

La tradición de los huevos de pascua, dependiendo del país, se lleva acabo de distintas formas. Como yo la viví de pequeña, era que durante la cuaresma no se podía tomar huevo, por lo que se cocían (para que aguantaran), se decoraban (en mi caso con azafrán, mercromina o pintura de uñas) y se metían en un bolsito realizado en crochet de hilo fino de algodón blanco (realizado con cadeneta fundamentalmente). Nos lo colgábamos en el cuello al llegar del cole o en nuestro cuarto, deseando que pasara la cuaresma para comérmolos. A veces si teníamos varios lo dejábamos meses (si no tienen golpes duran mucho). Si quieres saber más sobre esta tradición en otros países...

http://es.wikipedia.org/wiki/Huevo_de_Pascua

❖0. Huevo duro o vaciado.

❖1. PINTURA:

1.1 → TINTADOS:

- NATURALES: hervir con remolacha, cebolla, frutos del bosque, cúrcuma, espinacas, azafrán, mercromina...(Anexo 1)
- Con tintes en frío (Para ello introduce el huevo en una taza con 1 cucharada de colorante alimenticio y 2 cucharadas de vinagre., también los venden en el mercado)
http://www.youtube.com/watch?v=V1IQ-XncS_0&NR=1&feature=endscreen
- Laca de uñas de distintos colores y/o metalizadas.
- Tipex (sobre los oscuros, coloreados o pintados con pintura de pizarra).
- Pintura acrílica, acurelas, de manos, de spray, de tela, purpurina, marmoleados (anexo 2)...
http://www.youtube.com/watch?v=s9m_x8BDJkE
- Rotuladores indelebles
 - o <http://www.youtube.com/watch?v=LCQ9GCUUy6Y>
 - o Rotulador, vaciado y temperas:
<http://www.youtube.com/watch?v=SE35J1mBSpA&feature=fvwp&NR=1>

1.2 → RESERVADO (técnica de tapar zonas) (anexo 2 y 5):

- Con hojitas pegadas con clara de huevo (sin batir) o agua, metidas en una media, atar.
- Reservado con cera con parafina, gomet, guta, pegamento, arroz, gomas, cuerdas, cinta aislante (http://www.youtube.com/watch?v=IN8AFR_Yyvg)...

1.3 → VARIOS;

- Con decoupage: <http://www.youtube.com/watch?v=gdnAyzbpHQ4>
- Con objetos adheridos; botones, abalorios, cintas, cuerdas, legumbres, pegatinas, adhesivos, cuerdas, hilos, telas, forrados de crochet, fieltro, troquelados de papel... (ver anexo 6 de fotos)
- Marmoleado (Anexo 2. 7) y Efectos. (Anexo 5).
- Laca de uñas al agua: <http://genteeasociacioncultural.blogspot.com.es/2012/03/taller-de-pintura-moderna-de-huevos-de.html>
- Regalo sorpresa, Anexo 4.
- Colorear huevos de pascua on line: <http://fiestas.dibujos.net/pascua/huevos-de-pascua-iii.html>

❖2. TRUCOS ÚTILES: para mejor sujeción del huevo colocarlo sobre un rollo de papel higiénico, cilindro de fixo o similar. Otro para el huevo hueco es sobre polispán con alfileres. Para pintar usar bastoncillos, palillos de dientes, lapiz con goma, pluma, tampon con goma, patata...



❖3. SOPORTES: Ver hojillas del anexo 6 y archivo de "posibilidades decorativas de los huevos", suelen ir acompañados de soportes de cartulina, fieltro, ojitos, borlitas, escobillones...

❖ 4. RELLENO:

- Confeti (<http://www.youtube.com/watch?v=6kBnud7UGgl>)
- Lacasitos. <http://www.youtube.com/watch?v=4f9fzITZYgc>
- Harina, arroz, caramelos, chocolate, gelatina, cera (para hacer una vela)...

❖ 5. **VACIADO:** Para vaciar los huevos hacer dos agujeritos (punzón, tornillo, cutex, aguja, lezna, punta de cuchillo...), uno en cada extremo, y soplar de uno de los lados (el mas pequeño) para que el contenido salga (o chupar si se quiere tomar el huevo crudo, esto se hacia antes mucho), el agujerito debe ser pequeño para que no estropee la decoración.

Ver: <http://www.youtube.com/watch?v=I5KQKC2hXck>
http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=VPxfZwjUsbo

❖ 6. **SUJECCIÓN:** del huevo ahuecado y decorado: introducir un alfiler doblado con un hilo.

