



# Décorer et colorer des œufs durs de manière naturelle

## Matériel :

- Œufs durs (à la coquille blanche)
- Casseroles
- Colorants pour obtenir
- du rouge : tisane d'hibiscus
- du rouge-violet : betterave, chou rouge
- du bleu-gris : baies de sureau
- du vert : épinards, persil
- du jaune : safran, camomille, feuilles de pommier
- du brun : thé, café, pelures d'oignons, feuilles de noyer ou feuilles de chêne

## Préparer les colorants :

Découper en morceaux, si nécessaire, les ingrédients qui vont servir à colorer les œufs. Laisser les baies tremper afin de les ramollir. Opérer les mélanges en fonction des données suivantes :

- Plonger 250 g de plantes ou légumes dans un litre d'eau et faire cuire au moins trente minutes.
- Plonger 50 g de feuilles, fleurs, baies dans un litre d'eau, les laisser tremper au moins deux heures, puis cuire au moins trente minutes.
- Mettre quatre cuillères à soupe de café, thé ou poudre dans un litre d'eau, faire cuire au moins trente minutes.
- Une fois la cuisson terminée, filtrer les mélanges. Il est possible de rajouter de l'alun (sulfate d'aluminium ou de potassium) pour intensifier les couleurs.
- Laisser refroidir les mélanges.

## Décorer les œufs avant de les colorer :

- Motifs de feuilles d'arbres : Entourer l'œuf avec une feuille, la fixer à l'aide d'un bas nylon bien serré.
- Dessin : Peindre des motifs au pinceau avec du jus de citron ou avec de la cire. Ces derniers empêchent la couleur de se fixer. Avec du vinaigre, des motifs peuvent être ajoutés après la coloration.
- Aspect marbré : Ceindre l'œuf de pelures d'oignons et le placer dans un bas nylon bien serré.

## Colorer les œufs :

- Nettoyer les œufs avec un mélange d'eau et de vinaigre. Les faire cuire.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, disposer délicatement les œufs durs encore chauds dans le mélange souhaité. Laisser les œufs baigner plusieurs heures.
- Les retourner régulièrement avec une cuillère à soupe pour vérifier l'homogénéité et l'intensité de la couleur.
- Après avoir obtenu l'intensité de couleur souhaitée (les colorations naturelles ne donnent pas des couleurs très vives), les retirer du mélange et les laisser sécher.
- Frotter les œufs avec de l'huile pour les faire briller et les placer dans une corbeille, dans un petit panier, sur de la paille ou sur de l'herbe.
- Ces œufs peuvent être ensuite dégustés ou simplement servir de décoration.

## Notes :

---

---

---

---

---

---

---

---



L'année en fête(s) ! – Jetzt wird gefeiert!



## Vider et peindre des œufs

### Matériel :

- Œufs frais
- Grosse aiguille
- Peinture ou feutres indélébiles
- Piques à brochettes et pâte à modeler pour peindre les œufs sans les casser
- Allumettes et fil afin de suspendre les œufs
  
- Percer les œufs à chaque extrémité avec une grosse aiguille. Agrandir légèrement les trous.
- Vider les œufs en soufflant dans l'un des trous (le contenu peut être utilisé pour préparer un gâteau ou une omelette par exemple).
- Laver délicatement les œufs et les laisser sécher.
- Introduire avec précaution une pique dans chaque œuf, la faire dépasser par les deux extrémités et la fixer sur l'œuf à l'aide d'une petite quantité de pâte à modeler.
  
- Peindre les œufs avec précaution ou les décorer délicatement avec les feutres.
- Laisser sécher.
- Les œufs peuvent servir de décoration tels quels. On peut les déposer dans un verre ou un petit vase.
- Si les œufs sont placés dans une corbeille par exemple, retirer délicatement les piques et la pâte à modeler.
- Pour suspendre les œufs à des branches, il suffit d'accrocher du fil à un petit morceau d'allumette et d'introduire celui-ci dans le trou supérieur de l'œuf. Le tourner de façon à ce qu'il reste coincé à l'intérieur de l'œuf.



## Le petit déjeuner et la promenade de Pâques – Das Osterfrühstück und der Osterspaziergang

Prendre le petit déjeuner de Pâques en famille est une tradition répandue en Allemagne. Cette coutume peut facilement être transformée en activité avec les enfants qui découvriront comment Pâques est fêtée de l'autre côté du Rhin.

Décorer la/les table/s aux couleurs du printemps à l'aide de jolies serviettes, de fleurs et bien sûr de corbeilles d'œufs durs colorés, préparés préalablement et qui pourront ensuite être dégustés.

Prévoir si possible de petits pains (*die Brötchen*) et/ou du pain complet, du beurre, de la confiture,

mais aussi des tranches de fromage et de la charcuterie ainsi que des fruits et/ou des yaourts.

Prévoir également des œufs à la coque et/ou des œufs brouillés. La brioche tressée (*der Osterzopf*) est également une spécialité très appréciée.

Après le petit déjeuner, de nombreuses familles font une promenade (*der Osterspaziergang*). Un excellent prétexte pour partir avec les enfants à la recherche de branches ou de plantes qui permettront ensuite de réaliser un bouquet de Pâques (*der Osterstraub*), auquel des œufs vidés et peints pourront être suspendus.