

TEINDRE DES OEUFS NATURELLEMENT

Avant de teindre les oeufs, il faut les cuire une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante. Puis tu peux commencer à les teindre. Voici quelques recettes naturelles pour confectionner des oeufs de couleurs différentes.

Pour donner de la brillance à tes oeufs colorés, enduis un peu d'huile sur un papier absorbant, et frotte-le sur tes oeufs.



Photo: <https://www.bi1.fr/comment-colorer-naturellement-ses-oeufs-de-paques/>

OEUF BLEU

Couper finement 1½kg de chou rouge, porter à ébullition dans une grande casserole avec 1½ l d'eau, laisser mijoter env. 25 minutes. Filtrer le jus de cuisson dans un récipient, ajouter 1 c. s. de vinaigre de blanc. Faire cuire les œufs durs, plonger encore très chauds dans le jus de chou rouge chaud. Les œufs commencent à se colorer au bout d'une heure environ. Ils seront d'autant plus foncés s'ils restent toute la nuit dans le bain (au réfrigérateur).

OEUF VIOLET

Contrairement à la décoction de chou rouge, le jus de myrtilles colore très rapidement. Les tons clairs apparaissent au bout de quelques minutes et les tons plus foncés après 30 minutes. Sortir les œufs du jus et les éponger délicatement avec du papier absorbant. La couleur violette encore humide est très sensible à l'abrasion.

OEUF JAUNE

Porter à ébullition ½ litre d'eau avec 1 c.c. de curcuma. En faisant cuire les œufs directement dans la décoction, on obtient des tons jaunes foncés. Si les œufs sont plongés après cuisson dans la décoction, les tons obtenus sont plus clairs.

OEUF VERT

Dans une décoction de curcuma, on peut colorer en vert des œufs teints préalablement avec du chou rouge. Porter à ébullition ½ litre d'eau avec 1 c.c. de curcuma, remplir un grand récipient. Y plonger brièvement les œufs bleus. Attention: le curcuma colore très vite. Donc y plonger les œufs bleu clair un très court instant seulement.

OEUF BRUN

Place le café infusé dans une casserole, couvre d'eau et porte à ébullition. Plonge ensuite les oeufs dans la casserole et laisse cuire durant 20 minutes. Sortir les oeufs de la casserole et verse l'eau dans un récipient. Ajoute une cuillère à soupe de vinaigre et replonge les oeufs dans l'eau colorée. Laisse tremper durant 4 heures, puis sortir les oeufs et laisse-les sécher.

OEUF MARON

Place les pelures d'oignons dans une casserole, couvre d'eau et porte à ébullition. Plonge ensuite les oeufs dans la casserole et laisse cuire durant 20 minutes. Sortir les oeufs de la casserole et verse l'eau dans un récipient. Ajoute une cuillère à soupe de vinaigre et replonge les oeufs dans l'eau colorée. Laisse tremper durant 4 heures, puis sortir les oeufs et laisse-les sécher.

DÉCORATION

Entoure tes oeufs avec des élastiques en les disposant comme tu le veux et les placer dans ta teinture. Une fois sec cela te donnera un oeuf avec des stries.



Photo: <https://www.2travelandeat.com>

Il te suffit de craqueler délicatement les coquilles avec le dos d'une cuillère sur toutes les faces avant de les teindre.



Photo: <https://www.elle.fr/>

Découper des carrés deux fois plus grands que les œufs dans des collants en nylon usagés. Badigeonner de blanc d'œuf l'un des côtés des herbes, des feuilles ou des fleurs avant de les placer soigneusement sur l'œuf en les aplatissant du bout des doigts. Poser délicatement le morceau de collant sur la partie décorée. Bien tendre le tissu autour de l'œuf et refermer en attachant fermement à l'aide d'un fil. Si tu n'as pas de collant à disposition, fixer la décoration avec une ficelle, p. ex. du fil. Laisser infuser les œufs cuits dans la coloration pendant 1 à 2 heures. Les retourner de temps en temps. Sortir les œufs, les rincer brièvement.



Photo: <https://www.mein-schoenes-land.de/ostereier-mit-naturfarben-faerben>