

Les œufs colorés



Objectif pédagogique :

A l'occasion de Pâques, il est possible de faire des colorations naturelles sur les œufs. Les feuilles et les fleurs du jardin peuvent réaliser de jolis motifs.

Les œufs pourront être consommés après les festivités ! A votre créativité !

Matériel :



Œufs



Casserole
Cuillère
Bas nylon
Ficelle
Vinaigre blanc (Facultatif)

Colorants :



Colorant bleu

- ¼ chou rouge
- 3 tasses d'eau
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc





Colorant jaune

- 1 tasse d'eau
- 3 c. à thé de curcuma en poudre (ou frais et râpé)
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc



Colorant rose

- 1 betterave rouge râpée
- 2 tasses d'eau
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc



Colorant orange brûlé

- Pelures d'un kilo d'oignons jaunes
- 2 tasses d'eau
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc



Description de la coloration avec la betterave :



Récoltez des feuilles et fleurs au jardin.



Préparez chaque coloration séparément : râpez la betterave.



Positionnez le motif (feuille ou fleur) sur l'œuf. Utilisez du blanc d'œuf pour coller.



Placez celui-ci dans un le bas, et fermez-le avec une ficelle.



A l'aide de la cuillère, déposez les œufs dans la casserole et laissez frémir à feu moyen pendant 15 minutes afin de bien colorer l'eau.
Rajoutez une cuillère à soupe de vinaigre (facultatif, aide à la fixation de la coloration)





Laissez les œufs refroidir dans le liquide. (L'intensité de la couleur dépendra du temps de macération)



Retirez les œufs de la casserole et laissez sécher sur un papier absorbant.



Variante avec le curcuma (même procédé)



Découpez ou laissez les motifs sur les œufs.



Joyeux amusement et bonne dégustation !

