Ostereier färben mit natürlichen Farben:

Um Eier ganz einfach selbst färben zu können, braucht man keine speziellen Farben kaufen. Sehr viele Farbtöne kannst du in deiner Küche mit Lebensmitteln erzeugen:

Rotkohl: Blautöne, Türkistöne
Schalen von roten Zwiebeln: Rottöne
Kurkuma: Gelbtöne
Heidelbeer- oder Holunder-Muttersaft: Violetttöne
Spinat: Gelb-/ Grüntöne

Du benötigst:

- Eier (am besten weiße)
- einen Topf
- Essig und Natron
- Mehrere Gefäße, z.B. Gläser, Schraubgläser oder Edelstahl-Schalen
- Färbezutaten: z.B. Rotkohl, Kurkuma oder Currypulver, Rote Zwiebeln, Heidelbeer- oder Holunder-Muttersaft ohne Zusätze, Rote Beete (frisch), Spinat,...

Durchführung:

1. Zum Färben benötigst du einen **Farbsud**, mit dem man die Eier komplett bedecken kann. Diesen erhält man, indem man die Färbezutat mit Wasser auf kleiner Flamme aufkochen lässt. Wir haben dies mit Rotkohl und Kurkuma getestet.
2. Herstellung eines **Farbsud aus Rotkohl**:
   Den Rotkohl in Stücke schneiden. Am besten Handschuhe verwenden, der Kohl färbt nämlich jetzt schon! Bedecke den Kohl in einem Topf mit Wasser und lasse ihn etwa 45 min auf kleiner Flamme köcheln. Danach schüttest du den Sud in ein Behältnis aus Edelstahl oder Glas ab und lässt ihn etwas abkühlen.
   Ein besonderer Tipp für den Rotkohl-Sud: teile den Sud in drei Portionen auf. Gib zu einer einen Teelöffel Natron hinzu und zu einer einen Schuss Essig. Weiter unten siehst du warum.
3. Bevor du die Eier färbst, wische sie vorsichtig mit etwas Essig ab und spüle sie dann gründlich mit Wasser ab. So lassen sich der Aufdruck und Dreck gut entfernen. Damit du sicher sein kannst, dass deine **Eier** haltbar sind, **kochst** du sie am besten **vor dem Färben vor**. Achte darauf, dass du sie langsam zusammen mit dem Wasser erhitzt und nach dem Kochen nicht abschreckst, sonst entstehen kleine Risse in der Schale. Ein Schuss Essig im Kochwasser bereitet sie auf das Färben vor. Unbeschadete, durchgekochte Eier (mind. 10 Minuten!) sind über eine Woche lang haltbar. Zur Sicherheit lagerst du sie nach dem Färben am besten im Kühlschrank.
4. Gib deine gekochten Eier in dein Färbegefäß und **übergieße** sie mit dem Sud. Wir haben Gläser genommen, damit sich die Eier nicht berühren und wir nicht zu viel Sud benötigen, um das Ei ganz bedecken zu können.
5. Jetzt heißt es **abwarten**.

Die Eier im Rotkohl-Essig-Sud haben wir nach vier Stunden mit einem Löffel herausgenommen und auf etwas Küchenpapier lufttrocknen lassen. Alle anderen Eier lagen etwa 16 Stunden, also über Nacht im Sud.

Hier sind unsere gefärbten Eier vor dem jeweiligen Sud:

Von links nach rechts: Rote Beete (aus dem Glas), Rotkohl (pur), Rotkohl mit Natron, Rotkohl mit Essig, Kurkuma

Ein zweiter Versuch mit dem Rotkohl-Essig-Sud ergab dieses wunderschöne blaue Ei

Die Ergebnisse können sehr unterschiedlich ausfallen. **Unser Tipp: tüfteln, ausprobieren, beobachten!** Probiere zum Beispiel aus, die Eier unterschiedlich lang im Sud zu lassen. Vielleicht findest du gemeinsam mit deinen Eltern noch andere Lebensmittel, die besonders gut färben können?

Forscherwissen:

Warum verfärbt sich der Rotkohlsud, wenn man Natron oder Essig hinzufügt?

Rotkohl wirkt als natürlicher Indikator. Dieser kann anzeigen, welchen pH-Wert eine wässrige Lösung hat. Natron erzeugt in Wasser gelöst eine basische Lösung, der Rotkohlsud verfärbt sich grün-bläulich. Gibt man Essig zum reinen Rotkohlsud, wird der Sud sauer und verfärbt sich violett oder sogar rötlich. Du kannst mit Hilfe von Rotkohl also den pH Wert unterschiedlicher Flüssigkeiten testen!

Hast du schon mal mit Naturfarben gemalt?

Den Färbesud musst du nicht wegschütten. Wenn du zu dem Farbsud ein klein wenig Kleister hinzugibst, kannst du ihn als Malfarbe verwenden!

Viel Spaß beim Färben, Testen und Malen!