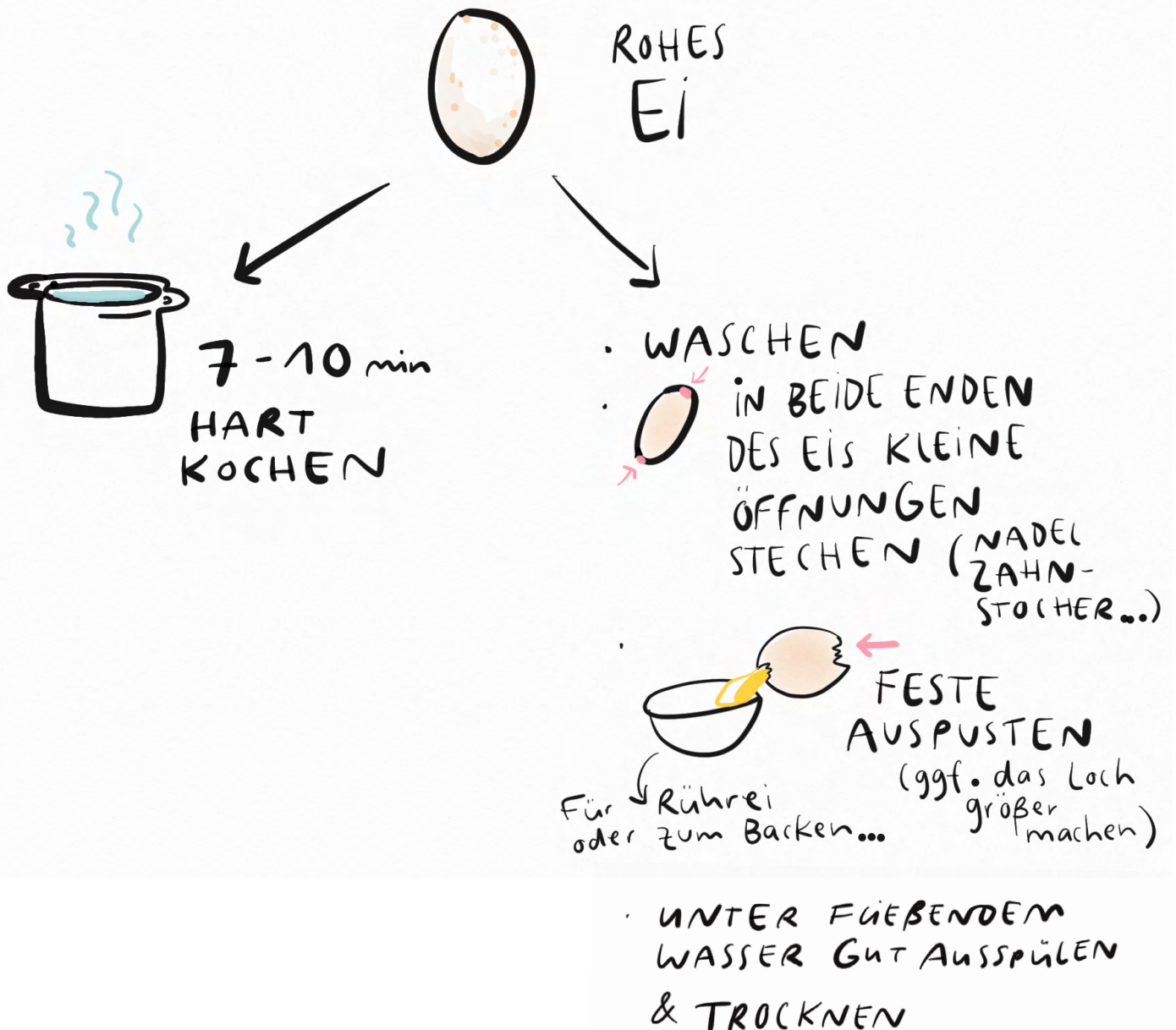




Vorbereitung der Eier

Es gibt zwei Varianten. Entweder du kochst die Eier vorher hart (sie halten sich dann mehrere Wochen im Kühlschrank), oder du bläst die Eier aus und kannst sie später als Dekoration benutzen (liegend oder mit einem Faden aufhängen)...

