


Colorant à partir de chou rouge

Voici comment créer de la couleur bio à partir d'un chou rouge. L'eau colorée peut ensuite être utilisée pour d'autres projets, comme la teinture de tissu ou la fabrication de biomatériaux.

 Difficulté Facile

 Durée 1 heure(s)

 Catégories Art, Décoration, Science & Biologie

 Coût 4 EUR (€)

Sommaire

Étape 1 - Couper le chou

Étape 2 - Extraire la couleur

Étape 3 - Cuisiner un repas!

Étape 4 - Ajouter un modificateur

Commentaires

Matériaux

Outils

Étape 1 - Couper le chou

Préparez le chou pour le manger.

Retirez les feuilles qui ne sont pas bonnes et rincez le chou à l'eau froide.

Ma recette demandait un chou coupé en lanière minces, donc c'est ce que j'ai fait.

Étape 2 - Extraire la couleur

Dans un grand bol, laissez tremper le chou jusqu'à ce que l'eau ait pris une teinte bleutée.

Dans ce cas-ci, j'ai pris environ 1 kilogramme de chou à tremper dans 5 tasses d'eau.

Pour extraire plus de couleur plus rapidement, il est possible de faire bouillir le tout. Je ne l'ai pas fait simplement par ce que je veux le faire cuire à la poêle!

Remuez doucement le chou, pour s'assurer que toutes les parties ont été en contact avec l'eau.

Laissez le tout reposer pour environ une heure.

Étape 3 - Cuisiner un repas!

Voici une recette d'accompagnement simple à faire avec le chou que nous avons utilisé. Ne gaspillez rien!

https://www.marmiton.org/recettes/recette_chou-rouge-aux-pommes-de-ma-grand-mere_44248.aspx

Le chou peut aussi être mangé cru, en salade.

Étape 4 - Ajouter un modificateur

En jouant avec le PH de notre mixture, on peut obtenir des couleurs variant du rouge au vert, en passant par le mauve. Incroyable n'est ce pas:

Armez vous de bicarbonate de soude et de vinaigre, et essayez par vous même!

Notez qu'un gros changement de température peut aussi altérer la couleur. Par exemple, la couleur extraite à froid sera d'un beau bleu ciel, mais la couleur obtenue si on fait bouillir le chou sera plutôt indigo.
