

Przygotuj pisanki bez wychodzenia do sklepu po barwnik

Data publikacji: 10.04.2020 15:23

Wielkanoc coraz bliżej, w związku z czym warto przygotować świąteczne ozdoby. Jedną z nich niewątpliwie są pisanki, które zanim zostaną zjedzone, niewątpliwie cieszą nasze oko paletą barw i różnorodnością wzorów. Jak przygotować kolorowe pisanki, nie wychodząc do sklepu po sztuczne barwniki?



zdjęcie poglądowe /pixabay.com

Od wielu lat, tradycją Wielkanocną są kolorowe pisanki, zwykle przygotowane przez dzieci i młodzież. Tradycja ta jest praktykowana również na Śląsku Cieszyńskim - **Dzieci i młodzież malowały jajka, którymi obstawiano wielkanocnego baranka ozdobionego czerwoną kokardką i chorągiewką Zmartwychwstałego Chrystusa. Pisanki można przygotować w domu, używając naturalnych barwników** - wyjaśnił Czesław Stuchlik, miłośnik historii i lokalnego folkloru z Pogwizdowa. W rozmowie z portalem ox.pl Pan Czesław zdecydował się na przekazanie nam krótkiego poradnika, w jaki sposób domowymi metodami uzyskać odpowiednie kolory:

NIEBIESKI – poszatowaną **czerwoną kapustę** zalewamy ½ l. wody z dodatkiem 5 łyżek octu, pozostawiamy na noc, aby uwolnił się barwnik, a następnie w tym roztworze gotujemy jajka.

ŻÓŁTY – jajka gotujemy na twardo. Do litra wrzącej wody wsypujemy paczkę **kurkumy** i dodajemy 5 łyżek octu. Ugotowane jajka wkładamy do roztworu na 2 godziny, a dla uzyskania intensywniejszego koloru dłużej.

RÓŻOWY – gotujemy jajka na twardo. Utarte na tarce **buraki czerwone** gotujemy w 1 l. wody z dodatkiem 5 łyżek octu, następnie wkładamy tam jajka i czekamy na uzyskanie pożądanego koloru.

BRAZOWY – **łupiny cebuli** gotujemy około 20 minut. Na 10 minut przed zakończeniem gotowania wkładamy do wrzątku surowe jajka; im więcej łupin, tym intensywniejszy kolor.

CZERWONY - uzyskujemy z **łupin czerwonej cebuli**, które gotujemy 10 minut, wkładamy jajka i gotujemy przez dalsze 10 minut.

ZIELONY - **szpinak lub pokrzywę** ugotować i do gorącego barwnika włożyć ugotowane jajka, lub gotować je razem z barwnikiem

Tak więc większość kolorów można uzyskać domowymi sposobami, z produktów, które znajdziemy w swojej spiżarni. Część wymaga pozostawienia jajek w zalewie przez całą noc, w związku z czym, aby zdążyć na sobotę – bierzmy się do roboty.

JŚ