Eieren natuurlijk kleuren

Tijdens de paasvakantie is dit een heerlijke bezigheid voor kinderen. De eieren zijn ook wondermooi voor een brunch. Organiseer samen een heerlijk paasontbijt of een lekkere paasbrunch.

DIT HEB JE NODIG:

- eieren
- water
- schillen van rode ui of gele ui
- koffie
- thee
- kurkuma
- spinazie
- rode biet

ZO DOE JE HET:

Maak hardgekookte eitjes. Vervolgens kook je schillen van groenten of fruit een dertigtal minuten in een pot. Schillen van uien geven een bruine kleur, spinazie zorgt voor groen en bieten voor paars. Maar je kan ook experimenteren met kruiden zoals kurkuma, koffie en thee.
Laat de vloeistof die je verkregen hebt in aparte potjes afkoelen en maak woordkaartjes, zodat je nog weet welke vloeistof welke kleur geeft. Doe er een flinke scheut witte azijn bij. Leg de eieren voorzichtig in de bokalen. Laat ze een nachtje in de koelkast trekken. Roer ze geregeld om zodat je een egale kleur krijgt. Schep de eieren eruit en laat ze uitlekken op keukenrol of in een eierdoosje. Bewaar ze tot een week in de koelkast. En ja hoor, je kan ze opeten.

SPEELTIP

Maak je liever eieren die je voor altijd kunt bewaren om als versiering te gebruiken? Houten eieren kan je op dezelfde manier kleuren of je kan ze met zelfgemaakte verf beschilderen. Ten slotte kan je ze nog vernissen.

Organiseer met je kinderen een fijne brunch en laat ze de tafel dekken, versieren en de eitjes presenteren.

Deze activiteit komt uit het boek
Speel!
ISBN 978-94-6401-439-6
Pelckmans.be
Auteur: Nathalie De Martelaere