

Со светлым праздником Пасхи связано множество обычаев: дарить друг другу подарки, особым образом украшать стол, готовить вкусные угощения и, конечно же, красить яйца.



Крашеные яйца – традиционный подарок на Пасху, символ праздника и весеннего возрождения. Обычно, празднующие обмениваются яйцами и, конечно, всем хочется сделать свои подарки красивыми и запоминающимися. Предлагаем вашему вниманию способы окрашивания пасхальных яиц с помощью натуральных продуктов.

Для работы вам понадобятся

- Большая емкость для воды (для проверки свежести яиц)
- Сода, хозяйственное мыло, лимон, мочалочка (для мытья яиц)
- Кастрюлька для приготовления настоев и отваривания яиц
- Емкости для замачивания яиц (например, банки с широким горлом)
- Сушеная кора дуба
- Сушеная крапива
- Каркаде (каркадэ, суданская роза)
- Уксус
- Соль
- Подсолнечное масло
- Чистая тряпица
- Куриные яйца

1. Проверка свежести яиц.

Белые яйца окрашиваются быстрее и легче, цвет на них будет ярче и чище. Яйца с коричневой скорлупой требуют более насыщенных и темных красителей, светлые краски на них, как правило, смотрятся приглушенно.

Яйца, как готовые, так и сырые, можно хранить довольно долго – около 2 месяцев, но чем «моложе» сырое яйцо, тем дольше оно не портится после приготовления. Минимальный срок хранения вареных яиц в холодильнике – 4 дня, максимальный – 45 дней. В среднем рекомендуется употребить вареные яйца в течение недели.

Сырые яйца лучше держать в отдельной, закрытой емкости у задней стенки холодильника, укладывая тупым концом вверх. На дверце, где бывают устроены специальные места для яиц, слишком часто меняется температура и недостаточно холодно, что ускорит процессы в яйцах и они быстрее потеряют свежесть.

Проверить яйца на свежесть просто: нужно опустить их в емкость с водой. Делать это надо непосредственно перед употреблением, так как яйца, предназначенные для хранения, нельзя мочить.

Рекомендуем, взять вместительную посудину и налить побольше воды - это позволит легко проследить за «поведением» яиц. Свежие яйца тяжелее – они тонут; полежавшие плавают в толще воды; старые – всплывают на поверхность.

2. Мытье яиц.

Помытые яйца чище, безопаснее для здоровья, на них лучше лягут красители, так как мыло и сода обезжирят поверхность. Мыть яйца нужно в теплой воде.

В качестве моющего средств возьмем хозяйственное мыло, соду (можно сделать раствор соды, а можно использовать её, как порошок) и кусочки лимона.



Содой и лимоном (действует как отбеливатель) можно легко смыть заводские чернильные метки или другие темные отметки.

3. Приготовление красящего состава.

В качестве красителей можно использовать травы и специи, которые хранились довольно долго или сразу были не лучшего качества (не испорченные, просто потерявшие часть аромата и полезных свойств).



Например, лекарственные травы советуют хранить не более 2 лет или собирать каждый сезон, так что на весеннюю покраску яиц можно пожертвовать остатки сушеной крапивы.

Кроме крапивы, мы использовали кору дуба:



Каркаде (каркадэ, суданская роза, гибискус - разные названия для одного и того же растения):



Кору дуба и крапиву можно легко купить в большинстве аптек, лучше выбрать непакетированный вариант трав и коры. Каркадэ продают в качестве чая или чайного напитка в обычных магазинах и чайных лавках.

Выбирая емкость для приготовления красящего состава, помните:

- при покраске требуется, чтобы состав полностью покрывал яйца,
- чем меньше воды и больше красящего вещества, тем насыщеннее цвет.



Заливаем краситель холодной водой, ставим на плиту. Кастрюльку выберем рабочую, желательно, не эмалированную, такую, чтобы можно было экспериментировать с красящими продуктами и ни о чем не беспокоится. В посуде с толстыми стенками меньше риск того, что яйца растрескаются в процессе варки. Варить на медленном огне. В большинстве случаев, чем дольше варятся компоненты, тем темнее краска. Сняв с огня, даем полностью остыть и настояться (чем дольше настаивается, тем ярче, глубже цвет).

4. Приготовление и покраска яиц.

Достанем яйца из холодильника заранее, они должны согреться до комнатной температуры, иначе при готовке может треснуть скорлупа.

Если хотите, чтобы яйца покрасились ровно, можно процедить настой прежде, чем варить в нем яйца. Листья, кусочки коры и другие красящие элементы могут повлиять на прокрас. Солим остывший и настоявшийся красящий отвар. Яйца нужно варить в подсоленной воде, тогда, даже, если яйцо лопнет, из трещины ничего не прольется.

Добавляем в подсоленный настой уксус (примерно, 1 столовая ложка на литр воды), он придаст стойкость окраске.

