

1. April 2021

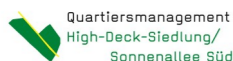
**Themen in dieser Ausgabe:**

- **Bastelanleitung Kresse-Ei**
- **Ostereier mit Naturfarben färben**

Gefördert durch:



Unter Beteiligung von:



# Natur-Tipps für Familien

Liebe Familien,

Ostern werden wir in diesem Jahr nicht so feiern können wie sonst. Die Corona-Schutzverordnungen verbieten uns, dass wir uns mit Freundinnen und Freunden treffen und gemeinsam feiern können. Wir lassen uns aber nicht die Laune vermiesen und machen es uns zu Hause schön mit selbst gebasteltem Osterschmuck und mit selbst bemalten Eiern.

Wir wünschen viel Spaß!

## Bastelanleitung Kresse-Ei

### Benötigt werden:

- Küchentücher aus Papier
- Leere Eierschalen (unten ohne Loch)
- evtl. Eierbecher
- Kressesamen



### Schritt 1:

Die leere Eierschale in den Eierbecher setzen. Das Küchentuch in kleine Stücke zerreißen und diese vorsichtig ins Ei stopfen bis es gefüllt ist.



### Schritt 2:

Anschließend die Füllung durchdringend befeuchten, die Kressesamen auf der Oberfläche gleichmäßig verteilen und alles nochmals mit etwas Wasser besprühen.



### Schritt 3:

Danach ist es wichtig, die keimenden Kressesamen ständig feucht zu halten. Nach wenigen Tagen kann die Ernte beginnen.



Impressum: Freilandlabor Britz e.V. - Förderverein zur Naturerziehung im Britzer Garten, Gebäude 7a, Tempelhofer Damm 45, 12101 Berlin, Tel. 030/703 30 20, Webseite: [www.freilandlabor-britz.de](http://www.freilandlabor-britz.de)



## Ostereier mit Naturfarben färben

Es gibt zwar bunte hartgekochte Eier im Handel, aber diese Eier sind nicht mehr frisch. Warum färbt ihr die Eier nicht einfach selbst? In der Küche findet ihr das nötige Material dazu, z.B. Rotkohl, Zwiebelschalen und Kurkuma. Benötigt werden außerdem hart gekochte, weiße Hühnereier, Essig, leere Konservengläser oder Glasschalen, Esslöffel und heißes Wasser.

**Vorbereiten der hartgekochten Eier:** Die Eier haben oft eine dünne fettige Schicht, die verhindert, dass die Schale die Farbe annimmt. Gebt auf ein weiches Tuch einige Spritzer Essig und reibt damit die Eier ab.

**Zartes Braun aus Zwiebelschalen:** Benötigt werden eine Handvoll trockene Zwiebelschalen. Gebt die Zwiebelschalen in das Konservenglas und gießt auf die Schalen kochend heißes Wasser. Den Sud ca. 15 Minuten ziehen lassen.

**Blaue Töne mit Rotkohl:** Frischen Rotkohl in kleine Stücke schneiden und dann mit Wasser ca. 15 Minuten kochen. Die Rotkohlstücke mit einem Sieb herausfiltern. Wir brauchen nur das gefärbte Wasser. Den Rotkohl könnt ihr dann noch essen.

**Gelbe Farbe mit Kurkuma:** Kurkuma, auch Gelbwurz genannt, ist ein Gewürz, das ihr in Lebensmittelgeschäften kaufen könnt. Drei Esslöffel Kurkuma werden für ca. 250 ml kochendes Wasser benötigt. Auch hier wieder den Sud ziehen lassen.

**Färben der Eier:** Für das Färben der Eier muss der Farbsud immer heiß sein. Legt die Eier auf den Esslöffel und lasst das Ei langsam in den Farbsud gleiten. Dann dauert es ca. 20 bis 30 Minuten bis die Eierschale sich gefärbt hat.

Fotos: Freilandlabor Britz e.V.