

La tradizione pasquale

L'UOVO DI PASQUA DALL'ANTICHITÀ AI GIORNI NOSTRI

L'uovo di Pasqua è un dolce della tradizione pasquale, divenuto nel tempo uno dei simboli della stessa festività della Pasqua cristiana, assieme alla colomba. La tradizione del classico uovo di cioccolato è recente, ma il dono di uova vere, decorate o dorate, è correlato alla festa pasquale sin da tempi molto più antichi. L'uovo è sempre stata una figura dai marcati tratti simbolici sin dai tempi antecedenti al sorgere della religione cristiana. Le uova, infatti, hanno spesso rivestito il ruolo del simbolo della vita in sé, ma anche della sacralità, anche molti millenni avanti Cristo: secondo alcune credenze di molte religioni pagane e mitologiche del passato, il cielo e il pianeta erano considerati i due emisferi che andavano a creare un unico uovo, e le uova costituivano la vittoria della vita. Gli antichi Egizi,



inoltre, lo consideravano come il fulcro dei quattro elementi dell'universo (acqua, aria, terra e fuoco).

La tradizione del dono di uova è documentata già fra gli antichi Persiani, dove era diffusa la tradizione dello scambio di semplici uova di galline all'avvento della stagione prima primaverile, seguiti nel tempo da altri popoli antichi quali gli Egizi, i quali consideravano il cambio di stagione una sorta di primo dell'anno, i Greci e i Cinesi. Spesso le uova venivano rudimentalmente decorate a mano.

L'usanza dello scambio di uova decorate si sviluppò poi anche, nel Medioevo come regalo alla servitù. Nel medesimo periodo l'uovo decorato, da essere essenzialmente il simbolo della rinascita primaverile della



natura, andò ad intrecciarsi con il Cristianesimo divenendo il simbolo della rinascita dell'Uomo, di Cristo: la diffusione dell'uovo come regalo pasquale sorse probabilmente in Germania, quando fra i tradizionali doni di Pasqua fece la comparsa il regalo di semplici uova. Sempre nel Medioevo si diffuse anche la tradizione della creazione di uova artificiali fabbricate o rivestite in materiali preziosi quali argento, platino od oro, ovviamente destinata agli aristocratici e ad i nobili: Edoardo I, re d'Inghilterra dal 1272 al 1307, commissionò la creazione di circa 450 uova rivestite d'oro e donate in occasione della Pasqua. Ma la ricca tradizione dell'uovo decorato è dovuta all'orafo Peter Carl Fabergè, che nel 1883 ricevette dallo zar il compito di preparare un dono speciale per la zarina Maria; l'orafo creò per l'occasione il primo uovo Fabergè, un uovo di platino smaltato di bianco contenente un ulteriore uovo, creato in oro, il quale conteneva a sua volta due doni: una riproduzione della corona imperiale ed un pulcino d'oro. La fama che ebbe il primo uovo di Fabergé contribuì anche a diffondere la tradizione del dono interno all'uovo. In tempi più recenti l'uovo di Pasqua maggiormente celebre e diffuso è il classico uovo di cioccolato, la cui diffusione è stata probabilmente incentrata nell'ultimo secolo.



Come realizzare un uovo...

...di cioccolato

Ingredienti: 300 grammi di cioccolato fondente.
Occorrente: un pentolino piuttosto largo; una ciotola non troppo profonda dai bordi larghi (ma di diametro leggermente inferiore a quello del pentolino); due stampi per uova in plastica semi rigida di altezza 16 cm; una teglia da forno grande.

Procedimento: Fate bollire un pò di acqua dentro al pentolino. Mettete il cioccolato in pezzi dentro alla ciotola, quindi posizionate la ciotola dentro al pentolino (a fuoco spento) in modo che poggi sui bordi e coprite con un piatto o un coperchio. Fate attenzione che il fondo della ciotola non finisca immerso dentro l'acqua e lasciate che il cioccolato si sciolga lentamente (dovrebbe metterci circa 10 minuti). Una volta che si sarà ben sciolto mescolate e spalmate il cioccolato all'interno degli stampi aiutandovi con una spatola. Lasciate raffreddare e poi riponete dentro al frigo per circa mezz'ora. Ripetete questa operazione altre due volte, in modo che il vostro uovo di Pasqua risulti abbastanza spesso. Quando le due metà dell'uovo si saranno indurite staccatele dagli stampi facendo molta attenzione a non romperle e pareggiate i bordi con un coltello dalla lama sottile. A questo punto poggiatele sul fondo di una teglia che avrete fatto scaldare precedentemente in forno, in modo da fare sciogliere leggermente il cioccolato sul bordo ed unitele esercitando una leggerissima pressione. Infine, regalate l'uovo, magari ben



avvolto dentro a della carta stagnola, ai vostri nipotini e pretendete che ciascuno di loro ve ne faccia assaggiare almeno un pezzetto!

FONTE: <http://www.guadagnorisparmiando.com/ricette-economiche-2/risparmiare-sulluovo-di-pasqua-ecco-qualche-alternativa/>

...colorato

Per prima cosa si deve procedere con la scelta dei colori (e quindi dell'ingrediente necessario per la colorazione) e poi far bollire le uova secondo il metodo che vi spiegheremo dopo.

Noi consigliamo di utilizzare delle colorazioni naturali ottenute con verdure o spezie in modo da poter colorare le uova e di poterle mangiare in tutta tranquillità. Ecco alcuni ingredienti naturali per ottenere le diverse



colorazioni dei gusci:

Rosso: per colorare le uova di rosso utilizzare delle barbabietole rosse grattate

Arancio: per ottenere l'arancio occorrono le cipolle

Verde: se volete colorare le uova di verde usate delle foglie di spinaci

Giallo: se vi piacciono le uova colorate di giallo usate dello zafferano

Blu: per ottenere il blu ci vogliono le foglie di cavolo rosso

Marrone: usare del caffè forte

PROCEDIMENTO

Passare un panno umido con aceto sul guscio delle uova: in questo modo saranno ricettive al massimo per la colorazione.

Riporre tutte le uova in una pentola e coprirle con l'acqua e 1 cucchiaino di aceto. Aggiungere il componente per la colorazione: aumentare la quantità/dose in base al numero delle uova che volete colorare.

Portare l'acqua ad ebollizione e far bollire le uova per circa 15 minuti. Togliere dal fuoco e riporle in un piatto. Per rafforzare la colorazione riporle in frigo per una notte intera.

Se volete potete poi usare qualche goccia di olio di oliva e lucidarle con un panno morbido o con dell'ovatta.

FONTE:<http://www.amando.it/pasqua/decorareuovapasqua.htm>