccolata fusa che resta. Lasciamo riposare il profiterole nell'uovo di Pasqua per circa un' ora in frigo e poi decoriamolo con qualche ciuffetto di panna.



Ecco tutti i trucchi dalle mille tonalità

er scoprire come colorare le uova di Pasqua e renderle uniche, abbiamo preparato una vera e propria guida con l'elenco di ingredienti da utilizzare e la tecnica giusta che ti assicurerà un risultato perfetto. Prepararsi alla Pasqua e trascorrere qualche ora divertendosi tra genitori e figli non è mai stato così

Colorare le uova di Pasqua è un passatempo divertente che allieterà i pomeriggi di grandi e piccini. Impossibile resistere alle mille tonalità delle uova colorate, tra i lavoretti di Pasqua fai da te più amati dai bambini. Per realizzare le uova di Pasqua colorate basterà utilizzare pochi semplici ingredienti che abbiamo già tutti in casa e con un piccolissimo budget si otterrà un risultato strepitoso

Se hai intenzione di realizzare delle uova colorate da mangiare, allora dovrai sfruttare il potere di frutta e verdura per accenderle di mille tonalità diverse: grazie all'alto contenuto di acqua, la maggior parte dei vegetali rilascia colore che agisce come una tinta naturale fissandosi sul guscio dell'uovo. C'è però un'alternativa che ti presenteremo in questo articolo, ovvero i coloranti alimentari: già pronti all'uso e atossici saranno perfetti per realizzare delle uova di Pasqua colorate simili e vere e proprie opere d'arte! Continua a leggere l'articolo e scopri tutti gli ingredienti che si possono utilizzare per

Per i bambini sia i più piccoli che i più grandicelli, sarà una vera scoperta e un momento di apprendimento e gioco

Ingredienti naturali

I migliori ingredienti per

colorare le uova di Pasqua

sono quelli naturali: ma come si utilizzano nella maniera corretta? Basterà inserire l'ortaggio scelto nell'acqua di cottura delle uova sode, durante l'ebollizione il colore andrà a depositarsi sul guscio. Maggiore è la quantità di verdure e frutti utilizzati, più intenso sarà il colore che ricaverai. Ti segnaliamo nell'elenco qui sotto anche alcune spezie in grado di tingere le uova. Barbabietola: per ottenere il colore rosso Cavolo rosso: per uova di Pasqua dai toni rosso/ violaceo Karkadé: per una tonalità di rosso leggero Mirtilli: per uova di Pasqua Cipolla bionda: per il colore giallo paglierino Cipolla rossa: per un rosso intenso Vino rosso: per ottenere il colore viola Caffè: per uova di colore marrone Zafferano: per uova di Pasqua gialle o arancioni

Uova sode o vuote da colorare?

Curcuma: per ottenere un

Camomilla: per il giallo

giallo intenso

chiarissimo

Le uova di Pasqua colorate







di optare per le uova sode se sai che poi saranno parte integrante del pranzo o della colazione di Pasqua; mentre invece, le uova vuote o svuotate di tuorlo e albume saranno la scelta ideale se dovrai usarle solo come decorazione. In questo secondo caso ti converrà svuotarle del tutto e pulire con attenzione il guscio per evitare che anche solo un piccolo rimasuglio marcisca e rilasci cattivo odore nel tempo. Ma come si procede a svuotare le uova? Si tratta di un'operazione semplice, ma dovrà essere fatta da un adulto: con una siringa dotata di ago molto sottile dovrai aspirare via tutto il contenuto con grande precisione; puoi fare questa operazione in anticipo e far trovare i gusci delle uova già pronti da decorare ai bambini. Basteranno due forellini uno alla base e uno sulla cima dell'uovo, per riuscire ad eliminare ogni residuo. Soffiare leggermente prima in un foro e poi nell'altro, potrebbe aiutare. E molto importante fare attenzione in quanto il guscio d'uovo è davvero delicatissimo e se non saremo estremamente delicati, rischieremo di romperlo o danneggiarlo. Nel caso si decidesse di utilizzare le uova sode, generalmente si colorano con il metodo dell'immersione, molto veloce e pratico perché colorerà le uova già durante

Tutte le tecniche

il tempo di cottura.

I coloranti alimentari sono un metodo di colorazione molto semplice da realizzare. Esistono in commercio sia in polvere che in gel: la polvere ti garantisce un effetto più leggero, mentre il gel dona un colore davvero intenso. Come si procede? Abbina una ciotola per ogni colore scelto, sciogli quindi

all'interno di ciascuna un colorante. Sistema un uovo in ogni ciotola e lascialo in ammollo per un tempo minimo di due ore. Una volta trascorso il tempo di posa, scola e asciuga le uova con delicatezza. În questo modo avrai ottenuto le tue uova di Pasqua colorate. Se hai scelto colori primari come coloranti alimentari, prova a mescolarli tra loro per ottenere tonalità del viola, verde o arancio.

