

BOJANJE JAJA PRIRODNIM BOJAMA

BOJANJE LJUSKAMA, VOĆEM I POVRĆEM

Jedan od popularnijih načina bojanja Uskrasnih jaja je taj da se kuhaju u ljusci crvenog luka s motivima djeteline, lišća i sl., a također možete škarama sitno isjeckati ljusku od crnog i bijelog luka i ukrasiti jaja. Da jaja ne bi pucala, izvadite ih nešto ranije iz hladnjaka da poprime sobnu temperaturu. Operite ih i stavite u hladnu vodu u koju ste dodali malo soli. Kuhajte ih nešto dulje, na laganoj vatri. Polagano kuhanje i sol bi trebali spriječiti pucanje jaja, ali ako neko jaje i pukne, nema veze jer će biti obojano prirodnim bojama. Ako želite da boja bude izražajnije, jaja ostavite potopljena u otopinama preko noći, ali u hladnjaku. Jaja za jelo moraju ostati svježa i zdrava.

Upute:

- oguliti koru crvenog luka
- staviti u vodu da prokuha toliko dugo dok voda ne promjeni boju i potamni
- jaja ukasite ubranim listovima trave ili peršinom, djetelinom, lišćem...
- jaje staviti u izrezanu najlonsku čarapu
- zavrnuti i zavezati krajeve čarape
- izvaditi koru i staviti jaja da se kuhaju desetak minuta
- kad se jaja ohlade namazati ih uljem da dobiju sjaj

Bojenjem sa lukom, jaja dobiju lijepu smeđkasto - crvenu boju, ali djeca vole imati jaja raznih boja. Za bojanje jaja, a naročito u svjetlije boje, pokušajte nabaviti bijela jaja. Na gore opisani način, možete isto učiniti sa špinatom, ciklom, crvenim zeljem, kavom, brusnicom, mrkvom, kurkumom, sokom od borovnica...

JARKO ŽUTA - 3 žlice kurkume ili šafrana u prahu dodajte u 1 L vode. Dodajte 2 žlice bijelog octa.

ŽUTO NARANČASTA - Skuhajte u 1 L vode koru od 12 glavica crvenog luka srednje veličine, te dodajte 2 žlice bijelog octa.

NARANČASTA - U 1 L vode dodajte 5 žlica slatke crvene paprike, te dodajte 2 žlice bijelog octa.

CRVENA - konzervirane višnje i sok od višanja

TAMNO CRVENA - konzervirana cikla u soku od brusnica- umjesto vode

SVIJETLO RUŽIČASTA - U blenderu pomiješajte oko 100 g smrznutih višanja, borovnica ili jagoda i dodajte oko 400 mL vode. Zakuhajte i procijedite vruće. Ostatke voća bacite.

JARKO RUŽIČASTA - Pomiješajte 300 mL soka od cikle i 300 mL soka od brusnica.

SVIJETLO ZELENA - 2 šake lavandinih cvjetova ili 1 pakiranje zelenog čaja pomiješajte s dva puta manjom količinom mljevenih listova kadulje i kuhajte u pola litra vode.

TRAVA ZELENA - špinat i borovnice

Pomiješajte po 100 g listova špinata i smrznutih borovnica, usitnite ih u blenderu i dodajte 1l soka od borovnica, prokuhajte, procijedite i u tekućinu dodajte 2 žlice kurkume u prahu.

PLAVA - crveni kupus, sok od borovnice

Nasjeckajte glavicu crvenog kupusa srednje veličine i prelijte s 1 L vode i prokuhajte. U blenderu pomiješajte oko 100 g smrznutih borovnica i dodajte oko 400 mL vode. Zakuhajte i procijedite vruće. Ostatke voća bacite.

SIVO PLAVA - U blenderu usitnite 100 g smrznutih borovnica i dodajte im 400 mL soka od borovnica. Zakuhajte i procijedite vruće. Ostatke voća bacite.

