

Eier kunstvoll kreativ Färben

- ohne Zusatzstoffe, ganz natürlich mit Lebensmitteln -

Diese hübschen Ostereier wurden wie folgt gefärbt: (1) Bio-Schwarztee | (2) Bio-Rooibos | (3) Bio-Früchtetees | (4) Bio-Kamille



Ein buntes Osternest ganz aus der Natur. Das macht Spaß und sorgt für ein gutes Gewissen. Die Pastelltöne harmonieren ganz natürlich miteinander. Altbekannt ist das Färben mit Zwiebelschalen. Es gibt aber noch viel mehr tolle Lebensmittel die Ihre Eier zu Ostereiern machen.

Ihr OASIS-Versand erklärt Ihnen, wie einfach und schön das ist!



was Sie brauchen

Mit so wenig können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen:

- Eier (ideal sind weiße Eier da die Farbe schöner wird)
- Küchengarn
- Verschiedene Blätter von Kräutern und Blumen
- Zitronen- oder Knoblauch-Netz, Damenstrumpf etc.
- Essig
- Färbende Biotees

Damit die Eier die Farbe gut aufnehmen, als erstes mit einem Schwämmchen reinigen. Den Stempelabdruck (Herkunftsnachweis) evtl. mit der rauen Seite eines Topfswammes entfernen.

Die Eier können Sie entweder vor dem Färben hart kochen, oder noch einfacher, gleich im Lebensmittel-Farbsud.

Vor dem eigentlichen Färben müssen die Eier ca. 30 Min in Essigwasser liegen, damit die Schale etwas angeraut wird. So hält die Farbe später besser.



gute Vorbereitung



seien Sie kreativ

Fixieren Sie Blätter, Kräuter, wie hier z.B. Blatt Petersilie als Schablone mit einem Netz von Zitronen, Knoblauch oder auch einem Strumpf etc. fest um das Ei. An den Enden fest abschnüren, damit alles stramm am Ei anliegt.

Schauen Sie sich einfach mal in Ihrer Küche, auf der Blumenbank oder im Garten um – Sie werden viele tolle Ideen entdecken. So entstehen kunst- und geschmackvoll verzierte und gefärbte Eier, die ein wenig an Batiken erinnern.

Für den Farbsud den Tee ca. 15 Minuten auskochen. Anschließend die Eier darin mind. ½ Stunde ziehen lassen, bzw. hart kochen. Am besten einen älteren Topf verwenden, da der Farbsud evtl. Verfärbungen zurücklassen kann.

Hin und wieder wird auch der Zusatz von Alaun empfohlen, da dieses die Farben intensiviert. Wir raten davon ab, da Alaun eine Aluminiumsalzverbindung (Kaliumaluminiumsulfat) ist und Aluminium nach unserer Meinung nichts in Lebensmitteln verloren hat.

jetzt wird's farbig





Das Ergebnis



Wenn die Eier fertig gefärbt sind, können Sie für eine glänzende Oberfläche mit etwas Speiseöl oder einer Speckschwarte eingerieben werden. Wir finden aber gerade die matten pastelligen Farben viel schöner und harmonischer.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen

& Frohe Ostern

OASIS Versand | Robert-Bosch-Straße 18 | 72186 Empfingen
Telefon: 07485/9767-0 | Fax: 07485/9767-99
Internet: www.oasis-versand.de | E-Mail: info@oasis-versand.de

www. OASIS[®]
Versand.de