

## 5 naravnih nasvetov za ponovno uporabo živilskih odpadkov

*Ste vedeli, da se približno 1,3 milijarde ton hrane proizvedene za prehranjevanje ljudi po vsem svetu vsako leto zavrže? Čas je, da se te navade spremenijo s preprostimi nasveti za ponovno uporabo odpadkov hrane !*

### **ZA VAŠO KUHINJO**

#### **Olupke citrusov spremenite v začimbe**

Zahvaljujoč mešalniku zmešajte limonine koščice v prah. Ta prašek lahko v vaših receptih nadomesti ekstrakt citrusov. Za sladko mešanico začimb ga zmešajte s sladkorjem ali s sveže nastrganim poprom .

#### **Svojemu smoothiju dodajte bananine olupke**

Bananini olupki so pravzaprav užitni in zelo hranljivi! Uporabite organske, dobro oprane banane. Če jih želite uporabiti, odstranite olupke in jih dodajte v močan mešalnik z vašimi najljubšimi sestavinami za smoothie. Lupina doda tudi dodaten pridih naravne sladkobe!

### **ZA VAŠ VRT**

#### **Uporabite posušene lupine jajc, da dodatno pognojite svoj vrt**

Ne mečite v smeti jajčnih olupkov! Namesto tega jih 30 minut sušite na nizki temperaturi (90 ° C) v pečici, nato jih zmešajte in posujte po vrtu in in s tem zagotovite dodaten hranljiv kalcij. Mešanica je odlično naravno gnojilo za vaše rastline!

#### **Lupine hrane spremenite v hranljivi kompost**

Niso le posušene jajčne lupine koristne za vaš vrt. Zelenjavne in sadne olupke, neuporabljene zelene dele in zeliščna stebela lahko zmešate v mešalniku in jih nato raztrosite po svojem vrtu. Tla tako bolje zadržijo vlago in se tako ščitijo pred škodljivci in rastlinskimi boleznimi.

Želite preizkusiti te preproste recepte? Delo si olajšajte z uporabo Tefal mešalnikov in ročnih mešalnikov , zahvaljujoč njihovi tehnologiji rezil Powelix. In odkrijte vse, kar lahko storite z mešalnikom in ročnim mešalnikom Tefal: (povezava do vaše spletne strani Powelix).