LJUBIČASTA - Konzervirana cikla i sok od cikle, sok od crnog grožđa, crveno zelje

SIVA - 100 g smrznutih višanja i borovnica usitnite u blenderu. Dodajte oko 400 mL vode. Zakuhajte i procijedite vruće. Ostatke voća bacite.

SMEĐA - 2 žlice mljevene kave pomiješajte s 300 mL vrlo jake hladne ili vruće kave i dodajte 2 žlice bijelog octa.

Postupak bojanja jaja

Kao opće pravilo za bojanje jaja uzmite oko 800 g sjeckanog povrća ili voća ili 3-4 žlice začina na litru vode. Sve voće zgnječite u pire. Ako je moguće, nemojte koristiti tvrdi vodu.

Bijeli ocat služi kao učvršćivač boje. Koristite ga ako jaja bojate crvenim lukom ili začinima, npr. kurkumom, paprikom ili kavom, a ne trebate ga dodavati ako ih bojate povrćem i voćem, jer će boju pretvoriti u sivu ili smeđu. Dodajte 2 žlice octa na 1 litru vode. Postoje dva načina bojanja jaja: **topli i hladni postupak.**

Topli način bojanja jaja

Ovaj način podrazumijeva kuhanje jaja u otopini boje. Toplinom boja jače prodire u jaje, pa je intenzivnija. Uzmite sirova jaja, te ih u jednom sloju položite u otopinu boje i pustite da sve skupa zakuha. Smanjite temperaturu i pustite da se lagano kuha još pola sata. Da bi boja bila intenzivnija, kad se ohlade, jaja možete ostaviti u otopini boje koliko želite (preko noći), ali sve skupa čuvajte u hladnjaku.

Izvadite jaja, osušite ih papirnatim ručnikom i pustite neka se potpuno osuše na kartonu za jaja ili rešetki, na zraku.

Hladni način bojanja jaja

Ovaj način je prikladniji za djecu, a također i ako namjeravate jesti obojana jaja. Jaja se prethodno skuha u tvrdo, isperu hladnom vodom, te s površine se (četkicom za zube) uklone eventualne nepravilnosti na ljusci. Posuše se papirnatim ručnikom. Zatim se metalnom žlicom, pažljivo polože u pripremljenu, hladnu otopinu boje i namaču najmanje 20 minuta. Mogu se ostaviti i preko noći, u hladnjaku, za intenzivniju boju. Suše se na isti način kao i kod toplog postupka.

Kako ćete postići sjaj na obojanim jajima?

Obojana jaja imaju mat površinu i ne sjaje se. Da bi bljesnula dodatnim sjajem, premažite ih vatom namočenom u suncokretovo ulje ili preko svakog jaja pređite komadićem slanine.

Kako dobiti različite otiske i šare na uskršnjim jajima?

Ako želite jaja dodatno ukasiti različitim šarama i otiscima, za to postoji nekoliko načina. Opisati ćemo onaj koji je najprikladniji za djecu.

Nađite zanimljive listove, npr. djetelinu, paprat ili male cvjetove (može i svilene). Ovo je dobar način da djecu izvedete u prirodu i upoznate s biljkama koje rastu oko vaše kuće. Izbjegavajte borove iglice, jer su pretanke i lako se pomiču po ljusci jaja, pa neće ostaviti otisak na jaju.

Jaja prethodno skuha u tvrdo, isperite ih hladnom vodom i dobro posušite. Izabrani list ili cvijet prislonite na jaje tako da vrlo čvrsto prijanja, te jaje stavite u staru najlon čarapu i zavežite na krajevima, tako da čvrsto steže jaje. Ovako pripremljena jaja stavite u hladnu ili toplu otopinu boje. Najbolje funkcionira boja od kore luka ili listova špinata. Ostavite jaja barem sat vremena u boji- što dulje jaje stoji u boji dobit ćete jači kontrast boja. Nakon toga jaja izvadite iz najlon-čarape, posušite i usjajte biljnim uljem.