Besonders bunt und gut werden die Ergebnisse mit **WEISSEN EIERN** !!!



(Optional: Mit etwas **Essigwasser** kann man die Stempel ganz leicht von den Eiern entfernen (z.B. mit einem Wattepad). Putzt du damit das ganze Ei ab, ist die Schale schon etwas aufgeraut und nimmt die Farbe später besser an...)

Färben der Eier

Ostereierfarben kann man einfach mit Naturmaterialien wie Zwiebelschalen, Karotten, Rote Bete, Kurkuma, Spinat und Co. ganz einfach selbst herstellen und natürliche Farben wie Gelb, Grün, Rot und Violett zaubern...

<https://www.youtube.com/watch?v=z3XVihyLjmE>

ZUERST DIE FARBTÖNE HERSTELLEN:

Kurkuma ergibt **goldgelb**

Zehn Gramm fein gemahlene Kurkumawurzel/Kurkumapulver in einen halben Liter Wasser geben und etwa zehn Minuten lang kochen lassen. Fertig ist der Farbsud für goldgelb gefärbte Ostereier!

Karotten – ergibt natürlich **orange**

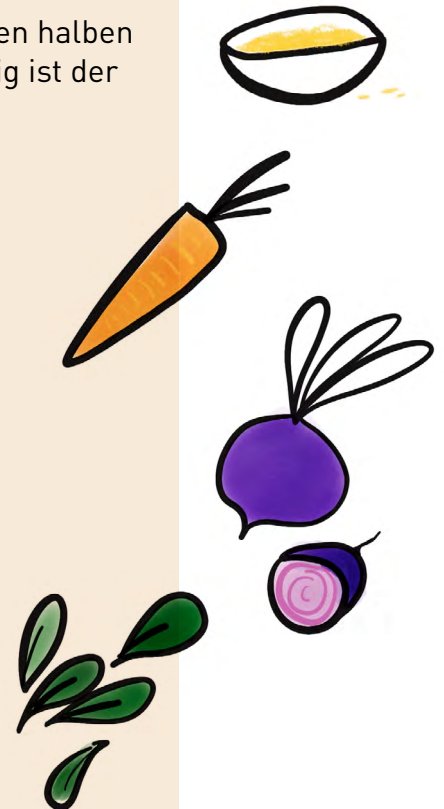
Gib 250 Gramm möglichst klein geschnittene Karotten in einen Liter Wasser und lass den Sud 30 bis 40 Minuten köcheln

Rote Bete färbt Eier **rot**

Drei bis vier Knollen der Roten Bete schälen und diese anschließend 30 bis 45 Minuten lang zugedeckt köcheln – der fertige Sud färbt die Ostereier rot bis violett.

Natürlich **grün** färben – mit **Spinat**

Für grüne Ostereierfarbe etwa 300 Gramm Spinat mit Wasser bedecken und 30 bis 45 Minuten lang kochen.



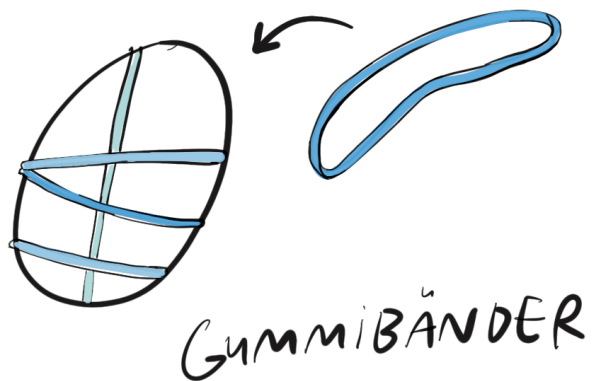
Weitere Möglichkeiten:

Rotkohl (blaue Färbung), **Heidelbeer- oder Blaubeersaft** (KEINEN ESSIG ZUM SAFT ZUFÜGEN), **Tee** (z.B. Matcha für olivgrün oder Früchtetee für rot-violett) oder **Kaffee** (braun)...

