

VELIKONOČNA

JAJCA

IZ VOSKA





Velikokrat se sprašujemo:

Kako naj okrasim vejo, ki jo je otrok prinesel iz gozda?

Kam z že uporabljenimi svečami?

Velikonočni prazniki so pred vrati, jaz pa nimam kupljenega nobenega okraska?

Za vas imava rešitev....

PRIPOMOČKI, KI JIH RABIMO ZA IZDELAVO OKRASKOV

- posoda
- kuhalna plošča
- pekač (23x30 cm)
- modelček v obliki jajca ali druge
- odpadne sveče
 - voščenske
 - peki papir
 - nož
- okraski (gumbi, cvetje, trava,...)



POSTOPEK IZDELAVE

1. SVEČE OZ. VOSEK NAREŽEMO NA MANJŠE KOŠČKE IN GA DAMO V POSODO.



2. VOSEK SEGREVAMO NA ZMERNEM OGNJU, TAKO DOLGO DA BO TEKOČI

Če smo imeli samo bele sveče, lahko dodamo v vosek košček voščenske (barva po izbiri) in tako bom pobarvali vosek na željeno barvo.



3. VROČI VOSEK VLIJEMO V PEKAČ OBLOŽEN S PEKI PAPIRJEM IN POČAKAMO 5-10 MIN, DA SE OHLADI OZ. STRDI



4. PREDENJ SE VOSEK POPOLNOMA STRDI GA OKRASIMO Z OKRASKI (cvetje, gumbi, bleščice,...)



5. VOSEK IZREŽEMO Z MODELČKOM V OBLIKI JAJCA/DRUGO

Na izrezanem okrasku naredimo luknjico, saj ga bomo kasneje obesili na vrstico.



6. OKRASKE OBESIMO NA VRVICO IN Z NJIMI OKRASIMO VEJO

Lepe velikonočne
praznike vam želiva
Nataša in Mitja Mihelič



Bliža se Velika noč in najbrž boste s svojimi otroci barvali velikonočna jajca.

Tu je naštetih nekaj naravnih načinov barvanja jajc:

Rožnati/lila/roza pirhi:

- Iz kozarca vložene rdeče pese odlijemo tekočino, jo nekoliko razredčimo ter v njej skuhamo in ohladimo jajca.
- Vzamemo polkilogramski paket zamrznjenih malin, jih odmrznemo, prilijemo malo vode, zmiksamo, precedimo, dodamo malo kisa in v tej tekočini kuhamo jajca.
- Trdo kuhano jajce namočimo v grozdni sok z dodatkom limoninega soka.
- Jajce skuhamo v šipkovem čaju ali pa trdo kuhano jajce namočimo v borovničev, brusnični ali ribezov sok.



Rdeči pirhi:

- ▶ Jajca kuhamo v teranu ali že kuhana jajca namočimo v teran za čez noč.
- ▶ Jajca kuhamo v šipkovem soku ali v zavretku iz suhih lupin rdeče čebule, vode in rdečega kisa.



Skoraj črni pirhi:

- ▶ Jajca skuhamo v gostem ruskem čaju ali v pravem čaju

Oranžni/pomarančni pirhi:

- V vroči vodi raztopimo nekaj žlic mlete rdeče paprike in v tej tekočini kuhamo jajca.

Rumeni pirhi:

- V vodi najprej skuhamo skodelico ognjičevih cvetov z malo kisa in soli, nato precedimo in v zavretku skuhamo jajca.
- Kuhamo v vodi z dodatkom žafranike ali kurkume.
- V vodi skuhamo olupke 6 jabolk sorte zlati delišes, 3 žlice mlete kurkume, žličko žafrana v prahu, 2 žlici kamilic ali 4 pesti suhih bezgovih cvetov.



Zeleni pirhi:

- ▶ V vodi pol ure kuhamo špinačo, zeleni čaj, koprive, preslico, kislico in regrat (na 2 litra vode naj bo kar pol kilograma zelišč, žlica zelenega čaja in deciliter kisa). Nato s paličnim mešalnikom vse skupaj zmiksamo, precedimo skozi gazo in v tej tekočini štirideset minut kuhamo jajca, ki jih kar v tej vodi tudi ohladimo.
- ▶ Jajca skuhamo v zavretku iz špinače ali kislice, lahko pa tudi v zmiksani mešanici vode in mladih listov kopriv, praproti, bezga ipd. (250 gramov listov na liter vode).
- ▶ Nežne zelene odtenke dosežemo s kuhanjem jajc v zelenem čaju.



Rjavi pirhi:

- Kuhamo v vodi skupaj z olupki rjave čebule.
- Vroče trdo kuhano jajce namočimo v skodelici instant kave z dodatkom kisa ali limoninega soka (1 žlička na 2 dl kave).
- Jajca kuhamo v precejeni instant kavi ali turški kavi; odtenke barve uravnavamo s količino kave.



Vijolični pirhi:

- Zanje je primerno rdeče zelje.
- Jajca kuhamo v zavretku iz enakega razmerja vode in soka črnega ribeza.