



Aktivität:	Ostereier natürlich färben
Alter:	Gemeinsam mit einem Erwachsenen ab 2 Jahren
Dauer:	Je nach Menge ca. 1 Stunde
Material:	Verschiedenes Gemüse, Eier, Wasser, Töpfe

OSTEREIER NATÜRLICH FÄRBEN:

Ostereier färben im Sud – so wird´s gemacht:

- Kocht das Gemüse in einem Liter Wasser zu einem Sud und lässt alles eine viertel Stunde ziehen. In der Zwischenzeit können die Eier hart gekocht werden.
- Am besten einen alten Topf verwenden – denn einige Farbstoffe können Spuren hinterlassen. Der Topf sollte so groß sein, dass die Eier zwei Zentimeter unter Wasser liegen.
- Nun nehmt ihr das Gemüse aus dem Sud und gebt die Eier dazu. Wie lange bleibt euch selbst überlassen – je nachdem wie intensiv ihr die Farben haben wollt. Eier, die gerade hartgekocht wurden und noch warm sind, nehmen die Farben meist am besten an.

Was färbt die Eier wie?

Rot: Rote Beete oder rote Speisewiebeln

Gelb: Kurkuma und Kamillenblüten

Grün: Spinat oder Brennnesseln

Braun: Schwarzer Tee, Kaffee oder Zwiebelschalen

Blau und Lila: Heidelbeeren oder Rotkohlblätter



Bildquelle: <https://www.gala.de/lifestyle/ostereier--so-faerben-sie-eier-ohne-chemie-22045366.html>