

Déco : Les teintures naturelles des œufs de Pâques

par Anita Bölcş

5-6P 7-8P

Temps : 45 min



Matériel

- Herbes pour décorer
- Dentelles
- Oeufs blancs crus sortis du réfrigérateur 1h avant
- Collants ou mi-bas usagés ou troués, mais propres 😊
- Fil ou élastiques pour nouer
- Selon le choix des teintures : pelures d'oignons, choux, curcuma
- Vinaigre

Marche à suivre

1. Ramasse des fleurs, des pissenlits, des herbes, des trèfles, des pensées ou utilise des herbes aromatiques comme le persil ou la ciboulette.



2. Les teintures

Prévois une casserole par couleur et mets 2 litres d'eau dans chacune

- une poignée de pelures d'oignons pour les œufs bruns (pas besoin de vinaigre)
- deux bonnes cuillères de curcuma et pour les œufs jaunes (pas besoin de vinaigre)
- un morceau de chou rouge émincé et 2cs de vinaigre pour les œufs mauve clair.
- une poignée d'épinards frais et 2cs de vinaigre pour des œufs vert pastel.

Cuis les décoctions pendant 15 min et laisse-les refroidir.



J'ai testé pour toi 😊 :

Les épinards font une coloration très claire.

Les teintures qui fonctionnent le mieux sont les pelures d'oignons et le curcuma.

Les pelures d'oignons teignent même les œufs bruns.

J'ai mis des œufs à tremper dans les décoctions de chou et d'épinards, seule celle de chou a fonctionné. Le résultat de mon expérience est ci-dessous.

Fais des expériences toi-aussi !

Pour les œufs mauve foncé :

- Filtre la décoction froide et mets à tremper les œufs durant 6 heures minimum au réfrigérateur ou dehors sur le balcon au froid.

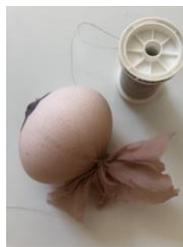


3. Décoration des œufs

- Découpe les collants ou mi-bas en rectangle ou carré de 10 cm.



- Rince l'œuf et place une fleur ou une herbe ou arrange plusieurs éléments.
- Place un morceau de bas sur la décoration.
- Rabats-le derrière l'œuf, noue-le bien serré avec du fil, coupe le surplus de collant.
- Tu peux aussi utiliser des dentelles pour décorer.



4. Cuisson

- Place délicatement les œufs avec une cuillère à soupe dans les casseroles de décoctions froides et fais-les bouillir doucement.
- Cuis les œufs dans l'eau bouillonnante pendant 10 min.



5. Surprise 😊 !

- Laisse refroidir les œufs. Patience...
- Découpe le nœud qui maintient le collant et enlève les herbes en les passant sous l'eau froide pour découvrir les jolies impressions.
- Laisse sécher les œufs et arrange-les dans un joli panier.

Pour la petite histoire...

Les œufs teints avec les pelures d'oignons sont une tradition suisse. J'ai préparé pendant des années les œufs avec ma grand-mère la veille de Pâques. Pour les faire briller, on peut les frotter avec un peu d'huile sur un tissu ou un papier ménager. A cette époque, on le faisait avec du lard. J'ai testé les teintures de curcuma, de chou rouge et d'épinards pour la première fois. 😊