

Ekomalowanie

Nie wyobra?am sobie Wielkanocy bez dekorowania jajek. Poprzedza je zbieranie ?upin cebuli, polowanie na m?ode p?dy pokrzywy, szatkowanie czerwonej kapusty. Potem przychodzi najwa?niejszy moment – fascynuj?ce eksperymenty z naturalnymi barwnikami. Maj? w sobie co? z alchemii. Nie wiadomo, kogo wci?gaj? bardziej: dzieci czy doros?ych. Jedno jest pewne – na pewno pozwalaj? fajnie sp?dzi? razem czas.

Potrzebujesz:

- jaja, najlepiej o jasnych skorupkach
- ocet
- olej ro?linny
- a tak?e produkty z listy poni?ej, które b?d? ?ród?em barwników. List? t? co roku poszerzam o nowe pozycje, a i tak pewnie niejedn? ro?lin? mo?na by jeszcze do niej dopisa?

Czym barwi?

Odcienie ?ó?tego uzyskamy w wywarze z suchych ?upin cebuli (potrzeba ich sporo) z odrobin? octu. Mo?emy tak?e wykorzysta? wywar z: rumianku, kurkumy, curry, li?ci brzozy, olchy czy igie? modrzewia.

Z?oty kolor otrzymamy w wywarze z ?upin orzecha w?oskiego i ?upin cebuli (tych powinno by? wi?cej) lub z kwiatków nagietka i kurkumy.

Czerwony uzyskamy w wywarach z: ?usek czerwonej cebuli, kwiatów hibiskusa z kilkoma kroplami soku z cytryny, z utartych lub pokrojonych czerwonych buraków (z octem), suszonych owoców czarnego bzu lub jagód. A je?li zostawimy jaja na d?u?ej w soku z buraków, zabarwi je na ciemn? czerwie?. Z kolei barwione w soku z mro?onych malin stan? si? **jasnoczerwone**.

Ró? otrzymamy, wk?adaj?c jajka na chwil? do wywaru z buraka, a pastelowy ró? z buraczanego soku, rozcie?zonego wod?.

Pomara?czowy kolor nada jajom sok z marchwi (z octem).

Odcienie zielonego uzyskamy w wywarach ze szpinaku, szczypiorku, p?dów ?yta, kory brzozy, m?odej trawy i pokrzywy.

Niebieski kolor kraszanki zawdzi?czaj? owocom tarniny i borówki ameryka?skiej, a

ciemnoniebieski wywarowi z liści czerwonej kapusty (z octem) lub z **hibiskusa** (ze szczyptą sody oczyszczonej).

Fiolet otrzymamy, mieszając barwniki czerwony i niebieski, na przykład: wywar z owoców tarniny i czarnego bzu. Można też użyć soku z ciemnych winogron lub całych liści czerwonej kapusty. Poszatkowana czerwona kapusta zabarwi skorupki jaj na **niebiesko**.

Brązowy kolor skorupki da wywar z igieł jodły, esencja z herbaty lub naprawdę duża ilość upiny z cebuli. **Ciemny brąz** uzyskamy z naparu mocnej kawy.

A czer?? I czer? jest możliwa, o ile znajdziemy szyszki lub korę olchy, korę dębu białego młode liście czarnego klonu.

Barwienie jaj krok po kroku:

1. W garnku zalewamy wodę upiny cebuli, buraki lub dowolny naturalny produkt, by uzyskać pożądaną barwnik. Dolewamy trochę octu lub kilka kropli cytryny albo dodajemy szczyptę sody oczyszczonej (patrz wskazówki zawarte w liście produktów do barwienia).
2. Wywar gotujemy około 15 minut. Na 8 minut przed końcem gotowania wkładamy do niego jaja. Ugotowane pozostawiamy w wywarze do wystygnięcia, a jeśli chcemy uzyskać mocniejszy kolor, to na dłuższą. Oczywiście, co jakiś czas kontrolujemy intensywność zabarwienia.

Uwaga, barwiąc jaja na różowo, wkładamy je do zimnej wody razem z burakami i gotujemy maksymalnie przez 8 minut. Ugotowane jaja można też włożyć do wywaru z buraków gotowanego przez 3 minuty lub surowego soku i pozostawić na kilka godzin. Długo gotowane buraki mogą stracić kolor. Także barwienie jaj na różowo kurkumą czy curry wymaga nie więcej niż 8 minut gotowania.

Osuszone na papierowym ręczniku kraszanki nacieramy odrobiną oleju, by nabrały intensywniejszego koloru i połysku.

Cała zabawa polega na odmierzeniu ilości barwnika, czasie gotowania czy zanurzeniu jaj w ostudzonym wywarze. Za każdym razem odcień i nasycenie koloru będzie inne.