**Способы окраски яиц**  
Способов окраски яиц множество, вот немногое из:  
  
1 способ: В луковой шелухе:  
  
Луковая шелуха – самый известный и доступный всем способ. Яйца можно окрасить в цвета от желтого до красно- коричневого. Цвет зависит от концентрации отвара.  
Яйца вымыть. Приготовить отвар из луковой шелухи, дать ему настояться. Если вы хотите, чтобы цвет был более насыщенным, шелухи надо взять побольше, и варить ее около получаса до того, как в отвар опустите яйца.  
Яйца опустить в настой, довести до кипения и варить после в течение 10 мин., Вынуть, остудить.  
  
2 способ: Березовыми листьями:  
  
Чтобы яйца получились желтого или золотистого цвета, их красят с помощью березовых листьев. Отвар готовится из листьев, можно сухих, молодой берёзы и настаивается около получаса. Яйца вымыть, отпустить в тёплый настой, варить 10 мин. после кипения, вынуть и остудить.  
  
3 способ: Соками различных плодов и овощей:  
  
Для этого способа требуются уже вареные яйца. Яйцо натирается соком (свекольным, морковным, соком шпината)  
  
4 способ: Кипячение в красящем отваре:  
  
Положите яйца в кастрюлю, залейте их водой. Добавьте чайную ложку уксуса. Добавьте достаточно краски. Если яиц слишком много, они будут более светлых оттенков. Кипятите яйца 15 минут с красящими добавками. Если хотите, что бы получились блестящие яйца, опустите их в масло и затем хорошенько протрите тканью.  
  
Натуральные красители:  
Светло-красный: свекла или черника  
Оранжевый: лук  
Светло-желтый: апельсины или лимоны, морковь  
Желтый: корни куркума, скорлупа грецкого ореха  
Светло-зелёный: листья шпината, крапивы  
Зелёный: зелёные яблоки  
Синий: листья красной капусты  
Бежевый или коричневый: кофе  
  
5 способ: Выдерживание в холодильнике  
  
Окрасьте яйца в красящем растворе (см. выше), а затем поставьте яйца с краской на всю ночь в холодильник. Окраска будет более яркой.  
6 способ: Окрашивание яиц "в крапинку".  
Для этого мокрые яйца обваливают в сухом рисе, заворачивают в марлю (концы марли надо плотно завязать ниткой, чтобы рис прилип к яйцу) и далее варят в луковой шелухе обычным способом.  
  
7 способ: Мраморный эффект.  
Оберните яйца в луковую шелуху и сверху завяжите каким-нибудь хлопчато-бумажным материалом.  
  
8 способ: Окрашивание в разноцветных нитках.  
При окрашивании нужно обмотать яйца разноцветными нитками, тогда на них получатся интересные разводы.  
  
9 способ: Окрашивание в шелковых лоскутках.  
Сварить яйца в воде с содой. Обвернуть яйца в разноцветные шелковые лоскутки, перевязать ниткой. Опять их прокипятить в этой воде, дать остыть, открыть лоскутки. Сухие яйца намазать растительным маслом. Очень красиво!  
  
10 способ: Пищевыми красителями из пакетиков.  
Действуйте по напечатанной инструкции. Не забудьте после окраски или в саму краску добавь немного уксуса (как правило, это написано на пакетиках), тогда краска не ляжет разводами.  
  
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ  
  
Согласно церковной традиции, красить яйца нужно в «Чистый четверг». Чтобы яйца при варке не лопнули, их надо около часа подержать в тепле или при комнатной температуре, при варке в воду можно добавить столовую ложку соли.  
Чтобы яйца при варке не лопнули, на одном конце каждого яйца проколите маленькие отверстия. Для придания яйцам удивительного блеска, нужно протереть их растительным маслом. Перед тем, как красить яйца, протрите их мыльным раствором или спиртом - краска будет ложиться ровнее.  
Если крашеные яйца вы будете подавать на стол, используйте только специальные органические красители для холодной росписи яиц или натуральные красители.  
  
Как расписать яйца  
  
В старину яйца не просто красили (крашенки), но и расписывали их воском (писанки). Сегодня в арсенале любой женщины имеются самые разнообразные средства украшения яиц и изготовления из них оригинальных украшений для праздника.. Раскроем некоторые секреты.  
  
Секрет 1. Для украшений используются выдутые яйца. Острием штопальной иглы или шила аккуратно проткните скорлупу сырого яйца, проделав две маленькие дырочки одна напротив другой. Через одно из отверстий выдуйте содержимое в тарелку – белки и желтки могут еще пригодиться для приготовления пасхальных блюд.  
  
Секрет 2. Выдутые и расписанные яйца можно подвесить на веточку: вам потребуются тонкий прочный шнур и спички. Один конец шнура завяжите узелком ровно посредине спички. Держа шнур за свободный конец, опустите спичку через одно из отверстий в полость выдутого яйца. Теперь можно подвешивать их к веткам: оказавшись в горизонтальном положении внутри яйца, спичка застрянет, надежно закрепив шнур.  
  
Секрет 3. Для росписи используйте следующие материалы: гуашь, акриловые краски, разноцветные маркеры. Наносите тон кусочком губки или ватным тампоном, а узор наносите полусухой кистью.  
  
Секрет 4. Используйте бумагу-стикер для аппликаций. Вырежьте из нее фигурки маникюрными ножницами и наклейте на выдутые яйца. Покрасьте яйца. Когда поверхность высохнет, отклейте бумажные фигурки и тонкой кисточкой нанесите серебро на непрокрашенные участки.  
Секрет 5. Яйца можно декорировать бусинками и бисером: выполнить это можно с помощью клея ПВА и пинцета.  
  
Существуют определенные правила росписи яиц, которые нельзя нарушать. Все рисунки на яичке должны располагаться по очень четкой схеме. В яйце заложено строение Вселенной, поэтому и рисунок нельзя произвольно видоизменять.  
Сосна на писанке – символ здоровья.  
  
Черный цвет- цвет скорби. На черные яички обязательно наносили яркий рисунок, показывая тем самым разнообразие жизни. Ребенку делали писанку на вишневом фоне, а не на черном.  
  
Голубь – символ души.  
Сеточка – символ судьбы.  
Белый цвет – начало всех начал: судьба, которая строится на небе.  
Желтая сеточка – символ солнца и судьбы, которая строится здесь.  
Дубок – символ силы.  
Точечки – символ плодородия.  
Сливки – символ любви.  
Хмель – символ плодородия.  
Любая ягодка – символ плодородия; матери.  
Цветочки – девичества.