

## KAKO SKUHATI JAJCA, DA NE POČIJO?

Jajca morajo imeti trdo lupino, saj imajo več mineralov in te redkokdaj počijo. Predvsem je pomembno, da jajca začnemo kuhati v hladni vodi. Da se bodo jajca lažje lupila, dodamo vodi sol. Kis, ki ga dodamo soljeni vodi, pa poveča intenzivnost barv.

### BARVANJE JAJC Z NARAVNIMI BARVAMI

#### 1. Barvanje s čebulnimi listi

V posodo nalijemo 2 litra vode in dodamo čebulne liste: pest listov rdeče čebule in pest rjavih. Primešamo še žlico jabolčnega kisa in vse kuhamo približno pol ure. Ko se barva ohladi, poberemo iz nje čebulne liste, vanjo pa stresemo pest novih in dolijemo malo vode, dodamo žlico soli in kisa. V posodo zdaj položimo še jajca in jih v barvi s čebulnimi listi kuhamo še približno 10 minut (na zmernem ognju), kar je tudi dovolj časa, da se iz čebulnih listov izloči barvilo. Še vroča jajca poberemo iz barve, jih obrišemo ter namažemo z mastjo, oljem ali špehovo kožico. Tako namzana jajca se bodo lepo svetila.

Velikonočna jajca, obarvana z listi rdeče čebule, so lepe rjavkaste barve.



#### 2. Uporaba različnih rastlin

Zelo praktična je uporaba različnih rastlin (petersilj, deteljica, trava), saj vzorec ostane tudi, če jajce počí. Rastline položite na jajca, zavežite v kos ženskih nogavic in nato kuhajte v barvasti vodi. Na jajcu ostane vzorec rastline.

a) Pripravimo si jajca, gumice in listje (jagode, regrat itd) in razrežemo ženske nogavice.



b) List damo na jajce in...



c) ...čezenj položimo nogavico. Na zadnji strani nogavico močno napnemo in povežemo z gumico. Tako pripravimo še ostala jajca.



d) Na dno posode damo čebulno listje (5 do 10 čebul - ni jih potrebno popolnoma olupiti, olupimo le liste s površine). Na čebulne liste nadevamo jajca in dolijemo toliko vode, da so jajca v celoti pokrita. Vodo solimo, da se bodo dala jajca lažje olupiti. Jajca pustimo vreti na zmernem ognju 10 minut.



e) Nato jih z žlico vzamemo iz posode in položimo na papirnato brisačo. Pustimo jih, da se skoraj posušijo. Potem jih odvijemo iz nogavice in odstranimo liste. Da se bodo jajca lepo svetila, jih namažemo z mastjo ali oljem.



### 3. Barvanje jajc brez lupine

Velikonočna jajca pa lahko barvamo tudi drugače in to tako, da so obarvana brez lupine. Jajca najprej skuhamo, olupimo in šele nato obarvamo v zeliščnem prevretku. Za rumeno barvo v 1/4 l vode raztopimo dve vrečki žafrana, za rdečo zavremo 1/8 l vode in 1/8 l soka rdeče pese, za zeleno pa skuhamo 25 dag špinacije v 1/8 l vode. Količina barve zadošča za 8 jajc, ki jih za 5 minut položimo v zavretek in odcedimo.

