

Lieldienu olu krāsošana.

Sarkanas olas

Varam iegūt ar sarkanajām bietēm. Puslitru sarkano biešu sulas savāra ar 2 ēd.k. etiķa, klāt pievārot arī olas, un ļauj tām pāris stundu sakrāsoties. Sarkanu krāsu vēl piešķir avenes, dzērvenes, dzērveņu, arī vīnogu sula un asinszāle. Savukārt sarkanbrūno var iegūt, olas iekrāsojot ar alkšņu mizām.

Brūnas olas

Iegūsim no melnās tējas novārījuma vai sīpolu mizām. Toņu dažādībai šo mizu novārījumam var pieliet melleņu sulu. Savukārt kafijas novārījums (100 g smalki samaltas kafijas uz litru ūdens), kas lēnām uzvārīts, dos oliņām gaišu brūnumu.

Melnas olas

Iegūst, vārot kopā ar melnajiem rīsiem (nevis tā sauktajiem savvaļas rīsiem, kas ir garenas graudzāles, bet rīsiem, kas izskatās kā jau parasti rīsi, tikai melni).

Zaļas

Dzīvīgi zaļu toni olām piešķirs rudzu zelmenis, pelašķi vai piparmētras. Zalgandzeltenas olas varēs celt galdā, ja izmantos bērzu lapas. Novārījumu gatavo no jaunu vai kaltētu bērzu lapām. Tās aplej ar ūdeni un kārtīgi nostādina. Olas tajā vāra 10 minūtes. Šādu nokrāsu var iegūt arī no dzeltenām ābolu mizām un kumelītēm (8 ēd. k. kumeliņu ziedu pārlej ar litru verdoša ūdens un pusstundu ļauj ievilkties). Novārījumu izkāš caur sietu, ieliek tajā jau vārītas olas un atstāj uz pāris stundām.

Zilas, pelēkzilas un lillīgas

Olas var iegūt no mellenēm vai upenēm, vai šo ogu ievārījuma: ber katlā, pielej ūdeni, liec olas un vāri aptuveni 10 minūtes, tad ļauj, lai ievilktos vēl vismaz 10 minūtes. Gaiši zilas oliņas sanāk no violetas krāsas ziedu, piemēram, lavandas, novārījuma, kam piejauktas 2 tēj.k. citronu sulas. Par zilumzālēm kalpo arī sarkanais kāposts (pirms tam sakapā, aplej ar 6 ēd.k. etiķa un nakti izturi) un tumšo vīnogu sula.

Dzeltenas un oranžas

Saules dzeltenu krāsu piešķirs kurkuma. 3 ēd. k. kurkumas uzvāra ar puslitru ūdens. Tur ieliek olas un ļauj vairākas stundas iekrāsoties. Dzelteni iekrāsos arī pūpolu zari ar mizu, seleriju vai ķimeņu sēklas, tāpat kliņģerīšu ziedi. Gaiši dzeltenu toni piešķirs apelsīnu vai citronu mizas, nātru vai spinātu lapas, tāpat burkāni un ābeļu zariņu mizas. Bet oranžīgu zeltainumu dod asinszāles lakstu uzlējums.

Rozā, violetas un lillā olas

Tā nokrāso aroniju sula (uzvāri $\frac{1}{2}$ l aroniju sulas, liec tajā tikko vārītas olas un atstāj uz pāris stundām!). Savukārt $\frac{1}{2}$ l sarkano biešu sulas, kas sajaukta un uzvārīta kopā ar 2 ēd.k. etiķa, kalpo par ideālu krāsvielu aveņsarkanām olām - atstāj šajā šķidrumā tās uz pāris stundām! Rozā toni dod dzērvenes, avenes. Ja nav žel tik gardas tējas, violetas olas var iegūt no tējas Karkade.

Ieraksti darbības vārdu pareizajā formā!

Lai iegūtu melnas olas, tās _____ kopā ar melnajiem rīsiem. vārīt

Lai iegūtu lillā olas, tās _____ aroniju sulā. turēt

Lai iegūtu rozā olas, tās _____ ar dzērvenēm vai avenēm. krāsot

Lai iegūtu gaiši dzeltenas olas, tās _____ nātru vai spinātu lapās. vārīt

Lai iegūtu sarkanas olas, tās _____ ar sarkano biešu sulu. krāsot

Lai iegūtu pelēkzilas olas, tās _____ tumšo vīnogu sulu. mērcēt

Lai iegūtu dzeltenas olas, tās _____ kurkumas novārījumā. turēt

