Lepo pozdravljeni.

Pred nami so velikonočni prazniki. Z rastlinami si lahko pomagamo tudi pri barvanju pirhov. Poskusite narediti pirhe po spodnjih navodilih, dodala sem tudi povezavo na posnetek. Poleg listov čebule lahko uporabimo tudi rdečo peso, rdeče zelje, kurkumo, špinačo… Vesela bom, če se boste potrudili in poslali kakšno fotografijo vaših pirhov. Če jih pošljete, jih bom objavila tudi na spletni strani šole. Lepo se imejte, bodite zdravi.

**PRIPRAVA PIRHOV**

<https://www.youtube.com/watch?v=xyZ8PP892ng>

V večji lonec stresemo čebulne olupke in jih zalijemo s hladno vodo. Dodamo žlico kisa, premešamo in pustimo, da se olupki namakajo.

Če je potrebno, jajca operemo v mlačni vodi, da odstranimo morebitno umazanijo oziroma mastne madeže. Poljubno jih okrasimo z vejicami, listi in cvetovi ter ovijemo s kosi najlona, ki jih na zadnji strani tesno povežemo z vrvico ali nitjo.

Jajca previdno položimo v posodo in jih prekrijemo z olupki. Po potrebi prilijemo še malo hladne vode, saj morajo biti jajca v celoti pokrita s tekočino. Posodo pristavimo na kuhalnik in vsebino počasi zavremo. Temperaturo znižamo, da voda komaj opazno vre in jajca kuhamo še vsaj 10 minut. Lonec odstavimo in pustimo, da se jajca nekoliko ohladijo v obarvani tekočini. Dlje kot jih bomo pustili, bolj intenzivna bo barva.

Ohlajenim jajcem odstranimo najlon in zelenje. Za lepši lesk jih na koncu premažemo še z oljem.

 