

COME REALIZZARE I COLORI NATURALI

Bastano **4 ingredienti** base per iniziare a divertirti:

- Una tazza di amido di mais
- Una tazza di farina
- Due cucchiaini di sale
- Tre tazze di acqua

A questa base dovrai aggiungere frutta, verdura o spezie, come ti indicheremo di seguito. Tieni da parte dei barattolini di vetro in cui trasferire il colore. Il colore si mantiene, in frigo, per circa due mesi.

Come si fa:

Innanzitutto bisogna mettere gli ingredienti in una ciotola, amalgamandoli con il cucchiaino di legno o il mixer da cucina. Il risultato deve essere un composto liquido liscio e omogeneo.

Il composto va poi trasferito in un pentolino e fatto scaldare a fuoco basso: deve diventare più denso, fino a raggiungere la consistenza dei colori a tempera. A questo punto versa l'impasto nei diversi contenitori, dove andrai ad aggiungere il colorante naturale.

Molto bene, e adesso è il momento di scoprire come si ottengono le diverse gradazioni di colore!

COLORA CON FRUTTA, FIORI E SPEZIE

Qui ti forniamo una rapida guida sugli ingredienti che puoi mescolare all'impasto per colorarlo. Dovrai aggiungerli un poco alla volta, fino a raggiungere la tonalità desiderata.

ROSSO: succo di pomodoro privato dei semi o fragole,

ROSA: succo di rapa o cavolo rosso che va schiacciato nel mortaio. Si può aggiungere al succo, qualche goccia di limone per ottenere il fucsia o del bicarbonato che è basico per virare al blu intenso.

GIALLO: zafferano in polvere o peperone.

ARANCIONE: curcuma o curry sono perfetti; in alternativa calendule, tagete, nasturzi e altre corolle permettono di ottenere toni dal giallo chiaro all'arancione.

VERDE: l'acqua degli spinaci o delle biette, ma anche tè verde, cavolo verde, prezzemolo, alghe e menta.

BLU: mirtili schiacciati o more, ciliegie per il viola.

MARRONE: polvere di caffè, di cioccolato oppure di orzo; anche la cipolla bollita, soprattutto rossa, permette di ottenere un bel marrone rosato caldo.

