

BARWNIKI Z ROŚLIN

Pisanki możemy ozdabiać na wiele sposobów - malować, wyklejać, woskować, albo... po prostu ugotować z dodatkiem naturalnych barwinków. Do barwienia dobrze jest wybrać jaja w kolorze białym lub kremowym (dla intensywnego koloru), a po ugotowaniu i przestygnięciu natrzeć je delikatnie oliwą (dla połysku)

Burak do barwienia na czerwono, różowo:

- Buraki (4 duże) ucieramy na tarce o dużych oczkach
- Wkładamy do garnka i zalewamy wodą minimalnie nad poziom buraków
- Surowe jajka wkładamy do garnka i gotujemy maksymalnie 7 minut. Buraków nie można przegotować bo stracą kolor.
- Można też wcześniej ugotować jajka. Wówczas buraki jedynie zagotowujemy i pozostawiamy na gazie około 3 minuty.
- Jajka pozostawiamy w wodzie z utartymi burakami do momentu, aż uzyskamy zadowalający nas kolor



Natka pietruszki do uzyskania barwy zielonej:

- W małym garnku układamy ciasno liście szpinaku lub pęczek natki pietruszki, młodą trawę lub młode zboże. Całość zalewamy wodą i doprowadzamy do wrzenia.
- Następnie wkładamy do garnka jajka tak, by liście je okrywały i gotujemy przez 15-20 minut.
- Odstawiamy garnek na całą noc lub dłużej, jeśli chcemy uzyskać bardziej intensywny zielony kolor



Barwienie jajek czerwoną kapustą - kolor niebieski (mogą też być jagody)

- Kapustę szatkujemy i przekładamy do garnka. Zalewamy wodą nieco ponad wysokość kapusty.
- Czerwoną kapustę gotujemy 30 minut i po 23minutach dodajemy do garnka jajka
- Całość pozostawiamy do wystudzenia
- Intensywnie niebieski kolor wymaga nieco dłuższego moczenia jajek w wodzie z kapusty. Najlepiej co jakiś czas sprawdzać czy kolor jest odpowiedni.



Barwienie jajek kurkumą (kolor żółty)

- Do rondelka wlewamy ok. 0,5 l wody, wsypujemy 1 opakowanie kurkumy i dokładnie mieszamy
- Wkładamy surowe jajka i gotujemy 7 minut
- Odstawiamy do wystudzenia i co jakiś czas sprawdzamy intensywność zabarwienia
- Gotowe jajka odkładamy na ręcznik papierowy do wysuszenia



Barwienie jajek łupinami z cebuli - kolor brązowy

- Do małego garnka upychamy łupiny cebuli. Im więcej dodamy łupin tym intensywniej zabarwią się nam jajka.
- Łupiny zalewamy wodą i całość zagotowujemy. Łupiny gotuje się około 15 minut i na 7 minut przed końcem gotowania wkładamy pomiędzy nie surowe jajka
- Ugotowane jajka pozostawiamy w wodzie z łupinami do wystygnięcia, kontrolując co jakiś czas intensywność zabarwienia



