

Piękne, kolorowe i przeróżnie zdobione. Pisanki na świątecznym stole są symbolem życia. Ale ciekawostką jest, że na przykład dawniej to właśnie z nich sobie wróżono i przepowiadano przyszłość. Historia dekorowania jajek jest bardzo długa. Najstarsze znaleziono podczas prowadzenia wykopaliisk na terenie dawnej Mezopotamii, Cesarstwa Rzymskiego, w Egipcie i w Chinach. O polskich pierwsze wzmianki pochodzą z X wieku. Odkryto je w czasie prac archeologicznych w Opolu.

SPOSOBY WYTWORU PISANEK W RÓŻNYCH REGIONACH POLSKI

Pierwotna forma zdobienia pisanek przetrwała na Podhalu, ziemiach lubelskich, rzeszowskich, rawsko opoczyńskich, radomskich, krakowskich i na Śląsku. Znajdziemy na nich powtarzające się elementy, które ukształtowały się przez wieki trwania zwyczaju. Wzory najczęściej wywodziły się z przyrody, która podsuwała pomysły, czym udekorować skorupkę. Uzupełnieniem rysunków, o których można powiedzieć, że są arcydziełami sztuki ludowej, była po prostu ludzka fantazja. W województwie Krakowskim i w okolicach Łowicza popularne są zwłaszcza nalepianki. Powstają przez ozdabianie skorupki jajka różnobarwnymi wycinankami z papieru. Na Mazowszu występuje kilka typów pisanek. Najpopularniejsze w okolicach Warszawy są tzw. pisanki opoczyńskie robione techniką batiku. Na skorupkę nanosi się specjalnym pisakiem rozgrzany wosk. Gdy zastygnie, jajo zanurza się w barwniku. Tradycja nakazuje zamiast kupionych w sklepie syntetyków wykorzystać "farby" naturalne. Na czarno barwi wywar z kory dębu, na zielono - młode zboże, na różowo - burak ćwikłowy. Różne odmiany brązu i żółtego możemy uzyskać, zanurzając jajka w wywarze z łusek cebuli. Później jajo polerujemy i uzyskujemy biały wzorek. Można wiele razy zanurzać ufarbowaną pisanekę w różnych barwnikach. Dzięki temu uzyskamy najbardziej charakterystyczne na Mazowszu "święteczne jajo" - kolorowe motywy wyrysowane na czarnym tle.

JAK NATURALNIE UBARBOWAĆ JAJKA WIELKANOCNE ?



dynia



kapusta



pietruszka i szpinak



łupiny czerwonej cebuli



 /MOTYWATOR.TV

kawa



burak



kukruma i szafran