

## PODALJŠANO BIVANJE

PETEK, 10. 4. 2020

Pozdravljen/a!

### 1.DEJAVNOST – Barvanje jajc z naravnimi barvili (nekaj predlogov)

**Barvanje s kurkumo** - V loncu zavrem približno pol litra vode in dodam štiri jedilne žlice kurkume v prahu. Dodam še dve jedilni žlici kisa. V vodo potopim jajca z belo lupino (barva se veliko lepše prime nanjo) ter kuham 25-30 minut.



naravna barvila

**Barvanje z listi rdečega zelja** - Liste rdečega zelja skuham in pustim nekaj časa vreti, da le-ti izločijo barvo. Lahko skuham in pustim preko noči, da bo barva močnejša, nato naslednji dan v pripravo skuham jajčka. Dobim modre pirhe. **Barvanje s špinačo** – Jajčka pol ure kuham v špinači. Lahko uporabim tudi regrat ali koprive, kislico, zeleni čaj - približno pol kilograma na dva litra vode. Dobim zelene pirhe. **Barvanje s čebulo** - Po želji na jajca nadevaj rastline. Z razrezanimi delčki najlonskih nogavic objemi jajce in rastlinje ter vse skupaj zaveži s sukancem. Okrašena jajca daj v veliko posodo, ki je predhodno že napolnjena s čebulnimi olupki. Več olupkov boš dal v posodo, bolj močna bo barva. Kuham nekje do pol ure, nato počakam, da se jajca ohladijo. Najlonske nogavice in rastlinje odstranim. Kuhana ohlajena jajca premažem s slanino, da se lepo svetijo.



### 2.DEJAVNOST – Oblikuj jedilni list

V zvezek zapiši jedilni list (ta naj bo lepo oblikovan), katero jed si skuhal in njene sestavine (tako kot v receptu). Lahko jo tudi narišeš. Veliko kulinarčnih užitek!

DODATNA NALOGA



Uživaj v barvanju pirhov.

VESELE VELIKONOČNE PRAZNIKE!