

TEINS DES ŒUFS DE PÂQUES AVEC DES PRODUITS NATURELS



Activité issue de 365 gestes et activités pour protéger la planète toute l'année, Cécile Desprairies

MATÉRIEL

- 1/2 kg de chou rouge (pour le bleu)
- Jus de betterave (pour le rose)
- 2 cuillères à soupe de curcuma (pour le jaune)
- 4 poignées de pelure d'oignons (pour le brun)
- Vinaigre blanc
- Gros sel
- 12 œufs



- 1** Mets séparément le chou rouge coupé en tranches, le jus de betterave, le curcuma et les pelures d'oignon dans des casseroles de taille moyenne.
- 2** Dépose délicatement 3 œufs dans chaque casserole et recouvre-les d'eau. Ajoute 1 cuillère à soupe de vinaigre dans chacune. Fais bouillir à feu vif pendant 15 minutes.
- 3** Retire chaque mélange de la casserole et verse chacun d'eux dans un bocal en verre. Filtre les résidus à travers une passoire. Dépose délicatement tes œufs durs dans chaque bocal. Ajoute 70 cL de vinaigre blanc et 60 g de sel. Mélange.
- 4** Laisse reposer jusqu'à ce que les œufs aient la couleur souhaitée.
- 5** Retire délicatement les œufs et laisse-les sécher sur une grille. Si tu veux les faire briller, frotte-les avec un chiffon légèrement imprégné d'huile.

POURQUOI

Si tu teins tes œufs de Pâques avec des produits naturels, tu évites les colorations chimiques. Ainsi, tu preserves l'environnement et tu peux manger tes œufs. Les colorants naturels se trouvent autour de toi : dans la cuisine ou dans le jardin.



Retrouvez toutes nos activités dans la chronique "LES IDÉES DU MERCREDI" sur RCF !



x FLEURUS