

# "TO JE Å KODA VYHODIT..."

ÅšterÃ½, 23 Å™Å-jen 2018

HromadÃ- se vÃ;jm v odpadkovÃ©m koÅji ohryzky, slupky a dalÅjiÅ- zbytky od ovoce a zeleniny? PoradÃ-me vÃ;jm, jak je jeÅjtÃ vyuÅ¾Ã-t. To, co moÅ¾nÃ-jeÅjtÃ v tuto chvÃ-li povaÅ¾ujete za odpad, mÅ-Å¾e bÅ½t pÅ™Ã-ÅjtÃ vyhledÃ-vanou surovinou pÅ™eÄ•Å-st nÃjsledujÃ-cÃ-ch pÃjr tipÅ- na vyuÅ¾itÃ- bÅ›Å¾nÃ©ho odpadu z kuchynÃ-.

## BanÃjnovÃ© slupky

nevyhazujte, jsou totiÅ¾ vynikajÃ-cÃ-m hnojivem pro rostliny. Slupky nechte vylouhovat ve velkÃ½ch sklenicÃ-ch vody nÅkolik dnÃ-. Pro lepÅjiÅ- vÃ½sledek je dobrÃ© sklenici zavÅ™Ã-t vÃ-Ä•kem. NÃjsle "koktejl" smÅ-chejte s 5 - 7 litry vody a pouÅ¾ijte odstÃjtÃ© na zalÃ©vÃjnÃ- pokojovÃ½ch rostlin. Zbytky od banÃjnu se rovnÃ>Å¾ dajÃ-i nasuÅjt a rozdrtit na prach. PÅ™i pÅ™esazovÃjnÃ- dejte lÅ¾iÄ•ku takto pÅ™ipravenÃ©ho hnojiva pÅ™Ã-mo ke koÅ™enÅ-m. DraslÃ-k kvÃ-tinÃjm udÃlÃj dobrou sluÅ¾bu. Na zahradÃ- je moÅ¾nÃ© slupku natrhat na kusy a zahrabat pÅ™Ã-mo do pÅ-dy k rostlinÃ-, rÅ-Å¾e je pÅ™Ã-mo milujÃ-. ObzvlÃjÅjtÃ pozoruhodnÃ© je to, Å¾e jiÅ¾ takto pouÅ¾itÃ© slupky mÅ-Å¾ete ÄoplňÃ- stejnÃ- pouÅ¾Ã-t znovu a znovu. AÅ¾ uznÃjte za vhodnÃ©, slupky vymÅ-Å-te za ÄerstvÃ©.

## Slupka od banÃjnu je takÃ©

skvÃ-lÃ½m pÅ™Ã-rodnÃ-m Ä•istiÄ•em koÅ¾enÃ½ch bot Å“ lesknou se pak jako novÃ©. Mimochodem Å“ pokud z listÅ-nÄjakÃ© rostliny potÅ™ebujete setÅ™Ã-t prach, vyzkouÅjejte to jednou udÃlat banÃjnovou slupkou Å“ budou se krÃjsnÃ- lesknout.

## VajeÄ•nÃ© skoÅ™Ãjpky

VajeÄ•nÃ© skoÅ™Ãjpky nechejte velmi dobÅ™e vysuÅjt na slunci nebo v troubÃ- na plechu a pouÅ¾ijte jako drenÃjÅ¾ do truhlÃ-kÅ- nebo kvÃ-tinÃjÅ-Å-. Mohou nahradit vrstvu kamÃnkÅ- nebo jinÃ©ho materiÃlu. DobÅ™e omytÃ© a povÅ™enÃ© nebo jinak teplem oÅjetÅ™enÃ©, jemnÃ- rozemletÃ© a rozpuÅjtÃ-nÃ© v citronovÃ© ÅjÅ¥ÅjvÄ- pouÅ¾Ã-valy naÅje babiÄ•ky jako zdroj vÃjpnnÃ-ku, v podstatÃ- jako potravinovÃ½ doplnÅk. Jestli jste si jistí Ä•istotou vajec a jejich pÅ-vodem, mÅ-Å¾ete to takÃ© vyzkouÅjet. NadrcenÃ© vajeÄ•nÃ© skoÅ™Ãjpky lze pouÅ¾Ã-t i pÅ™i mytÃ- vÃjz, termosek nebo jinÃ½ch vysokÃ½ch nÃjdob. Dejte je pak na dno, zalejte trochu vody a tÅ™epte nÃjdobou.

## KÃjvovÃj sedlina

Jestli mÃjte rÃjdi Åžturkaâœ, nebo pouÅ¾Ã-vÃjte kÃjvovar, jistÃ- vÃjm zÅ-stÃjvÃj spousta kÃjvovÃ© sedliny. Tu rozhodnÃ- nevyhazujte, je vÃ½bornÃ½m hnojivem

pro kvÄ›tiny a udrÅ¾Ä- v zeminÄ› dÄ©le vlhkost. PouÅ¾ijte kÄ›jovou sedlinu pÅ™mi mytÄ- rukou â€“ odstranÄ- z nich nejen odumÅ™elou kÅ™ži, ale i pachy, napÅ™Ä-klad po kuchÄjnÄ- ryb.

## Ohryzky a slupky z jablek

Ohryzky se nÄ›jramnÄ› hodÄ- na vÄ½robu vynikajÄ-cÃ-ho a nesmÄ-rnÄ› zdravÄ©ho jableÄ•nÄ©ho octa. StaÄ•Ä- je nalÄ¡mat nebo nakrÄ¡jet na kousky, dÄ¡t do sklenice a pÅ™elÄ-t obyÄ•ejnou vodou â€“ po vykvaÅjenÄ- (asi po deseti dnech), kdy vÂje pÅ™ecedÄ-te, mÄ¡te jableÄ•nÄ½ ocet.

A dalÅ¡Ä- moÅ¾nost: slupky omyjte, nakrÄ¡jejte na kousky a usuÅ¡te â€“ pak je staÄ•Ä- pÅ™elÄ-t vaÅ™Ã-cÃ- vodou a mÄ¡te skvÄ›lÄ½ Ä•aj. Podle odbornÄ-kÅ- mÄ¡ dokonce i lÄ©vÄ•ivÄ© ÄºÄ•inky, pomÄ¡hÄ¡ snÄ-Ä¾it krevnÄ-tlak. SuÅjenÄ© slupky mohou jako kÅ™Ã-Ä¾aly konzumovat vÄ¡ichni, kteÄ™ se snaÅ¾Ä-zhubnout, osahujÄ- prÄ½ lÄ¡tky, kterÄ© jejich ÄºsilÄ- vydatnÄ› podpoÅ™Ä-. MÄ¡te takÄ© nÄ›jakÄ© podobnÄ© "babÄ•Ä•iny rad d@niela