

## Technische Tipps zum Ausblasen der Eier:

Ein Ei hat 70 qcm Fläche. Bevor wir es bemalen können, muss es ausgeblasen werden. Dabei bitte folgende Punkte beachten:

- Ei mit Essigwasser und einem weichen Schwamm säubern
- Ei mit spitzem Gegenstand von beiden Seiten anstechen (Eierstecher, Nadel)
- Löcher mit Kreuzschlitzschraubenzieher Nr.0 aufbohren, dabei ein Loch ganz durchbohren, ein Loch kleiner lassen (damit das Stäbchen, auf dem das Ei beim Grundieren aufgespießt wird, nicht durchrutschen kann)
- den Dottersack mit einem Stöckchen oder einer Rouladennadel zerstören
- Ei vom stumpfen zum spitzen Pol bei Zimmerwärme ausblasen
- Essigessenz mit Wasser mischen und in das Ei mit einer Spritze hineindrücken, gut schütteln und wieder rausblasen
- Eierreste sofort abwaschen, damit keine Fettrückstände auf der Schale verbleiben
- das Ei gut austrocknen lassen (rechtzeitig mit dem Ausblasen beginnen)



Es gibt mittlerweile Auspumpgeräte (siehe Foto „Blasfix“) mit denen man hygienisch das Ei auspumpen kann. Dazu benötigt man nur ein Loch.

Das zweite Loch dann nach der Reinigungsprozedur noch bohren, damit das Stäbchen einen Halt hat



Falls sich noch Fragen ergeben oder Erklärungsbedarf besteht, kann man mich jederzeit anrufen: ☎ 0176 43050103

Erika Strigl