

ГОТОВИМСЯ К ПАСХЕ

ОКРАШИВАЕМ ЯЙЦА НАТУРАЛЬНЫМИ
КРАСИТЕЛЯМИ



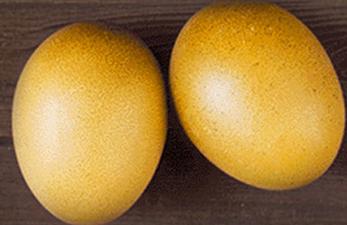
Краснокачанная
капуста



Свекла



Лук



Куркума



КРАСНОКАЧАННАЯ КАПУСТА

ТЕБЕ ПОНАДОБИТСЯ:

- 2 литра воды;
- 1 крупный кочан или 2–3 небольших;
- 1 ст. л. уксуса.

ИНСТРУКЦИЯ:

- 1 Капусту нужно мелко нарезать и залить кипятком;
- 2 Поставить на огонь и варить в течении часа;
- 3 Дать отвару остыть и процедить его;
- 4 Добавить уксус и опустить яйца в отвар на 5-7 часов.



Важно знать ,что при окрашивании таким способом нужно использовать заранее сваренные яйца.

Белая скорлупа придаст более насыщенный цвет.



СВЕКЛА

ТЕБЕ ПОНАДОБИТСЯ:

- 2-3 свеклы среднего размера;
- 2 литра воды;
- Соль по вкусу;
- 1 ч. л. уксуса.

ИНСТРУКЦИЯ:

1 Очистить, натереть свеклу и немного залить водой;

2 Затем добавить 1 ч. л. уксуса;

3 Опустить яйца в кастрюлю со свеклой;

4 Варить 15 минут.



После варки оставить в свекольном отваре на 15-20 минут.

ЛУКОВАЯ ШЕЛУХА



ТЕБЕ ПОНАДОБИТСЯ:

- Луковая шелуха;
- Вода;
- 1 столовая ложка поваренной соли;
- Бумажные полотенца;
- Марля и немного растительного масла.

ИНСТРУКЦИЯ:

1 Достаньте яйца из холодильника и好好енько вымойте;

2 Заполните кастрюлю луковой шелухой;

3 В луковую шелуху поместите яйца;

4 Залейте содержимое кастрюли кипятком.

5 Добавьте немного соли и варите 40 минут.



Оттенок зависит от количества шелухи. На оттенок также влияет цвет скорлупы! Выбирай коричневую скорлупу для окрашивания луковой шелухой.



КУРКУМОЙ И ПАПРИКОЙ

ТЕБЕ ПОНАДОБИТСЯ:

- 40 г молотой куркумы или стакан паприки;
- 2 литра воды;
- Соль по вкусу;
- 1 ст. л. уксуса.

ИНСТРУКЦИЯ:

- 1 Залить специи в холодной воде и варить 20 минут до кипения;
- 2 Посолить и добавить уксус;
- 3 Положить яйца в кастрюлю и варить 10–15 минут;
- 4 Просушить яйца на бумажном полотенце.



Для более яркого цвета, оставьте яйца в отваре всю ночь.

Не забывай, что любое окрашивание можно сделать более нарядным!



СКОРЕЕ ДЕРЖИ
НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ:

- Для получения полосок, нужно обернуть яйца белыми нитками или канцелярскими резинками.
- Если смочить яйца в воде, обвалять в рисе и плотно обернуть марлей, получится крапинка.
- Также в качестве трафарета можно взять веточки петрушки и укропа, кружево, пластырь.

НЕ ТЕРПИТСЯ УВИДЕТЬ, ЧТО У ТЕБЯ ПОЛУЧИЛОСЬ!