❖ 7. **CURIOSIDADES:** + Huevo geoda: http://www.youtube.com/watch?v=OcZ_gapGYrA
+ Regalo sorpresa....mensaje en un huevo. Anexo 4

❖ 8. HUEVOS DE CHOCOLATE:

- 500 gramos de chocolate cobertura blanco o negro
- Confites de colores
- Glacé real
- Moldes especiales (o cáscaras de huevos)

Preparación:

- Rallar el chocolate con cuchillo y colocarlo en un tazón. Poner éste en un recipiente con agua caliente hasta lograr derretirlo. Retirar y dejar enfriar un poco.
- Volcar el chocolate derretido en el molde de cáscara de huevos, expandir a toda la superficie y volcar el excedente.
- Llevar a la heladera hasta que esté solidificado y desmoldar. Así, colocar de a dos cáscaras boca abajo sobre una placa algo caliente. Al derretirse los bordes, colocar en el interior los confites y pegar las dos mitades.
- Decorar esta unión con glacé real, y decorar los huevos. No caliente demasiado el chocolate, pues no podrá despegarlos del molde si se excede en temperatura.

Glacé Real: Colocar en un bol, limpio y seco 2 claras, batir a punto de nieve e incorporar de a poco 350 gr de azúcar impalpable tamizado, alternando con el jugo de limón (1 Cucharada), continuar batiendo hasta conseguir un glacé muy blanco y esponjoso, si el glacé se va a utilizar para cubrir tortas, debe agregarse, cuando ya esté listo, un chorrito de agua hirviendo, batir bien y utilizar inmediatamente, esto se hace para que el glacé se deslice con mayor facilidad por la superficie y perfiles de la torta, a la vez que quedará más terso. Si el glacé se va utilizar para decorar, se le debe agregar más azúcar impalpable y prescindir del agua caliente. Este baño se puede colorear y dar sabor con colorantes vegetales y esencias, se calcula aproximadamente 200 gr. de azúcar impalpable por cada clara, todo depende del tamaño de las claras

De chocolate con globos, (bioguaia)

<http://www.facebook.com/photo.php?fbid=482529335129820&set=a.105017012881056.3271.104438892938868&type=1&theater>



❖ 9. **HUEVOS DE GELATINA:** Hacer gelatina de sabores y verter dentro de los huevos vacíos y limpios. Cuando se enfríe retirar la capa exterior con mucho cuidado.

Bolsita de crochet: Montar 6 cadenetas = <http://www.youtube.com/watch?v=HTGc6DNqkow> de hilo blanco de algodón fino y cerrar.

1º vuelta: (1 cadeneta/1 punto bajo = <http://www.youtube.com/watch?v=nhz3jbMGesc>) x 9. No cerrar, seguir. 2º vuelta: (2 cadenetas/1 punto bajo), seguir, 3º vuelta: (3 cadenetas/1 punto bajo)+ añadir uno mas, seguir, 4º vuelta: (4 cadenetas/1 punto bajo) + añadir uno mas, seguir, 5º vuelta: (5 cadenetas/1 punto bajo)+ añadir 1 mas...ir viendo el tamaño, depende del hilo/aguja. Se puede hacer también con el punto alto en vez de bajo. Hacer una cadeneta muy larga y pasar uno si uno no por la última vuelta.

Anexo 1:

Cómo pintar los huevos de Pascua con colorantes naturales

Colorantes y colores que permiten obtener		Variantes de decoración
<p>Piel de cebolla*</p> 	<p>Echar piel de cebolla en el agua y hervir. Quitar del fuego por unos 30 minutos, luego cocer huevos en la infusión recibida</p>	<p>Lunares: huevos mojados rebozar en arroz, envolver en gasa y cocer***</p> <p>Ornamento en forma de hojas: poner encima de las cáscaras de los huevos hojas mojadas en agua de árboles, plantas domésticas o perejil, envolver apretadamente en gasa y cocer***</p> <p>Figurillas: cortar figurillas de papel espeso, poner encima de las cáscaras de los huevos, envolver apretadamente en gasa y cocer***</p> <p>Rayas: envolver huevos con hilos apretadamente, cocer (no usar hilos multicolores que se destiñen para evitar chorreaduras)</p>
<p>Hojas de abedul</p> 	<p>Cocer hojas de abedul durante 10 minutos (se puede usar hojas secas). Cocer huevos en la infusión recibida</p>	
<p>Café**</p> 	<p>Echar 4 cucharadas de café molido en un vaso de agua y en ese líquido cocer huevos</p>	
<p>Cáscaras de las semillas de girasol (sin tostar), piel de cebolla roja, amentos colgantes del álamo, flores de malva, campanillas de invierno, arándano y saúco</p> 	<p>Echar agua al colorante, hervir. Quitar del fuego por unos 30 minutos, luego cocer huevos en esa infusión</p>	
<p>Lombarda</p> 	<p>Picar el repollo, añadir 5 cucharadas de vinagre, echar agua, dejar por toda la noche. Por la mañana cocer huevos en esa mezcla sin sacar lombarda</p>	
<p>Hojas de espinaca, ortiga, lirio de los valles, prímula, coraza de aladierna y de fresno.</p> 	<p>Echar agua al colorante, hervir. Quitar del fuego por unos 30 minutos, luego cocer huevos en esa infusión</p>	
<p>Cascarón de nuez, coraza del manzano silvestre joven, retoños del álamo, flores de manzanilla y azafrán, croco, hipérico</p> 	<p>Echar agua al colorante, hervir. Quitar del fuego por unos 30 minutos, luego cocer huevos en esa infusión</p>	
<p>Naranjas o limones, zanahoria</p> 	<p>Cocer huevos en agua y frotar con jugo</p>	
<p>Remolacha o arándano, bayas del cerezo aliso</p> 	<p>Cocer huevos en agua y frotar con jugo</p>	

