

# COMO COLORIR OVOS

---



S A SILVA

# Sumário

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Introdução.....              | 1  |
| Colorindo Os Ovos.....       | 3  |
| Obtendo Cores Variadas ..... | 5  |
| Ovos Cozidos Coloridos ..... | 7  |
| Como Fazer a Infusão .....   | 9  |
| Técnicas de Decoração .....  | 13 |
| Marmoreio.....               | 13 |
| Técnica de Envolvimento..... | 13 |
| Técnica de Padrões .....     | 14 |
| Técnica do Arranhão.....     | 15 |
| Ovos Salpicados .....        | 15 |
| Ovos Avermelhados .....      | 16 |
| Ovos Trincados.....          | 18 |
| Ovos Cor Verde.....          | 20 |
| Ovos Cor Roxa .....          | 23 |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Ovos Cor Amarela .....     | 25 |
| Ovos Cor Rosa .....        | 27 |
| Ovos Roxo Escuro .....     | 30 |
| Considerações Finais ..... | 32 |

paginasda vida.com

# Introdução

Um hábito antigo, colorir ovos naturais com ingredientes naturais para a Páscoa.

1



Com alguns passos simples você pode ornamentar sua mesa de Páscoa e do dia a dia de forma surpreendente e que deixará a todos encantados.

Colorir ovos para a Páscoa é um costume muito antigo e divertido, você pode escondê-los e deixar que os familiares procurem.

**2** No dia da Festa todos podem desejar uma Feliz Páscoa batendo o ovo colorido que escolher no ovo de cada um dos presentes, aos poucos a casca do ovo que estiver em sua mão e a de todos os presentes irá rachando, lembrando assim o momento em que a pedra do túmulo se rompeu e Jesus ressuscitou.

Esse era um costume antigo, quando ainda não se faziam ovos de chocolate.

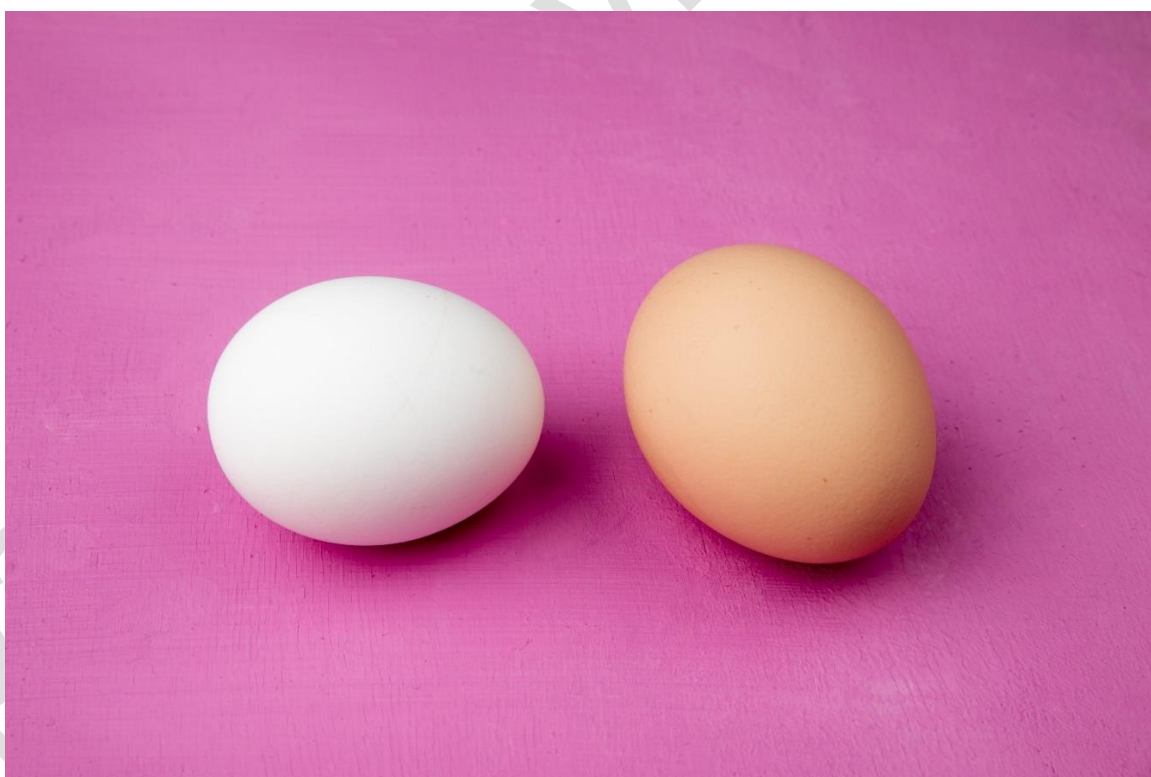
Mesmo fora da Páscoa o tingimento de ovos pode ser feito, use das cores e sabores para dar um colorido especial seja no seu café da manhã, almoço, jantar e nas festas.

