

Βάψω ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΑ τα ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΑΥΓΑ!

πηγή: www.foodsmartmom.com



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ:
κρεμμυδόφυλλα.



ΚΙΤΡΙΝΟ:
κουρκούμη



ΚΟΚΚΙΝΑ
/ ΡΟΖ:
παντζάρι

Το βάψιμο των αυγών είναι μια από τις βασικότερες παραδόσεις του Πάσχα. Αν και η λαϊκή και θρησκευτική παράδοση προβλέπει να βάψουμε υόυινα αυγά, κάποιες φορές επιλέγουμε άλλα χρώματα κυρίως για τα παιδιά αλλά και για λόγους διακόσμησης και εντυπωσιασμού.

ΠΡΑΣΙΝΟ:
σπανάκι

ζι πρέπει να κάνουμε

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε:

- 2 λίτρα νερό,
- 2 κουταλιές αλάτι
- 2 κουταλιές ζύδι
- το λαχανικό που επιλέξαμε

(π.χ. 70γρ κρεμμυδόφυλλα). Τα βράζουμε μέχρι να βγάλουν το χρώμα τους και προσθέτουμε τ' αυγά ώστε να καλυφθούν από το λαχανικό.

Τα βράζουμε όλα μαζί για 10 λεπτά περίπου, μέχρι να σφίξουν τ' αυγά.



ΓΑΛΑΖΙΟ
κόκκινο λάχανο

ΜΠΛΕ
μύρτιλο



Μπορούμε να κάνουμε και σχέδια στα αυγά μας με διάφορα φυλλαράκια αρκεί να είναι πλατιά, τυλίγοντας τα με τούλι ή κάλτσα.

