

## Рекомендации к окрашиванию яиц



#роspotребнадзор\_рекомендует

РОСПОТРЕБНАДЗОР

Совсем скоро православные христиане отметят Пасху. Роспотребнадзор рекомендует обратить внимание на способы окрашивания пасхальных яиц.

Роспотребнадзор рекомендует использовать:

- Природные красители. Можно использовать любые овощи, фрукты, ягоды, зелень и приправы, обладающие необходимым пигментом. Наибольшей популярностью пользуются луковая шелуха, краснокочанная капуста, свекла, кофе, листья шпината и крапивы, куркума, паприка, зеленый чай, каркаде, черника и клюква.
- Пищевые красители. При этом следует убедиться, что краситель действительно является пищевым. Для окраски пасхальных яиц разрешаются пищевые красители со следующими обозначениями на этикетках: E122, E163, E110, E 142, E132, E120, E160, E181, E124, E133, E131.

Роспотребнадзор не рекомендует:

- Использовать неизвестные красители, купленные, как правило, на рынках «с рук»;
- Окрашивать с помощью линяющих ниток и цветных линяющих лоскутов тканей;
- Окрашивать непищевыми красителями и красками.

Следует помнить, что использование непищевых и неизвестных красителей может привести к отравлению и другим непредсказуемым последствиям для вашего организма.

Потребителям на заметку:

- Чтобы краска ложилась ровнее, протрите яйца перед покраской мыльным раствором.
- Лучше отваривать яйца в толстостенном сотейнике - это уберезет их от растрескивания. Яйца следует медленно довести до кипения и далее варить при минимальном кипении.
- После извлечения уже окрашенных яиц из емкости, где они варились, яйца следует промыть, подержав под струей теплой воды, и аккуратно просушить салфеткой или бумажным полотенцем.
- После окрашивания можно протереть яйца подсолнечным маслом, тогда они приобретут особый блеск.
- Если после окрашивания поставить яйца в этом же отваре на всю ночь в холодильник, то окрас скорлупы будет более ярким.