

Використання природних барвників для фарбування шкаралупи яєць

Щороку, коли ми готуємось до Пасхи, виникає проблема фарбування яєць. Існує безліч різних способів прикрашати яйця. Особливої популярності набули писанки. Однак для цього потрібно мати певний хист, а також навички. До того ж, це більш прийнятно для яєць, які не призначаються для вживання в якості харчового продукту, а є сувеніром.

Яйця можна просто пофарбувати або зробити декупаж - декорувати шляхом приєднання попередньо виготовленого і вирізаного малюнка, орнаменту чи картинки. При цьому в якості клею використовують розведений водою білок яйця.

Зазвичай напередодні Пасхи у торговельній мережі можна придбати різноманітні харчові барвники. Однак найкорисніше для фарбування яєць, які потім будуть використані для харчування, застосовувати натуральні барвники.

З давніх часів яйця фарбували лушпинням цибулі, колір якого залежить від її сорту. Є цибуля з білим, золотисто-коричневим, фіолетовим та іншим за кольором лушпиння. Для фарбування яєць використовують лушпиння різних сортів цибулі, крім тих, що мають біле його забарвлення. Мало хто знає, що лушпиння цибулі має лікувальні властивості і містить велику кількість різних корисних речовин, а саме: вітаміни Е, С, РР і групи В, каротин, кверцетин, солі калію, кальцію та заліза, фітонциди тощо. А тому, шкаралупу яєць, пофарбованих лушпинням цибулі потім можна подрібнити на борошно і використати в якості харчової добавки, яка багата, передусім, на кальцій.

Технологія фарбування яєць лушпинням цибулі є простою. Для цього лушпиння залити холодною водою і прокип'ятити 10 хвилин. Потім у кип'ячу воду занурити яйця і варити їх також 10 хвилин. Якщо варити їх довше або залишити у гарячій воді, то жов-



Писанки

ток на межі з білком набуде сіро-синього кольору, що зіпсує його зовнішній вигляд. Тому зварені яйця зразу ж охолодити у холодній воді.

Однак слід зазначити, що інтенсивність забарвлення шкаралупи яєць залежить від її природного кольору. Є яйця з білою, кремовею коричневою шкаралупою тощо. Інтенсивніше пофарбуються яйця з коричневою шкаралупою. Насиченість кольору шкаралупи залежить і від співвідношення води та лушпиння та тривалості настоювання відвару. При цьому, забарвлення шкаралупи яєць, пофарбованих за використання лушпиння цибулі, буде від світло- до темно-коричневого.

Золотисто-жовтого кольору можна надати яйцям, якщо їх пофарбувати за допомогою куркуми. Нині про лікувальні властивості куркуми відомо у всьому світі. Вона є природним антибіотиком, має гепатопротекторні властивості, противиразкову дію, оскільки пригнічує *Helicobacter pylori* тощо. Спосіб фарбування яєць куркумою такий же, як і за використання лушпиння цибулі.

Світло-зеленого кольору набудуть яйця з білою або кремовею шкаралупою (колір коричневої шкаралупи майже не зміниться), якщо їх пофарбувати у відварі кропиви. Для цього на 1 л води потрібно взяти 20 г сухої кропиви. Кип'ятити її 10 хвилин, а потім настоювати впродовж 2-3-х годин. Потім настій довести до кипіння і занурити в нього яйця. Надалі техніка така ж, як і за фарбування лушпинням цибулі чи куркумою.

Таким чином, для фарбування яєць використовуйте лише природні барвники, тоді ви будете впевнені, що прикрашений таким чином цей повноцінний продукт буде найкориснішим.

В.В. Мельник,

кандидат сільськогосподарських наук, доцент



Декупаж яєць