1.04.2021r.

1. Naturalne barwienie jajek.

Można zabarwić jajko na niebiesko, używając czerwonej kapusty, na różowo - dzięki burakom, a na piękny żółty kolor - zanurzając je w wodzie z kurkumą. Potem wystarczy,
że [ozdobicie Państwo z dzieckiem jajka](https://mamotoja.pl/jak-ozdobic-pisanki-wielkanoc-z-dzieckiem%2Cwielkanoc-artykul%2C11517%2Cr1p1.html) i piękna ozdoba koszyczka i wielkanocnego stołu gotowa! Poniższy obrazek pokazuje **naturalne barwniki do pisanek.**



Naturalne barwniki do jajek zwykle nie są tak intensywne jak te chemiczne. Aby uzyskać najlepszy efekt i najbardziej nasyconą barwę farbowanej naturalnie pisanki, stosuj się do tych rad:

* **wybierajcie jak najbielsze jajka.** Im jaśniejsza skorupka jajka, tym czystszy
i bardziej intensywny kolor pisanki;
* **przetrzyjcie skorupkę ściereczką nasączoną oliwą** - po barwieniu, wystudzeniu
 i wysuszeniu pisanek. Będą pięknie błyszczeć!
* Jeśli chcecie **zdobić pisanki woskiem**, musicie nim pomalować jajka jeszcze przed barwieniem. Wzory na zabarwionych naturalnie pisankach uzyskacie wyskrobując
je na skorupce igłą.

Do zrobienia niebieskich pisanek potrzebne Wam będą:

* jajka,
* woda,
* ocet,
* naturalny barwnik - **czerwona kapusta**

**Wykonanie:**

* Ugotujcie jajka na twardo.
* 1/2 główki czerwonej kapusty poszatkujcie i gotujcie w 1l wody przez 30 minut.
* Ugotowaną czerwoną kapustę odcedźcie na sitku do miski.
* Do gorącego wywaru z czerwonej kapusty dodajcie **2 łyżki soli i 2 łyżki octu spirytusowego** i zanurzcie w nim jajka.
* Pozostawcie, aż do uzyskania pożądanego odcienia niebieskiego.

**Uwaga:** Jeśli chcecie Państwo uzyskać bardzo intensywny kolor, zostawcie jajka w wywarze na całą noc.

**Jak naturalnie zabarwić jajka na żółto?**

Do zrobienia żółtych pisanek będą Wam potrzebne:

* jajka,
* woda,
* ocet,
* naturalny barwnik - **kurkuma**

**Wykonanie:**

* Ugotujcie jajka na twardo.
* Do niedużego naczynia wlejcie 1,5 litra wrzątku i dodajcie **4 łyżki kurkumy, 3 łyżki soli i 3 łyżki octu spirytusowego**.
* Zanurzcie jajka w roztworze wody, kurkumy, soli i octu i zostawcie aż do uzyskania pożądanego odcienia żółtego.
* Intensywny żółty kolor powinniście uzyskać **już po 2 godzinach**.

**Jak naturalnie zafarbować jajka na brązowo?**

Do zrobienia złoto-brązowych pisanek potrzebne Wam będą:

* jajka,
* woda,
* ocet,
* oraz naturalny barwnik - **łupiny cebuli**

**Wykonanie:**

* Łupiny cebuli dość gęsto ułóżcie w garnku i zalejcie wodą.
* Całość doprowadźcie do wrzenia, a następnie gotujcie przez ok. 15 minut.
* Do zabarwionej wody z łupinami dodajcie **3 łyżki soli i 3 łyżki octu spirytusowego**.
* W tak przygotowanym roztworze gotujcie wcześniej umyte jaja przez ok. 15-25 minut, aż do uzyskania oczekiwanego odcienia brązu.
* Intensywność koloru zależy od ilości łupinek i czasu gotowania. Warto zostawić jajka w roztworze na całą noc, wtedy kolor będzie mocniejszy.

**Uwaga:** Im więcej łupin z cebuli tym lepiej!

**Jak zabarwić jajka na różowo?**

Do zrobienia różowych pisanek potrzebne Wam będą:

* jajka,
* woda,
* ocet,
* oraz naturalny barwnik - **sok z buraków**

**Wykonanie:**

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

**Jak naturalnie zabarwić jajka na czerwono?**

Do zrobienia czerwonych pisanek potrzebne Wam będą:

* jajka,
* woda,
* ocet,
* naturalny barwnik - łupiny czerwonej cebuli

**Wykonanie:**

* Łupiny z ok. **1 kg czerwonej cebuli** gotujcie przez 15-20 minut w ok. 1 litrze wody.
* Odcedźcie, do zabarwionej wody dodajcie 3 łyżki soli i 3 łyżki octu spirytusowego.
* W tak przygotowanym roztworze gotujcie umyte jaja przez 15-25 minut, aż do uzyskania oczekiwanej intensywności koloru czerwonego.

**Uwaga:** Dla lepszego efektu zostawcie jajka w roztworze na całą noc.

**Jak naturalnie zafarbować jajka na zielono?**

Do zrobienia zielonych pisanek potrzebne Wam będą:

* jajka,
* woda,
* ocet,
* naturalny barwnik - **świeży szpinak lub natka pietruszki**

**Wykonanie:**

* W małym garnku ułóżcie ciasno liście szpinaku lub pęczek natki pietruszki, całość zalejcie wodą i doprowadźcie do wrzenia.
* Następnie włóżcie do garnka jajka, tak by liście je okrywały i **gotujcie przez 15-20 minut**.
* Odstawcie garnek na całą noc lub dłużej, jeśli chcecie uzyskać intensywniejszy zielony kolor.

**Powodzenia w tworzeniu Wielkanocnych pisanek, życzę Państwu pisanek we wszystkich kolorach tęczy :) i czekam na efekty pracy (****a.rogala@pp19.radom.pl****)**

2. „Rzut do koszyka” – zabawa ruchowa na dworze. Celowanie małymi piłeczkami (lub kuleczkami z gazety) do wyznaczonego celu. Życzę miłej zabawy ☺.