

Barvení vajíček bez chemie



Naše rady:

1. Pro barvení vajíček přírodními materiály je **vhodné zakoupit bílá vejce, na kterých barva lépe ulpí a vynikne.**
2. **Před samotným barvením** musíme vajíčka (buď vařená, nebo vyfouknutá) **odmastit v octové vodě.**
3. **Vajíčka nevařte v odvaru dlouho**, jinak žloutek získá nepříjemnou nazelenalou barvu. **Vejcenačte v odvaru klidně namočená přes noc.**
4. Abyste docílili perfektního výsledku, **po obarvení vejce osušte a vyleštíte pomocí sádla, másla či špeku a bavlněného ubrousku.**

A důležité upozornění - nečekejte jasně barevná vajíčka. Kromě známé "cibulově hnědé" a "borůvkově modré" budou totiž všechny ostatní barvy velmi jemné a decentní.

Zelená

Zelené barvy docílíme odvarem z **kopřiv, mladých listů špenátu, listů černého bezu či petržele.**

Červená až fialová

Pokud chcete velikonoční stůl doplnit sytě červenými vajíčky, povařte je ve šťávě z **červené řepy, odvaru se slupkami červené cibule či borůvkami** (borůvkovou šťávou) nebo povařením v **červeném víně**. Délka varu, nebo následného louhování ovlivňuje intenzitu i odstín barvy, který může být následně do fialova. Fialového až namodralého výsledku docílíme barvením vajíčka v odvaru z **červeného zelí**.

Žlutá až oranžová

Sytě žluté barvy dosáhneme, pokud vajíčko krátce povaříme ve vodě s **hnědými cibulovými slupkami**. Stejného výsledku můžeme dosáhnout, pokud vajíčko ponoříme do směsi 250ml vody, kterou jsme obarvili 2 lžícemi **kurkumy**. Jasně žluté barvy docílíme také použitím **heřmánku, rmenu, či šafránu**.

Hnědá

Přírodní vzhled vajíček můžeme zesílit, pokud je obarvíme silným **odvarem černého čaje, kávy** nebo dlouhým louhováním v odvaru z hnědých cibulových slupek.

Vyzkoušejte motiv lístků

Pokud chcete vajíčka ozvláštňit, ozdobte je otisknutím listů či květů. **Stačí na odmaštěné vajíčko gázou, nebo silonkou dobře připevnit listy, květy i vystřihané papírové symboly**. Krásně vypadá např. **trojlístek, list pampelišky nebo řebříček**.