

Eier verzieren und färben z.B. mit Farben der Natur



Eier waren schon immer ein Zeichen für neues Leben – passend zur Frühlingszeit und zum christlichen Osterfest. Heute gehören die bunten Eier zum Osterfest: zum Verschenken, Verstecken und zur Dekoration.

Warum färben wir heute Eier zu Ostern? Früher war es üblich, in der Fastenzeit vor Ostern auf Fleisch und Eier zu verzichten. Um die gelegten Eier haltbar zu machen, kochte man diese hart. Damit die gekochten von den frischen Eiern unterschieden werden konnten, bekamen sie eine Farbe.

Sie benötigen:

frische Eier, am besten aus der Freilandhaltung, da diese Hühner Eier mit festerer Schale legen.

Blätter/Schalen, aus denen ein Farbsud gekocht werden kann, die vielleicht im Garten oder auf einem Spaziergang zu finden sind. Sie können auch konventionelle Eierfarben verwenden.

Zwiebelschalen – für einen Brauntön

Brennnesselblätter oder Spinat – für einen Grünton

Rotkohl – für einen Blautön

rote Beete – für einen Rotton

Essig

einen ausgedienten **Nylonstrumpf**, wenn sie die Eier *vor* dem Färben noch mit **kleinen Blättchen** verzieren wollen: kleine Blättchen und **etwas Eiweiß**

ein **Teelicht** und eine **Stecknadel**, die Sie entweder auf einen Korken aufstecken oder mit einer Haushaltszange festhalten können

Und so geht es:

Sud kochen: Zwiebelschalen/ die äußeren Blätter des Rotkohls / Brennesselschalen jeweils klein hacken und stampfen und dann je Farbe mit Wasser bedeckt in einem Kochtopf ca. eine Stunde köcheln lassen, Sud durch ein Sieb gießen, am Ende 1 Esslöffel Essig dazu geben

Zum Färben die Eier im Farbsud 10 Minuten kochen. Dabei darauf achten, dass sie nur köcheln und nicht zu sehr sprudeln, damit die Eier nicht anschlagen und kaputt gehen.

Verzierung aufbringen *vor* dem Färben auf die Eier:

Feinen Blättchen dünn mit Eiweiß bestreichen und auf die saubere Eierschale aufkleben, in den Nylonstrumpf fest einbinden.

Sie können auch ein Wollgarn um die Eier wickeln

Danach die Eier wie oben beschrieben oder mit konventionellen Eierfarben färben.

Oder die gekochten weißen Eier mit flüssigem Wachs mithilfe des Stecknadelkopfes betupfen und dann in den noch warmen Farbsud legen.

Es empfiehlt sich, die Eier nicht abzuschrecken, sondern auskühlen zu lassen.

Viel Erfolg und viel Freude beim Verschenken!