

ISTRUZIONI PER TINTORI DI UOVA

Cosa ti serve per tingere le uova



3 (o più) pentolini per bollire le uova, di una capienza di circa 2/3 uova a pentolino
acqua corrente
aceto di vino bianco per fissare il colore (1/2 cucchiaini per pentolino)



ingredienti naturali
e colori corrispondenti (dosi per 2/3 uova)



Come tingere e decorare le uova



1. Procurati gli ingredienti necessari (al supermercato o nell'orto/giardino di casa)
2. Taglia le foglie e le verdure a pezzettini, mettile nel pentolino insieme all'acqua e all'aceto e fai bollire il tutto per 10 minuti circa. Usa un pentolino diverso per ogni colore!
3. Intingi le uova nell'aceto bianco
4. **opzionale** - Se vuoi cimentarti con le decorazioni a stencil, crea la tua composizione vegetale appoggiando le foglie o i fiori direttamente sulla superficie dell'uovo e tenendole ben ferme con l'aiuto di uno spago e di una calza di nylon (inserisci l'uovo dentro la calza e, a cottura ultimata, lascia asciugare completamente prima di rimuovere la calza e le parti vegetali)
5. Immergi 2/3 uova in ogni pentolino, facendo attenzione che siano completamente coperte dall'acqua colorata. Lascia bollire per circa 10 minuti (non oltre se vuoi mangiare le uova sode). I colori naturali hanno in genere delle tonalità piuttosto chiare: se vuoi ottenere colori più intensi, togli il pentolino dal fuoco e lascia le uova immerse nell'acqua per almeno 6/8 ore
6. A cottura ultimata, tira fuori le uova e lasciale raffreddare. Se vuoi lucidarle, strofinale con dell'olio vegetale (ma senza esagerare altrimenti rischi di togliere anche il colore!)
7. **opzionale** - Se vuoi aggiungi altre decorazioni (ad esempio nastri e fili colorati per realizzare dei fiocchi o fiori e colori per creare dei disegni sulla superficie)

