



PASEN VIEREN MET HONGAARSE INVLOEDEN



Herman viktorja - Gekleurde eieren

Voor Viktoria is Pasen in de eerste plaats een feest van familie, herinneringen en samen zijn. Het is minder een religieuze viering en vooral een moment dat haar terugbrengt naar haar jeugd. Wanneer ze aan Pasen denkt, denkt ze meteen aan de geur van gekookte ham en eieren op tafel, aan bezoek bij haar grootmoeder en aan de sfeer van thuis. Die persoonlijke herinneringen vormen vandaag nog altijd de kern van hoe ze Pasen beleeft.

Van Hongarije...

Als kind keek ze vooral uit naar de tradities binnen haar familie in Hongarije. Op Goede Vrijdag werd er geen vlees gegeten en op paaszondag stonden gekookte ham en eieren klaar. Een van de spannendste momenten vond ze het **locsolkodás**: jongens die 's morgens kwamen aanbellen, een versje opzegden en vroegen of ze haar mochten besprenkelen met water of parfum. Als dat mocht, kregen ze een rood ei of wat geld. Ze herinnert zich hoe bijzonder en speels dat als kind aanvoelde. Ook het kleuren van eieren hoort voor haar sterk bij Pasen. Haar grootmoeder kleurde eieren op traditionele wijze met natuurlijke ingrediënten zoals uienchillen en rode bieten. Terwijl ze samen bezig waren, leerde Viktoria stap voor stap hoe dat moest.

Paaseieren spelen een centrale rol, maar in tegenstelling tot Vlaanderen gaat het hier vaak om handbeschilderde eieren met traditionele motieven. Deze worden vervaardigd met technieken zoals "**batik**" (wasresistentie), krassen of het gebruik van natuurlijke kleurstoffen. Natuurlijke kleurstoffen voor paaseieren worden traditioneel gemaakt van alledaagse ingrediënten zoals **uienschillen** (rood/bruin) en rode kool of **rode biet** (blauw/paars). Deze ingrediënten worden gekookt om kleurstoffen vrij te maken, waarna de eieren vervolgens worden ondergedompeld. Het gebruik van deze technieken gaat terug tot vóór de industrialisering en maakt deel uit van een traditie die van generatie op generatie werd doorgegeven. De eieren dragen daarbovenop symbolische betekenissen rond leven, vruchtbaarheid en bescherming, en het maken ervan is op zich al een vorm van immaterieel (cultureel) erfgoed dat van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Tot Vlaanderen...

Sinds Viktoria in Vlaanderen woont, viert ze Pasen nog steeds met elementen uit haar jeugd, maar aangepast aan haar leven hier. Sommige gewoontes zijn verdwenen, zoals het **locsolkodás**, dat voor haar verbonden blijft met haar kindertijd in Hongarije. Andere tradities zijn gebleven, zoals samen eten en eieren kleuren. Daarnaast heeft ze ook nieuwe gebruiken opgenomen in haar gezin. Zo organiseert ze nu paaseierenrapen voor de kinderen, met eieren die verstopt worden en zogezegd door de paasklokken zijn gebracht. Dat gebruik ervaart ze als iets typisch Vlaams, omdat ze het pas leerde kennen sinds ze hier woont. Ze vertelt dat ze zelf eieren kleurt met haar dochter en die verstopt voor haar neefje. Dat vindt ze veel leuker dan gekleurde eieren uit de winkel kopen, omdat deze op natuurlijke wijze zijn gekleurd zonder chemicaliën.

Het verhaal van Viktoria toont hoe tradities kunnen veranderen zonder te verdwijnen. Ze veranderen, passen zich aan en krijgen een nieuwe plaats in het dagelijks leven. In haar gezin komen herinneringen uit Hongarije en nieuwe gewoontes uit Vlaanderen samen in een eigen manier van Pasen vieren.

Wil je ook zelf paaseieren kleuren met uienchillen? Hier een **kort stappenplan**:

1. Verzamel rode uienschillen: bewaar de droge buitenste schillen van rode uien.
2. Vul een kookpot met water: doe de uienschillen in de pot en zet op het vuur.
3. Voeg de eieren toe: leg de eieren voorzichtig tussen de uienschillen in het water.
4. Voeg wat azijn toe zodat de kleur beter op de eierschaal hecht.
5. Breng aan de kook en laat de eieren samen met de uienschillen 8 à 10 minuten zachtjes koken.
6. Laat de eieren eventueel nog even in het water liggen voor een diepere tint na het koken.
7. Haal de eieren eruit, laat drogen en wrijf ze op met een beetje olie.

Resultaat: natuurlijke paaseieren met warme roodbruine tinten, geïnspireerd op Hongaarse paasgebruiken.



INZENDER

Viktoria H.



PERIODE

Op en rond Pasen



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek