



В магазините има стотици видове боя за яйца, десетки декорации и комплекти за специални ефекти. Искате ли тази година да сте различни и да боядисате великденските яйца с продукти от шанда за зеленчуци и подправки?

Материали:

Яйца – по възможност бели и от щастливи кокошки

Стипца – от аптеката

Ябълков оцет

Зеленчуци и подправки

Подходящи съдове за варене и боядисване

Възможности, които ние сме опитвали:

Синьо – от червено зеле

Червено – червено цвекло, червена боровинка и череша.

За светло зелено – спанак.

За жълто – куркума.

За оранжево – люспи от лъст лук.

За маслинено зелено – люспи от червен лук.

За виолетово – сок от грозде или замразени боровинки.

1. Напълнете средно голяма тенджера с 1,5 литра вода. Добавете зеленчука. Червеното цвекло, зелето и спанакът нарежете на парчета. Сложете около 2 чаши.

От лука се използват само външните, сухи люспи на 10-12 глави.

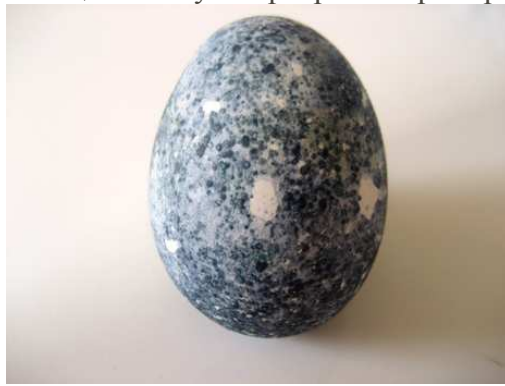
От куркумата сложете 3-4 чаени лъжици.

От гроздовият сок ще трябват около три чаши, от боровинките – 150 грама.

2. Оставете да заври. За всички продукти, с изключение на лука, добавете по две чаени лъжици стипца.
3. Варете 30 минути.
4. Отстранете от котлона и оставете да изстине. Не слагайте яйцата преди да изстине, защото ще се напукат.
5. Върнете на котлона, добавете две лъжици ябълков оцет и яйцата.
6. Нека всичко заври на умерен огън. После намалете котлона и варете 20 минути. Важно е сместта да не ври силно, защото яйцата ще се напукат.
7. Изключете котлона и оставете яйцата да изстиват в сместта.

Други идеи:

Прецедете боите и добавете една-две лъжички олио. Мазнината ще полепне на места по черупката и ще се получи прекрасен мраморен ефект.



Вземете люспи от жълт лук. Увийте ги около сурово яйце. Сложете в парче марля, тензук или нещо подобно, увийте максимално плътно и завържете. Сложете в съд с вода да заври на бавен огън. Варете около половин час. Оставете да изстине и развийте.

Под люспите може да завиете и листенца от тревички, магданоз и други неотровни растения.

