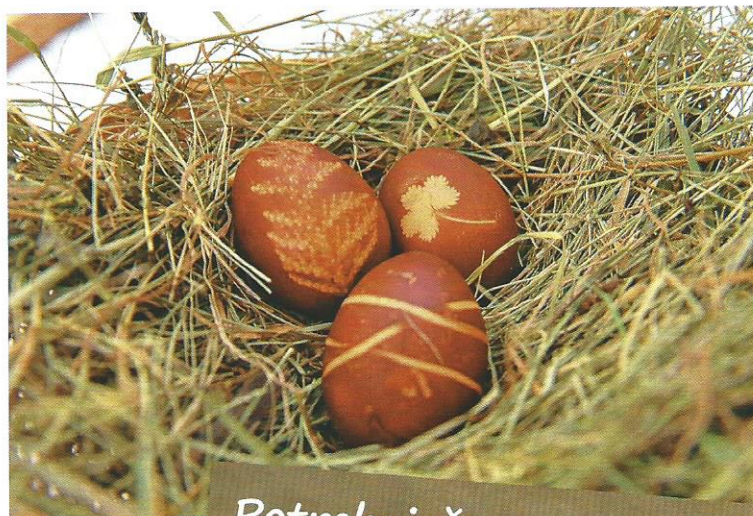


VELIKONOČNI PIRHI

Barvanje pirhov je eno najlepših opravil pred veliko nočjo. Letos vas vabimo, da jih pobarvate z naravnimi barvili.



Jajca najprej dobro operite. Naj ne bodo prehladna, ker sicer pri kuhanju rada počijo. Barvila se bodo močnejše prijela na takšnih z belo lupino, lahko pa uporabite tudi običajna.



Kurkuma, kava

Barvilo iz kurkume in kave pripravite tako, da posamezno sestavino dobro zmešate z vodo in dodate jedilno žlico kisa. Nato tekočino zavrite, vanjo položite jajca in kuhajte 20 do 30 minut. Čim večja je količina naravnih sestavin, tem močnejša bo barva. Da bo barva močnejša, pirhe po kuhanju pustite (ne kuhajte!) v barvilu čez noč.

Potrebuješ:

čebulno lupino (zunanji ovoj)
za rdeče-rjavo barvo

kurkumo za rumeno barvo:
za 6 jajc potrebujete 3 do 4
velike žlice kurkume

močno rdeče vino
(npr. teran, refošk) za temno
vijolično barvo

mleto kavo za rjavo barvo:
3 do 4 velike žlice za 6 jajc
kis

