

**SELBER
MACHEN**

der **pilger**



Eier natürlich färben

Farbige Eier zum Osterfest sind ein alter, weitverbreiteter Brauch. Die Eier können selbstverständlich schon gefärbt gekauft werden. Es macht jedoch viel mehr Spaß, dies selbst zu tun. Viele Pflanzen, Gemüse, Kräuter und Tees können zum Färben verwendet werden.

Die Naturfarben färben im Allgemeinen die Eier nicht so grell wie künstliche Farben, dafür passen alle Farben harmonisch zueinander.

Sehr gut zum Selberfärben eignen sich kleinere Eier von freilaufenden Hühnern, denn deren Schalen sind dicker und kräftiger. Beim Einkauf sollte man darauf achten, dass die Eier eine einwandfreie Schale haben. Gefärbt werden können weiße und braune Eier: Auf weißen Eiern werden jedoch intensivere Färbungen erzielt. Vor dem Färben sollte man die Eier zehn Minuten in ein Essigbad (Essig und Wasser eins zu eins mischen) legen, dadurch raut sich die Schale auf und die Farben haften besser. Es ist sinnvoll, die Eier vor dem Färben nicht anzupieksen. So gelangt kein Farbstoff ins Innere, und sie sind länger haltbar.

Einige der benötigten Zutaten, wie etwa schwarzen Tee und Zwiebelschalen, hat man in der Regel in seinen Vorräten.



Rottöne

Rote-Beete-Saft
Holunderbeerensaft



Blautöne

Rotkraut
Malve Tee



Gelbtöne

Spinat
Birkenblätter



Grüntöne

Brennesselblätter
Matetee



Brauntöne

Zwiebelschalen
Schwarzer Tee

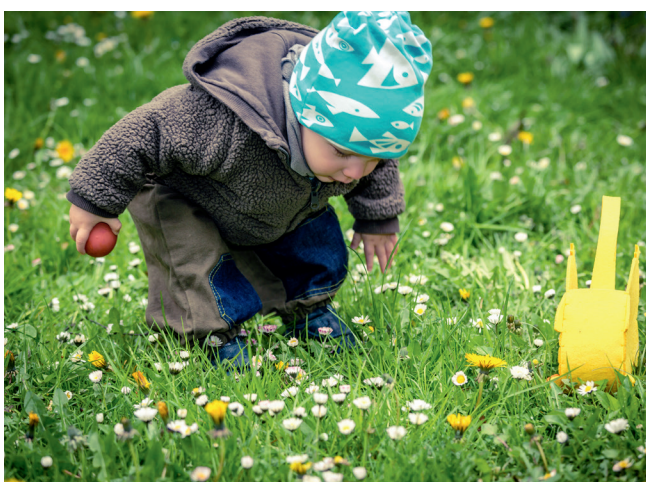
Andere, wie Birkenblätter oder Brennnesseln, findet man im Frühjahr problemlos in der Natur. Hier die Übersicht einiger bewährter in der Küche bekannter Färbemittel:



Auch Kindern macht das Färben viel Spaß. Dabei bleibt die Kleidung der kleinen Helfer am besten mit einem Malerkittel geschützt.



Mit Naturfarben können schöne, kräftige Töne erzielt werden. Es darf dabei gerne experimentiert werden.



Sind alle Eier versteckt, kann die Suche für die ganze Familie losgehen.

Regeln für die Färbemittel

Aus den frischen Pflanzen, dem Gemüse oder Tee stellt man einen Sud her: Zerkleinerte Pflanzenteile werden in kochendem Wasser zu einem Konzentrat eingekocht. Dieser Sud kann sofort verwendet werden. Getrocknete Beeren, Blüten und Blätter müssen erst ein paar Stunden einweichen und mindestens 30 Minuten aufgekocht werden. Wenn die Eier die Farbe nicht gut annehmen, sollte man eine kleine Menge (Messerspitze) Alaun oder Pottasche dem Sud hinzugeben. In dem gefilterten Sud werden die Eier zehn Minuten gekocht.

Um eine noch intensivere Farbe zu erhalten, kann man die bereits gefärbten Eier nochmals eine halbe Stunde in den erkalteten Farbsud legen.

Mit der Zugabe von Essig kann die Färbung aufgehellt werden. Besonders interessante Effekte erzielt man beim Färben mit Rotkraut oder Malve. Reibt man die gefärbten Eier mit ein paar Tropfen Speiseöl oder einer Speckschwarte ein, leuchten die Farben intensiver.

Es gibt noch viele weitere natürliche Färbemittel (z.B. Holunderbeeren, Johanniskraut, Ringelblumenblüten, Safran und viele mehr). Die oben aufgeführten Färbemittel sind jahreszeitgemäß gut erhältlich und preiswert. Unterschiedliche Ergebnisse und kein Anspruch auf Perfektion machen den bunten Ostereierkorb besonders reizvoll. An dieser Stelle einfach experimentieren und lustvoll ausprobieren.

Viel Spaß beim Färben mit vielen kreativen Ideen für ein buntes und lebensfrohes Osterfest.

