

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ



Чтобы свести пищевые отходы к минимуму, мы делаем всё, начиная от планирования магазинных покупок. Всевозможные кухонные трюки тоже помогают продлить жизнь свежим пищевым продуктам. Но как насчет шелухи, очистки и шкурок, которые мы выбрасываем, не задумываясь?

Их же тоже можно использовать!

1. Кофейная гуща



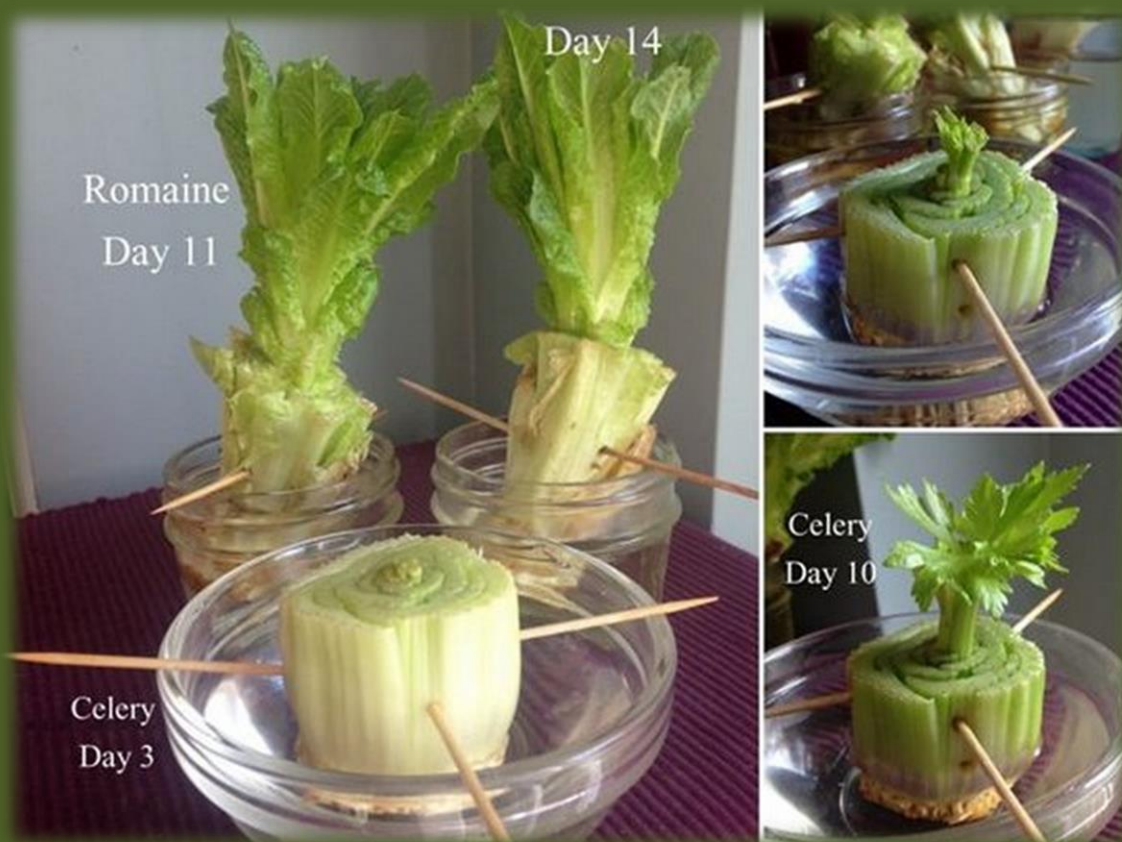
Раз в неделю добавляйте кофейную гущу в ваш кондиционер для волос, чтобы придать им гладкость и шелковистость.

Рассыпьте еще влажную кофейную гущу в камине, чтобы было меньше пыли при уборке.

Если поставить чашу, наполненную гущей от кофе, в холодильник, будет устранен неприятный запах.

А смешанная с кокосовым маслом кофейная гуща может служить скрабом для лица.

2. Корешки сельдерея и салата



Оба эти растения можно вырастить снова из обрезков с корнями. Просто добавь воды!

3. Проросший картофель



Можно прорастить сладкий белый картофель из клубней с глазками. Для этого клубни можно посадить в землю или просто поставить в воду.

4. Кожура цитрусовых



Добавляйте свежую цедру цитрусовых в коктейли для придания им большей питательности и обогащения клетчаткой.

Насекомым не нравится запах цитрусовых. Поэтому можно разложить кусочки цедры по дому и даже в саду, чтобы их отпугнуть.

Положите несколько корочек в мусоропровод. Это поможет удалить неприятный запах.

Чтобы сохранить цедру свежей, обсыпьте её коричневым сахаром и поместите в холодильник.

Высушенную цедру лимона можно перемолоть и смешать с солью или перцем, чтобы потом использовать в качестве самодельной приправы.

5. Коробки из-под молока или сока



Эти коробки покрыты воском, поэтому трудно поддаются повторной переработке. Так почему бы не сделать из них небольшой скворечник?

Можно отрезать верхнюю часть и использовать коробку в качестве цветочного горшка.

Также можно превратить коробку в копилку.

