

# Niebieskie pisanki



Do zrobienia niebieskich pisanek potrzebne będą:

- Jajka
- Sól
- Ocet
- Czerwona kapusta
- woda

Na początku gotujemy jajka na twardo i szatkujemy pół główki kapusty. Do gorącego wywaru wsypujemy 2 łyżki soli i wlewamy 2 łyżki octu, zanurzamy w nim jajka. Zostawiamy jajka zanurzone na jeden dzień.





# Żółte pisanki

Do zrobienia żółtych pisanek potrzebne będą:

- Jajka
- Woda
- Ocet
- sól
- Kurkuma

Na początku do naczynia wlewamy i dodajemy 4łyżki kurkumy, 3łyżki soli i 3łyżki octu. Zanurzamy jajka w roztworze i czekamy aż jajko zabarwi się na żółto, efekt może być widoczny po 2godzinach.





# Brązowe pisanki

Do zrobienia brązowych pisanek potrzebne będą:

- Jajka
- Woda
- Ocet
- Sól
- kawa

Na początku gotuj kawę w garnku przez ok. 15min. Do wrzątku dodaj 3łyżki soli i 3łyżki octu. Włóż jajka i gotuj przez 15-25min, aby otrzymać intensywny kolor należy trzymać jajka zanurzone w roztworze przez cały dzień.





# Różowe pisanki

Ugotuj jajka na twardo w soku z buraków z dodatkiem 3łyżek soli i 3łyżek octu. Intensywność koloru zależy od czasu trzymania jajek w roztworze.

Do zrobienia różowych pisanek będą potrzebne:

- Jajka
- Woda
- Ocet
- Sól
- Sok z buraków





# Czerwone pisanki

Do wykonania czerwonych pisanek potrzebne będą:

- jajka
- woda
- ocet
- sól

Łupiny z czerwonej cebuli

Łupiny z czerwonej cebuli gotujemy przez 15-20min, później odcedzamy i do zabarwionej wody dodajemy 3łyżki soli i 3łyżki octu. W tak przygotowanym roztworze gotujemy jajka przez 15-20min i czekamy na efekt.





