

## Tojásfestés természetes anyagokkal

### Alapanyagok:

**Tojás** – házitojások – ezek héja erősebb, nem repedezik meg a festéskor. A tojáshéj színétől is függ a színárnyalat, a sötétebb tojásokat „szőkíthetjük”.

**Ecet** – a tojások lemosásához, „szőkítéséhez” használjuk (1:1 arányban keverjük vízzel), de használjuk a festőlébe is – a színek fixálásához, élénkítéséhez

**Só** – a festőlébe adjuk, szintén a szín élénkítését szolgálja

**Hagymahéj**(sárga és/vagy lila) –vörös, barna különböző árnyalatai

**Vöröskáposzta** – kék szín nyerésére

**Cékla** – piros (?) szín nyerésére

**Kurkuma** (por vagy gyökér) – sárga szín nyerésére. + **Murok** – narancsos árnyalata lesz a tojásnak.

**Spenót** (csak friss) – zöld szín nyerésére. + **Csalán** vagy **csalánpor** – szintén zöld színt eredményez. + **sárga hagymahéj és vöröskáposzta** levél használatával – szintén zöld színt nyerünk.

Edények: az inox edényeken nem marad meg a festék nyoma. Üveg edényeket is használhatunk a festésre – főzésre nem.

**Nylon** harisnya darabkák, cérna, a mintákhoz különféle alakú **levelek, virágok**.

**Olaj** (vagy szalonnadarabka) a fényesítéshez.

### Előkészületek

A tojásokat megfőzhetjük festés előtt, de főzhetjük együtt a festőanyaggal.

**Tojások tisztítása, szőkítése**(főzés előtt vagy után is végezhetjük).

1:1 arányban keverünk ecetet és vizet, ebbe belehelyezzük a tojásokat, kb. 1-2 perc múlva szivaccsal leoldjuk a külső, viaszos hárttyát. A tojáshéj színe világosabb – „szőkébb” lesz. Ezután a tojásokat leöblítjük.

### Mintázás

A különböző formájú leveleket, virágokat egy tálkába helyezük, az alján legyen egy kis víz, amivel megnedvesíthetjük. A nylon harisnyából vágjunk akkora darabokat, amelybe belefér egy tojás.

A megnedvesített leveleket ráhelyezzük a tojásra, majd belecsoomagoljuk a nylon harisnyadarabokkal megkötjük, vigyázva, hogy elég szoros legyen – ez azért fontos, hogy a levelek alá ne kerüljön be a festőlé.

## Festés

A **hagyma** külső rétegét lehántjuk, behelyezzük egy lábasba, majd annyi vizet töltünk rá, hogy ellepje. Teszünk hozzá sót és ecetet. Kb. 30 percet főzzük, majd behelyezzük a megfőtt tojásokat. A tojásokat főzhetjük együtt a hagymahéjjal, ebben az esetben a főzővízben hagyjuk kihűlni.

A **káposztát** felaprítjuk, behelyezzük egy lábasba, annyi vízzel töltjük fel, hogy teljesen belepje a káposztát. Teszünk hozzá sót és ecetet. Kb. 30 percet főzzük, majd behelyezzük a megfőtt tojásokat (intenzív szín nyeréséhez kb. 12 órát kell a festőlében álljon a tojás). Főzhetjük együtt a tojásokat a káposztával, majd hagyjuk még ázni a festőlében.

A **céklát** megmossuk, felaprítjuk, behelyezzük egy lábasba, közéje helyezzük a tojásokat, céklával betakarjuk, és annyi vízzel töltjük fel, hogy teljesen belepje. Tehetünk hozzá sót és ecetet. Kb. 30 percet főzzük, a főzővízben hagyjuk kihűlni (a kísérletek során barnás színt nyertünk).

A **spenótot** felaprítjuk, behelyezzük egy lábasba, közéje helyezzük a tojásokat, spenóttal betakarjuk, és annyi vízzel töltjük fel, hogy teljesen belepje. Tehetünk hozzá friss csalánt és szárított csalánport, illetve kevés sárga hagymahéjat és vöröskáposztát. Teszünk hozzá sót és ecetet. Kb. 1 órát főzzük, a főzővízben hagyjuk kihűlni (kb. 12 óra után).

A **sárgarépát** lereszeljük, behelyezzük egy lábasba, közéje helyezzük a tojásokat, betakarjuk, hozzáadjuk a **kurkumát** és annyi vízzel töltjük fel, hogy teljesen belepje. Tehetünk hozzá sót és ecetet. Kb. 30 percet főzzük, a főzővízben hagyjuk kihűlni.

## Befejezés

A főzőléből kivett tojásokról levágjuk a harisnyát, a nedves harisnya darabbal enyhén ledörzsöljük a mintának használt levelet. Miután a tojás megszárad, **vékonyan megkenjük olajjal** (vagy egy szalonnadarabkával).