

Как покрасить яйца на Пасху, используя натуральные (природные) красители



Правила покраски яиц природными красителями

- 1. Яйца промыть в мыльном растворе, выложить в тару с прохладной водой и поставить кипятить около 7 минут. В емкость всыпать соль.
- 2. Чтобы они остыли, поместить их в холодную воду. Для равномерного окраса натереть их спиртосодержащим напитком.
- 3. Подготовить красители и проварить в них уже отваренные яйца.
- 4. Только в луковой шелухе для окрашивания кладут сырые. В других случаях вход идут отваренные.
- 5. В подготовленный красящий состав необходимо ввести 1-2 столовые ложки уксуса.
- 6. После всей процедуры их выкладывают на салфетку для естественного высыхания и закрепления результата.
- 7. Для предания блеска крашенки натирают растительным маслом.

Какие можно использовать натуральные красители для пасхальных яиц

- **Для придания оранжевого оттенка необходимо использовать:**
 - куркуму
 - сок, выжатый из цедры мандарина или апельсина
 - морковь
 - Паприку
- **Для коричневого цвета необходимы:**
 - кофе
 - черный чай
 - березовые листья
 - луковая кожура
- **Для красного оттенка пригодятся:**
 - гибискус
 - свекла

Классический способ окрашивания яиц на Пасху луковой шелухой

- Данный способ является быстрым и легким методом придания яйцам невероятно красивого оттенка.
- Это самый простой способ, который еще использовали наши предки.
- **Для окрашивания потребуется:**
- половина целлофанового пакета луковой шелухи;
- 1 литр воды.
- **Переходим к окрашиванию:**
- 1. Крашенки выложить в теплую воду для нагрева.
- 2. Удалить все размякшие загрязнения мягкой губкой. Так с легкостью исчезают штампы, поставленные на фабричном производстве.
- 3. Шелуху проварить около 20 минут. Отвар тщательно процедить.
- 4. Яйца переместить в раствор и готовить до получения коричневого оттенка.

Окрашивания яиц — шелухой с рисунком из зелени

- Очень классный метод, все безопасно, и красиво. Весной уже можно найти свежие листочки зелени или может у вас есть высушенные листья, тогда их нужно замочить в горячей воде, чтоб они размякли. А можно и купить в магазине свежие петрушку и укроп.
- 1. Смочить листочки и прислонить к сырому яйцу.
- 2. Каждое яичко обернуть марлей или капроном. Концы туго закрепить ниткой.
- 3. В тару выложить шелуху и яйца. Залить все жидкостью, чтобы она скрыла все содержимое.
- 4. Проварить содержимое в течение 10-13 минут.
- 5. Сваренные, очистить от марли и зелени.

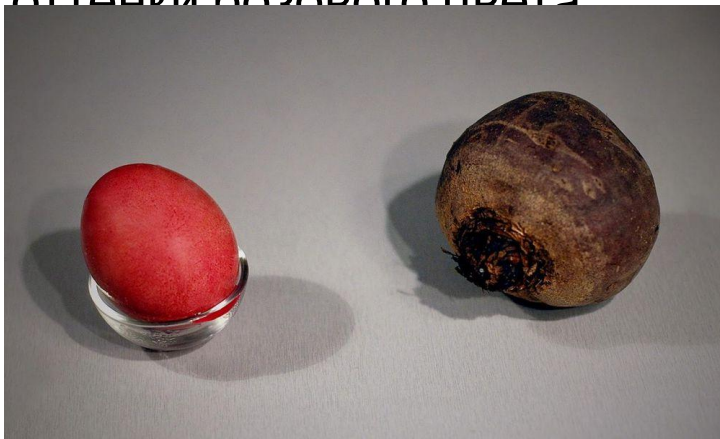


Как покрасить яйца в чае каркаде

- Данный сорт чая имеет уникальные свойства. В кислотной среде заварка преобразуется в красный цвет, а в щелочной приобретает — сине-фиолетовый. Зная эти тонкости, можно добиваться нужного оттенка, используя соду или лимонную кислоту.
- **Необходимые компоненты:**
 - 1 ч. л. соли;
 - 3 ч. л. каркаде;
 - 1 стакан крутого кипятка;
 - бумажные полотенца.
- **Последовательность приготовления:**
 - 1. Отваренные яйца охладить до полного остывания.
 - 2. Заварить чай. Кипятком залить заварку и настоять 15-20 минут.
 - 3. В красящую жидкость опустить яйца. Следить за тем, чтобы она полностью их покрыла. Выдержать 2-3 минуты и извлечь.
 - 4. Скорлупа станет голубого цвета.
 - 5. Можно повторить процедуру до получения более насыщенного синего цвета.
- Не стоит оставлять крашенки долгое время в заваренном растворе. Они могут стать серого оттенка. Для блеска натереть праздничные крашенки.

Покраска пасхальных яиц красной свеклой

- В овоще сосредоточен красящий пигмент, который раскрасит крашенки в яркий красный оттенок.
- **Для создания яркого цвета необходимо:**
 - 1. Очистить свеклу, измельчить и отварить 15 минут.
 - 2. Подготовленный отвар процедить.
 - 3. В раствор влить 2 ст. л. уксуса.
 - 4. Яйца прогреть под теплой водой и опустить в свекольный состав.
 - 5. Оставить в таком виде на 2-3 часа, регулярно помешивая.
- Или отжать сок из свежей свеклы, и поместить их на 4-6 часов.
- Насыщенный бордовый оттенок получается при оставлении смеси на ночь. Раствор разной концентрации дает различные оттенки розового цвета.