# Colorindo Os Ovos

3

Para colorir os ovos você pode usar legumes, ervas, chás, cascas de cebola, espinafre, beterraba, açafrão e outras substâncias naturais.

Você deve lavar bem os ovos com água e vinagre, antes de serem cozidos e tingidos, para aderir melhor a cor.



Se possível use ovos de galinhas caipiras, as cascas são mais grossas e fortes, além de melhor sabor, eles são mais fáceis de tingir.

4 Os ovos de granja podem ser usados, trabalhe eles com mais cuidado, por terem a casca mais frágil.

Ovos de codorna e outros comestíveis podem ser coloridos, assim você terá uma mesa com tamanhos e formas variadas de ovos.



# Obtendo Cores Variadas

Você não precisa de corantes químicos para tingir ovos.

5

Para a cor acastanhada você pode colocar algumas folhas de chá na água ou um saquinho de chá (dependendo da quantidade de água) e colocar os ovos para cozinhar.

O chá preto também dará um tom acastanhado aos ovos cozidos

Para a cor esverdeada use chá de hortelã (verde) ou espinafre

Para cor avermelhada use o chá de rosa mosqueta.

Para a cor rosa use suco de framboesa.

Para cor azul púrpura você deve usar suco de mirtilo.

Amarelo claro a marrom enferrujado use cascas de cebola, quanto mais tempo deixar ferver mais escuro ficará.

Para cor amarelo dourado use folhas de açafrão ou dente de leão.

6



# Ovos Cozidos Coloridos

7

Cozinhe os ovos que desejar colorir, a 100°C por cerca de 6 a 8 minutos. De preferência os cozinhe em água com vinagre.

Após cozidos você os irá mergulhar na cor que desejar.

Prepare a infusão de corantes naturais antes.

Pique ou rale diversas plantas, beterrabas, cenouras, espinafre, tubérculos de açafrão, ervas picadas, madeira, frutas, casca e outros que desejar.

Têm cores que podem ser intensificadas se você ferver junto um prego de ferro, por exemplo, especialmente se as cores forem verde e amarelo.

Outra substância que intensifica a cor é o potássio ou carbonato de potássio.

Já o vinagre deixa a cor mais clara.

8



bag

# Como Fazer a Infusão

9

Separe as ervas picadas e legumes ou frutas de acordo com a cor que desejar extrair.

Leve para ferver em vasilhas separadas, em seguida filtre a infusão colorida com filtro de café ou em peneira.



Logo após mergulhe os ovos cozidos na infusão colorida.

Os valores indicados aqui podem variar conforme você desejar. Dependendo de quantos ovos você quer "colorir".

10

Algumas orientações, para cada 2 litros de água:

Ferva por cerca de 30 a 40 minutos: 500g de plantas e vegetais frescos, não deixe de molho antes da fervura.

Cada 30 a 100g de folhas, bagaços e flores devem ser deixadas de molho por algumas horas e só depois fervidas por cerca de 30 a 60 minutos

Devem ser deixados de molho de 1 a 2 dias, 30 a 100 gramas de raízes, galhos e madeira só depois ferver de 1 a 2 horas

Se for usar pó seja de chá ou açafrão, use de 3 a 4 colheres, deixando de molho por 30 minutos e só depois levar para ferver por cerca de 30 minutos.

Deixe esfriar

Enquanto isso lave os ovos cozidos. Coloque na infusão por cerca de meia hora.

11

Retire os ovos com uma colher para ver a intensidade da cor e se está no que é desejado.

Se não, volte para infusão e deixe mais um tempo, observe até que chegue na tonalidade que deseja.

Retire e coloque em uma toalha de cozinha para secar.

Para tons mais delicados deixe na infusão por tempo mais curto. Para cores mais intensas deixe por mais tempo.

Se a casca dos ovos estourarem, retire da infusão, deixe a tinta escorrer e lave em água fria corrente.

Para deixar a casca com tom mais claro e brilho basta esfregar em cada ovo depois de colorido

algumas gotas de óleo de cozinha ou casca de bacon.

