

Farbowanie jajek warzywami

Dzięki produktom, które znajdziemy w kuchni i ogrodzie, możemy pokolorować wielkanocne pisanki.

Potrzebne są:

jajka ugotowane na twardo

wybrane warzywo (zob. poniżej: Wskazówki dotyczące farbowania)

ocet i sól (jako wytrawiacz)

rękawice gumowe

stary garnek lub durszlak

stara drewniana łyżka

1) Wybrać warzywo z listy poniżej lub inne dowolne, żeby poeksperymentować z kolorami. Pokroić grubo (w przypadku cebuli obrać z łupinek i użyć tylko ich) i wrzucić do starego garnka (może się lekko zabarwić, więc lepiej nie używać nowych naczyń). Zalać wodą, tak aby warzywa były całkowicie przykryte – około 1 litra wody na 1 szklankę pokrojonych warzyw. Zagotować, przykryć i gotować powoli przez godzinę.

2) Zanurzyć farbowane jajko w roztworze z octu i wody z dodatkiem soli w proporcjach 1:4 i pozostawić przynajmniej na godzinę.

3) Wyjąć na ręcznik papierowy i pozostawić do wyschnięcia.

Wskazówki dotyczące farbowania

Warzywa, w przeciwieństwie do preparatów chemicznych, to barwnik naturalny, dlatego kolory nie będą bardzo intensywne i mogą odbiegać nieco od przedstawionych poniżej.

Burak -> Ciemnoróżowy

Cebula o brązowej skórce -> Pomarańczowobrązowy

Marchewka -> Bładożółty

Pieczarka -> Brązowy (jak pieczarka)

Czerwona kapusta -> Niebieskofioletowy

Czerwona cebula -> Różowobrązowy

Szpinak -> Zielony

