

Kako pirhe pobarvati na naraven način

Rožnati/lila/roza pirhi:

- z vložene rdeče pese odlijemo tekočino, jo nekoliko razredčimo in v njej kuhamo ter ohladimo jajca. Lahko pa vzamemo pol kilogramski paket zamrznjenih malin, jih odmrzujemo, prilijemo malo vode, pretlačimo, 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 sok vložene rdeče pese ali v borovničev, brusnični ali ribezov sok. Jajce lahko skuhamo v zavrelci od kuhanja rdeče pese (500 g pese na liter vode) ali v zavrelci iz zamrznjenih malin (250 gramov na liter vode)

Rdeči pirhi:

- uporabimo teran
- jajca kuhamo v šipkovem soku ali v zavrelci iz suhih lupin rdeče čebule, vode in rdečega kisa

Skoraj črni pirhi:

- jajca kuhamo v gostem ruskem čaju
- jajca kuhamo v pravem čaju

Oranžni/pomarančni pirhi:

- v vroči vodi raztopimo nekaj žlic rdeče paprike in v tej tekočini kuhamo jajca
- jajca kuhamo v zavrelci vode in nekaj žlic mlete rdeče paprike

Rumeni pirhi:

- v vodi najprej skuhamo skodelico ognjičevih cvetov z malo kisa in soli, nato precedimo in v zavretku skuhamo jajca
- za rumena uporabimo žafraniko ali kurkumo
- 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 z paličnim mešalnikom premešamo, precedimo skozi gazo in v tej tekočini štirideset minut kuhamo jajca, v tej vodi jih tudi ohladimo
- jajca skuhamo v zavrelci iz špinače ali kislice, lahko pa tudi v zmesi iz mešanice vode in mladih listov kopriv, praproti, bršljana, bezga ipd. (250 gramov listov na liter vode). Nežne zelene odtenke dosežemo s kuhanjem jajc v zelenem čaju

Rjavi pirhi:

- rjave pa že veste, da se kuhajo v vodi skupaj z olupki čebule.
- v vodi skuhamo suhe lupine rjave čebule
- vroče trdo kuhano jajce namočimo v skodelici močne črne kave z dodatkom kisa ali limoninega soka (1 žlička na 2 dl kave)
- jajca kuhamo v precejeni turški kavi; odtenki barve so odvisni od količine kave

Vijolični pirhi:

- za vijolična jajca je dobro rdeče zelje (pustimo, da se pirhi kuhajo in ohladijov v zavrelci)
- v vodi skuhamo suhe lupine rdeče oziroma vijoličaste čebule
- jajca kuhamo v zavrelci iz enakega razmerja vode in soka iz črnega ribeza

Sivi pirhi:

- jajca kuhamo v zavrelci iz 2 pesti zdrobljene hrastove skorje in litra vode
- Še dva uporabna nasveta. Za barvanje so najprimernejša 14 dni stara jajca

