

6.A in 6.B**ZAPO. ŠT. UČNE URE****SNOV UČNE URE****39. in 40. ura**VELIKA NOČ in barvanje pirhov ☺

NALOGA UČENCA: Materiali s katerimi so v preteklosti barvali pirhe so se razlikovali od tistih, ki jih uporabljamo danes. Velikonočna jajca barvamo pretežno z industrijskimi barvili. V preteklosti pa so za barvanje pirhov uporabljali materiale, ki so jih imeli v svojem okolju. To so bila v glavnem zelišča in zelenjava (pesa, čebula) ter les nekaterih dreves (češmin, češnja, hrast...).

Predlagam vam, da se letos tudi vi preizkusite v barvanju z naravnimi materiali. Takšno barvanje je lahko zelo zanimivo, saj spoznavate nove možnosti uporabe naravnih materialov, kot so začimbe in zelenjava. Najpogostejše uporabljeni materiali so: čebulni olupki, rdeča pesa, rdeče zelje, rdeči koren, špinača, začimba kurkuma, žafranika, šipkov čaj in nenazadnje tudi vino (teran ali drugo primerljivo vino, ki vsebuje veliko tanina).

Če pa želimo jajca dodatno okrasiti, jih lahko, preden jih potopimo v barvi, okrasimo z voščenkami ali voskom (tam se barva ne bo prijela), ali pa jih po barvanju okrasimo s tankim pisalom in cvetnimi venčki.

**V POMOČ**

Preden se lotimo barvanja pa moramo vedeti sledeče:

- Barve, ki jih dobimo z uporabo naravnih materialov niso tako močne, kot če bi barvali z barvami iz trgovine.
- Končna barva jajca je v veliki meri odvisna od osnovne barve lupine jajca (priporočam svetlejšo lupino).
- Barva pirha je odvisna tudi od časa namakanja/kuhanja v barvilu ter od količine barvila.
- K tekočini za barvanje dodamo nekaj belega kisa. Običajno 2 jedilni žlici na 1L barvila.

BARVA	NAČIN PRIPRAVE
RUMENA	Kurkuma in rdeči korenček obarvajo jajce na rumeno. Jakost barve stopnujemo s hkratno uporabo obeh materialov. Vzamemo 3 jedilne žlice kurkume v prahu in 3 jedilne žlice naribanega rdečega korenja. Kuhamo ju 30 minut in ohladimo, zatem precedimo. V ohlajeno tekočino damo še vroča kuhana jajca in jih pustimo namakati od 30 minut do 1 ure. Namesto kurkume lahko uporabimo tudi žafran. Žafraniko in nariban korenček pustimo stati 4 ure, šele nato ju kuhamo pol ure.
RDEČE – RJAVA	2-3 pesti čebulnih olupkov (priporočam olupke od rdeče čebule) na 1L vode. Pri barvanju s čebulnimi olupki lahko dosežemo različne odtenke barv. Jajca, ki smo jih dali v hladno vodo skupaj z olupki in ki so bili po kuhanju v tekočini kratek čas, nam dajo bolj zlato barvo. V kolikor jajca po kuhanju ostanejo v tekočini dalj časa, dobimo rdeče – rjavo barvo. Pri barvanju pirhov s čebulnimi olupki, večkrat za dodatno okrasitev uporabimo razne liste in cvetove, ki so zaviti v najlonske ženske nogavice (po domače, žabice 😊).
VIJOLIČNA	Borovnice in rdeča pesa: skuhamo močan borovničev čaj s skodelico rdeče pese. V njem 15 minut na majhnem plamenu kuhamo jajca. Jajca pustimo v tekočini – čas namakanja je odvisen od zelene barve.
MODRA	Rdeče zelje naribamo in nanj nalijemo toliko vode, da je zelje pokrito in kuhamo 30 minut. Zatem v mešanico dodamo kuhana jajca in pustimo stati čez noč.
ZELENA	Špinačo nasekljamo in nanjo nalijemo toliko vode, da jo pokrije. Pustimo stati 4 ure, zatem špinačo kuhamo 30 minut. V ohlajenem barvilu jajca namakamo tako dolgo, da dobimo zeleno barvo. Namesto špinače, lahko uporabimo tudi koprive.



RDEČE VINO



RDEČA PESA



KURKUMA



RJAVA ČEBULA



RDEČA ČEBULA



BOROVNICE



ŠPINAČA



KAVA

SE ŽE VESELIM VAŠIH IZDELKOV 😊



e-novine

Pozdravljeni.

Ker letošnje velikonočne delavnice ne moremo pripraviti v živo, smo pripravili spletno delavnico, ki jo lahko izvedete doma.

Spletna delavnica vas vodi skozi postopek krašenja velikonočnih jajc s tekočim voskom, zanjo pa potrebujete le nekaj vsakdanjih potrebščin - končni izdelek pa so edinstvene pisanice.

Delavnica je na ogled na

povezavi: <https://www.facebook.com/487840144597468/videos/228852568460169/>

Vabljeni k ustvarjanju.

Vse dobro vam želimo in ostanite zdravi!

Pomurski muzej Murska Sobota