

## NARAVNO BARVANJE JAJC

Jajca najprej predhodno trdo skuhajte na nizki temperaturi, da ne popokajo. Pri večini jajc bomo za barvanje uporabili hladno metodo.

### Potrebujete:

- globoke posodice za barvanje
- jajca
- žlice
- začimbe, čaje, zelenjavo (glede na želeno barvo)
- podstavek za sušenje jajc

### Navodila so preprosta:

Izberite želeno barvo, premešajte sestavine in dodajte trdo kuhana jajca. Pustite jih stati v barvi, dokler ne dosežete zelene barve. To je lahko 5 min ali tudi do 2 uri, če želite bolj intenzivno barvo.

### Kakšen odtenek barve želite?

**Vijolična:** 4 žlice sveže naribana rdeča pesa, 2 skodelici vrele vode, 1 žlička kisa

**Rjava:** olupki od čebule, 2 skodelici vode, 1 žlička kisa

**Rumena:** 3 žlice kurkume, 2 skodelici vrele vode, 1 žlička kisa

**Modra:** 3 žlice naribanega rdečega zelja, 2 skodelici vroče vode, 1 žlička kisa; jajca pustimo v mešanici čez noč, ne premikamo!

**Svetlo rjava:** 1 skodelica zelo močne kuhane kave, 1 žlička kisa

**Temna, zelena:** 3 čajne vrečke črnega ali zelenega čaja, 1 skodelica tople vode, 1 žlička kisa

