

Ostereier natürlich färben

Colorier les œufs de pâques avec des couleurs naturelles

(6-12 Jahre/ans)

Jetzt kommt die Osterzeit und jeder möchte Eier bunt färben.
Anstatt Ostereierfarben aus chemischen Zutaten zu kaufen, könnt ihr auch selbst Farben herstellen.

So geht's mit Rotkohl. **Lass dir von einem Erwachsenen helfen !**

Pâques arrive bientôt et c'est donc le moment pour colorier des œufs.
Au lieu d'acheter des couleurs spéciales produites à partir d'ingrédients chimiques, tu peux créer tes propres colorants nature.

*Voici la recette pour le chou rouge. **Fais-toi aider par un adulte !***

- 1) Schneide den Rotkohl klein, koche mit etwas Wasser und mixe.



Coupe le chou rouge en petits morceaux, cuis-le avec un peu d'eau et hache au mixer.

- 2) Koche die weißen Eier während ungefähr 10 Minuten hart und halte sie warm. Zur Dekoration : Lege kleine Blättchen auf die gekochten Eier und befestige sie mit einem Stück Nylonstrumpf und Gummiband. Du kannst auch das Ei mit Wachskreide bemalen .



Fais cuire les œufs blancs pendant environ 10 minutes pour obtenir des œufs durs.
Pour décorer : pose des petites feuilles vertes sur les œufs et fixe-les avec du collant nylon et un élastique. Tu peux aussi dessiner sur l'oeuf avec des crayons de cire.

- 3) Fülle den Rotkohlbrei in einen Becher oder in eine Schüssel. Lege die warmen Eier in den Rotkohl. Bedecke die Eier gut von allen Seiten mit dem Brei und lasse das Ganze eine Nacht stehen.



Verse la bouillie de chou rouge dans un bol ou un gobelet. Mets les œufs (encore chauds) dans la bouillie. Recouvre bien les œufs de tous les côtés et laisse reposer pendant une nuit.

Am nächsten Morgen kannst du die Eier auspacken . Damit sie schön glänzen, kannst du sie mit Fett bestreichen (Speckschwarte oder Küchenpapier mit etwas Margarine).

Du kannst Eier auch mit Curcuma (Curcuma mit Wasser aufkochen, dann die Eier in die Flüssigkeit 24h eintauchen), mit Zwiebelschalen (rohe Eier in Wasser mit Zwiebelschalen kochen), mit Brennnesseln und mit anderen Pflanzen und Kräutern färben. Probier es einfach aus !

Einen tollen Film dazu findest du unter www.youtube.com/watch?v=rRq5A-SOqp4



Le lendemain, tu peux déballer les œufs. Pour les faire briller, tu peux les induire de graisse (p.ex. un morceau de lard ou du papier cuisine avec un peu de margarine).

Tu peux également colorier des œufs avec du curcuma (cuire le curcuma avec de l'eau et tremper les œufs dans le liquide pendant 24h), avec des pelures d'oignons (cuire les œufs crus directement dans l'eau avec beaucoup de pelures d'oignons), avec des orties où d'autres plantes et herbes. Fais tes essais toi-même!

Tu trouveras des modes d'emploi sur Internet, comme par exemple ce film :
www.youtube.com/watch?v=rRq5A-SOqp4

