

Šaranje vaskršnjih jaja voskom



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 1 kesica boja za tkaninu
- 1 kašićica soli
- 1,5 l vode

Šaranje jaja:

- 1 kuglica cistog pcelinjeg voska
- 1 sveca
- 1 šaraljica sa perom
- kanap

Skidanje boje i šare od voska:

- 1 l vode
- 0,4-0,5 dl sirceta
- 1 pamucna krpa
- 1 žilet

Priprema

U vodu dodati so i staviti da vri. Kesicu crvene boje za tkaninu rastvoriti u malo tople vode i dodati u vodu. Spustiti pažljivo kašikom jaja i na tihoj vatri kuvati 10-tak minuta, da lepo prime boju.

Izvaditi i ostaviti da se prohlade, ali ne i da budu potpuno hladna, jer se lakše šara po toploj jajetu (vosak se na njemu lakše topi i šare se brže i lakše povlacen).

Na plamenu svece potamniti vosak (kaže se "uciniti" vosak), tako što se kuglica voska (mora biti cist pcelinji vosak) malo spljošti, natakne na pero šaraljice i okreće malo sa jedne, malo sa druge strane, povremeno sklanjajući sa plamena, da ne kaplje.

Postupak ponavljati dok vosak ne postane potpuno crn. Šaraljicu imam godinama istu, a napravljena je od pera za naliv - pero (tzv. penkala), koje je umetnuto u rascep drvenog štapica, dugog 12-15 cm (da je zgodno držati u ruci). Kada se ubaci pero u rascep, debljim koncem se omota unakrst, da se učvrsti i da se ne pomera.

Tokom šaranja, konac se natopi voskom i ojaca mesto uklještenja pera.

Nagaravljen topao vosak se stavi na nokat levog palca (za one koji pišu desnom rukom), malo pritisne, a cim se prohladi, kuglica voska se učvrsti na noktu.

Vrhom pera se uzme vrlo malo voska i prinosi plamenu svece (koja mora biti manje visine, do 15 cm, da se ne prenosi sa velike visine, jer se vosak brzo ohladi i ne mogu se šare iscrtavati), a onda bržim pokretima vrhom pera se crtaju šare po jajetu.

Savet: Jaja moraju biti sobne temperature, ako su hladna, znoje se i teže se šara, jer svojom temperaturom brže prohlade vosak.

Postupak šaranja u pocetku izgleda nemoguc, dok se malo ne uvežbaju pokreti zahvatanja voska, prinošenja plamenu svece i donošenja pera do jajeta, dok se ne osloboodi ruka, a onda ne možete da prekinete i sanjate šaranje.

Još jedan savet: Pero sa zahvacenim voskom ne treba dugo držati na plamenu, jer vosak izgori, pa se ne mogu povlacići crtice, jer ustvari, na peru više nema voska.

Ofarbana i preko farbe našarana jaja staviti u plasticnu posudu sa rastvorom sirceta i vode i ostaviti ih oko 1 sat. Nakon toga izvaditi ih iz rastvora i pamucnom krpom brisati boju sa jaja, ali vrlo pažljivo, da se jaje ne pritsika ili ljska ne zdrobi. Ukazuje se prirodna boja jajeta (bela ili krem, kakvo je bilo prvobitno jaje), na ljsuci ostaju šare od voska, a ispod njih se po malo naziru šare u boji, u kojoj je jaje bilo obojeno.

Sirce nagrize boju koja je van voska, a boju ispod šare od voska ne može da nagrize. Kada je boja izbrisana, nad vecim komadom papira skidajte - stružite žiletom svaku crticu od vostane šare, kada ce se na ponovo belom jajetu ukazati predivna šara u boji u kojoj je prvobitno ofarban jaje.

Radi sjaja, jaja premazati masnom krpom.

Klasично šaranje jaja je u obrnutom postupku - prvo se šaraju voskom neofarbana i nekuvana jaja, pa se farbaju u željenoj boji, nakon vaenja iz farbe, malo prohlade, ali dok su još topla, skida se vosak sa njih pamucnom krpom, zatim još jednom cistom, pa onda premažu trecom krpom, umocenom u mast ili ulje, da dobiju sjaj.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.