
Barvení vajíček



Budeme potřebovat:

Vejce

Lžička soli

Lžíce octa 8%

Jar

Cibule

Červená řepa

Červené zelí

Kurkuma



—

Bílá vejce opatrně omyjte ve vodě se saponátem, abyste je zbavili veškeré mastnoty.



Pro hnědočervenou barvu vhod'te do hrnce dvě hrsti cibulových slupek, pro světlou červenou jednu až dvě pokrájené řepy, pro modrou čtvrtinu nakrouhaného červeného zelí a pro žlutou tři lžičky mleté kurkumy. Přidejte lžičku soli, lžici octa a asi tři hrnky nebo tolik vody, abyste vajíčka ponořili - ale zatím to nedělejte.



Vodu s „barvidly“ přiveďte k varu a asi pět minut povařte. Přidejte vejce, osm minut vařte, stáhněte z ohně a nechte do druhého dne v nálevu vychladnout. Pro výraznější barvy ponechte v nálevu ještě déle - řepě by to vysloveně prospělo.



Vajíčka opatrně vyndejte, nechte uschnout a dozdobte třeba voskem nebo samolepkami. Druhá varianta je vejce před vařením obvázat gázou či na ně připevnit větvičky, kvítky a lístečky, které po obarvení zůstanou světlé. Vejce můžete pro větší lesk lehce potřít sádlem či olejem.



Máme hotovo!

