Pozdravljeni,

pošiljam nekaj primerov, kako lahko obarvate pirhe (v primeru, da ne praznujete velikonočnih praznikov, lahko pobarvate jajca kot raziskovanje, katere naravne barve se lepo obarvajo).

**Modra barva**: Za modro barvo pirhov izberite borovnice in sok temnega grozdja.

**Rjava ali bež barva**: Če želite pirhe rjave oziroma bež barve, v vodo namočite dobro poznano barvilo – olupke čebule, instant ali turško kavo ali pa črni čaj.

**Oranžna barva**: Za pirhe oranžne barve vodo obarvajte z nekaj žličkami rdeče paprike ali s korenjem.

**Zlata barva**: V zlato barvo vam bo pirhe obarvalo nekaj žličk kurkume.

**Zelena barva**: V vodi kuhamo špinačo, zeleni čaj, regrat in koprivo. Nato s paličnim mešalnikom vse skupaj zmiksamo in precedimo skozi gazo in v tej tekočini namočimo jajca.

**Zeleno-rumena barva**: V prečudovito zeleno-rumeno barvo vam bodo pirhe obarvali kuhani olupki rumeno obarvanega jabolka.

**Svetlo vijolična barva**: Uporabite majhno količino soka temnega grozdja ali sok črnega ribeza.

**Roza barva**: Roza pirhe boste dobili, če boste za barvilo uporabili rdečo peso, brusnice ali brusnični sok, ali šipkov čaj.

**Rdeča barva**: Če želite rdeče pirhe, lahko jajca namakate v teranu ali pa zavretku iz lupin rdeče čebule, v soku granatnega jabolka ali pa uporabite maline.

Veliko veselja pri eksperimentiranju,

učiteljica Ana



Še nekaj koristnih namigov:

– Če želite svojim pirhom dati vzorčast videz, jih lahko malce »potapkate« z gobico, medtem ko so še mokra.

– Jajca, pobarvana z naravnimi barvami, imajo ponavadi malce pust izgled in niso svetleča. Ko se posušijo, jih lahko podrgnete z nekaj kapljicami olja, da jim podarite sijaj.

– Nekateri jajc ne namakajo v obarvani vodi, temveč jih dajo kar kuhati v vodi z izbranim živilom. Tako se jajca obarvajo že med kuhanjem.

