

## Domowe Warsztaty Graficzne (e-zajęcia 21)

Drodzy Uczestnicy zajęć, kontynuujemy przygotowania świąteczne 😊

Dzisiaj, dowiedziecie się jak farbować jajka naturalnymi sposobami oraz jak podczas tego procesu otrzymać ciekawy zdobiony motyw roślinny. Piękny kształt drobnych liści przeniesiemy na skorupki jajek. Przypomina to różne działania graficzne, które wykonywaliśmy w pracowni, tj. drukowanie roślin na papierze lub w technice frotażu.

W instrukcji przedstawię farbowanie: na żółto - przy użyciu kurkumy, na różowo – przy użyciu buraków i na brązowo – przy użyciu kawy. Do uzyskania motywu roślinnego wykorzystane zostały liście natki pietruszki i rukoli.

Potrzebne materiały:

- **naturalny barwnik** np.: łupiny cebuli, buraki, kapusta czerwona, kurkuma, szpinak, zielona pietruszka, kawa;
- **drobne świeże listki** np.: natki pietruszki, rukoli, mięty, koperku, bazylii, tymianku;
- **jajka** (najlepiej białe lub jasne, te najlepiej przyjmą delikatny jasny barwnik);
- **rajstopy**, które należy pociąć na tuby o dł. ok. 10 cm - jedna tuba na jedno jajko
- **garnek**
- **ocet i sól**



## PRZYGOTOWANIE JAJKA DO FARBOWANIA

Poniżej prezentuję jak należy przygotować jajko, aby podczas farbowania przedrukować wzór roślinny na pisanek. To jajko ozdobię liśćmi natki pietruszki.



Rozpoczynamy!

Rajstopę z jednej strony ciasno związujemy w supeł.



Następnie chwytamy w nią jajko i układamy wzór z liści. Możecie zdecydować się na pojedynczy liść lub na bardziej skomplikowaną kompozycję.

Liście należy delikatnie zwilżyć wodą, aby przyklejały się do skorupki jajka.

Dodatkowo pomagamy sobie, przytrzymując od dołu palcami liście, tak aby się nie przemieszczały w trakcie pracy.



Na koniec, bardzo dokładnie naciągamy rajstopę na całe jajko, kontrolując kształt i położenie liści. Rajstopa musi być bardzo dobrze naciągnięta.



Po naciągnięciu rajstopy, zwijamy ją od góry, a następnie wiążemy supeł.



Przygotowujemy kolejne jajka - w tym przypadku wykorzystuję liście rukoli.



Tak prezentują się jajka gotowe do farbowania 😊



## FARBOWANIE JAJEK

W przypadku farbowania kurkumą i burakiem, jajka gotujemy razem ze składnikami, od zimnej wody. Kiedy wywar zaczyna wrzeć gotujemy jajko przez 10 min, a następnie zostawiamy jajka w wywarze, najlepiej jest moczyć je np. przez całą noc.

Należy pamiętać aby wywaru było na tyle aby móc w całości zatopić w nim jajka.

Intensywność farbowania zależy od stężenia wywaru oraz od czasu w jakim pozostawimy jajka w wywarze. Im dłużej tym intensywniejszy będzie kolor.

Orientacyjne ilości składników jakie użyłam podczas farbowania jajek - w średniej wielkości garnkach:

- 2 opakowania kurkumy (kolor żółty chciałam uzyskać intensywny)
- 1 burak pokrojony na cienkie plastry.

Do wywaru dodałam ok. 3-4 łyżek octu oraz szczyptę soli.



W przypadku kawy, najpierw przygotowujemy wywar z mielonej kawy (ok.7 łyżek).

Następnie należy odcedzić fusy od wywaru i poczekać aż przestygnie.

Jajka gotujemy od zimnego wywaru podobnie jak w przypadku farbowania burakiem i kurkumą.



Tak prezentują się pisanki! 😊





Na koniec warto w skorupkę wystudzonych jajek wetrzeć olej, aby uzyskać połysk i utrwalić kolor 😊



To pisanka farbowana **kurkumą**



To pisanka farbowana **burakiem**



To pisanka farbowana **kawą**



Zainspirujcie się! Serdecznie pozdrawiam,

Pani Kaja