



Archevêché des Églises de Tradition Russe en Europe Occidentale



Paroisse de l'Annonciation - Angers

Décoration des œufs de Pâques avec les pelures d'oignons



Vous trouverez ci-dessous la technique de décoration des œufs de Pâques qui est utilisée traditionnellement dans plusieurs régions d'Europe (notamment en Dalmatie – une région de Croatie d'aujourd'hui). Il existe d'autres manières de décorer des œufs. Cette méthode assez simple, utilise les ingrédients naturels et le résultat est somptueux !

Il vous faut :

- Une casserole en acier inoxydable (taille de casserole en fonction du nombre d'œufs que vous souhaitez colorer)
- Pelures d'oignons (rouge et/ou orange : les deux donnent une coloration rouge, mais la pelure d'oignon rouge donne une couleur plus intense). Il faut la quantité nécessaire pour bien remplir la casserole
- Une grande cuillère à soupe pour manipuler les œufs
- Œufs
- Des jolies feuilles de printemps fraîchement cueillies (persil, trèfles etc... qui vont servir à décorer les œufs)
- Ciseaux
- Vieux collants en morceaux de 10cm pour chaque œuf
- Fil de couture
- Huile de cuisine (tournesol, colza)
- Petit tissu en coton
- Options :
 - o 2 càs vinaigre de vin pour fixer la couleur
 - o 1 càs de gros sel (pour durcir les œufs)





Archevêché des Églises de Tradition Russe en Europe Occidentale



Paroisse de l'Annonciation - Angers

Préparation de la teinture (idéalement la veille) :

- Remplir la casserole de trois quarts d'eau et mettre les pelures d'oignons dans la casserole. Mettre éventuellement 1 càs de gros sel. Portez à ébullition. Mélanger les pelures pour s'assurer qu'elles soient bien recouvertes d'eau. Laissez frémir 5 à 10 min, pour qu'elles libèrent leur tanin, couper le feu et laisser refroidir.

Décoration des œufs :

- Vous pouvez plonger la petite feuille dans un verre d'eau pour la coller sur l'œuf



- Insérer l'œuf dans le collant découpé (10 cm) en fixant la feuille avec le collant



- Serrez FORT l'œuf à l'intérieur du collant et attachez le bout avec un fil (de façon à bien plaquer la plante contre l'œuf)



- Déposer les œufs dans la casserole avec la teinture (et les pelures) préparée au préalable





Archevêché des Églises de Tradition Russe en Europe Occidentale



Paroisse de l'Annonciation - Angers

Cuisson des œufs :

- Rajouter de l'eau si besoin (il faut que les œufs soient recouverts d'eau)
- Eventuellement rajouter 2 càs de vinaigre de vin
- Mettre le feu moyen et portez le tout à ébullition
- Dès que l'ébullition commence baissez le feu (sinon les œufs peuvent se casser) et laissez frémir 20 à 30 min à feu doux

Finition :

- Au bout de 20 à 30 min les œufs sont devenus durs
- Couper le feu
- Pendant que les œufs sont encore chauds sortez les un à un de la casserole
- Découpez et ôtez le collant
- Retirez la feuille pour révéler le dessin



- Imbibez un morceau de tissu en coton d'huile de cuisine, et passez-le sur les œufs encore chauds pour leur donner de la brillance
- Déposez les œufs dans une corbeille et décorez de feuilles de printemps



Utilisation

Traditionnellement, les œufs de Pâques sont consommés le jour de la Fête de Pâques. Chaque participant prend un œuf décoré. On tape l'œuf de son 'adversaire' en disant « Christ est ressuscité ! ». L'autre répond « En vérité Il est ressuscité ! ». Ensuite on mange les œufs cassés.

La joie est visible chez tous !

