



**LO ABBIAMO FATTO IN TANTI DA BAMBINI: TINGERE LE UOVA FACEVA PARTE DI UNA TRADIZIONE DIVERTENTE CHE INSEGNAVA PURE A SCOPRIRE IL POTERE COLORANTE DELLA NATURA E DEGLI ALIMENTI**

## I colori della PASQUA

Pasqua è in arrivo, ed è tempo di pensare alle uova per decorare la tavola e la casa. La nostra proposta è rigorosamente handmade e ispirata alla natura: queste uova hanno sfumature delicate e polverose, ottenute grazie all'uso di coloranti naturali rubati alla dispensa. Mirtilli, curcuma e bucce di cipolle rosse, ma anche spinaci, barbabietole o cavolo rosso, sono infatti perfetti per tingere facilmente le uova sode.

Per ottenere questi colori, fate bollire in due pentolini separati le bucce di cipolla rossa e i mirtilli schiacciati con una forchetta per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare, quindi filtrate e utilizzate l'acqua colorata per cuocervi le uova, aggiungendo un cucchiaino di aceto bianco. Per realizzare uova dorate, rassodatele invece aggiungendo all'acqua di cottura della curcuma e un cucchiaino di aceto.

Con delle strisce di cartoncino realizzate dei porta-uova su cui sistemarele finché saranno perfettamente asciutte, in modo che il colore si fissi in modo uniforme. Abbinare le uova a rafia naturale, paglia e uova di quaglia: saranno la decorazione perfetta per una tavola di Pasqua dal mood natural chic.