

(посочените съотношения са за боядисване на 10 яйца) За светло червено – две шепи цвят от мак се варят в 2 л. вода заедно с яйцата в продължение на 20 минути.

Тъмно червено – три средно големи глави нарязано червено цвекло без листата се заливат с 3 л. вода, добавят се 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол.

Вари се заедно с яйцата в продължение на 20 минути.

Медно до светло кафяво – листа от сух кромид лук – яйцата се завиват в листата, поставят се на дъното на съда, заливат се с нужното количество вода, добавят се 3 с.л. оцет , 1 с.л. сол.

Вари се в продължение на 20 минути на тих огън.

Кафяв – яйцата се варят в черен чай или кафе в продължение на 20 минути на тих огън.

Светло жълт– настъргана лимонова кора от килограм лимони се вари в 1 л. вода заедно с яйцата за 20 минути.

Жълто / Оранжево – Разтварят се 3 щипки шафран, или чили на прах, или бадемови листа, или кафена чаша червен пипер в 1 л. вода, добавят се 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол.

Вари се заедно с яйцата в продължение на 20 минути на тих огън.

Небесно синьо – нарязано прясно червено зеле, една средно голяма зелка, се залива с 2 л. вода, добавят се 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол и се вари до оцветяване на сместта.

След това получената смес се маха от котлона, зелето се отстранява и се потапят предварително сварените яйца.

Тъмно синьо – яйцата се варят в домашно червено вино – съотношението с вода е 1:1, в течността са добавени 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол.

Зелено – 1 кг спанак или 2 връзки магданоз се залива с 2 л вода, и се вари до оцветяване на сместта. След това получената смес се маха от котлона, отстраняват се спанака или магданоза и се потапят предварително сварените яйца.

Лилаво – цвят от виолетки – голям букет се залива с 1 л вода, добавят се 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол и се вари до оцветяване на сместта. След това получената смес се маха от котлона и се потапят предварително сварените яйца

Няколко рецепти за био бои за яйца от естествени суровини



(посочените съотношения са за боядисване на 10 яйца)

- **Светло червено** – две шепи цвят от мак се варят в 2 л. вода заедно с яйцата в продължение на 20 минути.
- **Тъмно червено** – три средно големи глави нарязано червено цвекло без листата се заливат с 3 л. вода, добавят се 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол. Вари се заедно с яйцата в продължение на 20 минути.
- **Медно до светло кафяво** – листа от сух кромид лук – яйцата се завиват в листата, поставят се на дъното на съда, заливат се с нужното количество вода, добавят се 3 с.л. оцет , 1 с.л. сол. Вари се в продължение на 20 минути на тих огън.
- **Кафяв** – яйцата се варят в черен чай или кафе в продължение на 20 минути на тих огън.
- **Светло жълт**– настъргана лимонова кора от килограм лимони се вари в 1 л. вода заедно с яйцата за 20 минути.
- **Жълт / Оранжев** – Разтварят се 3 щипки шафран, или чили на прах, или бадемиви листа, или кафена чаша червен пипер в 1 л. вода, добавят се 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол. Вари се заедно с яйцата в продължение на 20 минути на тих огън.
- **Небесно синьо** – нарязано прясно червено зеле, една средно голяма зелка, се залива с 2 л. вода, добавят се 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол и се вари до оцветяване на сместта. След това получената смес се маха от котлона, зелето се отстранява и се потапят предварително сварените яйца.
- **Тъмно синьо** – яйцата се варят в домашно червено вино – съотношението с вода е 1:1, в течността са добавени 3 с.л. оцет, 1 с.л. сол.
- **Зелено** – 1 кг спанак или 2 връзки магданоз се залива с 2 л вода, и се вари до оцветяване на сместта. След това получената смес се маха от котлона, отстраняват се спанака или магданоза и се потапят предварително сварените яйца.
- **Лилаво** – цвят от виолетки – голям букет се залива с 1 л вода, добавят се 3 с.л.

оцет, 1 с.л. сол и се вари до оцветяване на сместта. След това получената смес се маха от котлона и се потапят предварително сварените яйца