

Tisková informace

**Zdobení vajec na farmách Roter Hahn má své kouzlo!**

**Praha, 15. březen 2023 – *Velikonoční období s sebou přináší zvyky a tradice, které nás stále baví. V jednotlivých zemích i regionech se mohou od sebe lišit. Podívali jsme se na jihotyrolské farmy Roter Hahn, jak udržují velikonoční zvyklosti a užívají si předjarního času. K tradičním slavnostním okamžikům spojeným s Velikonocemi patří malování velikonočních vajec.***

Na Zelený čtvrtek se schází celé rodiny a společně barví vajíčka. Na farmách Roter Hahn dobře vědí, jak získat krásně barevná vajíčka s použitím čistě rostlinných produktů. Je samozřejmé, že používají pouze vejce od vlastních slepic z volného chovu, ideálně ta bílá. Pro zelené zbarvení vajíček zvolí špenát, petrželku a třezalku, chtějí-li získat tyrkysový odstín, pomůže jim s tím červené hlávkové zelí. Modré zbarvení snadno docílí pomocí borůvek, žlutý odstín získají díky květu vanilky, šafránů či listům jabloní. Do oranžova zbarví vajíčka mrkev a do červena zase červená řepa. Hnědé zabarvení snadno vykouzlí pomocí slupek z červené cibule, kávy či čaje.

Aby získali barvu na vajíčka, postupují tak, že nejprve naporcují zvolené suroviny na malé části, případně je nastrouhají a pak vše vaří podle pravidla které říká: u zeleniny potřebujete 500 g na 2 litry vody, vše nejdříve krátce namočte a poté vařte asi 35 minut. U květů, listů a bobulí vezměte 30 až 100 g na 2 litry vody. Namočte je na několik hodin a poté vařte 25 až 30 minut. A barvíte-li pomocí kávy a čaje, vystačíte s 30 až 50 g na 2 litry vody, namáčení není nutné, vše jen vařte 25 až 30 minut.

Vajíčka, nejlépe s bílou skořápkou, uvaří natvrdo, potřou octovou vodou a poté je asi na půl hodiny vloží do vychladlého barviva. Vajíčka opatrně obracejí, aby bylo zbarvení rovnoměrné. Potom je vysuší v utěrce a natřou špekovou kůží, aby vejce dostala správný lesk. Takto obarvená vejce mohou ještě zkrášlit tak, že pomocí špičatého předmětu udělají na jejich povrchu různé linky. Horní barevná vrstva se tím seškrábne a zvolený vzor jde krásně vidět.

Malovaná vejce nejenže jako oblíbená dekorace dotváří velikonoční atmosféru. V některých jihotyrolských regionech, například v Alta Badii, dokonce jako projev lásky. Mladé ženy zde darují barevná velikonoční vajíčka muži, kterého si chtějí v témže roce vzít. ☺

Vajíčka od spokojených slepic uvařte natvrdo, a před barvením je pomažte octovou vodou.



Podle návodu vyrobte barvivo a natvrdo uvařená vejce vložte do vychladlého barviva.



Nechejte je půl hodiny ležet a pravidelně je otáčejte, a nakonec vyjměte.

Položte je na osušku a počkejte, až uschnou, naleštěte je špekovou kůží, nebo je dále ozdobte.

**Fotografie č. 1.:** Bílé vajíčko, ©Roter Hahn – Frieder Blickle

**Fotografie č. 2. - 4.:** Proces barvení vajíček, ©Roter Hahn – Frieder Blickle

**Fotografie č. 5. – 6.:** Nabarvená velikonoční vajíčka přírodními barvami, ©Roter Hahn – Frieder Blickle

**Roter Hahn – značka kvality jihotyrolských farem**

Značku kvality Roter Hahn (Červený kohout) představilo v roce 1998 Sdružení zemědělců Jižního Tyrolska. Propojuje farmy, které nabízejí turistům možnost strávit aktivní dovolenou v malebném prostředí Jižního Tyrolska, slunném regionu v italských Alpách. V nabídce je nyní více než 1 600 farem specializovaných na chov dobytka, pěstování vína a ovoce.

Hosté se mohou celoročně ubytovat na farmách v apartmánech či samostatných pokojích, které jsou proslulé svou útulnou čistotou a příjemnou atmosférou. Farmy jsou známé vynikající domácí gastronomií, výjimečnou pohostinností a vzornou péčí o hosty. Nabízejí mnoho příležitostí pro strávení aktivní dovolené.

Návštěvníci se mohou zblízka seznámit se životem na jihotyrolské farmě a ochutnat vynikající domácí speciality – čerstvé mléko, sýry, džusy, chléb a mnoho dalších pochoutek. Farmy jsou skvělým výchozím bodem pro poznávání okolí a nabízejí nespočet možností trávení volného času. Hosté si mohou vybrat od turistiky přes silniční i horskou cyklistiku až po sjezdové a běžecké lyžování a další outdoorové sporty.

Kromě ubytování na farmách provozuje sdružení Roter Hahn rodinné restaurace umístěné přímo na statcích, udržuje tradici řemesel a provozuje také prodejny místních potravinářských specialit. Další informace o farmách Roter Hahn najdete zde: <http://www.roterhahn.cz/cz/>. Katalog, ve které jsou představeny možnosti ubytování na farmách v Jižním Tyrolsku, si můžete objednat [zde](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/katalog/). Na stejném místě v něm můžete online listovat, případně je možné ho stáhnout ve formátu [pdf](https://www.sbb.it/ebooks/roter_hahn/Urlaub_auf_dem_Bauernhof_2021/index-h5.html#page=1) ze stránek [www.roterhahn.cz](http://www.roterhahn.cz/)

Pro více informací kontaktujte:

**Crest Communications a.s.**

Ing. Radka L. Kerschbaumová

Account Manager

mobil: +420 733 185 662

e-mail: radka.kerschbaumova@crestcom.cz

[www.crestcom.cz](http://www.crestcom.cz/)