DIE EIER FÄRBEN:

- 1. Gebe 1-2 Esslöffel Essig in deine Farbe.** Koche dann deine Ostereier zehn Minuten im jeweiligen Farbsud. Wenn du eine möglichst gleichmäßige Färbung erhalten möchtest, siebe deine Farbe vorher am besten ab und koche die Eier ohne die Pflanzenteile.
- 2.** Die Eier ab und zu (mit einem Löffel) bewegen, damit die Schale gleichmäßig Farbe annimmt. Soll sich die Farbintensität verstärken, lass die Ostereier nach der Kochzeit noch etwas länger im erkaltenden Farbbad. // Für eine extra starke Färbung lass es abgedeckt über Nacht stehen!
Bei braunen Eiern kann die Färbung schwächer ausfallen - ggf. Farben länger einwirken lassen.
- 3.** Zum Schluss kann man das Ei mit ein paar Tropfen Speiseöl einreiben, das gibt Glanz. Und fertig ist das natürlich gefärbte Osterei!

Muster & Effekte



VARIANTE 1:

Wickel vor dem Färben Gummibänder eng um das Ei, so erhältst du tolle Streifen Muster.



VARIANTE 2:

Sammel Blätter, Blüten oder Kräuter.

Lege diese flach auf das Ei. Stecke das Ei nun in ein Stück einer alten Strumpfhose.

Ziehe den Strumpf so eng wie möglich, damit das Blatt nicht verrutschen kann.

Mit einem Gummiband oder einer Schnur kannst du den Strumpf zubinden → Färben...

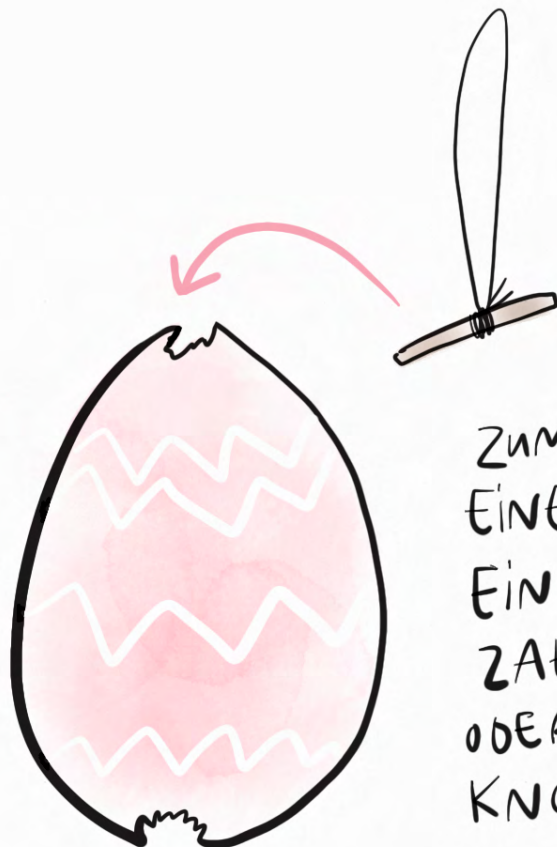


...ohne Färben

Natürlich kannst du die ausgepusteten Eier auch mit Filzstiften oder Acrylfarben bemalen. Kleine Ostermotive oder Muster.. mach was dir gefällt.

Wichtig - nehme hierfür keine hartgekochten Eier, Teile der Farben können durch die Schale dringen und Schadstoffe enthalten!

Aufhängen der ausgepusteten Eier



ZUM AUFHÄNGEN
EINEN FADEN AN
EINEN HALBEN
ZAHNSTOCHER
ODER STREICHHOLZ
KNOTEN.

VORSICHTIG DURCH DAS
OBERE LOCH SCHIEBEN
& FERTIG !