A hagymahéjas festőlevet helyettesíthetjük sárga színű anilin festékkel.

Amennyiben nem jutunk hozzá bodzabogyóhoz, helyettesíthetjük lila színű anilin festékkel, amit hidegen, a csomagolásán leírt módon készítünk el.

**Hagymahéjas festőlé készítése – ahogy én készítem**

Egy 5 literes edényt használok hagymahéjas festőlé készítésére, amiben mást nem szoktam készíteni.

Az edénybe annyi száraz hagymahéjat teszek, amennyi belefér, azután annyi vizet teszek rá, hogy ellepje a hagymahéjat. Teszek hozzá 1 evőkanál 10%-os ecetet (vagy fél evőkanál 20%-os ecetet), lefedem. Legalább 1 óra hosszan főzöm, hogy jó sűrű legyen a lé. Mikor kissé kihűlt, leszűröm a hagymahéjat – ezt eldobom a komposztra. A leszűrt festőlét langyosra hűtöm, hogy a tojásokról a viasz ne olvadjon le, majd belemerítem a vízzel megtöltött tojásokat (amelyket orvosi fecskendő segítségével töltök meg). Eleinte többször meg kell forgatni őket a lében, mert foltos marad, ha hosszan érintkezik az edény felületével. Én legalább 24 órán át áztatom ebben a lében a tojásokat.

**Bodzabogyós festőlé – ahogyan én készítem**

Egy 5 literes edényt használok bodzabogyós festőlé készítésére, amiben mást nem szoktam készíteni. A bodzabogyót, mikor már beérik, leszedjük (ez változó lehet, éghajlattól függő, itt ahol lakom, Felvidéken, nyár végén szoktuk szedni). Megszárítom, száraz helyen tárolom, mivel húsvét előtt lesz rá szükség, de olyankor már nem lehet szedni. A szárított bodzabogyóból kb. 3 nagy maréknyit helyezek a fazékba, és kb. 3 liter vizet töltök rá, majd lefedve odateszem főni legalább 1 óra hosszára, közben teszek hozzá egy kiskanál vasgálicot. Mikor már főtt egy óra hosszat, leszűröm a bogyókat, a szitán villa segítségével kinyomogatom a bogyókból a benne maradt anyagot a leszűrt lébe. A szűrőben maradt anyagot a komposztra dobom. A langyosra hűtött festőlébe belehelyezem a vízzel töltött tojásokat. Eleinte többször meg kell forgatni őket a lében, mert foltos marad, ha hosszan érintkezik az edény felületével. Én legalább egy éjszakán át áztatom ebben a lében a tojásokat, de lehet hosszabb ideig is, hogy szép fekete színt kapjon. A világosabb héjú tojások világosabbak, a sötétebb (barna) alapszínű tojások sötétebbek lesznek festés után.

Tipp: A hagymahéjas festékréteg után alkalmazhatunk lila színű anilin festéket is, második festőrétegként.

Benkóné Horkay Tünde

Gömörsíd