12



paginasdavid

# Técnicas de Decoração

## Marmoreio

13

Espalhar um pouco de tinta de ovo com uma luva de plástico e enrolar o ovo cozido ainda quente nela.

Em seguida, deixe secar e repita várias vezes até atingir a intensidade de cor desejada.

## Técnica de Envolvimento

Envolva o ovo em cascas de cebola ou folhas de erva, salsa e outros, segure firme envolvendo com um pedaço de meia calça ou meia de náilon ou ainda um pedaço de tecido, logo após coloque o ovo na infusão que preparou.

Retire e deixe o ovo secar, antes de tirar a meia.

## Técnica de Padrões

14

Faça um suco de limão ou concentrado de suco de limão, com auxílio de um pincel ou cotonete faça pequenos desenhos (padrões) no ovo já cozido, porém antes de tingi-los.

As áreas que você fizer isso não receberá corante quando mergulhar o ovo na infusão.

Você pode usar cera líquida e uma agulha para desenhar padrões no ovo não tingido.

Após, mergulhe o ovo na infusão.

Outra forma de fazer padrões, é você mergulhar o ovo na infusão colorida desejada e depois que ele secar, derreter a cera da vela numa chama, assim um padrão branco ficará no ovo colorido.

## Técnica do Arranhão

15

Você precisa de ovos com casca grossa e que possam ser coloridos de forma brilhante. Quando a coloração estiver seca, use um canivete ou lâmina para esculpir decorações na casca.

## Ovos Salpicados

Use um coador de chá e uma escova de dentes, salpique a cor através deste sobre os ovos cozidos. Você pode aplicar várias cores após a secagem.

Use sua criatividade, assim você poderá ter ovos de todos os tipos de motivos e decorações.

# Ovos Avermelhados

16



Ovos

Água fria

2 punhados de cascas de cebola

Algumas peças de meias de nylon

Folhas, flores ou gramíneas

Coloque os ovos em uma panela, acresça as cascas de cebola e água fria

Coloque flores, folhas ou grama sobre a casca de cada ovo e vista a meia neles. Amarre na parte de trás do ovo.

Cozinhe por cerca de 15 minutos, após a água levantar fervura.

Para que os ovos fiquem com uma cor mais acastanhada, basta deixá-los cozinhando por mais tempo.

Se desejar os ovos somente acastanhados, não será necessário colocar as folhas, flores ou gramas e nem a meia, basta colocar as cascas de cebola na água fria junto aos ovos e deixar cozinhar por cerca de 15 minutos ou mais.

# Ovos Trincados

18



4 ovos

2 colheres (chá) preto ou verde

1 colher (sopa) de cinco especiarias em pó

$\frac{1}{2}$  pau de canela

1 anis estrelado

2 colheres (sopa) molho de soja

1 colher sal

19

Coloque água em uma panela e adicione o chá cinco especiarias em pó, canela, anis estrelado, sal e molho de soja e deixe ferver.

Reduza o fogo e adicione os ovos, ferva lentamente.

Depois de alguns minutos, bata cuidadosamente a casca ao redor com uma colher, mas não descasque.

Deixe os ovos no caldo, até ferver, por mais 2 horas até que um padrão de rede se forme sob a casca. Retire os ovos, deixe esfriar, descasque e corte ao meio ou em 4 partes.

# Ovos Cor Verde

20



6 ovos (brancos)

50 g de folhas de espinafre (frescas)

50 g de urtiga (fresca)

1 colher de vinagre

1 peça meia- calça

6 manteiga de ervas (por exemplo, salsa, manjerona)

Divisões (ou outra corda para amarrar)

21

Limpe os ovos com um pouco de água com vinagre.

Corte pedaços de cerca de 10 cm da meia calça e 6 pedaços de cordão

Escolha 6 folhas bem bonitas de urtiga ou espinafre

Envolva cada ovo com uma folha e envolva com a meia calça, torça bem apertada nas costas do ovo.

Amarre com um pedaço de barbante para que o ovo inteiro fique preso na rede da meia calça e nenhuma tinta passe por baixo da folha da erva.

Coloque os ovos envoltos com urtiga ou espinafre em uma panela junto ao vinagre, despeje água quente sobre eles.

Leve ao fogo, deixe ferver por cerca de 20 minutos.

Após cozidos, retire da água, deixe esfriar e retire a meia calça e a folha que o envolve, você terá lindos ovos verdes.