- — **Куркума.**
- Купите в магазине готовую приправу (порошок высушенных корней куркумы), которая широко используется в кулинарии. Это натуральное вещество поможет вам покрасить яйца в желтый цвет. А если дольше подержать их в красителе, то можно получить густой горчичный оттенок.
- Заранее сварите яйца вкрутую. В глубокую миску налейте 1,5 л кипятка, всыпьте туда 4 ст.л. куркумы, 3 ст. л. соли и 3 ст.л. белого спиртового уксуса, перемешайте. В эту жидкость опустите яйца и достаньте их, когда скорлупа окрасится в желтый цвет. Для получения интенсивного оттенка нужно подождать не менее 2 часов. . Окрашенные продукты отправить в холодильник для закрепления результатов.
- — **Кофе.**
- Кофе подарит пасхальным яйцам шоколадные оттенки. Сделайте отвар из расчета на одно яйцо — одна чайная ложка, немного кипятка и варите в течение минуты на небольшом огне. В горячий кофе положите яйца и оставьте на 4–5 часов.
- Или другой способ. Необходимо перемолоть 200 г кофе. Отварить яички в кофе и 250 мл воды до получения нужного оттенка. Дать охладиться и придать блеск и сияние.



- **Краснокочанная капуста**

Овощ позволяет получить красивые голубые оттенки за несколько часов.

1. Измельчить одну краснокочанную капусту, если яиц будет много, то можно взять сразу две.

2. Овощ заложить в кастрюлю, туда же влить 0,5 литров воды.

3. Проварить 30-45 минут. Остудить капусту, извлечь ее из воды.

4. В состав ввести 4-6 ст. ложек уксуса.

5. Погрузить крашенки в разведенный состав. Для равномерного окраса, всю смесь желательно процедить.

6. Для более стойкого окрашивания поместить прохладное место на некоторое время.

- **Морковь придаст оранжевый оттенок**

В морковном соке проварить яйца, отправить охлаждение. В краситель ввести 1 чайную ложку уксуса для интенсивности и стойкости цвета. Остудить и натереть до блеска.



- — **Паприка.**
В один стакан воды добавьте четыре столовых ложки паприки и варите полчаса. Потом поместите в отвар уже вареные яйца. Получится сочный
- — **Черный чай.**
Заварите очень крепкий черный чай и опустите в него вареные яйца, они окрасятся в насыщенный коричневый цвет.
- — **Виноградный сок.**
Из темных сортов винограда можно выдавить сок или купить его в магазине. Опустите яйца в сок, разбавленный кипятком, на несколько часов. В результате получится нежно-фиолетовый цвет.
- — **Крапива.**
Для получения нежно-зеленого цвета можно использовать крапиву: на один литр воды — три столовых ложки крапивы. Ее можно купить в аптеке.
- — **Шпинат.**
Можно использовать как свежий, так и замороженный продукт для творческой работы.
Для этих целей понадобится:
Крупно нарезанный шпинат — 1 кг;
Куркума — 1 ст. ложка;
Уксус — 2 ст. ложки;
Соль — 1 ч. ложка;
Вода — 1 литр.
Последовательность окрашивания:
1. Все продукты соединить, проварить.
2. Процедите полученный состав. Оставьте для настаивания.
3. Окуните в отвар яйца после ее охлаждения. Через полчаса они приобретут желтовато-зеленоватый оттенок. Если крашенки заложить на ночь, то они станут ярко коричневого-зеленого оттенка.

Мраморные яйца в луковой шелухе и зеленке.

- Способ очень эффектный, поскольку в картинке появляется великолепный изумрудный цвет. Это настоящее украшение праздничного стола, которое каждый будет рад предложить своим гостям и близким.
- Здесь не понадобится делать заранее луковый настой. И красить будет нужно столько же, сколько варить, то есть 7-8 минут.

- Что нам будет нужно:
- луковая шелуха – 100 гр
- зеленка – 10 мл (1 пузырек)
- соль – 1 ст. ложка
- яйцо куриное
- вода



- Как сделать:
- 1. Хорошо промыть и мелко нарезать луковую шелуху. Стараться покрошить ее кусочками не крупнее 1 см.
- 2. Подготовить марлевые салфетки такого размера, чтобы в нее было удобно завернуть яйцо и плотно завязать нитками. Можно вместо марли взять капрон. Это могут быть чулки, либо колготки (желательно новые).
- 3. Яйца помыть и дополнительно смочив одно из них водой, обвалить в шелухе. Выложить на салфетку и дополнительно подсыпать ее сверху. Затем собрать сверху углы и стянуть резинкой, либо завязать ниткой, так, чтобы нарезка плотно прилегала к скорлупе.
- 4. Таким образом собрать все заготовки и поместить их в кастрюлю.
- 5. Залить водой, чтобы все они были ею покрыты. Всыпать соль. Она не даст скорлупе лопнуть. И влить пузырек зеленки.



- 6. Поставить кастрюлю с содержимым на огонь и довести воду до кипения. Огонь убавить и варить продукт, как обычно, то есть 7-8 минут.
- 7. Затем воду слить, а содержимое кастрюли промыть под проточной водой. Срезать хвостики марли и убрать шелуху. Промыть окрашенную скорлупу.
- После чего дать им обсохнуть и смазать небольшим количеством масла.



- И в заключение хотим пожелать всем отличного предпраздничного настроения и удачных экспериментов в творчестве. Пусть яйца, которые вы окрасите натуральными (природными) компонентами получатся яркими, привлекательными и солнечными. Такими же, как и сам светлый праздник Пасхи!
- С наступающим праздником! Всем здоровья и благополучия!

