



Naturalne barwniki do jajek

Naturalne sposoby barwienia wielkanocnych kraszanek, były znane naszym babciom i przekazywane z pokolenia na pokolenia. Poniżej kilka prostych sposobów na uzyskanie barwnych jajek świątecznych bez konieczności używania sztucznych barwników. Proste sposoby naszych babć na pewno będą bezpieczniejsze, a pokolorowane w ten sposób skorupki jajek będą miały bardziej naturalny, ciekawszy kolor. Takie jajka, w przeciwieństwie do tych barwionych sztucznymi barwnikami, możemy później dać do zjedzenia domownikom, bez obaw o reakcje uczuleniowe czy szkodliwość. Ostateczny odcień naturalnie barwionych jajek zależy od koloru skorupki jajka oraz od tego, jak długo będą moczyły się w wodzie z naturalnym barwnikiem. Możemy więc część jajek wyjąć wcześniej a część przytrzymać dłużej w zabarwionej wodzie, dzięki czemu uzyskamy wiele odcieni tego samego koloru. Pamiętajmy też, że im więcej naturalnego barwnika tym bardziej intensywny kolor skorupki. Warto również dodać do wody z barwnikami 2-3 łyżki soli, zapobiegniemy wtedy pękaniu skorupki jaj. Więcej porad dotyczących jajek możesz znaleźć <http://portalkucharski.pl/artykuly/szczegoly/212/Porady-Nabial-jajka-potrawy-i-napoje> >TUTAJ</a href>. Oto kilka sposobów na naturalne barwniki do naszych świątecznych jaj:

Łupiny cebuli - nadają skorupkom piękny rudo-brązowy odcień. Jeżeli do łusek zwykłej cebuli dodamy trochę łusek z cebuli czerwonej otrzymamy bordowy odcień. Możemy również zabarwić jajka w samych łuskach z czerwonej cebuli. Dużą ilość łupin należy zalać wodą i zagotować. Do takiego wywaru wlewamy 2 łyżki octu i wkładamy jajka - gotujemy około 10 minut.

Sok z buraków - zabarwia skorupki na kolor różowy. Ugotowane jajka moczymy w taki roztwór z dodatkiem kilku łyżek octu do czasu uzyskania pożądanego koloru.

Buraki - gotujemy jajka na twardo i wkładamy do wody z pokrojonym całym burakiem, można również zetrzeć, razem ze skórką - doprowadzamy do wrzenia, wlewamy 2 łyżki octu, zdejmujemy z ognia i trzymamy do otrzymania pożądanego koloru. W ten sposób otrzymamy piękny czerwony odcień skorupki. Pamiętajmy, że im więcej buraczków tym intensywniejszy kolor.

Kurkuma - nadaje jajkom kolor żółty. Aby go uzyskać gotujemy jajka na twardo następnie wkładamy je do wody z dodatkiem tej przyprawy - w proporcji 2 litry wody na 5-6 łyżek przyprawy i 2 łyżki octu. Dla uzyskania tego koloru możemy użyć również curry oraz rumianku i kwiatów nagietka. Aby kolor był bardziej intensywny trzymajmy jajka w roztworze przez kilka godzin.

Pokrzywa - nadaje skorupkom odcień zieleni. W tym celu należy zalać pokrzywy wodą, zagotowujemy, zdejmujemy z ognia i dodajemy 2 łyżki octu. Następnie do wywaru wkładamy jajka i trzymamy do uzyskania ostatecznej barwy. W ten sam sposób możemy postąpić z młodymi liśćmi żyta i trawy.

Czerwona kapusta - nadaje jajkom kolor niebieski. Aby go uzyskać 2 litrami wody zalewamy główkę kapusty czerwonej - możemy pokroić i użyć później do potraw i doprowadzamy do wrzenia. Jak się zagotuje, zdejmujemy z ognia, przecedzamy, dodajemy 2 łyżki octu i wkładamy do roztworu ugotowane na twardo jajka. Intensywnie niebieską barwę otrzymamy po dość długim, kilkugodzinnym moczeniu jajek w wodzie z wywarem z kapusty.

Prócz kolorowych skorupki jaj możemy również nadać naszym świątecznym pisankom rozmaite wzorki. Aby to uzyskać, przed włożeniem jaj do naturalnego roztworu z ziół czy warzyw, przyklejamy do skorupki listki np. pietruszki czy selera i oblekamy w pończochę (listki nie odpadną). Zamiast liści możemy również poprzyklejać dziecięce naklejki, włożyć jajka w pończochę i do wody z barwnikiem. Aby nadać jajkom ciekawe pasczki, nakładamy na jajko gumki recepturki różnych grubości i pod różnym kątem, następnie wkładamy do roztworu. Naturalne ozdoby zdejmujemy po całkowitym zafarbowaniu jajek. Aby jajka miały piękną, błyszczącą skorupkę po ostygnięciu smarujemy je tłuszczem.