22

Você pode fazer dessa forma: embrulhe os ovos com 1 ou 2 anéis de borracha em vez de envolvê-los na folhas e coloque para cozinhar junto as folhas do espinafre, urtiga e vinagre.

Você terá o ovo verde com faixa branca.

# Ovos Cor Roxa

23



6 ovos marrons ou brancos

1 garrafa de vinho tinto

12 anéis de borracha ou barbantes pequenos

1 colher de vinagre

Despeje a garrafa de vinho na panela

Amarre os barbantes no meio de cada ovo,  
coloque na panela.

O vinagre ajuda a manter a cor, acresça um pouco no vinho junto aos ovos.

24

Cozinhe por cerca de 20 minutos, em seguida deixe esfriar um pouco e retire os anéis de borracha ou barbantes com cuidado.

Se você desejar ovos roxos mais escuros use um vinho mais velho e de cor mais escura.

# Ovos Cor Amarela

25



6 ovos brancos

1 pedaço de açafrão pequeno

1 colher (sopa) de açafrão em pó

1 colher de vinagre

Luvas descartáveis

Descasque e pique a raiz do açafrão, use luvas descartáveis.

Coloque pedaços de tubérculos e as cascas em uma panela junto com a cúrcuma moída.

Adicione o vinagre. Coloque os ovos e cozinhe por cerca de 20 minutos.

26

Retire com cuidado, deixe esfriar, limpe o excesso de açafrão com um papel toalha.

Outra forma de ter ovos amarelos: envolva o ovo com uma folha de salsa, envolva com um pedaço de meia calça ou meia fina, prenda na parte de trás com um pedaço de barbante.

Coloque o ovo para ferver como ensinado acima, depois que tirar do fogo, deixe esfriar e retire a meia calça com cuidado e a folha de erva.

# Ovos Cor Rosa

27



6 ovos brancos, de preferência

2 beterrabas

1 colher de vinagre

6 pedaços de Meia calça de 10 cm de comprimento

Escolha 6 folhas de ervas (pode ser: salsa, manjerona ou outra que desejar)

6 pedaços de Barbante ou cordão para amarrar

28

Pressione uma folha de erva firmemente no ovo, procure deixa-la plana o máximo possível.

Vista a meia calça nela e prenda com cordão na parte de trás.

A meia calça deve ficar bem justa para que nenhuma tinta escorra por baixo das folhas das ervas.

Descasque e pique grosseiramente as beterrabas (de preferência com luvas descartáveis para não manchar as mãos.

Coloque as cascas e a polpa em uma panela e coloque cuidadosamente os ovos.

Adicione o vinagre e complete com água até que todos os ovos estejam bem cobertos.

Deixe a água ferver e cozinhe nela os ovos por cerca de 20 minutos.

Após esse tempo, retire cuidadosamente os ovos, deixe esfriar e remova a meia-calça e a folha de ervas.

29

Se desejar limpar os ovos faça com um papel toalha para não arranhar a fina camada de tinta.

paginasda vida.com

# Ovos Roxo Escuro

30



1 litro de vinho tinto

200g de açúcar

2 ovos marrom

Coloque o vinho tinto em uma panela e misture o açúcar, depois adicione os ovos, observe, eles devem estar totalmente cobertos pela mistura.

Ferva os ovos neste caldo de açúcar e vinho por 10 minutos, apague o fogo e deixe de infusão por no mínimo 12 horas, após esse tempo, retire-os da calda e deixe os ovos secarem.

# Considerações Finais

32

Neste e-book usamos a técnica natural para colorir os ovos, que pode ser usada ao longo de todo ano e em várias comemorações.

Você pode fazê-los para decorar sua mesa de almoço, café da manhã, para mesa de festas, seja em arranjos decorativos ou para tornar mais agradável consumir os ovos que além de ficarem mais atraentes também têm sabor especial.

Há outras formas de decorar e colorir ovos para a Páscoa que não tratamos aqui porque são usados materiais que não deixam os ovos comestíveis depois, como por exemplo, adesivos, aquarelas, canetas hidrográficas ou confetes, retalhos de tecidos.



Você pode usar também os corantes artificiais comestíveis, caso não tenha alergia à eles ou não goste de corantes, lembrando que estes podem manchar as claras dos ovos.

Espero que você aproveite bastante ao longo de todo ano, e possa se divertir colorindo, ornando e comendo os ovos.

**Sucesso em seus negócios!**

**Solange**

# Suas Anotações

34

paginasda vida.com