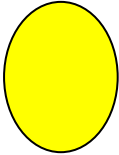
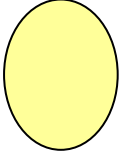
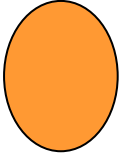
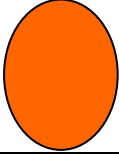
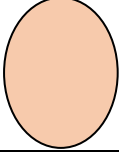
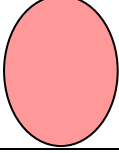
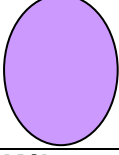
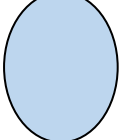


Szín	Felhasználható anyagok	Megjegyzés
<b>Élénk-sárga</b> 	Őrölt kurkuma Reszelt sárgarépa Zeller gumó	Kurkumával készített <b>hideg festék</b> elkészítéséhez elegendő negyed óra
<b>Halvány sárga</b> 	Citromhéj Almahéj Savanyú káposzta Diólevél Őrölt kömény Kamillatea	A gyümölcsök héjából <b>főzött festék</b> levet készítsünk!
<b>Narancs-sárga</b> 	Pirospaprika őrlemény	A <b>hideg festék</b> hez pirospaprikából 8-10 evőkanál szükséges fél liter vízhez.
<b>Sötét narancs-sárga</b> 	Vöröshagyma buroklevelei Chilipor	Fél óra hosszat annyi vízben <b>főzük</b> meg a leveleket, amennyi ellepi azokat. A hagyma erősségétől függően kapunk különböző narancs-barnás árnyalatokat
<b>Halvány rózsaszín</b> 	Csipkebogyó teája	Hosszan áztassuk elő a csipkebogyót, hogy jó erős teát kapjunk a <b>hideg festék</b> hez! Még így is elég gyenge a színezőereje, ezért ezt minél fehérebb héjú tojáson próbáljuk ki!
<b>Rózsaszín</b> 	Gránátalma lé	<b>Hideg festékként</b> alkalmazzuk!
<b>Lila</b> 	Cékla lé Áfonya lé Szőlő lé Feketeribizli lé Lilahagyma buroklevelei	A savanyúságnak eltett és a frissen főtt cékla leve is tökéletes <b>hideg festék</b> nek (vigyázzunk vele, mert nagyon erős színező!)
<b>Kék</b> 	Lilakáposzta	Apróra vágva, fél órát <b>főzve</b> a már kihűlt színezékben.

<p><b>Halvány zöld</b></p> 	<p>Apróra vágott spenótlevél Apróra vágott petrezselyemlevél Szárított citromfű Apróra vágott csalánlevél Vérehulló fecskefű apróra vágott levele</p>	<p>A legszebben fehér héjú tojáson érvényesül a szín. Fél órán át <b>főzzük</b> a leveleket!</p>
<p><b>Zöld</b></p> 	<p>Kurkuma és lilakáposzta együtt</p>	<p>Néhány órát az egyik, majd a másik festékben áztatjuk a tojásokat</p>
<p><b>Vöröses-barna</b></p> 	<p>Vöröshagyma buroklevelei</p>	<p>Fél óra hosszat annyi vízben <b>főzzük</b> meg a leveleket, amennyi ellepi azokat.</p>
<p><b>Barna</b></p> 	<p>Erős fekete tea</p>	<p><b>Hideg festékként</b> alkalmazzuk!</p>
<p><b>Sötét-barna</b></p> 	<p>Kávé Diótermés burka</p>	<p>Erősre <b>főzött</b>, majd lehűtött kávéban áztassuk meg a frissen főtt tojást!</p>
<p><b>Fekete</b></p> 	<p>Diólevél</p>	<p><b>Leforrázott diólevéllel</b> nagyon sötét barnára, majdnem feketére színeződik a tojás! Az erős diólevél főzete mérgező lehet, ezért ebben a színezékben megfestett tojásokat ne fogyasszuk el!</p>