Es ostert sehr! Ostereierfärben mit Naturfarben

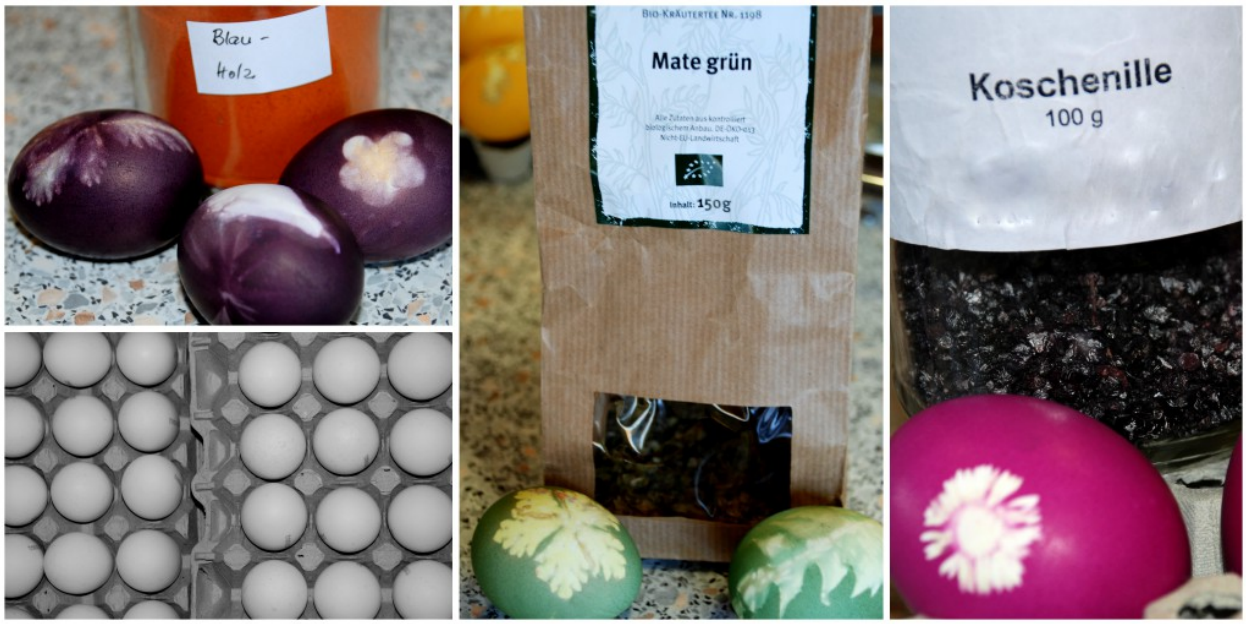
Hallo ihr lieben Osterhäschen- Nascher!




Freut ihr euch auch schon so auf die Osterfeiertage? Ich backe jedes Jahr ein Osterlamm aus Dinkel- Vollkorn- Biskuit und freue mich schon auf das Osterfrühstück, wenn es genüsslich verspeist wird.
Gibt es bei euch typische Familiengerichte, die jedes Jahr um diese Zeit gekocht oder gebacken werden? Oder habt ihr mit Familie und Freunden ein Ritual, das ihr zusammen zelebriert, wie etwa gemeinsames Eierfärben?



Fast jedes Jahr in der Vorosterzeit arbeite ich zusammen mit einer Freundin zwei Tage im Jugendhaus, an denen wir mit Kindern kreativ sind. Da wird dann gefilzt und gemalt, gebastelt oder auch mal getöpfert, alles im Zeichen von Osterhase und Co.
Das Highlight seit Jahren ist aber: das Eierfärben mit Naturfarben! Ich bin jedes Jahr wieder begeistert, wie wunderschön diese Farben werden und wie viel Spaß es den Kindern macht, die Eier zu verzieren.



Zum Färben kann man vieles nehmen: schwarzen Tee, Matetee, getrocknete Zwiebelschalen, getrocknete Koschenille- Läuse, Blauholz, Annattosamen (sie werden als Gewürz und

Lebensmittelfarbe verwendet und ergeben ein schönes sattes Rot-Gelb), und und und…
Wir haben dieses Jahr vor allem mit den Läusen gearbeitet (die Kinder lieben dieses Pink), mit Matetee, Zwiebeln und den Annattos.





Wenn man mag, kann man schöne Blüten oder Blätter sammeln und mit alten, kaputten Nylonstrümpfen auf den Eiern fixieren, damit diese Stellen beim Färben keinen Kontakt mit der Farbe bekommen. Dafür die Strümpfe einfach in Stücke schneiden, an ein Ende einen Knoten setzen, das Ei vorsichtig einpacken mit seinem Grünschmuck und das Netz mit einem zweiten engen Knoten um das Ei spannen.
Auch Küchengummis eigenen sich toll, um Streifenmuster auf die Eier zu zaubern.



Generell kann man die Färbemittel direkt mit den Eiern ins kalte Wasser geben und alles zusammen aufkochen. (Eine Ausnahme bildet laut unserer Expertin Frau L. der Matetee, der seine Färbewirkung erst beim Abkühlen voll entfaltet, weswegen man die Eier im Sud erkalten lassen sollte.)
Die Eier dann 6 Minuten kochen lassen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und wenn sie kalt genug sind, die Strümpfe aufschneiden, das Ei herausnehmen und abwischen.
Sind die Eier abgekühlt, kann man sie noch mit ein wenig Pflanzenöl polieren, das verstärkt die Farbwirkung und gibt ihnen einen wunderbaren Glanz.

Färbt ihr auch Eier an Ostern? Und wenn ja, nehmt ihr natürliche Farben?
Vielleicht konnte ich euch ja Lust machen, es dieses Jahr zum ersten Mal zu probieren.
Ich würde mich in jedem Fall freuen, von euren Erfahrungen zu hören!

Habt wunderbare und genussvolle Ostertage!
Eure
Judith