

Name: Shake & Color	
English	Spanish
<p>MIX COLOR (Adult Supervision Required)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place ½ cup of Long Grain, uncooked white rice into each plastic bag. 2. Carefully cut off corner of liquid dye pouch and pour color into each bag of rice 3. Close top of bag by sealing edge-to-edge. Mix color evenly into rice by moving the side of bag with hands. Be careful not to spill the rice. 	<p>MEZCLA DE COLORES (se requiere supervisión de un adulto)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque ½ taza de arroz blanco de grano largo sin cocer en cada bolsa de plástico. 2. Corte con cuidado la esquina de la bolsa de tinte líquido y vierta el color en cada bolsa de arroz. 3. Cierre la parte superior de la bolsa sellándola de borde a borde. Mezcle el color uniformemente en el arroz moviendo el costado de la bolsa con las manos. Tenga cuidado de no derramar el arroz.
<p>SHAKE & COLOR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Open top of bag containing colored rice and add one hard-boiled egg. 2. Close top of bag by sealing from edge-to-edge. Any air left inside bag will help egg move around plastic bag to color egg. 3. Shake egg gently around rice in plastic bag, approximately 15 seconds or until desired look is achieved. 4. Open bag and remove egg. 5. Rice may stick to egg. Leave the rice on egg and sit egg on paper towel to let egg dry for 30 seconds. Once egg is dry you can wipe off rice with hand. 6. The egg can be placed into additional colored rice to achieve multi-colored look. Let egg dry 30 seconds between colors for best results. 7. If colored rice begins to dry and is not coloring egg remove all egg(s) from rice and add 1-2 full droppers of room temperature water to rice. Close top of bag by sealing from edge-to-edge and shake or roll rice around to evenly distribute water into rice. 8. Once rice is moistened apply egg into plastic bag and proceed to color. 9. Water can be added multiple times throughout color process to color eggs. The more wet the rice the more it will stick to egg during coloring. 	<p>AGITAR Y COLOREAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abra la parte superior de la bolsa que contiene arroz coloreado y agregue un huevo duro. 2. Cierre la parte superior de la bolsa sellándola de borde a borde. Cualquier aire que quede dentro de la bolsa ayudará a que el huevo se mueva alrededor de la bolsa de plástico para colorear el huevo. 3. Agite suavemente el huevo alrededor del arroz en una bolsa de plástico, aproximadamente 15 segundos o hasta lograr el aspecto deseado. 4. Abra la bolsa y retire el huevo. 5. El arroz puede adherirse al huevo. Deje el arroz sobre el huevo y coloque el huevo sobre una toalla de papel para dejar que el huevo se seque durante 30 segundos. Una vez que el huevo esté seco, puede limpiar el arroz con la mano. 6. El huevo se puede colocar en arroz de color adicional para lograr un aspecto multicolor. Deje que el huevo se seque durante 30 segundos entre colores para obtener mejores resultados. 7. Si el arroz coloreado comienza a secarse y no está coloreando el huevo, retire todos los huevos del arroz y agregue 1-2 gotas llenas de agua a temperatura ambiente al arroz. Cierre la parte superior de la bolsa sellándola de borde a borde y agite o haga rodar el arroz para distribuir uniformemente el agua en el arroz. 8. Una vez que el arroz esté humedecido, aplique el huevo en una bolsa de plástico y proceda a colorear. 9. Se puede agregar agua varias veces durante el proceso de coloración para colorear los huevos. Cuanto más húmedo esté el arroz, más se pegará al huevo durante la coloración.
<p>Use dry room-temperature hard-boiled eggs. Refrigerate eggs as much as possible. Do not eat eggs kept at room temperature over 2 hours.</p>	<p>Use huevos duros secos a temperatura ambiente. Refrigere los huevos tanto como sea posible. No coma huevos mantenidos a temperatura ambiente durante más de 2 horas.</p>