

Jak zafarbować jajka czerwoną kapustą?



Opis wskazówki

Może warto spróbować zabarwić jajka w tradycyjny sposób?

W sklepach aż roi się od wszelakiej maści różnego rodzaju sztucznych barwników. Jednak najlepiej korzystać z naturalnych metod. Poznajcie sposób, w którym główną rolę gra czerwona kapusta.

Robimy wywar

Ekstrakt z czerwonej kapusty jest powszechnym barwnikiem spożywczym, a co najważniejsze jego przygotowanie nie powinno sprawić Ci żadnych problemów.

Przygotuj jajka, które chcesz zabarwić, nastaw ok. litr wody, dodaj dwie łyżki octu, posiekaj połowę główki kapusty na duże płyty i wrzuć do garnka. Poczekaj, aż woda zacznie wrzeć i zmniejsz ogień. Gotuj wywar przynajmniej pół godziny na wolnym ogniu, a następnie zlej barwnik do miseczki i poczekaj aż ostygnie.

Barwimy jajka

Skoro mamy już gotowy nasz naturalny ekstrakt, to teraz wystarczy jedynie zanurzyć jajka w barwinku na 30 minut. Możemy oczywiście eksperymentować z nasyceniem koloru powtarzając czynność, a gdy zostawimy jajka na całą noc zanurzone w barwniku, to nad ranem uzyskasz oryginalny, szafirowy, a przede wszystkim, naturalny kolor. Powodzenia!