

NARAVNE BARVE

Potrebujete jajca z belo lupino in potem kurkumo, kavo, rdečo peso, rdeče zelje, čebulne olupke in koprive. S kurkumo se bodo obarvala nežno rumeno, s peso rožnato, z zeljem modro, s čebulnimi olupki in čilijem ali mleto papriko oranžno, s koprivami nežno zeleno in s kavo rjavo.

Če pripravimo barvo za jajca iz naravnih barvil, bomo imeli seveda več dela, kot če bi preprosto barve kupili in z njimi pobarvali jajca. Toda pomislite na dve prednosti: tako pripravljena barvila so iz užitnih rastlin in živil, poleg tega je zanimivo, ker dobimo ob barvanju vsakič nekoliko drugačen odtenek.

Pri izbiranju posameznih barv smo lahko tudi malo ustvarjalni in preskušamo kombinacije sami: kurkumi na primer dodamo še žafraniko, uporabimo zamrznjeno jagodičje in podobno. Barvni odtenek je odvisen tudi od tega, kako dolgo pustimo jajce v tako pripravljene barvi, pa tudi od tega, kakšna je lupina. Za tako barvanje je zares najbolje uporabiti jajca z belo lupino, saj bodo le tako prišli nežnejši barvni odtenki lepo od izraza.

Jajca najprej nežno in temeljito umijemo, najbolje z malo ekološkega tekočega sredstva za pomivanje posode, s tem bomo odstranili voskasto plast in se bodo lepše obarvala. Če bomo uporabili za barvanje koprive, naj bodo čim bolj sveže, najbolje je, da jih naberemo tik pred kuhanjem.

Naravne barve, ki jih uporabljamo, so zelo obstojne tudi na pultu, blagu in prstih – zato previdno z njimi.

Barvanje s peso: 2 skodelici olupljene, na kocke narezane pese damo v manjši lonček. Dodamo 2 skodelici vode. Voda naj zavre, nato temperaturo znižamo, pokrijemo in pustimo, da vre počasi 10 minut. Peso precedimo skozi gosto cedilo. Dodamo žličko destiliranega belega kisa. Pustimo, da se ohladi. Tekočino premešamo in že kuhana jajca eno za drugim potopimo v tekočino, tako da so povsem prekrita. V njej jih pustimo toliko časa, da se obarvajo, kolikor želimo.

Barvanje s kurkumo: V manjši lonček odmerimo 2 žlici kurkume na 2 skodelici vode. Voda naj zavre, nato temperaturo znižamo, pokrijemo in pustimo, da vre počasi 10 minut. Dodamo žličko destiliranega belega kisa. Počakamo, da se ohladi. Premešamo in kuhana jajca eno za drugim potopimo v tekočino, dokler se ne obarvajo dovolj.

Barvanje z rdečim zeljem: Pol manjše glave rdečega zelja ali narezane na rezance damo v kozico, jo prelijemo z vodo, dodamo žlico soli in pustimo, da vre pol ure. Potem dodamo

žličko kisa in pustimo, da se ohladi. V tekočino potopimo jajce eno za drugim in vsako pustimo toliko časa, da se dovolj obarva.

Jajca zložimo na mrežico in jih pustimo, da se sušijo najmanj pol ure, še bolje pa čez noč. Potem jih, če želite, da bodo imela lesk, namažete z oljem ali slanino, lahko pa jih pustite kar tako.

Naj krasijo praznično mizo, potem pa jih čim prej pospravimo v hladilnik, saj so veliko manj obstojna kot nekuhana. V hladilniku se dobro ohranijo teden dni.



IN ŠE USTVARJALNICA, KO NAM OSTANE EMBALAŽA.

