

Schubiz Aktuell

Angebot für Schulklassen: Ostereierfärben mit Naturfarben



Färberkamille



Zwiebelschalen



Cochenille-Schildlaus



Holundersaft

Mit Farbstoffen aus der Natur lassen sich viele Farbtöne erzielen. Eierfarben müssen allerdings ungiftig und lebensmittelecht sein. Unsere Auswahl beschränkt sich deshalb auf Holundersaft, Zwiebelschalen, Mate-Tee und im letzten Jahr gesammelte und getrocknete Pflanzen aus dem Schulgarten wie Mädchenauge und Färberkamille. Die Pflanzenfarben werden durch den roten Farbstoff der Cochenille-Schildlaus ergänzt, der auch heute noch für Kosmetik, Getränke und Lebensmittel verwendet wird.

Dekorative pflanzliche Muster entstehen, wenn die Eier mit zierlichen Blättern und Gräsern bedeckt und mit einem Nylonstrumpf umspannt werden. Obstnetze, Papierschablonen oder Gummiringe eignen sich ebenso.

Bitte mitbringen: 6 weiße gekochte Eier pro Person, Obstnetze, Damenstrümpfe, geeignete Arbeitskleidung.

Termine:

4 - 15. April 2011
(Termine sind nur noch nachmittags frei)

Anmeldung:

Schulbiologiezentrum Biedenkopf
Am Freibad 19
35216 Biedenkopf
Telefon: 06461-951850
Fax: 06461-951852

E-Mail:

sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de

Internet:

www.schubiz.marburg-biedenkopf.de

Programm für den Eierfärbetag:

- Einführung in das Thema Naturfarben
- Sammeln von Pflanzen im Außengelände
- Vorbereiten der Eier für verschiedene Färbeverfahren
- Färben und Gestalten der Eier

Die Veranstaltung dauert ca. 2 Stunden

