



Табигый боё боюнча методикалык колдомосу

Табигый боё боюнча методикалык колдомосу

Рецепттердин автору – Людмила Киселева

Колдомону кыргыз тилинде түзүчү - Гульмира Кутуева

Жасалгалаган – Айжамал Матоморова

Анар

Анардын кабыгы – 400 грамм.

Суу – 15 литр.

Жибек же жүн жиби – 300 грамм.

Ачык таш – 20 грамм.

Боёк алуу.

70 градус + 15 литр сууга 400 грамм кургатылган жана майдаланган анардын кабыгын салабыз, 1 саат кайнатабыз жана келип чыккан боёк суюктугун чыпкалап алабыз.

Жибекти боё.

70 градус + 15 литр боёк суюктугуна агартылып жана ачык ташка салынып даярдалган жибек жибин салабыз. Тегиз боёлуш үчүн жибекти тез-тез аралаштырабыз. Боё убактысы – 15 мүнөт. Боёлгон жибек жипти агып жаткан муздак сууга боёк калбай калганча таза чайкайбыз.

Жүндү боё.

70 градус + 15 литр боёк суюктугуна агартылган жана ачык ташка салынып даярдалган жүн жибин салабыз. Боё убактысы – 1 саат. Боёп бүткөндөн кийин агып жаткан муздак сууга боёгу чыкпай калганча чейин чайкабыз.

Бекитүү.

70 градустагы 15 литр ысык сууга 20 грамм ачык таш кошобуз дагы аны толук эрип бүткүчө аралаштырабыз. Даяр болгон бекитүү сууга боёлгон жердиктерди (жиптерди) 5-7 мүнөткө салабыз. Бекитилген жиптерди сыгып, агып жаткан муздак сууга боёгу чыкпай калганча чейин чайкайбыз. Жакшы желденген жерге жайып көлөкөдө кургатабыз.

Алынган түс.

Алтын–сары түстөрдүн ар кандай өңдөрү.



Жаңгак

Грек жаңгагынын сырткы жумшак кабыгы – 300 грамм.

Суу – 15 литр.

Жибек же жүн жиби – 300 грамм.

Ачык таш – 20 грамм.

Боёк алуу.

70 градустагы 15 литр сууга 300 грамм

кургатылган жана майдаланган грек жаңгагынын кабыгын салабыз, 1 саат кайнатабыз жана алынган боёк суюктугун чыпкалап алабыз.

Жибекти боё

70 градустагы 15 литр боёк суюктугуна агартылган жана ачык ташка чыланып даярдалган жибек жибин салабыз. Тез-тезден аралаштырабыз. Боё убагы – 30 мүнөт. Боёп бүткөндөн кийин агып жаткан муздак сууга боёгу чыкпай калганча чейин чайкайбыз.

Жүндү боё

70 градустагы 15 литр боёк суюктугунатылган жана ачык ташка чыланып даярдалган жүн жибин салабыз. Тез-тезден аралаштырабыз. Боё убагы – 1,5 саат. Боёп бүткөндөн кийин агып жаткан муздак сууга боёгу чыкпай калганча чейин чайкайбыз.

Бекитүү.

70 градустагы 15 литр ысык сууга 20 грамм ачык таш салып, тез-тезден эригиче аралаштырабыз. Боёлгон жердиктерди 5-7 мүнөткө салабыз. Бекитилген жердиктерди муздак сууга чайкайбыз. Көлөкө, жакшы желденген жерге кургатабыз.

Алынган түс.

Күрөң – кара.



Марена

Маренанын тамыры – 1 кг.

Суу – 40 литр.

Жибек же жүн жиби – 1 кг.

Ачык таш – 50 грамм.

Боёк алуу.

Жараңкасы жок,

эмалданган чоң идишке 40

литр суу куябыз. Сууну 70

градуска жеткиребиз жана

ага майдаланган

маренанын порошогун кошобуз. Тез-тезден аралаштырабыз, сууну 1,5 саатын аралыгында кайнатабыз. Чыпкалайбыз..

Жибекти боё

Жибек жибин боёк суюктугуна салып, тез-тезден аралаштырабыз.

Боё убагы – 20 мүнөт. Боёлгон жипти сыгып, муздак сууга чайкайбыз.

Жүндү боё

Боёкко жүн жибин салып, аралаштырып турабыз. Убагы – 1,5 саат.

Боёлгон жипти сыгып, муздак сууга чайкайбыз.

Бекитүү

70 градустагы ысытылган 40 литр сууга 50 грамм ачык ташты эритебиз. Боёлгон жипти 5-7 мүнөткө салабыз. Бекитилген жипти муздак суу менен боёгу чыкпай калганча чейин чайкайбыз.

Көлөкөдө, желге кургатабыз.

Алынган түс.

Жибек – кызылтым.

Жүн – сары кызыл. Боёктун концентрациясына жараша жана ыңгайына карата марена өсүмдүгү ачык кызылдаш ачык сирен гүлүнүн түстөрүн берет.



Хна

Хнанын сабагы – 400 грамм.

Суу – 15 литр.

Жибек же жүн жиби – 300 грамм.