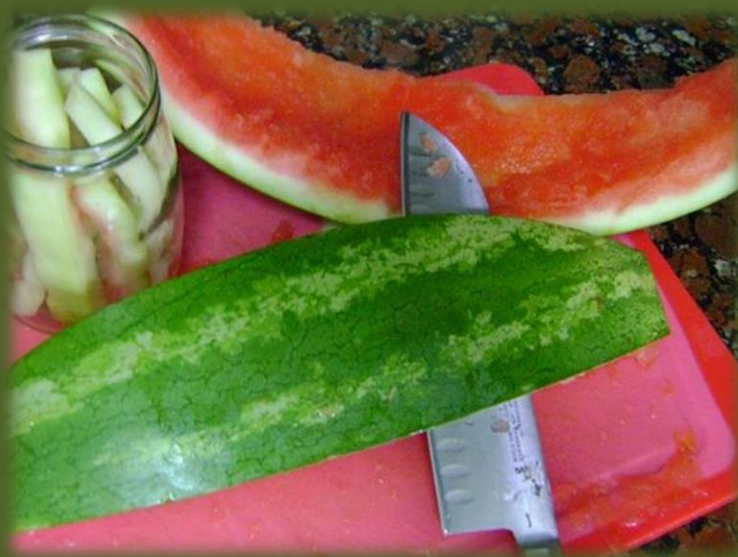
6. Шелуха от лука и чеснока



Знаете ли вы, что шелуха не менее питательна, чем луковичи или головки?

Используйте эту ароматную шелуху при приготовлении бульона.

7. Корки от арбузов



Арбузные корки могут быть использованы для приготовления варенья, или их можно засолить.

Также их можно использовать для протирания кожи лица при акне.

8. Листья сельдерея



Их можно есть в любом виде. Можно добавлять в супы, рагу, коктейли или даже использовать в качестве гарнира.

9. Банановые шкурки



Их можно использовать в качестве удобрения при посадке помидор.

Также шкурки пригодятся в саду для борьбы с вредителями.

Протирайте ими кожу, чтобы уменьшить зуд при высыпаниях, псориазе или укусах насекомых.

Внутренней стороной шкурок можно натирать серебро или даже чистить обувь.

10. Стебли и листья брокколи



Просто ешьте стебли сырыми или в салатах. А листья можно готовить по аналогии с капустой.

11. Стебли лука



Верхушки можно срезать, а то, что останется, поставить в банку с водой. Через некоторое время зеленый лук вырастет снова.

12. Обертка от масла



Остатки масла на его обертке подходят для смазывания формы для пирога. Просто храните обертку в холодильнике до момента использования.

13. Винные пробки



Используйте их для выращивания суккулентных растений.

Пробки можно склеить и получится подставка, подстаканник или коврик.

Также в пробку можно вставить кольцо с крючком, сделав из неё брелок.

14. Стебли кормовой капусты



Замаринуйте их и используйте богатые клетчаткой стебли для приготовления сока и овощных коктейлей.

15. Яблочные шкурки



Из высушенных шкурок можно приготовить ароматный осенний чай.

А свежими очистками можно выводить пятна с алюминиевых кастрюль и сковородок.

Для уменьшения темных кругов под глазами приложите свежие яблочные шкурки на 5–10 минут.

16. Миндальная крошка



Если вы когда-то готовили миндальное молоко и у вас остался жмых, его можно использовать.

Просто высушите его, рассыпав тонким слоем. А потом смелите в порошок, который можно использовать для выпечки.

17. Верхушки ананасов



Это правда! Проявив немного терпения, вы действительно можете вырастить ананас из верхушки, которую, как правило, выбрасывают. Даже если вы не живете в тропиках.

18. Жмых из фруктов и овощей



Осталась сухая мякоть после того, как вы выжали сок? Не выбрасывайте её!

Вы можете добавить её в коктейли или использовать для выпечки хлеба.

Также можно испечь вкусные крекеры или добавить жмых в тесто для блинов.

19. Фильтры от кофеварки



Используйте фильтры для того, чтобы натереть обувь.

Разрежьте и используйте их в качестве кальки для приготовления кексов.

Сухие фильтры можно использовать в качестве матирующих салфеток для лица.

20. Яичная скорлупа



Измельчите скорлупу и смешайте её с землей для комнатных растений для того, чтобы обогатить землю кальцием.

21. Рассол



Оставшийся рассол можно использовать для приготовления малосольных огурцов. Просто сложите свежие овощи в банку с рассолом на несколько дней.

22. Сетка от фруктов



Эту сетку легко превратить в самодельный скребок для чистки овощей.

23. Вкладыши от рулонов бумажных полотенец



Эти рулоны можно применять по-разному. Но мне больше всего нравится использовать их для хранения шнуров.

24. Сетки от овощей



Их можно использовать в качестве подарочной упаковки, в качестве мешка для детских игрушек или самодельной бельевой корзины.

25. Верхушки моркови



Их можно добавлять в суп или тушеное мясо. Также зелень добавляют в соус песто.

И, конечно, можно их прорастить.

**ПОМОЖЕМ ПЛАНЕТЕ БЫТЬ
ЧИСТОЙ!**