Recomendaciones

- ▶ Antes de cocer huevos, déjelos que se calienten hasta la temperatura ambiental
 - ▶ Antes de pintar huevos, lávelos con jabón: el color resultará más homogéneo
 - ▶ Para que los huevos brillen después de pintados, úntelos con aceite y frote con tela
 - ▶ Para que el color resulte más intenso, ponga los huevos en la solución colorante en el frigorífico por toda la noche
- * Depende de la cantidad de la piel que se tome
 ** Depende del tiempo que se cueza
 *** Sumergido en la infusión colorante

Anexo 2: <http://www.bebesymas.com/consejos/siete-ideas-para-decorar-huevos-de-pascua>

dice:



1. Huevos metálicos. Siempre vaciando primero los huevos podemos decorarlos de una forma fácil y rápida pintándolos con pintura en spray de color dorado, plateado o de colores metalizados. Luego puedes colocarlos en una cesta de mimbre con un llamativo lazo.

Otro de purpurina: <http://www.youtube.com/watch?v=UsM2EwqtJ0w>

2. Pollitos. Con un trozo de fieltro rojo puedes hacer unos preciosos pollitos de Pascuas. Primero tienes que vaciar los huevos. Puedes pintar algunos de amarillo y otros dejarlos blancos o marrones. Pinta los ojos de los pollitos con un rotulador negro. Recorta los picos en forma de triángulo, las patas y las crestas de los pollitos y pégalas en los huevos con mucho cuidado. Puedes comprar huevos de diferentes tamaños e incluso huevos de codorniz para hacer pollitos más grandes y más pequeños.

3. Pollitos en el nido. Al estilo de la manualidad anterior pero con un trozo de papel de seda podemos hacer tres bebés pollitos en un nido. Los picos pueden ser de color naranja o rojo. Se dobla la hoja por la mitad y se cortan pequeños triángulos para hacer los picos de forma que cuando abramos la hoja el pico parezca abierto. Lo pegamos y hacemos lo mismo con otro color (puede ser azul o verde) para las alas. Recortamos 6 alas suponiendo que vamos a hacer 3 pollitos en la cesta y para terminar los colocamos en una cesta o en un plato decorado con pajitas a modo de nido.

4. Conejitos. De una forma muy similar podemos hacer unos adorables conejitos. La clave está en usar los huevos acostados en lugar de “de pie”. Lo primero es vaciar y pintar los huevos con pintura acrílica de colores pastel. Pintar los ojos en uno de los extremos y colocamos una bolita de algodón a modo de nariz. Con una bolita más grande tapamos el otro agujerito de vaciado a modo de cola del conejito. Por último, recortamos papel de seda de diferentes colores a modo de orejitas y las pegamos. Para terminar, podemos colocar los huevos en moldes de papel de repostería decorados.

5. Con purpurina. Una alternativa muy delicada para decorar los huevos de Pascua es abrillantarlos con purpurina. Lo ideal es conseguir cinta celo de doble faz o stickers con pegamento de ambos lados para que la purpurina quede adherida a la forma que queramos darle. Si no conseguimos, siempre podemos recurrir al pegamento. Colócalo con un pincel fino dibujando el motivo que quieras como por ejemplo flores o lunares (no hay que complicarse con los dibujos) y luego esparcirles la purpurina para que se adhiera.

