

1, 2, 3 – ein Osterei!

Ostereierfärben macht Spaß! Vor allem, wenn die Farben selbst gemacht sind. Das geht ganz einfach mit Gemüse und Pflanzen. Diese Farben sind ohne Chemie und besser für euch und die Umwelt.

Ihr braucht dafür:



2 Hände voll Zwiebelschalen, 2 Hände voll Karottenstücke (noch besser: geraspelte Karotten), 1/2 Rotkohl, 2 Hände voll roher Blattspinat, Nylonsöckchen, Bindfaden, schöne Blätter, Blüten und Grashalme, weiße Eier

Außerdem noch:

4 Müslischalen, einen leeren Eierkarton, Zeitungspapier, Essig, Küchenkrepp, mehrere Töpfe

Und so funktioniert's:

Jede Gemüsesorte kommt in einen eigenen kleinen Topf. Jetzt schüttet ihr jeweils ¼ Liter Wasser und einen Schuss Essig dazu. Lasst die verschiedenen Gemüsestückchen 40 Minuten kochen. Legt danach ein Sieb auf eine Müslischale und schüttet die erste „Gemüsebrühe“ dort hinein. Mit den anderen macht ihr es ebenso. Diese Farbbäder lasst ihr dann kalt werden. In der Zwischenzeit kocht ihr die Eier hart. Dazu piekst ihr mit einem Eierpiekser ein kleines Loch in die

Unterseite. Nun legt ihr sie für 10–12 Minuten ins kochende Wasser. Wenn sie fertig sind, gebt ihr sie für eine Weile in kaltes Wasser. Danach reibt ihr sie vorsichtig mit Essig und Küchenkrepp ab. Dann nehmen sie später mehr Farbe auf.

Jetzt wird's bunt!

Legt ein paar Eier für 30–40 Minuten in die Farbbäder. Die übrigen könnt ihr noch toll verzieren. Lasst euch hier am besten von jemandem helfen. Nehmt die gesammelten Pflanzen und biegt sie um das Ei herum. Der Nylonstrumpf wird dann schön straff darübergezogen. Er sorgt dafür, dass die Pflanzen an Ort und Stelle bleiben. Dann dreht ihr das offene Ende wie ein Bonbon zusammen. Ein Stück Bindfaden ganz fest darumknoten – fertig.

Die Strumpf-Päckchen könnt ihr dann zu den anderen Eiern in die Farbbäder legen.

Wenn eure Kunstwerke fertig sind, nehmt ihr sie heraus. Stellt sie in den Eierkarton und lasst sie trocknen. Dann könnt ihr auch schon vorsichtig die Strümpfe aufschneiden. Jetzt habt ihr tolle Pflanzenmuster auf dem Ei. Und dann: Alle Eier schön verstecken!

Fessies Tipp:

Wenn ihr die Gemüsestückchen kocht, legt noch 2 Eisennägel in den Topf. So werden die Farben etwas kräftiger.

