

## Как покрасить яйца в домашних условиях

### Делаем сами своими руками » Украшение пасхальных яиц



Когда приближается Пасха, то каждый день Великой недели является особенным. Верующим надо только и успевать ходить в храмы, а также следовать различным народным традициям, готовясь к наступлению Пасхи. С Великого четверга по Великую субботу можно красить яйца.

Сложного в том, как покрасить яйца в домашних условиях, ничего нет. Эта наука передавалась в семьях из поколения в поколение и сегодня не обязательно бежать в магазин за химическим красителем, чтобы получить красивые, оригинальные и яркие пасхальные яйца.

#### Важные особенности, как красить яйца в домашних условиях:



1. Чтобы яйца получились яркими после окраски, они обязательно первоначально должны быть белыми. Чтобы краска держалась хорошо, перед варкой надо протереть каждое яйцо уксусом или обмыть мылом.

2. Нельзя варить яйца, которые только достали из холодильника, потому что скорлупа треснет, и красиво покрасить яичко не получится. Надо дать

продукту хотя бы минут тридцать полежать при комнатной температуре.

3. Далее необходимо приготовить натуральный отвар для окраски яиц. О том, как готовить разные отвары для получения разных оттенков в этой же статье можно прочитать немного ниже. Самый традиционный отвар делается из шелухи лука. Надо ее помыть и варить двадцать минут. Раствор должен получиться сильным. Затем отправить подготовленные яйца в отвар и варить полчаса. Перед варкой яиц раствор надо обязательно посолить.

4. Чтобы сварить яйца вкрутую, достаточно десяти минут. Если хочется, что бы желток получился жидким, не стоит варить больше пяти минут.

5. Разными способами можно создавать интересные узоры на яйцах. Домашние способы создания узоров будут описаны ниже, можно также купить в магазине специальные пасхальные наклейки. Смотрите также, **как покрасить яйца в луковой шелухе с рисунком**.

6. Чтобы получить эффект мраморной скорлупы перед тем, как опускать яйца варить, их надо обернуть в луковую шелуху и хлопчатобумажную ткань;

7. Чтобы добиться эффекта крапинки, можно обвалить яйца в сухом рисе, а потом замотать в шелуху. Если шелухи нет, можно использовать чайную заварку (на сто граммов чая берется всего 500 мл воды). Заварка даст яйца насыщенный коричневый оттенок.

8. В том, как красить яйца на Пасху своими руками, помогут обычные акриловые или акварельные краски.

### **Натуральные красители для пасхальных яиц**



*Желто-коричневый цвет.* Это самый популярный и распространенный оттенок для домашнего окрашивания яиц. Его получают из отвара луковой

шелухи. На сто граммов шелухи берется литр воды. Раствор надо кипятить тридцать минут, потом процедить через марлю. Также в коричневый цвет окрасить яйца поможет крепкая заварка чая или раствор кофе.

*Красный цвет.* Для пасхальных яиц именно этот цвет считается традиционным. Свеклу надо натереть на крупной терке или же измельчить в блендере. Затем от массы отжать сок и в нем окрашивать яйца, которые надо предварительно сварить. Также красный оттенок можно получить с помощью сока черники.

*Оранжевый цвет.* Если взять меньше луковой шелухи, можно получить пасхальные яйца не привычного насыщенного коричневого, а легкого оранжевого цвета.

*Желтый цвет.* Две столовых ложки куркумы разводятся в воде, и раствор кипятится несколько минут. В этом растворе необходимо отварить яйца. Можно также приготовить раствор для получения желтого цвета из цедры апельсинов и лимонов, скорлупы грецкого ореха или же из молодых березовых листьев. Чтобы окрасить уже сваренные яйца в желтый можно использовать свежий морковный сок.

*Зеленый цвет.* В том, как покрасить яйца на Пасху своими руками в этот цвет, поможет растворе зеленки или бриллиантовой зелени, как она называется в аптеках. Ее разводят водой, регулируя насыщенность цвета. Затем опускают в разведенный раствор предварительно окрашенные яйца. Зеленка для здоровья является абсолютно безвредной. Но, если хочется использовать только натуральные красители, то можно воспользоваться соком из листьев шпината. Кстати, с помощью зеленки и луковой шелухи можно также получить **мраморные яйца**.

*Синий цвет.* Берется краснокочанная капуста и мелко режется. Смешать нарезку с двумя стаканами воды и добавить две столовых ложки уксуса. В подкрашенную воду положить уже сваренные яйца.

Это наиболее простые и удобные способы, как покрасить яйца в домашних условиях. Не надо брать всю работу на себя и выполнять ее быстро. Очень интересно и правильно красить яйца всей семьей, пробуя разные способы, экспериментируя с эффектами и, наслаждаясь общением.

