|  |
| --- |
| **Bojanje pisanica crvenim lukom** |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Bojanje jaja na prirodan način kako što su to radile naše bake. Najpoznatiji recept je bojanje pisanica je u ljuskama crvenog luka.  ŠTO VAM JE POTREBNO:   1. Što više ljuskica crvenog luka 2. Jaja 3. Stare najlonke izrezane na komade 4. Špaga ili deblji konac 5. Različite vrste trava ili cvijeća   POSTUPAK:  Na jaja pritisnite travku ili cvijet. Uberite što ljepše primjerke i pažljivo ih raširite na jaje. Jaje možete malo smočiti da biljka bolje prijanja na jaje.  http://narodni.net/wp-content/uploads/2014/04/Bojanje-jaja-s-korom-luka.jpg  Omotajte čarape ili gazu oko jajeta s tim da pazite da se travka ne pomakne te zavežite koncem ili tankom špagom. Dužina konca ili špage neka bude 15-20 cm. Treba pripaziti da dobro nategnete čarapu ili gazu da crtež ispadne lijep i uredan.  http://narodni.net/wp-content/uploads/2014/04/Bojanje-jaja-s-crvenim-lukom.jpg  Ljuske luka staviti u lonac i naliti vodu. U lonac stavite jaja tako da budu u potpunosti uronjena u vodu i pokrivena ljuskama luka. Kuhati 20-40 minuta. Što ih se duže kuha to će boja biti tamnija i intenzivnija. Nakon kuhanja pisanice će imati lijepu smeđkasto - crvenu boju.  Gotove pisanice pažljivo vaditi da se ne zagrebe boja, najbolje je razrezati škarama čarapu, a ne razvezivati špagu. Po želji ih možete premazati komadićem slanine ili vatom natopljenom uljem pa će dobiti sjaj. Pisanice su gotove , pričekati da se ohlade i spremne su za naš uskrsni stol.  http://narodni.net/wp-content/uploads/2014/04/Jaja-obojena-korom-od-crvenog-luka.jpg  Za dobivanje drugih boja na prirodan način jaja se mogu kuhati s dodatkom:   * Žuta boja – kore limuna ili naranče, ili čaj od kamilice, malo karija * Zelena boja – svježi špinat ili listovi koprive * Tamno - crvena boja – cikla ili sok od cikle   Isprobajte ove načine bojanja pisanica i pokažite svoju kreativnost.  Vaša odgajateljica |
|  |