

*Du brauchst: Wasser, Kurkuma (Pulver oder Wurzel) oder Blaukraut, Eier, etwas Essig, einen Topf, Messer, Schneidebrett und die Hilfe von Mama, Papa, Oma oder Opa.*

*Willst du blaue oder gelbe Eier haben?*

*Dann brauchst du nicht etwa bestimmte Farben, sondern Blaukraut, Kurkuma und ein wenig Zeit, glaub mir, die Natur hält am Ende schöne bunte Eier für dich bereit.*

*Gib in einen Topf Wasser und deine Eier hinein, lass sie nun etwa 10 Minuten kochen bis sie hart sind wie Stein. Nimm sie heraus und gib dann in denselben Topf geriebenen Kurkuma oder deinen geschnittenen Blaukrautkopf.*

*Koche alles erneut eine Viertelstunde und lass den Sud danach erkalten.*

*Gib deine Eier und einen Schluck Essig mit in die Runde, danach dürfen die Farben ihre Wirkung entfalten.*

*Nun lass den Eiern ein paar Stunden Zeit, nun musst du warten, dreh die Eier und kontrolliere, ob dir die Farbe bald gefällt, wenn ja, dann gehören die Eier ins Osternest oder versteckt in den Garten, und du, auch du gehörst nach draußen, in die Welt!*

*Frohe Ostern wünscht deine Grundschule Collmblick*

