

Farbowanie jajek w kapuście

Dzięki czerwonej kapuście można uzyskać zarówno niebieskie, jak i fioletowe jajko. Jak to zrobić? Posiekaj pół główki kapusty, wsadź do garnka, dodaj trochę soli i zalej wodą. Gotuj wszystko 10 minut.

Niebieskie jajka

Aby otrzymać niebieskie pisanki, wystarczy czerwona kapusta. Do wywaru z czerwonej kapusty przełóż jajka i gotuj 10 minut. Następnie pozostaw do uzyskania odpowiedniego efektu nawet na całą noc!

Farbowanie jajek kurkumą

Kurkuma sama w sobie potrafi na długo zafarbować dłonie, więc z jajkami idzie jej równie dobrze

Przygotuj wywar: do garnka wlej wodę, dodaj 4-5 łyżek kurkumy, trochę soli i octu, wsadź jajka i gotuj 10 minut. Całość pozostaw do wystygnięcia lub po prostu trzymaj w garnku przez kolejne 2 godziny.

Farbowanie jajek burakami

Przygotuj buraki - obierz je, pokrój w plastry i przełóż je do garnka. Następnie dodaj jajka, sól i 3-4 łyżki octu - gotuj 10 minut. Jajka pozostaw do wystygnięcia lub nawet na całą noc.