Ачык таш – 20 грамм.

Боёк алуу.

70 градустагы 15 литр

сууга боёктун саптарын

салабыз, аралаштырып,

кайнатабыз. 1 саат

кайнайт. Чыпкалайбыз.

Жибекти боё

70 градустагы боёк суюктугуна жибек жибин салабыз, тез-тезден аралаштырабыз. 20 мүнөт боёлот. Боёлгон жип аккан муздак сууга чайкалат.

Жүндү боё

70 градустагы боёк суюктугуна жүн жибин салабыз, тез-тезден аралаштырабыз. Боё убагы – 1 саат. Боёлгон жипти сыгып, аккан муздак сууга чайкайбыз.

Бекитүү

70 градустагы 15 литр ысык сууга 20 грамм ачык ташты эритебиз. Боёлгон жипти 5-7 мүнөткө салабыз. Бекитилген жип аккан муздак сууга чайкалат. Көлөкө, желге кургатылат.

Алынган түс.

Жибек – кызылтым - алтын.

Жүн – кызыл.



Бакта өскөн тепек

Бак тепеги —400 грамм.

Суу — 25 литр.

Жибек же жүн жиби — 300 грамм.

Ачык таш — 20 грамм.

Боёк алуу.

70 градустагы 25 литр ысык сууга 400 грамм кургатылган жана майдаланып — жанчылган боёкту салабыз, тез-тезден аралаштырабыз, 1,5 саат кайнатабыз. Андан кийин чыпкалайбыз.

Жибекти боё

70 градустагы даяр болгон боёк суюктугуна агартылган жибек жибин салабыз, тез-тезден аралаштырабыз, анткени боёк тегиз боёлушу керек. Боё убагы —15мүнөт. Боёлгон жипти сыгып, муздак сууга чайкайбыз, боёк калбай калганча.

Жүндү боё

70 градустагы даяр болгон боёк суюктугуна агартылган жүн жибин салабыз, тез-тезден аралаштырабыз. Боё убагы — 1.5 саат. Боёлгон жипти сыгып, муздак сууга чайкайбыз.

Бекитүү.

70 градустагы 25 литр сууга 20 грамм ачык ташты эритебиз. Боёлгон жипти 5-7 мүнөткө салабыз. Бекитилген жипти муздак сууга чайкайбыз. Көлөкө, жакшы желдетилген жерге кургатабыз.

Алынган түс.

Жибек — сары кызыл.

Жүн жип — жашыл менен күрөңдүн ортосу (горчицанын түсү).



Кошениль

Кошениль —2 чай кашык порошогу.

Суу — 20 литр.

Жибек же жүн жиби — 300 грамм.

Ачык таш — 20 грамм.

Боёк алуу.

70 градустагы 20 литр сууга 2 чай кашык кошениль порошогун салабыз, тез-тезден аралаштырабыз, кайнатабыз. 1 саат орто откокайнайт жана чыпкалайбыз.

Жибекти боё

70 градустагы боёк суюктугуна жибек жибин салабыз, боёк тегиз болуш үчүн тез-тез аралаштырабыз. Боё убагы — 20 мүнөт. Боёлгон жибек жибин сыгып, муздак сууга чайкайбыз.

Жүндү боё

70 градустагы боёк суюктугуна жүн жибин салабыз, боёк тегиз болуш үчүн тез-тез аралаштырабыз. Боё убагы — 1 саат. Боёлгон жипти сыгабыз, муздак сууга чайкайбыз.

Бекитүү.

70 градустагы ысык сууга 20 грамм ачык ташты эритебиз. Боёлгон жипти бекитүү үчүн 5-7 мүнөткө салабыз. Бекитилген жиптерди сыгып, муздак сууга чайкайбыз. Көлөкө, жакшы желдетилген жерге кургатабыз.

Алынган түс.

Күңүрт сирен гүлүнүн түсү, ачык кызыл.



Ромашка

Ромашканын гүлү –
400 грамм.

Суу – 15 литр.

Жибек же жүн жиби –
300 грамм.

Ачык таш – 20 грамм.

Боёк алуу.

70 градустагы 15 литр
ысык сууга 400 грамм
кургатылган боёк салабыз.

Тез-тезден

аралаштырабыз. 1,5 сааттын ичинде кайнатабыз. Андан кийин
чыпкалайбыз.

Жибекти боё

70 градустагы боёк суусуна жибек жибин салабыз.

Аралаштырабыз. 25 мүнөт боёлот. Боёлгон жип аккан муздак сууга,
боёгу чыкпай калганча чайкалат.

Жүндү боё

70 градустагы боёк суусуна жүн жибин салабыз. Аралаштырабыз.

1 саат боёлот. Боёлгон жип аккан муздак сууга чайкалат.

Бекитүү

70 градустагы 15 литр ысык сууга 20 грамм ачык ташты эритебиз.

Боёлгон жипти 5-7 мүнөткө салабыз. Бекитилген жип муздак суда,
боёгу чыкпай калганга чейин чайкалат. Көлөкөдө, жакшы
желденген жерде кургатылат.

Алынган түс.

Жибек –сары.

Жүн – бозомтук сары.

