

# ÄGGHAJK

**Söndag 13 april 2014**

På ängen nedanför Boo kyrka var vi och grillade ägg på spett och bakade ett enkelt bröd över en glöd. Färgade också ägg på ett naturligt sätt med material från skafferiet samt kokade te på olika sorters barr.

*Ingela Johansson, förskollärare och utomhuspedagog, var värd för utflykten.*



Picka/skruva försiktigt ett litet hål med kniv i bägge ändar av ägget. Trä ett spett igenom och lägg över glöden, på "lagom" avstånd, blir det för hett då exploderar ägget. Kika i hålet och se om ägget stelnat. Med rätt värme tar det ca 10-15 min. Ligger ägget längre från glöden tar det längre tid. Pröva dig fram!



Färga ägg naturligt med det du har i skafferiet;  
Mörkblått – blåbär      Ljusblått – rödkål  
Mörkbrunt – kaffe      Ljusbrunt – skal av gul lök  
Rödbrown – skal av röd lök  
Gult – gurkmeja      Rött – rödbetor

Koka ägg med tex 1/2-1 dl blåbär  
Kaffe ju starkare desto mörkare, brygg eller pulver  
Löskal av en lök samt 1 tsk ättika  
Rödkål, rödbeta eller 2 msk gurkmeja och 1 tsk ättika  
Blanda för att få andra nyanser. Låt gärna ligga kvar och svalna över natten. Ju längre tid desto mörkare färger.

Te av barr! Granskotten på våren är mycket rika på c-vitamin.



**Bröd** att grädda i stekpanna eller på galler över glöd:

2,5 dl filmjök

½ tsk salt

1,5 tsk bakpulver

1,5 dl rågmjöl och 4 dl vetemjöl

40 g smält margarin

Dela degen i små bitar och platta ut till tunna brödkakor, grädda.



Foto Sonny och Ingela Johansson