Красим яйца: красиво и безопасно.

С весенним теплом и солнцем к нам приходит светлый праздник Пасхи. Пасха – праздник, который олицетворяет победу над смертью. Название происходит от слова «песах», что в переводе с иврита означает «пройти», «перейти», «пересечь». Пасхальное яйцо – главный символ Христова Воскресения. Рассказываем о полезных способах окраски яиц и о том, каких красителей лучше избегать.

Почему на Пасху красят яйца?

Существует несколько гипотез происхождения этого обычая.

1. По одной из версий Мария Магдалина, собираясь к императору Тиберию с радостной вестью о воскрешении Христа, взяла с собой обычное куриное яйцо в качестве подношения. Но весть Марии рассмешила императора, который сказал, что подобного быть не может, точно так же, как и ее яйцо не может стать красным. И в это же мгновение белое яйцо стало красным.

2. Согласно второй версии, дева Мария еще в младенчестве развлекала Иисуса тем, что раскрашивала яйца.

3. Более современная версия гласит, что яйца перед Пасхой заранее отваривали, чтобы они не испортились. А красили их для того, чтобы хоть как-то отличить от сырых.

Однако не все из известных способов окраски яиц можно считать приемлемыми.

Допустимые способы окраски яиц

1. Окрашивание природными красителями. Можно использовать любые овощи, фрукты, ягоды и даже зелень и приправы, обладающие пигментом, который может окрасить пасхальные яйца. Наибольшей популярностью пользуются: луковая шелуха, краснокачанная капуста, свекла, кофе, листья шпината и крапивы, куркума, паприка, зеленый чай, каркаде, ягоды черники и клюква.

2. Окрашивание пищевыми красителями. При этом следует убедиться, что краситель действительно является пищевым. Согласно действующим в Российской Федерации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» для окраски пасхальных яиц разрешаются красители пищевые со следующими обозначениями на этикетках: Е122, Е 163, Е110, Е104, Е 142, Е132, Е 120, Е160, Е181, Е124, Е133, Е131, Е102.

Недопустимые способы окраски яиц

1. Окрашивание неизвестными красителями, купленными, как правило, на рынках «с рук»;

2. Окрашивание с помощью линяющих ниток и цветных линяющих лоскутов тканей;

3. Окрашивание непищевыми красителями и красками.

Приступая к окраске яиц, необходимо помнить, что яйца – это пищевые продукты, а использование непищевых и неизвестных красителей может привести к отравлению и другим непредсказуемым последствиям для вашего организма.

На заметку!

1. Чтобы краска ложилась ровнее, протрите яйца перед покраской мыльным раствором.

2. Не стоит переваривать яйца, они будут невкусными.

3. В воду можно добавить соль.

4. После извлечения уже окрашенных яиц из емкости, где они варились, яйца следует промыть, подержав под струей теплой воды, и аккуратно промокнуть салфеткой или бумажным полотенцем.

5. Чтобы яйца не растрескивались при окрашивании, они не должны быть холодными (из холодильника), их следует несколько часов подержать при комнатной температуре и перед окраской вымыть в теплой воде.

6. Лучше отваривать яйца в толстостенном сотейнике – это убережет их от растрескивания. Яйца следует медленно довести до кипения и далее варить при минимальной температуре.

7. После окрашивания можно протереть яйца подсолнечным маслом, тогда они приобретут красивый блеск.

8. Если после окрашивания поставить яйца в этом же отваре на всю ночь в холодильник, то окрас скорлупы будет более ярким.

Ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарск Корнякова Ксения Евгеньевна.