6. Con aplicaciones de pasto y flores. Previamente vaciados y secos, se pintan los huevos con pinturas acrílicas de diferentes colores y se dejan secar. Una vez secos, necesitamos alrededor de entre 10 y 20 pastitos para cada huevo. Con una mezcla de pegamento de cola y agua a partes iguales y la ayuda de un pincel los vamos colocando alrededor del huevo. Lo mismo se puede hacer con aplicaciones de flores secas que se venden en planchas en algunas casas de decoración.

7. Símil mármol. Esta técnica les encantará a los niños por sus efectos “mágicos”. Como siempre, primero vaciar y dejar secar los huevos. Prepara un bol por cada color que vayas a usar. Luego añade una cucharada de aceite, una de vinagre, una de colorante para alimentos y agrega agua tibia suficiente hasta que cubra el huevo. Revuelve y mete y saca el huevo de la mezcla hasta obtener el color deseado. Seca el huevo con papel de cocina y repite lo mismo en otro recipiente hasta con otro color para darle al huevo el efecto del mármol. Luego déjalo secar.

Anexo 3:

<http://es.paperblog.com/cuatro-tendencias-actuales-para-decorar-huevos-de-pascua-1727356/Cuatro-tendencias-actuales-para-decorar-huevos-de-Pascua>



1. Siluetas vintage para decorar los huevos de Pascua.

Pinta los huevos de Pascua ayudándote de una plantilla o si eres muy mañoso o mañosa, a mano alzada. O si tienes cuños o estampadores con siluetas vintage.

2. Pintura pizarra para decorar los huevos de Pascua.

En [Oleander Plum](#) nos proponen seguir otra tendencia de decoración a la hora de adornar nuestros huevos de Pascua; la pizarra. Podrás cambiar su decoración fácilmente para otros años, tan solo borrando la tiza y pintando otros motivos distintos. Tendrás que conseguir algo de pintura pizarra y pintarlo con ella.

3. Letras y números para decorar los huevos de Pascua.

Si hablamos de tendencias decorativas, no podían faltar los números y las letras. ¿Por qué no decorar con grafismos nuestros huevos de Pascua?

Esta actual tendencia no se les ha pasado en el blog de Vitt hus med vita knutar, donde he encontrado la fotografía superior y que ilustra cómo decorar huevos de Pascua con números y letras.

Si quieres decorar los huevos de Pascua con esta tendencia, atrevete a escribir frases enteras, usa únicamente números para sorprender o escribe las iniciales de cada miembro de tu familia en un huevo. Todo vale decorando con letras y números.

Puedes escribir poesías, dedicatorias, acertijos, refranes...

4. Crochet shabby chic para decorar los huevos de Pascua.

Para decoradores avanzados es esta última idea para decorar huevos de Pascua. Se trata de la propuesta que he encontrado en Belle Blanc, de decorar huevos de Pascua con crochet. De cualquier forma, he querido mostrarte esta idea para decorar los huevos en Pascua porque concuerda perfectamente con otra tendencia de decoración actual; el shabby chic.

Son **cuatro ideas para decorar los huevos de Pascua** este año. No tienen que ser las que vas a utilizar, pero sí pretendo con ellas, inspirarte para **decorar tus huevos de Pascua** de manera diferente este año. ¿Te han gustado?

Anexo 4:

Regalo sorpresa....mensaje en un huevo (<http://www.poppytalk.blogspot.com.es/2010/04/happy-hippity-hop.html>)



Anexo 5. Espectacular este blog del que he sacado los efectos:

<http://www-en-rhed-ando.blogspot.com.es/2011/02/como-decorar-huevos-de-pascua.html>

EFFECTOS:

1. Efecto sombreado (Con arroz).

El huevo tiene que estar húmedo para que el arroz seco se pegue perfectamente, envolver en gasa, de manera uniforme la distribución de arroz para el huevo. Mejor arroz largo, cocer media hora a fuego lento, y dejar enfriar después...



2. Efecto rayos de luz

Tomamos un huevo crudo y se envuelve con gomas. Cocer a fuego lento media hora, y dejar enfriar después...



3. Efecto Mármol

Tomar el huevo, envolverlo en cáscara de cebolla envolver en un trapo de algodón con gomas, para fijarlo bien. Cocer media hora a fuego lento, dejar después enfriar...



4. Efecto impresión de hojas

Tomamos un huevo crudo y rodeamos de hojas (las que queramos). Por ejemplo, una hoja de cualquier planta de interior. A continuación, fijar fuertemente con una gasa. Y cocer a fuego lento durante media hora, dejar enfriar después...



Anexo 6. FOTOS (...para coger ideas):