Кладем в состав (настой+соль+уксус) яйца, следим, чтобы он покрывал их целиком и с запасом на выкипание при варке. Ставим на плиту. Лучше варить яйца не более 10 минут после закипания воды (поэтому настой варят отдельно, чем дольше варится трава/шелуха/кора, тем темнее цвет).

Снимаем с плиты.



5. Замачивание для усиления цвета.

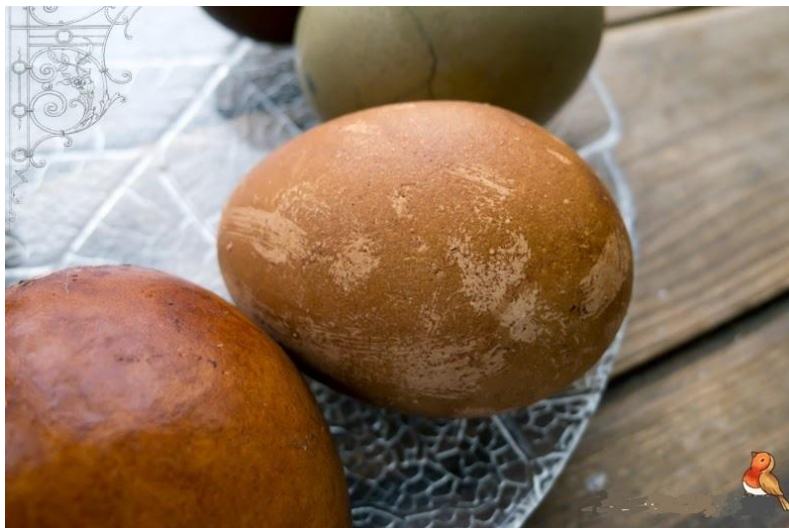
Когда состав и помещенные в него яйца остынут, можно убрать их в холодильник. Оставим яйца в красящих настоях на ночь, тогда цвет получится ярче. Для равномерной окраски необходимо, чтобы красящий состав целиком покрывал яйца. Учтите это, если захотите сделать окраску неравномерной! На фото яйца, которые были погружены в настой наполовину:



С утра, достав яйца из "красилен", разложим их на тарелочках и дадим высохнуть естественным путем. Лучше не укладывать мокрые яйца разных цветов на одну тарелку, чтобы они не попачкались друг о друга.



Сразу после окрашивания (до высыхания) краска нежная, её легко повредить, поэтому не стоит вытирать яйца, нужно дать им просохнуть самим. С другой стороны, можно использовать эту особенность, если вы хотите придать окраске фактуру, добавить "потертостей".



6. Наведение блеска подсолнечным маслом.

Полностью готовые пасхальные яйца смазывают растительным (обычно подсолнечным) маслом для усиления блеска, это так же способствует сохранению свежести продукта. Масло, как бы «лакирует» крашенное яйцо, придавая ему законченный вид, блеск, делает цвета поглубже, защищает.

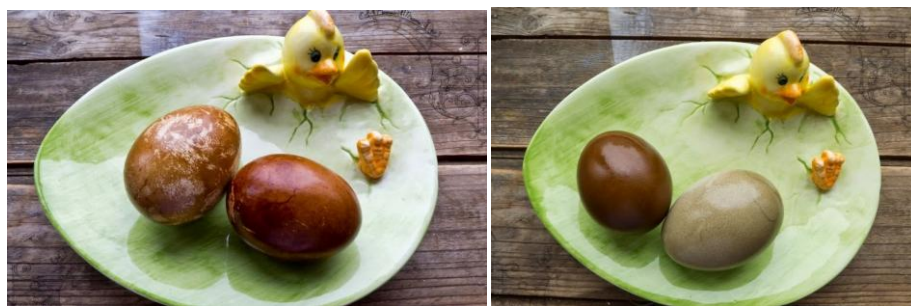
Понадобится чистая тряпочка и немного масла. Нужно смочить тряпицу в масле, лишнее отжать и аккуратно, массирующими движениями протереть яйцо, втирая масло в скорлупу. Излишки можно стереть сухой тряпочкой, попутно отполировав пасхальное яичко.

Результаты.

Крапива. Чтобы получился темный цвет крапивы нужно очень много, в противном случае получается светлый оттенок, который только тонирует коричневые яйца



Кора дуба. Дала богатый коричневый цвет с бронзовым оттенком. Очень легко повредить в мокром виде, нужно аккуратно высушить, тогда краска окрепнет.



Каркаде. В различных статьях мы читали, что покраска с помощью гибискуса даст красный цвет, цвет чая говорил о том же. Мы сделали очень крепкий отвар - яйца покрасились в голубой! Оставленные в отваре на ночь они приобрели красивый, глубокий синий цвет! Некоторые яйца мы "поставили", наполовину закопав в разбухшие цветы суданской розы, получились веселые половинчатые крашенки



Кушайте на здоровье.

