

Врач-инфекционист Марият Мухина предупредила о новом увлечении окрашивания пасхальных яиц не по народным рецептам, так как нельзя получить наиболее яркие цвета. Вместо традиционных красителей люди часто используют «современные» красители.

По словам врача, в целях безопасности рекомендуется избегать использования химических или металлических красителей при окрашивании пасхальных яиц. Эти промышленные красители: анилиновые, тканевые и пластиковые.

Эти вещества токсичны и могут привести к серьёзному отравлению при употреблении. Ещё более опасно золочение яиц красками, предназначенными для металла, икон или поталью, так как их использование может вызвать тяжёлое отравление и даже почечную и печёночную недостаточность.

Мухина советует использовать натуральные красители, например, отваривать луковую шелуху, свёклу или шпинат, куркуму, поскольку они не представляют опасности для здоровья, и дают яркие и красивые оттенки на скорлупе. Поэтому, чтобы избежать возможных осложнений со здоровьем, лучше всего придерживаться традиционных и более безопасных «бабушкиных» способов окрашивания пасхальных яиц.

«Набирает популярность тренд на крашение яиц на Пасху, и при этом часто отходят от народных традиционных натуральных красителей, которые не позволяют добиться ярких и насыщенных цветов. Однако есть опасность не просто негативно повлиять на качество пасхальных яиц, но и получить отравление. Ведькрашеные яйца хранятся до употребления в пищу почти трое суток, и есть опасность проникновения токсических веществ через кожуру», — предупредила эксперт.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.