**Окрашивание яиц к Пасхе**

С весенним теплом и солнцем к нам приходит и светлый праздник Пасхи, неотъемлемой атрибутикой которого являются куличи и крашеные яйца. Традиция складывалась долгие годы, в результате чего появилось множество способов раскраски и украшений яиц. Так недавно приобрёл популярность метод окраски яиц путём оборачивания их цветными шелковыми тканями с последующим кипячением. При данном методе окрашивания красители из ткани оседают на яичной скорлупе. О безопасности данных красителей мы судить не можем, т.к. их назначение не относится к пищевому, а в некоторых случаях ткани окрашиваются достаточно «ядовитыми» синтетическими красителями, попадание которых на пищевые продукты недопустимо. В данном случае лучше воспользоваться пищевыми красителями для яиц. Производителями они позиционируются как абсолютно безопасные, однако стоит помнить и о том, что в больших количествах и при повышенной чувствительности к ним организма могут стать причиной отравлений и аллергических реакций. Кроме того, треснувшее во время варки яйцо лучше отложить, а красить только целые, с неповрежденной скорлупой.

Наиболее безобидные и правильные методы окрашивания- использование **натуральных «красителей»:**

* окрашивание яиц в луковой шелухе − самый простой и распространенный метод;
* окрашивание яиц в лиственных и травяных отварах, чае (березовые листья, листья яблони, ромашка, крапива);
* окрашивание яиц соками плодов и овощей (морковь, свекла, сок шпината, щавель, черника и др.).

Какой бы метод Вы не выбрали, помните, что главное − безопасность методов окрашивания для Вашего здоровья!