

Temat: Naturalne barwniki do jajek.

Czy zastanawiacie się już, jak w tym roku będą wyglądały Wasze pisanki? Ja polecam Wam naturalne barwniki! Bazą są warzywa, owoce i przyprawy które na pewno macie w domu.



Zobaczcie jakie to proste.

[https://www.youtube.com/watch?v=PCJ\\_KizCXj4](https://www.youtube.com/watch?v=PCJ_KizCXj4)

**Cebula** – barwienie jajek w cebuli to najpopularniejszy sposób, z którego chętnie korzystały nasze babcie. Wykorzystujemy łuski cebuli - zabarwiają jajka na złoto-brązowy kolor. Jajka wkładamy do zimnej wody z cebulą i gotujemy. Do wywaru można dodać też łyżkę octu, który utrwala uzyskany kolor. Możemy wykorzystać także czerwoną cebulę.



**Kurkuma, carry** – przyprawy te zabarwią jajka na złoty kolor. Na litr wody wsypujemy 3 łyżeczki kurkumy, 2 łyżki soli i 2 łyżki octu spirytusowego. Wcześniej ugotowane jajka wkładamy do wywaru i pozostawiamy tak na około 3 godziny (a nawet dłużej, jeśli chcemy uzyskać bardzo intensywny kolor).



**Buraki** – zabarwią jajka na różowo-fioletowy kolor. 2 buraki kroimy w plastry i zalewamy litrem wody z dodatkiem 3 łyżek octu spirytusowego i 2 łyżek soli. Do wywaru wkładamy surowe jajka i gotujemy. Jajka po ugotowaniu mogą "poleżeć" jeszcze w wywarze.



**Czerwona kapusta** zabarwi jajka na kolor niebieski lub fioletowy. 1 małą główkę kapusty kroimy i zalewamy wodą, gotujemy około 30 minut. Wywar odcedzamy, dodajemy 3 łyżki octu i 1 łyżkę soli, wkładamy do niego ugotowane jajka – w zależności od tego, jak długo

będą „leżakować”, to kolor będzie bardziej intensywny. Na fioletowo zabarwia także wywar z jagód i borówek.



Jeżeli chcemy aby nasze **naturalne barwniki do jajek wielkanocnych** były bardziej trwałe i bardziej wyraźne, do barwników zawsze można dodać kilka kropli octu. Na koniec, gdy wybarwione jajka wyschną, można je również lekko natłuścić skórką słoniny lub wypolerować szmatką z odrobiną masła. Dzięki temu będą się pięknie błyszczeć, położone na przykład obok rzeżuchy. A jeśli chodzi o zapobieganie pękaniu jajek podczas gotowania, to warto przed włożeniem ich do garnka najpierw przez jakiś czas moczyć je w osolonej wodzie.

Pamiętajmy, że **naturalne barwienie jajek wielkanocnych** to przede wszystkim dobra zabawa, która ma sprawić nam dużo radości i satysfakcji z korzystania z metod naturalnych. Czasem warto również nieco poeksperymentować i wymyślić własną metodę barwienia jajek wielkanocnych, co pozwoli na uzyskanie nowego, oryginalnego efektu. Powodzenia!

Mam nadzieję, że uda Wam się takie jajka wykonać.