

## **COLORA CON FRUTTA, FIORI E SPEZIE**

**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:** mirtilli 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.

## **Un'altra interessante ricetta alternativa per la nostra pittura con 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 si dovrà aggiungere frutta, verdura o spezie. Tieni da parte dei barattolini di vetro in cui trasferire il colore. Il colore si mantiene, in frigo, per circa due mesi.