

NATURALNE BARWIENIE JAJEK



Naturalne barwienie jajek to świetny pomysł na wspólne eksperymenty w kuchni. Naturalne barwniki takie jak kapusta, cebula, szpinak, buraki i kurkuma wpływają na zmianę koloru jajka. Efekty końcowe mogą bardzo zaskoczyć. Do zabawy w barwienie potrzebujesz: białe jajka, buraki, cebulę, szpinak lub pietruszkę, kurkumę, czerwoną kapustę, ocet, masło lub oliwę. Dodatkowo będziesz potrzebować: garnek, wodę, łyżkę, deskę do krojenia i nóż.

BARWIENIE JAJEK CEBULĄ

Obierz cebulę i wrzuć łupiny do garnka. Następnie zalej je wodą i dodaj 2 łyżki octu. Włóż do wody surowe jajko i gotuj przez kilka minut. Najlepsze efekty kolorystyczne otrzymamy na białych jajkach. Łupiny cebuli pozwalają uzyskać odcienie brązu, pomarańczu i żółci.



BARWIENIE JAJEK BURAKAMI

Wrzuć do garnka pokrojonego buraka i dodaj trochę wody oraz 2 łyżki octu.

Gotuj jajka w soku z buraków przez kilkanaście minut od momentu zagotowania. Jajka pozostawiamy w barwiącym roztworze z dodatkiem dwóch łyżek octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Pisanki będą miały bardziej intensywny kolor jeśli pozostaną w wodzie na kilka godzin lub całą noc. Burak pozwala uzyskać odcienie różu, purpury i głębokiej czerwieni.



BARWIENIE JAJEK KAPUSTĄ

Pokrój czerwoną kapustę, wrzuć do garnka, zalej wodą i dodaj dwie łyżki octu. Gotuj wywar około 20 minut. Następnie włóż jajka do wywaru na minimum 15 minut . Pozostaw jajko w barwniku z dodatkiem octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Jaśniejsze jajka moczą się w wywarze około 2- 3h, a te bardziej granatowe w kapuścianym barwniku całą noc. Za pomocą czerwonej kapusty uzyskamy kolory od błękitu, poprzez turkus do granatu.


















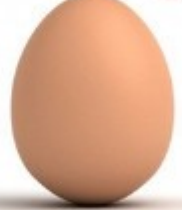





BARWIENIE JAJEK KURKUMĄ

Przepiękny efekt koloru żółtego uzyskamy dzięki kurkumie. Wystarczy zagotować jajka w wodzie z dodatkiem około dwóch łyżek kurkumy. Kolor jest bardzo ładny i intensywny już po kilkunastu minutach.





	+		=	
		dynia		
	+		=	
		kapusta		
	+		=	
		pietruszka i szpinak		

	+		=	
		łupiny czerwonej cebuli		
	+		=	
		<small>/MOTYWATOR.TV</small> kawa		
	+		=	
		burak		
	+		=	
		kukruma i szafran		