

RASTLINE – NARAVNO BARVILO ZA PIRHE

Zakaj ne bi letos za spremembo uporabili bolj naravi prijazna barvila? Ob enem pa je to tudi dobra priložnost za preživljanje časa z družino.

Za barvanje pirhov z naravnimi barvili uporabite naslednji postopek:

1. Jajca naložite v posodo, najbolje je, da so razporejena eno poleg drugega.
2. V posodo nalijte hladno vodo, toliko, da so jajca popolnoma prekrita in še kakšne 3 centimetre nad jajci.
3. Dodajte žličko kisa.
4. Sedaj dodajte še naravno barvilo (na primer čebulne liste). Več kot imate jajc v posodi, večjo količino barvila boste potrebovali, če želite čim bolj močne barve.
5. Ko voda zavre, zmanjšajte temperaturo oz. plin in na rahlem ognju kuhajte še 15 minut.
6. Jajca nato odcedite. Za intenzivnejše barve lahko vodo precedite in jajca položite nazaj vanjo ter postavite posodo čez noč v hladilnik.

BARVA	BARVILO
Barva sivke	vijolični grozdni sok (iz vrste izabela); cvetovi vijolic z malo limoninega soka.
Vijolično modra	cvetovi vijolic; manjša količina olupkov rdeče čebule; hibiskusov čaj; rdeče vino (temno, na primer metliška črnina)
Modra	kompot iz borovnic ali zamrznjene borovnice; listi rdečega zelja
Zelena	listi špinače
Rumenozelena	tenki olupki jabolk sorte zlati delišes
Rumena	limonini ali pomarančni olupki, listi korenja, semena zelene, kumina, kamilični čaj, zeleni čaj
Zlatorjava	semena kopra
Rjava	močna prava kava, instant kava, orehove lupine, črni čaj
Oranžna	korenje, čili v prahu, mleta paprika, manjša količina olupkov rjave čebule
Rožnata	rdeča pesa, brusnice ali brusnični sok, maline, sok vložene rdeče pese
Rdeča	velika količina olupkov rdeče čebule, češnjev ali višnjev sok oziroma vložene višnje, sok granatnega jabolka, maline