

## Festési módszerek

Az alábbiakban természetes anyagokat mutatunk be, amelyekkel szép húsvéti tojásokat festhetünk. **Ne feledjük, hogy a természetes anyagok is lehetnek mérgezőek!** Az itt ismertetettek azonban nem károsak az egészségre.

Az alább ismertetett receptek mindegyikénél szebb és tartósabb hatást érünk el, ha kevés ecetet (2 evőkanál 0,25 l vízhez) adunk hozzá a színező oldathoz és a tojást sokáig hagyjuk állni benne (akár másnap reggelig a hűtőszekrényben). Ha forró oldatban színezünk, a hatás erősebb, de ha meg akarjuk enni a színes tojásokat, akkor célszerűbb a "hideg" eljárást választani (azaz a lehűlt oldatban állni hagyni).

<b>kék</b>	Vágjuk apróra a vöröskáposztát, majd öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje. Főzzük 30 percen át, majd hagyjuk lehűlni. A káposzta leve bíbor színű, de a tojásokat kékre festi (a vöröskáposzta leve indikátorként viselkedik). Csak hidegen működik!
<b>vöröses barna</b>	Tegyünk egy edénybe jó néhány vöröshagyma héját, majd öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje. Főzzük 30 percen át, majd tegyük bele a főtt tojásokat. A szín árnyalatai annál mélyebbek, minél több ideig tartjuk az edényben a tojásokat.
<b>lila</b>	Ha a fenti eljárást lila hagyma héjával végezzük, lila színárnyalatot kaphatunk.
<b>sötét barna</b>	A sötét barna színt úgy érhetjük el, hogy erősre főzött kávét készítünk, majd hagyjuk lehűlni. Ebbe helyezzük, a tojásokat és állni hagyjuk.
<b>narancssárga</b>	Négy evőkanál paprika és negyed liter víz keveréke biztosítja ezt a színt hímes tojásainknak 20-30 perces főzés után.
<b>rózsaszín</b>	Készítsünk jó erős csipkebogyó teát. (Lehet filteres teát is használni.) A főtt tojásokat helyezzük a lehűlt teába.
<b>zöld</b>	Vágjuk apróra a spenótot (a mélyhűtött is jó), majd öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje. Főzzük 30 percen át, majd hagyjuk lehűlni. A tojásokat zöld színűre festi.
<b>sárga</b>	A sárga színt kurkumával (a boltban a fűszerek közt keresd), a halvány sárgát pedig citrom vagy narancs héjával lehet elérni. A módszer lényege, hogy 15 perc főzés után beletesszük a vízbe a tojásokat.

[http://www.nlcafe.hu/otthon/20090330/tojasfestes\\_termeszetes\\_anyagokkal\\_-\\_7\\_egyszeru\\_otlet/](http://www.nlcafe.hu/otthon/20090330/tojasfestes_termeszetes_anyagokkal_-_7_egyszeru_otlet/)

### Vöröses barna

- a vöröshagyma héja (ha többet használunk, vörösebb, kisebb mennyiség esetén szép mályva színt érhetünk el).

### Rózsaszín

- áfonyaszörp
- ecetes cékla leve

### Liláskék, szürkés-kék

- cseresznyefa kérge
- ibolyavirágok

### Levendula

- kék szőlő leve

- vagy az előző ibolyakék vizet világosítsuk 2 teáskanál citromlé segítségével, s ezt használjuk festőfolyadékknak

### Aranybarna

- sárga hagyma héja
- savanyú káposzta leve

### Barna

- diófa barkája
- egy liter forró vízhez adagoljunk 5 evőkanál azonnal oldódó kávé és 1/2 teáskanál ecetet

### Zöld

- zöld búza
- petrezselyem
- tegyük 1/4 teáskanál szódabikarbónát az ibolyakék oldatba

A nyírfa friss leveleiből és rügyeiből készült lé a tavaszi fű színét idézi, de hasonló árnyalatot érhetünk el a fekete bodza zöld bogyóival is.

### Kék

A vörös káposzta bárhol beszerezhető, kékes levet főzhetünk belőle. Különböző árnyalatú kéket ad még a kék csillagvirág feje, a bodza vagy a fagyal termése is.

### Sárga

A közönséges orbáncfű virága élénksárga színt eredményez (hasonlóan a zöld dió héjából, hagymahéjból vagy a körömvirágból készült főzethez), míg a csereszömörce kérgével és levelével narancsosabb árnyalatokat kaphatunk.