Con tempere, pennarelli e sticker

Puoi utilizzare le uova sode e decorarle con tempere e pennarelli se sai che non le mangerete. Le tempere possono essere utilizzate con l'uso del pennello per dipingere e disegnando sul guscio, ma possono essere anche usate in maniera simile ai coloranti alimentari e quindi sciogliendo circa un cucchiaio di colore nell'acqua fredda, farla bollire, riportarla a temperatura ambiente e a quel punto immergervi l'uovo per 2 o 3 ore. In commercio si possono trovare anche degli stencil da applicare sul guscio delle uova di Pasqua, insieme a stickers e adesivi speciali che abbracciano tutto l'uovo trasferendosi sul guscio grazie all'azione dell'acqua

Marmorizzate

Uno degli effetti più belli e ricercati per le uova di Pasqua è quello marmorizzato. Per realizzarlo segui questi semplici step: - immergi le uova una prima volta con del colorante alimentare - ripeti l'operazione con lo

stesso uovo, ma scegliendo una tinta che sia più scura di una o due tonalità rispetto alla precedente - sul guscio rimarranno

delle "macchie" irregolari che faranno apparire l'uovo marmorizzato.

Con la carta velina La carta velina può essere utilizzata per colorare le uova di Pasqua: segui questi semplici step.

- Inumidisci il guscio dell'uovo

Strofina sopra con delicatezza la carta velina - In base alla pressione applicata il colore risulterà più scuro o più chiaro. Ľuovo di Pasqua risulterà bello lucido e basterà passarci sopra un po' di olio di oliva per fissare il colore e renderlo ancora più brillante. In alternativa al metodo appena descritto, per colorare le uova di Pasqua con la carta velina, devi procurarti diversi fogli di carta velina, tutti di colori diversi, delle forbici, un pennello e della colla vinilica.

Taglia tanti pezzettini diversi

per forma e grandezza ed attaccali sul guscio con

l'aiuto della colla vinilica.

Se sei sovrappongono sarà

anche meglio e l'effetto finale

Con i fiori

spettacolare!

Gli elementi floreali sono perfetti per decorare le uova di Pasqua, anche e soprattutto quelle di cioccolata. In questo caso opta per fiorellini di pasta di zucchero, da incollare sul guscio con del cioccolato fuso. Per un effetto super realistico, abbina delle piccole foglie sempre in pasta di zucchero: le tue uova saranno così belle che potresti anche decidere di non mangiarle.

In alternativa a quanto appena descritto, puoi sfruttare il potere della natura: raccogli fiori veri, foglie, petali ed altri elementi per addobbare le tue uova. Tingi le uova con uno dei metodi che ti abbiamo spiegato prima, poi usa l'albume come fosse una colla per far aderire gli elementi scelti al guscio. Via libera alla fantasia.





Hotel Delfin 2*

Parenzo: 37,00€ mezza pensione per persona. Camera classic con balcone, versante mare, soggiorno minimo 7 notti



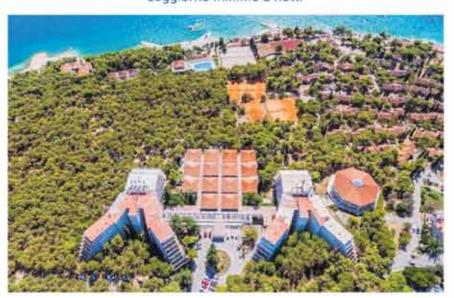
Villaggio turistico Kačjak 2*

Crikvenica: 33,50€ mezza pensione per persona. Camera standard con balcone, versante mare, soggiorno minimo 2 notti



Hotel Medena 3*

Seget Donji: 47,00€ mezza pensione per persona. Camera economy, versante parco, soggiorno minimo 2 notti



Villaggio turistico Polynesia 3*

Umago: 41,00€ al giorno affitto appartamento.

Appartamento 2+1 con balcone economy, versante parco/bosco, soggiorno minimo 3 notti



Adriatiq Hotel Zora 3*

Primoŝten: 57,00€ mezza pensione per persona. Camera comfort con balcone, versante mare, soggiorno minimo 3 notti



Hotel Narcis 4*

Rabac: 38,00€ mezza pensione per persona.

Camera standard,
soggiorno minimo 4 notti



Buona Pasqua!







- identificazione dell'utente al momento dell'accesso al servizio di e-banking per i cittadini
- autorizzazione delle operazioni
- conferma di avvenuto pagamento con carta di credito online
- accesso al sistema e-Gradani