

Jak využít zbytky z kuchyně?



Slupky od banánu

Leštidlo na stříbro:

Slupkami od banánu potírejte zašpiněná místa na vašich stříbrných špercích. A v tu ránu máte po problému.

Leštidlo na boty:

Zdá se vám to nemožné? Ale ano, je to tak. **Potřete vaše kožené boty slupkou a rozleštěte starým hadříkem.** Boty budou vypadat jako nové.

Banán proti mšicím:

Mšice nesnášejí vůni banánu. Proto, když zakopeme slupky k postiženým květinám, zápach hnijícího banánu mšice ihned odpudí. Slupky můžeme zakopat i k bramborám, rajčatům či okurkám.

Kůra z citrusů (pomeranče, citronu, grepu)

Přírodní vůně domů:

Kůru z citrusů dejte usušit na topení a krásně vám provoní byt.

Prostředek proti molům:

Ale co dělat když vám citrusy nevoní? Molům také ne. Usušenou kůru rozemelte a vložte do hadrového sáčku, který zavěsíme do šatní skříně.

Slupka od okurky

Okurková voda:

Když si do salátu nakrájíte okurku, nevyhazujte ostrouhanou kůru z ní. Místo toho ji **společně s pár kostkami ledu a plátkem citronu vložte do sklenice, zalijte vodou a vytvořte si osvěžující a zdraví prospěšný nápoj.**

Okurková maska:

Okurka celkově obsahuje vysoké množství vody, proto dokonale hydratuje tělo zevnitř. Ale jde to i zvenku. Slupky od okurky si poskládejte na obličej a nechte působit. **Tato přírodní pleťová maska se hodí hlavně v létě, kdy vás ještě skvěle ochladí.**

Jablečné slupky

Jablečný čaj:

Totéž platí pro kůru z jablek, v níž se schovává bohatá chuť a plno vitamínů. **Vložte ji do sítka společně s kousíčkem zázvoru a prolijte horkou vodou.** Nechte pár minut vylouhovat a **získáte lahodný čaj.**

Slupky od brambor

Chipsy ze slupek od brambor:

Slupky z oloupaných brambor namočíme cca na 15 minut do misky s vodou a ledem. Poté je důkladně vysušíme a **osmažíme v oleji.** Až jsou brambůrky dozlatova usmažené, vyjmeme je z oleje a posolíme, nebo je ochutíme oblíbeným kořením.

Skořápky z vajec

Pomocník při čištění:

Pokud je neschováváte slepicím, ale míří rovnou do koše, pokuste se je využít jako skvělého pomocníka při čištění. Díky jejich drsné struktuře perfektně odstraní mastnotu a připáleniny. **Společně s trochou libovolného čistícího prostředku je vhodné například do připálené pánve a pomocí ubrousku připáleniny jemně vydrhněte.** Opláchněte a uvidíte, jak snadno nečistoty zmizí.