

Vamos mudar a cor dos ovos...

Corar ovos e decorá-los é uma tradição de Páscoa muito antiga. Vais aprender uma forma muito simples de o fazer – com cascas de cebola. Se desejares os ovos mais escuros, escolhe cebolas com a pele mais escura. Se os quiseres mais douradinhos, escolhe cebolas mais claras. A cor final também vai depender da quantidade de casca que usares.

Para esta experiência tens que pedir a ajuda de um adulto.

Materiais

6 ovos;

3 cebolas;

1 tacho

1 - Retira a casca das cebolas (só a parte escura e seca, que parece papel) e põe num tacho com cerca de meio litro de água.

2 - Leva ao lume e deixa ferver durante aproximadamente 20 minutos. A água do tacho deve ficar com cor.

3 - Deixa arrefecer a água com as cascas dentro.

4 - Retira as cascas das cebolas.

5 - Com muito cuidado põe os ovos dentro do tacho e leva ao lume. Quando a água começar a ferver, põe o lume baixinho e deixa cozer 10 minutos.

6 - Retira os ovos da água e deixa arrefecer.

7 - Também podes usar a tua criatividade para tornar os ovos ainda mais bonitos. Podes por exemplo enrolá-los com uma linha para que quando fiquem tingidos fiquem com desenhos marcados neles.