

## Colorare le uova di Pasqua con metodi naturali



Per colorare le uova di Pasqua con metodi naturali e tradizionali puoi utilizzare alimenti e spezie che trovi facilmente in commercio. Per un miglior risultato utilizza preferibilmente uova bianche.

Giallo: curcuma fresca o in polvere, (molto più buon mercato per il medesimo effetto dello zafferano)

Marrone-arancio - : bucce di cipolla bionda

Rosso: bucce di cipolla rossa, barbabietola, tè alla malva

Marrone: tè nero, caffè,

blu-viola: mirtilli, cavolo rosso, succo sambuco

verde: spinaci, prezzemolo

In una pentola metti nell'acqua il colorante (la quantità necessaria affinché il colore dell'acqua raggiunga una certa intensità), e un cucchiaino di aceto bianco. Immergi le uova a lento bollore 7-8 min e lasciale raffreddare nel liquido fino a colorazione desiderata.

Ci sono mille modi inoltre per le decorazioni, da farsi prima dell'immersione nel colore. Es: raccogli delle foglioline che ti paiono belle (es. trifoglio, millefoglio,...) , applicale bagnate e belle aperte sulla superficie dell'uovo , e fissale strette all'uovo per mezzo di una vecchia calza di nylon, fissandola da ambedue le parti.

Per decorazioni più moderne lascio a voi la fantasia sui metodi da utilizzare