



Looduslikud munavärvid leiad köögikapist

Ülestõusmispuhade ajal saab munadele anda vahvaid mustreid ja värvitoone. Looduslike munavärvide otsimiseks ei ole vaja minna kaugele- ava lihtsalt köögikappide ukсед ja vaata, mida värvilist seal leiad.

Sinine- mustikad, punase kapsa lehed, punase viinamarja mahl, arooniad

Pruun või beež- kohv, must tee, purustatud lepakäbid

Kuldpruun - tilliseemned

Pruunikas oranž- tšillipulber

Kollane- kurkumipulber, apelsini- või sidrunikoored, kummelitee, roheline tee, saialilletee

Roheline- spinatilehed, klorella vetika pulber

Rohekaskollane- kollased õunakoored

Lilla- punapeet või peedimahl, hibiski ehk karkade tee, punane vein

Pruunikaslilla- naistepunatee

Oranž- kollased sibulakoored, riivitud porgand, paprikapulber

Roosa- punapeet või peedimahl, jõhvikad või jõhvikamahl, külmutatud vaarikad, punase viinamarja mahl

Punane- granaatõunamahl, punase sibula koored, kirsid

1. variant - leota mune värvivees

Üks võimalus munade värvimiseks on keeta toiduainest veega värviline vedelik ning asetada keedetud muna selle sisse mitmeks tunniks ligunema. Värvilise vedeliku keetmiseks kulub olenevalt kasutatud toiduainest 15-60 minutit. Kuna värv jääb munadel kordades heledam, tasub keeta võimalikult tume vedelik. Lase vedelikul enne munade sissepanekut jahtuda toatemperatuurini.

Lisa värvivette ka veidi äädikat, et värv kinnituks munakoorele paremini. Aseta munad ligunemise ajaks külmikusse. Mida kauem mune värvivees hoiad, seda tumedamat värvi pärast munad jäävad. Leotamise järel ära mune loputa. Kui kasutad mahla või mustikaid, võid munad kohe nende sisse värvuma panna.

2. variant - keeda mune koos värviainetega

Mustri saamiseks võid toore muna ümber sättida nt kuuseoksi, tangu- või kruubiterasid, ravimtaimi jne. Seejärel säti muna ümber sibulakoored, kapsalehed, spinatilehed vms ning pane munad valge riidetüki, marli või sukkepükstest lõigatud tüki sisse. Sibulakoored võid siduda muna ümber ka intensiivset värvi villase lõngaga. Keeda mune 10-15 minutit. Mida kauem keedad, seda tumedama värvi saad. Keetmise järel lase munadel veel keeduvees liguneda. Mune võib ka keeta kanges taimetees või kohvis.

Pärast värvimist hõõru munad üle toiduõlise (kasuta nt oliiviõli või kookosõli) köögipaberiga, see paneb matid värvilised munad rohkem särama.

Allikad: [Alkeemia](#), [Biomarket](#)