



объясняемрф



**Как покрасить
пасхальные яйца**

Подготовка к окрашиванию



**Выбирайте яйца, подходящие
для окрашивания:**

- ♦ белые
- ♦ без бугорков и трещин на поверхности

Перед варкой достаньте яйца из холодильника, дайте им нагреться до комнатной температуры, а затем хорошо их вымойте. Чтобы они не треснули во время варки, предварительно залейте сырые яйца тёплой водой с солью.



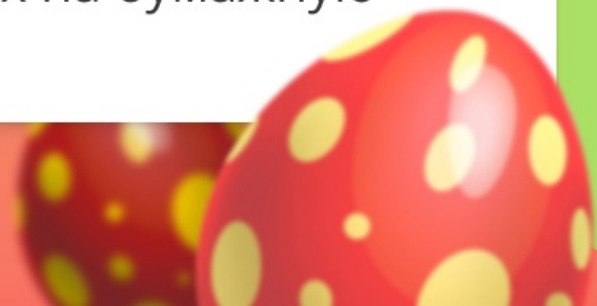
В красный с помощью вина



Для окрашивания понадобится 1 литр сладкого или полусладкого вина. Выбирайте красное или розовое в зависимости от оттенка, который хотите получить.

Как покрасить яйца в вине:

- ✦ положите сырые яйца в кастрюлю и залейте вином
- ✦ с момента закипания варите 10 минут
- ✦ после варки накройте кастрюлю крышкой и подождите 8–12 часов
- ✦ достаньте яйца и выложите их на бумажную салфетку



В синий с помощью каркаде



Есть два способа окрашивания яиц в каркаде:

1. В отвар чая добавьте 30 мл уксуса, положите туда варёные яйца и оставьте на ночь. Утром достаньте яйца — они будут тёмно-синего цвета — и протрите растительным маслом
2. Варите яйца вместе с крупными листьями чая каркаде 10 минут после закипания. Снимите ёмкость с огня и держите яйца в отваре какое-то время. Чем дольше — тем насыщеннее цвет



В жёлтый с помощью куркумы



Если покрасить яйца куркумой, они получатся ярко-жёлтыми. Как это сделать:

- ♦ в 1 литр воды добавьте порошок куркумы: 3 чайные ложки — для светлого оттенка яиц и 6 — для более насыщенного
- ♦ вскипятите раствор, опустите в него яйца и варите на слабом огне 12–15 минут
- ♦ достаньте яйца и промойте в холодной воде



Простые рисунки



Если вы хотите сделать рисунок на яйцах, то перед покраской:

- ✦ обмотайте яйца марлей — тогда получится мелкая сетка
- ✦ наденьте на каждое яйцо несколько резинок, чтобы были полосы
- ✦ добавьте куркуму в отвар луковой шелухи или в краситель, чтобы создать эффект зернистости



Какие красители лучше не использовать

Избегайте всех непищевых красителей. К ним, например, относятся:

- ♦ йод
- ♦ зелёнка
- ♦ марганцовка
- ♦ гуашь
- ♦ акрил



Такие красители могут не только испортить вкус яйца, но и вызвать аллергию.

