



Wielkanocna pisanka to jedna z nieodłącznych i najstarszych tradycji związanych z obchodami Święta Zmartwychwstania. Choć przygotowujemy je tuż przed uroczystością, pomysły do ich wykonania możemy zacząć zbierać o wiele wcześniej. Dlatego proponujemy wyjątkowe i jedyne w swoim rodzaju pomysły na ręcznie robione pisanki na Wielkanoc 2019. W eko-stylu

Chyba najbardziej znanym sposobem stosowanym od lat przez nasze babcie i mamy jest gotowanie jajek z produktami spożywczymi, które nadają skorupkom naturalny kolor. Takie jajka są nazywane kraszanki. Kolor skorupki możemy uzyskać na różne sposoby:† - brązowy – gotujemy jajka z łupinami cebuli;

- złotobrzązowy – aby otrzymać nieco jaśniejszy brąz z odcieniem złota, gotujemy jajka w skorupkach orzechów włoskich;

- różowy, czerwony – potrzebne są buraki lub sam sok z buraków;

- zielony – gotujemy jajka w wywarze z młodym zbożem (np. z żytem czy zielonym jęczmieniem) albo dodajemy szpinak lub tego rodzaju zieleninę;

- żółty – gotujemy jajka z dodatkiem przyprawy curry lub kurkumy;

- pomarańczowy – dodajemy sok z marchwi lub dynię;

- niebieski, granatowy – gotujemy jajka z owocami tarniny czy borówki amerykańskiej lub z liśćmi czerwonej kapusty. (Liście trzeba wcześniej zalać wrzątkiem, dodać do wody pięć łyżek octu i zostawić na noc.

Pisanki wielkanocne: pomysły na kolorowe arcydzieła

Wpisany przez Кінга Красіцкая
07.04.2019 00:00

