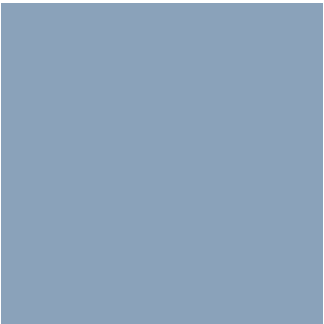




NATÜRLICH OSTEREIER FÄRBEN

Eine Anleitung für Groß und Klein



Was ihr benötigt:

- weiße Eier, möglichst Bio oder Freiland
- natürliche Zutaten zum Färben wie: Rote Beete Saft (nicht verdünnt), Holundersaft (nicht verdünnt), Kurkuma (1 EL), 1 kleiner Rotkohl, Heidelbeeren (TK oder frisch, ca 300 gr.), Zwiebelschalen (2-3 Hand voll)
- Essig, Speiseöl, Wasser
- Emaille-Topf, Küchenpapier, Gläser, Löffel, Sieb, Messer, Schneidebrett
- Für Varianten noch Natron (für Rotkohl), Gummibänder, Zwiebelnetz, etc.

Los geht's

1. Als erstes werden die Eier gesäubert und die Stempel mit Küchenpapier und Essig entfernt. Dann werden die Eier etwa 10 Minuten gekocht. Dabei etwa 1 EL Essig ins Kochwasser geben. Dieser raut die Oberfläche der Eierschalen etwas auf, so werden die Farben besser aufgenommen. Nach dem Kochen die Eier NICHT abschrecken. Evtl. aufgeplatzte Eier gleich verarbeiten oder nach dem Färben im Kühlschrank lagern und schnell aufbrauchen. Die Eier dürfen nun abkühlen. Sind die Eier nach dem Kochen verschmutzt, weil vielleicht doch ein Ei aufgeplatzt ist, diese nach dem Abkühlen einfach abwaschen und trocknen lassen.



2. In der Zwischenzeit werden die Farbsude vorbereitet. Die Säfte werden direkt in Gläser oder Schüsseln gefüllt und so verwendet, wie sie sind.

Für den Kurkumasud wird 1 EL Kurkuma in ein Glas gegeben und mit 300 – 400 ml kochen-dem Wasser übergossen. Diesen Sud ab und zu umrühren, da sich das Kurkuma unten absetzt.

Der Rotkohl wird grob kleingeschnitten und in den Topf gegeben. Nun mit Wasser aufgießen, dass alles gerade so bedeckt ist. Das Ganze etwa 30 Minuten kochen lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Das Kochwasser wird auf zwei Gläser verteilt. In ein Glas kommt $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Natron, in das andere 1 TL Essig.

Auch die Heidelbeeren werden in einem Topf mit etwas Wasser 30 Minuten gekocht, abgossen und der Saft aufgefangen und in ein Glas gegeben.

Genauso werden auch die Zwiebelschalen verarbeitet: Im Topf mit Wasser 30 Minuten kochen lassen, abschütten, den Sud auffangen und in ein Glas geben.

Alle Sude abkühlen lassen.

3. Jetzt geht es ans Färben. Wir haben, von links nach rechts, folgende Sude vorbereitet: Holundersaft, Rote Bete, Rotkohl mit Natron, Rotkohl mit Essig, Zwiebelschalen, Kurkuma und Heidelbeeren. Die abgekühlten Eier stehen auch schon bereit.



Die Eier werden nun vorsichtig mit einem Löffel in die verschiedenen Farben gelegt. Je nach Größe und Füllmenge des Gefäßes passen auch zwei hinein. Wir haben jeweils nur eines hineingetan, da wir auch die oben erwähnten Varianten ausprobieren wollten. Hier dürfen die Eier nun ruhen. Nach 30 bis 60 Minuten bekommt man ein pastellig bis kräftiges Farbergebnis, man kann die Eier aber auch ein paar Stunden, z.B. über Nacht, in der Farbe baden lassen. Dann werden die Eier vorsichtig mit einem Löffel aus dem jeweiligen Sud genommen und zum Trocknen auf Küchenpapier gelegt.

So sehen unsere Farbergebnisse aus:

Holundersaft - dunkles Blauviolett

Rote Bete - Braunrot

Rotkohl mit Natron - Hellblau

Rotkohl mit Essig - Blau

Zwiebelschale - Braun

Kurkuma - Gelb

Heidelbeere - Dunkelblau



4. Wenn die Eier ganz trocken sind, kann man sie noch zum Glänzen bringen. Hierfür etwas Speiseöl auf ein Küchentuch geben und die Eier damit abreiben.

Varianten:



Wir haben mehrere Varianten ausprobiert: Umwickeln mit Gummibändern, Netzen und Feinstrümpfen, Ei einwickeln in Netze, Gummibänder um die Eier wickeln und Blätter auf ein Ei legen und dieses in einen Strumpf kneten. Und wir haben versucht, ein grünes Ei zu färben, indem wir ihm erst ein Kurkumabad und anschließend ein kurzes Bad in Rotkohl gegönnt haben.

Die Ergebnisse sind toll geworden, aber Bilder sagen mehr als tausend Worte, hier unser Osternest mit allen Eiern:



Giessen Marketing GmbH

Südanlage 4
35390 Giessen

Tel.: 0641 306-1880
marketing@giessen.de



giessen_entdecken



facebook.com/Giessen.Entdecken



www.giessen-entdecken.de

Tourist-Information

0641-306 1890
tourist@giessen.de

Schulstraße 4
35390 Giessen

Mo - Fr 10 bis 18 Uhr
Sa 10 bis 14 Uhr