



IDÉE D'ACTIVITÉ

Semaine du : **lundi 6 avril**

au vendredi 10 avril

2020

TEM (16 à 18 ans)

PLUS (16 à 18 ans)

TITRE DE L'ACTIVITÉ : **Œufs de Pâques**

Consigne / Descriptif :

Pâques arrive gentiment. La grande tradition est de peindre des œufs pour ensuite les cacher (dans la maison bien sûr pour cette fois) Voici différentes manières de les teindre avec des produits naturels. De plus, cela permet de partager un moment convivial avec toute la famille.

Première étape acheter les ingrédients (**profite de le faire quand tes parents font les courses pour la semaine, ne sortez pas exprès pour cela !!!**)

Pour 6 personnes :

- 6 œufs blancs de préférence
- Pelure de 20 à 30 oignons (certaines fois vous les trouvez en sachet à la Migros, autrement cuisinez avec beaucoup d'oignons ces prochains temps)
- Feuilles au choix (lorsque vous allez en course, ramassez des feuilles, fleurs (pas dans les jardins communaux ou privés) que vous trouvez à proximité dans un champ ou faites-le-vous - même une petite déco avec des feuilles en plastique ou des feuilles trouvées chez vous sur vos plantes, mais toujours en demandant l'autorisation)
- 1 bas de nylon très clair
- Ficelle

Étape 1

Choisir les feuilles, plus elles seront fines, plus elles seront dentelées et légères plus ce sera joli. Ici cerfeuil, persil plat et lierre. Mais j'imagine que les feuilles de carottes ou d'aneth devraient être superbes ! Préparer un bas filé (enfin si vous préférez qu'il ne soit pas filé...) couleur très claire, du fil (ici du bolduc) et une paire de ciseau.

Étape 2

Choisir des œufs blancs pour un meilleur résultat et poser la feuille ou les feuilles choisies dessus.

Étape 3

Enfermer et coller la feuille contre l'œuf en tirant le bas de l'autre côté et en le tournant puis fermer avec plusieurs tours de fils (ou de bolduc ou de raphia ou...).

Étape 4

Mettre les œufs et les pelures d'oignons dans une casserole

Étape 5

Recouvrir d'eau et poser un couvercle plus petit que la marmite pour bien immerger les pelures qui ont tendance à flotter et mettre à bouillir pendant 15 minutes puis laisser les œufs refroidir dans le jus obtenu.

Étape 6

Quand tout est devenu froid. Sortir les œufs du bain coloré et couper les bas, enlever la feuille... voilà c'est tout !!

Remarques :

Il est très important de ne pas sortir exprès pour acheter les ingrédients. Vous devez rester chez vous et donner la liste à la personne qui fait les courses.

Pour aller plus loin (références et liens) :

La démarche explicitée ci - dessus avec plus de photos :

<https://latendresseencuisine.com/oeufs-teints-aux-pelures-doignons/>

Voici un autre lien qui vous donnera la possibilité de teindre vos œufs avec d'autres produits naturels que vous avez peut-être déjà chez vous, tel que le curcuma, le chou rouge. Je vous laisse découvrir si vous en avez envie.

<https://www.bettybossi.ch/fr/Magazin/Display/1066160/Teindre-des-ufs-de-Paques-naturellement>