



Kann man mit Heidelbeeren
Ostereier in mehr als einer
Farbe färben?

Du brauchst:

- Eier (idealerweise weiß)
- Wildheidelbeeren
- einen Kochtopf mit Wasser
- Zitronensaft
- Wattestäbchen oder Pinsel

So wird's gemacht:

1. Die Eier hart kochen und anschließend ein wenig abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Heidelbeeren zerdrücken oder pürieren.
3. Die gekochten Eier noch lauwarm ins Heidelbeerpüree legen und mit einem Löffel oder mit Handschuhen drehen.
4. Wenn sie die gewünschte Farbe haben, die Eier kurz abspülen und die Heidelbeerreste entfernen.
5. Bemale die Eier mit Pinsel/Wattestäbchen und Zitronensaft, oder tauche sie ein. Was kannst du beobachten?



Was passiert?

Heidelbeeren enthalten rot-blaue Farbstoffe, die man Anthocyane nennt. Man findet sie zum Beispiel auch in Brombeeren, Kirschen und Rotkraut. Diese Farbstoffe ändern je nach pH-Wert ihre Farbe. Der pH-Wert gibt an, ob eine wässrige Lösung sauer (z.B. Zitrone oder Essig) oder basisch (z.B. Natron oder Backpulver) ist. Anthocyane sind bei sauren pH-Werten eher rötlich und bei basischen pH-Werten eher grünlich gefärbt.

Weiter forschen:

Im Bild sieht man ein grünliches Ei, das auch mit Heidelbeeren gefärbt wurde. Wie könnte man diese Farbe erhalten?

Hast du gewusst...?

In Pflanzen sind diese Farbstoffe nicht nur zum Anlocken von Insekten nötig, sondern sie sind auch ein Sonnenschutz für die Früchte.

