DECORARE LE UOVA CON INGREDIENTI NATURALI

- **ROSSO**: barbabietole rosse cotta, cavolo rosso, bucce di cipolla rossa, tè rosso, karkadè
- **GIALLO**: curcuma, zafferano, fiori di camomilla, buccia di limone o di arancia, ciuffi di carota o radice di cumino
- **ARANCIO**: bucce di cipolla ramata, paprika
- **BLU**: mirtilli
- **BEIGE** o **MARRONE**: caffè, cacao, tè nero
- **VERDE**: foglie di spinaci, prezzemolo, bieta, bucce di mele verdi
- **VIOLA**: succo d'uva, vino rosso

Come procedere per colorare con colori naturali le uova? Mettere nell'acqua di cottura delle uova l'ingrediente che hai scelto per la tinta. Mentre l'acqua bolle, l'ingrediente cede il colore che si deposita sul guscio. Maggiore è la quantità utilizzata, più intenso diventa il colore.

Non si ottengono tinte particolarmente intense, ma di grande effetto. Se vuoi intensificare la tinta, lascia le uova nella pentola con l'acqua di cottura per una notte, meglio se in frigorifero.

DECORAZIONI

Puoi anche ottenere delle decorazioni molto particolari utilizzando delle **FOGLIE**. Fissale con la **COLLA** sul guscio dell'uovo e chiudi l'uovo stretto in un **VECCHIO GAMBALETTO**, poi fallo bollire con gli ingredienti naturali. Se utilizzi la cipolla dorata, questo sarà il risultato.

Puoi usare anche del **VECCHIO PIZZO**, oppure dello **SPAGO** (fissandolo con un punto di colla in varie posizioni) avvolgendo le uova prima di metterle a bollire.

CON VECCHIE CRAVATTE

Chiedi a papà delle ***VECCHIE*** **CRAVATTE DI SETA** *(*100% seta), meglio se con disegni. Poi chiedi a mamma di ritagliare dei pezzetti di seta abbastanza grandi per avvolgere l'uovo interamente e legarlo stretto con uno spago.

A questo punto, mettile nella pentola con ¾ di **ACQUA FREDDA** e ¼ di **ACETO** e cuocile almeno 20 minuti. Lascia freddare. Poi con cautela, togli la stoffa che sarà ancora bagnata. Vedrai che sorpresa!

NB. UOVA NON COMMESTIBILI: possono aver bollito troppo a lungo e quelle con i colori della stoffa non si possono consumare