

9. April! Naturfarben herstellen

Wenn ihr für die Ostertage einkauft, dann kannst du deine Eltern vielleicht bitten noch einige Zutaten mitzubringen, mit denen du wunderschöne Naturfarben herstellen kannst.

Du brauchst:

- Kurkuma-Pulver (etwa 10 g)
- Frischen Spinat (etwa 300 g)
- 3- 4 Knollen rote Beete
- 1 – 2 Handvoll Zwiebelschalen
- Mehrere Töpfe
- 1 Sieb



Für die unterschiedlichen Farben kannst du jeweils einen „Farbsud“ ansetzen:

Kurkuma – ergibt eine goldgelbe Farbe

Gib das Kurkuma-Pulver in etwa ½ l Wasser und lasse es 10 min köcheln

Spinat – ergibt eine grüne Farbe

Lege den Spinat in den Topf und gib so viel Wasser dazu, dass er gerade bedeckt ist. Das ganze muss jetzt etwa 30 Minuten köcheln.

Rote Beete – ergibt eine rote-violette Farbe

zerteile die Rote-Beete-Knollen, gib sie in einen Topf und gib Wasser dazu, so dass die Stücke gut bedeckt sind. Das Ganze muss dann etwa 30 -40 Minuten köcheln.

Zwiebelschalen – ergibt eine goldbraune Farbe

Die Zwiebelschalen in 1/2l Wasser legen und etwa 20 Minuten kochen.



Nach dem Kochen, den Farbsud durch ein Sieb abgießen, damit die dicken Stücke im Sieb bleiben.

Wenn der Sud abgekühlt ist, kannst du damit ein Bild malen, kleinere Stücke Stoff färben oder, passend zu Ostern, natürlich auch Eier färben.

Wenn du Eier färben möchtest, dann gib in den Farbsud noch 1 Esslöffel Essig. Durch den Essig hält die Farbe besser an den Eiern. Lege die Eier in den Sud und koche sie für 10 Minuten.

Woher stammt eigentlich der Brauch, Eier zu Ostern bunt zu färben?

In der Fastenzeit durften früher keine Eier gegessen werden. Damit die inzwischen gelegten Eier nicht schlecht wurden, hat man sie gekocht und dadurch haltbar gemacht. Um zu Ostern unterscheiden zu können, welche Eier roh und welche gekocht waren, hat man die gekochten Eier mit Pflanzenfarbe eingefärbt.

Mit einem kleinen Zusatz-Experiment kannst du aber auch ohne Farbe feststellen, welches Ei roh und welches gekocht ist.

Drehe das rohe und das gekochte Ei auf einer glatten Oberfläche an. Dann tippe mit dem Zeigefinger von oben auf das Ei, um es zu stoppen. Lasse direkt wieder los! Bleibt das Ei still, dann ist es gekocht. Dreht es sich aber weiter, dann ist es roh.

Im rohen Ei ist die Flüssigkeit im Inneren nur locker mit der Schale verbunden. Sie bewegt sich noch ein wenig weiter und das Ei dreht sich mit.