17 Απριλίου 2014

# Πως να βάψετε τα πασχαλινά αυγά σας με φυσικές χρωστικές!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Δεν είστε αναγκασμένοι να χρησιμοποιείτε τεχνητές χρωστικές ουσίες για να δημιουργήσετε όμορφα χρωματιστά αυγά το Πάσχα. Ζωηρά χρωματισμένα τρόφιμα και μπαχαρικά, όπως τα τεύτλα (παντζάρια), τα μούρα και η πάπρικα μπορούν να χρησιμεύσουν ως φανταστικές εναλλακτικές λύσεις φυσικής χρωστικής ουσίας.

Οποιοδήποτε τρόφιμο που λερώνει τα ρούχα σας ή τα χέρια σας κατά πάσα πιθανότητα θα κάνει για μια αποτελεσματική βαφή αβγών. Έτσι, γίνετε δημιουργικοί και δοκιμάστε μια εντελώς νέα Πασχαλινή αυγοβαφή, χωρίς τεχνητά χρώματα.

**Βήμα 1**

Βράστε άσπρα αυγά, τοποθετώντας τα σε μια μεγάλη κατσαρόλα και καλύψτε τα με κρύο νερό. Φέρτε το νερό σε σημείο βρασμού, στη συνέχεια, σβήστε τη φωτιά, σκεπάστε και αφήστε το να καθίσει για 10 λεπτά. Στραγγίξτε τα αυγά και αφήστε τα να κρυώσουν.

**Βήμα 2**

Σκουπίστε το εξωτερικό των βραστών αυγών με λευκό ξύδι. Αυτό θα βοηθήσει το αυγό να απορροφήσει το χρώμα.

**Βήμα 3**
Βυθίστε τα αυγά στο χρωστικό υγρό (βλέπε παρακάτω για οδηγίες και ιδέες για τη δημιουργία φυσικό χρώμα). Για πιο διακριτικά βαμμένα αυγά, κρατήστε τα αυγά βυθισμένα για 2 έως 10 λεπτά. Για μια πιο ζωντανή απόχρωση, μουλιάστε τα αυγά από τη μια μέρα στην άλλη.

**Βήμα 4**
Αφαιρέστε τα αυγά από το χρωματισμό υγρό όταν έχουν φθάσει στο επιθυμητό επίπεδο. Αφήστε τα να στεγνώσουν εντελώς πριν αφαιρέσετε αυτοκόλλητα ή ταινίες που ίσως έχετε προσθέσει.

**Βήμα 5**

Τα αυγά που είναι βαμμένα με φυσικό χρώμα έχουν ένα ματ φινίρισμα από ότι τεχνητά βαμμένα αυγά. Αν θέλετε να δημιουργήσετε πιο γυαλιστερά αυγά, χρησιμοποιήστε ένα πανί για να τρίψετε ελαφρά με φυτικό λάδι ή ορυκτέλαιο το εξωτερικό των αυγών.
**Τι να χρησιμοποιήσετε ως φυσικές χρωστικές ουσίες**
**Για μωβ-μπλε αυγά :** Βράζουμε 1 κεφάλι κόκκινο λάχανο σε 4 φλιτζάνια νερό για 30 λεπτά. Σουρώνουμε το νερό σε ένα μπολ και βουτάμε τα αυγά.
**Για καφέ αυγά :** Μουλιάζουμε τα αυγά σε δυνατό μαύρο καφέ.
**Για πράσινα αυγά :** Βράζουμε 4 φλιτζάνια σπανάκι σε 4 φλιτζάνια νερό για 20 λεπτά. Σουρώνουμε το νερό σε ένα μπολ και βουτάμε τα αυγά.
**Για μπλε-γκρι αυγά :** Βράστε 1 φλιτζάνι βατόμουρα σε 4 φλιτζάνια νερό για 10 λεπτά. Σουρώνουμε το νερό σε ένα μπολ και βουτάμε τα αυγά.
**Για κίτρινα αυγά :** Βράζουμε 2 κουταλιές της σούπας κουρκούμη σκόνη σε 4 φλιτζάνια νερό μέχρι να διαλυθεί. Σβήστε τη φωτιά και βουτήξτε τα αυγά.
**Για πορτοκαλί αυγά :** Βράζουμε 2 κουταλιές της σούπας πάπρικα σε 4 φλιτζάνια νερό μέχρι να διαλυθεί. Σβήστε τη φωτιά και βουτήξτε τα αυγά.
**Για ροζ αυγά** : Βράζουμε 4 φλιτζάνια ψιλοκομμένα παντζάρια σε 4 φλιτζάνια νερό για 35 λεπτά.Σουρώνουμε το νερό σε ένα μπολ και βουτάμε τα αυγά.

**Πηγή**:neadiatrofis.gr