

LA CURIOSA HISTORIA DE LOS HUEVOS DE PASCUA

▶ Al final de la Cuaresma y durante los días de Semana Santa, es muy frecuente ver en los escaparates de las pastelerías los famosos “huevos de Pascua” o “monas de Pascua”. Pero ¿por qué aparecen siempre durante estos días del año? Os lo contamos y os proponemos dos actividades, una de ellas ¡muy sabrosa!.

Para conocer el origen de esta tradición hay que retroceder casi dos mil años en el tiempo. Cuenta la historia que María Magdalena fue a predicar por el sur de Francia tras la resurrección de Jesús. En su viaje, tuvo ocasión de cenar con el emperador Tiberio. Cuando el emperador romano la vio llegar con un huevo en el regazo y escuchó su mensaje: que Jesús había resucitado, se mofó de ella diciendo: “un hombre puede volver de la muerte tan fácil como el huevo que tiene en su mano puede volverse rojo”. Acto seguido, el huevo se volvió rojo.

A partir de este suceso, se difundió por muchos lugares del mundo esta tradición, convirtiéndose el huevo en símbolo de la Resurrección y aportando cada uno su toque original.



En la Europa del siglo IX, la Iglesia prohibió consumir huevos durante la Cuaresma, hasta llegar la Pascua. Al simbolizar la resurrección de Jesús, se convirtió en un regalo muy frecuente entre amigos y familiares, pero al no poderse comer en cuarenta y seis días, y no existir frigorífico por aquellos tiempos, se extendió la costumbre de cubrirlos de cera. Así se conservaban mejor y, además, podían cubrirlos de intensos coloridos.

Fue en el siglo XVIII cuando comenzaron a hacerse huevos de Pascua de chocolate, convirtiéndose en un rico postre. Puede que algunos de vosotros les llaméis también “monas” de Pascua. Esta expresión proviene muy posiblemente del término árabe “munna”, que significa “provisión de la boca” y que consistía en un bollo dulce que regaban los moriscos a sus señores.

ACTIVIDAD 1.

Sólo necesitas: papel o cartulina, tijeras, pinturas y cordones de colores, hilo o lana.



ACTIVIDAD 2. HAZ TU HUEVO DE PASCUA CON MOLDES CASEROS

Preparación del chocolate

Ingredientes: cacao en polvo y chocolate cobertura.

Paso a paso.

1. Cortamos el chocolate en trocitos pequeños y lo calentamos al baño maría.
2. Le damos vueltas hasta que esté líquido.
3. Probamos, con la ayuda de una cuchara de madera, la temperatura.
4. Cuando esté templado, ya lo tenemos listo para manipularlo.
5. Extendemos el cacao en polvo por a superficie interna. Si tienes una brocha de pastelería, ¡perfecto!. Si no, con los dedos.
6. Vertimos el chocolate derretido templado, de forma que cubra la totalidad de la superficie interior y lo introducimos en el frigorífico.
7. Una vez enfriado, lo desmoldamos ayudándonos de una cuchara y repetimos el procedimiento para disponer de dos mitades iguales.
8. Una vez tenemos las dos mitades enfriadas, antes de unir las con podemos introducir una sorpresa.
9. Antes de unir las dos mitades, si es necesario, igualamos un poco las zonas de unión con un cuchillo y las unimos las dos mitades con chocolate derretido.
10. Las dejamos enfriar en el frigorífico hasta que esté el chocolate sólido.

Preparación del molde.

Necesitamos limones, un cuchillo y una cuchara.

Paso a paso.

1. Parimos el limón por la mitad, longitudinalmente.
2. Vaciamos la cáscara y raspamos con un cuchillo la parte blanca para que sea lo más homogénea posible.