

BARVANJE PIRHOV Z NARAVNIMI BARVILI



Ta družinski praznik lahko popestrimo z raznolikim ustvarjanjem. Tradicionalno se je k blagoslovu v cerkev neslo šunko, potico, hren in pirhe. Več o peki, hrani in zgodovini praznika boste izvedeli na drugih straneh, tu se bomo posvetili pirhom.

Barvanje pirhov je poleg peke potic en del priprav na velikonočne praznike. Vendar imamo poleg umetnih barvil na voljo tudi naravna. Kdor bi rad poskrbel za zdravo in trajnostno naravnano prehrano, naj se kar loti.

Prav zagotovo ste kdaj spremljali, kako so vaše mame in babice barvale jajca s čebulnimi olupki. Poleg tega so za okrasitev uporabile deteljo, regrat ali kakšno drugo rastlino ali cvet.

Zakaj so uporabile te olupke? Eden od razlogov je bil prav zagotovo ta, da je bila čebula vedno pri roki, olupki pa so močno naravno barvilo, kar za barvanje jajc z naravnim barvilom prav zagotovo potrebujemo. Tako imamo na voljo že dve barvi, rdečo in rjavo. Drugo močno barvilo je tudi rdeče zelje. Jajca so, odvisno od odtenka lupine, po barvanju modrikasta ali vijolična. Za barvanje s temi materiali bodo navodila na naslednjih straneh, še preden pa se lotimo, nekaj nasvetov, da se izognete pastem in ne boste razočarani nad rezultati.

¹ Foto: Dreamstime

NASVETI IN ČEMU SE IZOGNITI:

- Za barvanje jajc z naravnimi barvili priporočam jajca svetlih odtenkov, najbolj učinkovito pa se bo barva prijela bele lupine.
- Jajca pred kuho dobro operemo in osušimo.
- Pri uporabi nekaterih barvil moramo vzeti v zakup, da se bodo jajca navzela okusa.
- Več barvila oz. začimb kot dodamo v vodo, bolj intenzivna bo barva. Vode naj bo čim manj, vendar naj bodo jajca pokrita.
- Preden barvate jajca v večjem številu, **naredite preizkus** samo z enim. Tako boste ravnali bolj varčno in ne boste razočarani in zavrgli živilo.
- Jajca pustite dalj časa v vodi, če želite da je barva bolj intenzivna.

BARVANJE PIRHOV S ČEBULNIMI OLUPKI

Kako se lotimo? Čez celoten teden zbirajte olupke, če imate čebulo različne barve, imate že dve različni barvili.

POTREBUJETE:

- čebulne olupke (rdeče, rjave),
- jajca,
- lonec in vodo,
- najlonske nogavice (če boste jajca okrasili, sicer gre seveda tudi brez njih),
- sukanec,
- različno zelenje ali cvetove.



2

NAVODILA

- Jajca očistimo.
- Po želji okrasimo. Rastlino pritrdimo s sukancem.
- Nogavice razrežemo na tako dolžino, da lahko jajce objamemo. Tudi te pritrdimo s sukancem.
- Jajca damo v veliko posodo z olupki. Olupke predhodno prevremo, da se izloči barva. Več olupkov imate, bolj bo barva intenzivna.
- **Vodo lahko odcedimo in kuhamo brez olupkov. Tako se izognemo neenakomerno pobarvani lupini.**
- V vodo dodamo žlico kisa. Ta bo poskrbel, da bo lupina bolj hrapava.
- Kuhamo do pol ure, nato pa počakamo, da se jajca v vodi ohladijo. Med kuhanjem pogosto mešajte, da se nanje ne primejo olupki.
- Odstranimo rastline, nogavice in sukanec.
- Takoj jih obrišite, da bo barva enakomerna.
- Da so bolj sijoči, pirhe premažemo z oljem.



³ Foto: http://otrocarije.net/meniji/naredi%20si%20sam/Pirhi_naravno_barvani_s_cebulnimi_olupki.html

BARVANJE PIRHOV Z RDEČIM ZELJEM

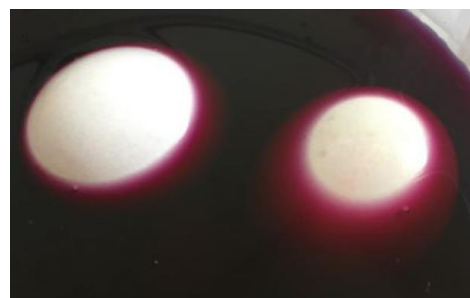
Tudi tukaj so navodila podobna kot pri barvanju s čebulnimi olupki.

KAJ NAREDIMO DRUGAČE?

- Rdeče zelje sesekljamu čim bolj na drobno, da se lahko izloči čim več barve. V vodi ga kuhamo 45 minut.
- Obarvano vodo odcedimo.
- Jajca skuhamo posebej.
- Jajca damo v obarvano vodo in jih pustimo v tekočini vsaj uro.

Celoten postopek si lahko ogledaš v spodnjem članku:

<https://otroski.rtv slo.si/bansi/prispevek/5152>



OSTALE MOŽNOSTI

Poleg teh, lahko uporabimo še druga barvila in začimbe. Vendar po lastnih izkušnjah niso vsa tako močna in ne zagotavljajo zadovoljivih rezultatov. Nekatera imajo močan okus (kurkuma) pri drugih pa za barvanje potrebujete bela jajca. V vsakem primeru naredite prej preizkus. Pa veliko zabave! ☺

Rumeni/oranžni pirhi

olupek čebule

Svetlo rumeni pirhi

kurkuma

Roza/rdeči pirhi

rdeča pesa

Bledo vijolični/rdeči pirhi

olupek rdeče čebule

Modri pirhi

rdeče zelje

Zeleni pirhi

špinača

Vijolični pirhi

vijolični sok grozdja

Rjavi pirhi

kava

Oranžni pirhi

čili v prahu

Roza/vijolični pirhi

maline ali robide

Rumeno/zeleno pirhi

rumena ali zelena lupina jabolk⁴



Fotografija: Facebook Eko – Zadar

⁴ <http://www.beko-si.com/blog/barvanje-pirhov-z-naravnimi-barvami/>