



تخم مرغ های سفره هفت سین را چطور رنگ کنیم؟

نقاشی نوروزی

مینا نوری

روزنامه نگار

از هیجان انگیزترین بخش های نوروز برای بچه ها و خیلی از بزرگ ترها چیدن سفره هفت سین و رنگ کردن تخم مرغ است. کاری که ربطی به شرایط ندارد و اتفاقاً امسال که مدت زیادی در خانه هستید می توانید با تشریفات بیشتری بروید سراغش تا ساعت های بیشتری سرگرم شوید. بسته به خلاقیت و ذوق و سلیقه تان می توانید به روش های مختلفی این کار را انجام دهید. علاوه بر گواش و آبرنگ و رنگ های مصنوعی می توانید با همین خوراکی هایی که در خانه دارید تخم مرغ ها را رنگ کنید.

۱



برای استفاده از رنگ های طبیعی چندتا حق انتخاب دارید. می توانید دو پیمانه چغندر برای رنگ سرخابی، سه قاشق غذاخوری زردچوبه برای رنگ زرد، برگ اسفناج برای رنگ سبز، کلم قرمز برای رنگ آبی، چهار قاشق غذاخوری قهوه برای رنگ شکلاتی، ده

عدد چای کیسه ای برای قهوه ای رو به قرمز استفاده کنید. هر کدام از رنگ ها را که انتخاب کردید باید مواد را همراه با یک قاشق غذاخوری سرکه و مقدار کافی آب ۱۵ دقیقه بجوشانید. بعد تخم مرغ ها را در همان ظرف ریخته و اجازه دهید ۱۵ دقیقه دیگر بجوشد. دقت کنید آب باید کاملاً

روی تخم مرغ ها را بگیرد. اگر می خواهید رنگ تیره تری داشته باشید می توانید اجازه دهید تخم مرغ ها زمان بیشتری در ظرف بمانند و بجوشند. اگر هم می خواهید تخم مرغ ها براق شوند می توانید روی آنها را با روغن مایع چرب کنید.

۳



برای رنگ کردن

تخم مرغ با پوست پیاز به پوست پیاز قرمز یا زرد نیاز دارید آن را با دو قاشق سرکه و کمی نمک و مقداری آب بجوشانید. این کار باعث می شود رنگ پوست پیاز خارج شود. بعد باید بگذارید محلولتان سرد شود. در این مرحله تخم مرغ ها را در محلول قرار داده و دوباره به مدت ۱۵ دقیقه روی شعله بگذارید.

۲



برای

آن که تخم مرغتان طرح دار شود می توانید از گشنیز، جعفری یا برگ گیاهان یا گل های مختلف استفاده کنید. این گیاهان را به وسیله جوراب زنانه سفید یا توری نازک روی تخم مرغ ثابت نگه دارید. بعد تخم مرغ را محلول مورد نظرتان اضافه کنید.

