

AURO

NATUUR - PAASEIERVERF

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Vanuit een rijke traditie met natuurlijke kleuren maakt AURO al meerdere decennia plantaardige en natuurzuivere Paaseierverf. Uit het grote aantal grondstoffen dat hiervoor in aanmerking komt, selecteert AURO de kleuren die als toevoeging aan thee, als kruid of voor het op kleur brengen van levensmiddelen gebruikt mogen worden; geheel volgens de nieuwste Europese richtlijnen op dit gebied. Wij wensen u veel plezier met het kleuren van de Paaseieren en vooral heel fijne Paasdagen.

HET VERVEN VAN DE PAASEIEREN

Vorbereidingen

- Elk van de vijf kleuren kan ongeveer zes eieren flink kleur geven. De plantaardige kleurstoffen zijn heel transparant; wilt u heldere kleuren, koop dan vooral witte eieren. Op bruine eieren zal de kleur sterk bepaald worden door de eigen kleur van het ei, waardoor de kleur aan helderheid verliest.
- Maak de eieren van tevoren eerst voorzichtig schoon met een vochtige doek of borstel.
- Pannen: geëmailleerde pannen kunnen kleuren aannemen! Neem een kleine pan, zodat de eieren met ca. 0,75 liter onder staan om gekookt te kunnen worden.

Natuurlijke kleuren

- De verpakking bevat 5 mooie natuurlijke kleuren nl. **geel, oranje, groen, rood en nu ook blauw.** De kleuren zijn ontwikkeld van geheel natuurlijke grondstoffen als: Annatto E160b, cochénille E120, griesmeel, chlorofyl E141, indigokarmijn E132 en citroenzuur E330

Koken en kleuren tegelijk

- Per kleur brengt u ca. 0,75 liter water aan de kook; kleur toevoegen en goed roeren. Leg de eieren dan voorzichtig in het kokende verbad; ze moeten goed onder de vloeistof staan.
- Voor krachtige kleuren ca. 10 min. of iets langer laten koken; voor cochénille en chlorofyl is 5 min. genoeg.
- Draai de eieren tijdens het koken af en toe om, voor een gelijkmatige kleur.
- Laat de eieren na het koken even 'schrikken' onder de koude kraan en laat ze drogen. Het verbad kan nog worden gebruikt voor lichtere pasteltinten, of u kunt het –zonder enig bezwaar– in de gootsteen laten lopen.

Tips en bijzondere technieken

- Met cochénille en chlorofyl kunt u meerdere keren verven, vul dan na het eerste verbad het water aan.
- Wees niet teleurgesteld als na een verbad niet alle eieren precies dezelfde kleur hebben; ze verschillen allemaal iets van oppervlak en porositeit. Het ene ei neemt beter kleur aan dan het andere, wat mooi kan zijn.

Pasteltinten

- Witte eieren krijgen mooie pasteltinten als ze in vervolgbaden worden gelegd, of korte tijd worden geverfd.

Kleurtinten

- Kleurtinten ontstaan als u eieren steeds iets later uit het verbad haalt; zo ontstaan 'ton-sur-ton' effecten.

Kleurnuancen

- Kleurnuancen ontstaan als u de eieren na elkaar laat meekoken in verschillende kleurbaden.

Batik-eieren

- Op hardgekookte, afgekoelde eieren brengt u een figuur aan met vloeibare batik- of kaarsenwas. Leg deze eieren dan gedurende langere tijd in een koud kleurbad met contrasterende tint.

Glanzende eieren

- U krijgt mooi glanzende eieren door ze met een beetje olijfolie in te wrijven en uit te boenen.

Figuren

- Anders dan bij batik-eieren kunt u ook figuren maken door het ei te beschilderen met citroen- of limoensap. Hierdoor wordt een gedeelte van de kleur gebleekt. Gebruik een dun penseel van goede kwaliteit.