

JAK WYHODOWAĆ ROŚLINY Z RESZTEK

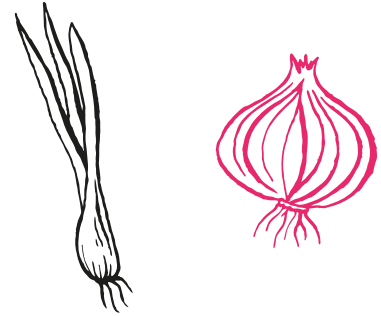
Prawdopodobnie spędzacie w kuchni całe godziny, krojąc warzywa, oprawiając mięso i dodając przypraw do swoich kulinarnych dzieł. To wspaniale, ale czy wiecie, że można ponownie użyć resztki warzyw do czegoś, co warte jest wysiłku?

Pomyślcie dwa razy zanim wyrzucicie je do kosza. Zawsze można oczyścić obierki i resztki warzyw użyć jako kompost, ale można też być oryginalnym i zachwyć przyjaciół.

Oto 5 warzyw, których resztki można wykorzystać w nietuzinkowy sposób:

1. SZCZYPIOREK

Zacznij od cebulek, które zwykle wyrzucasz i umieść je w pojemniku z niewielką ilością wody. W ciągu kilku dni zobaczysz, że rosną – zadбай o to, by zmieniać im wodę co 5 dni. Używaj szczypiorku zgodnie z potrzebą, a cebulki będą zapewniać stałą jego dostawę.



2. KAPUSTA

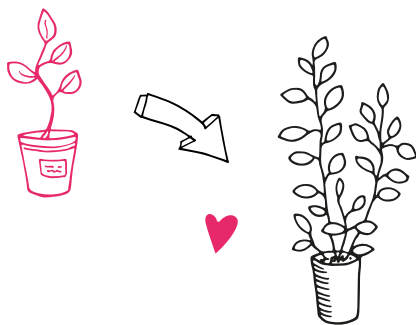
Oderwij trzycentymetrową żyłkę z liścia kapusty, najlepiej taką, która znajduje się blisko korzenia i umieść ją w pojemniku z wodą, podobnie jak w przypadku szczypiorku.

W ciągu od 7 do 10 dni powinny pojawić się wzrastające korzonki i liście. Następnie trzeba wyjąć roślinę z wody i włożyć ją do ziemi tak, by były w niej schowane korzonki, a liście pozostawały na zewnątrz. Wkrótce urośnie kapusta!

3. CZOSNEK

Należy wybrać stare główki czosnku, najlepiej takie, które w środku zaczynają robić się zielone. Przygotować dużą doniczkę i zasadzić kilka ząbków czosnku. Podlewać je i pozwolić, by wypuściły pędy.

Kiedy pojawią się pierwsze małe zielone pędy, należy je oderwać, pociąć w małe kawałeczki i zasadzić ponownie. W ciągu kilku dni wyrosnie świeży czosnek.



4. SELER NACIOWY

Należy odkroić korzeń od kupionego warzywa, około 3-4 cm od spodu. Następnie umieścić roślinę w wodzie i gotowe. Po kilku dniach zacznie wypuszczać liście. Można pozwolić jej rosnąć w wodzie lub kiedy będzie w miarę duża, przesadzić ją do doniczki z ziemią.

5. IMBIR

Wystarczy kawałek korzenia i zwykła doniczka z ziemią. Trzeba umieścić korzeń niezbyt głęboko, przysypać delikatnie ziemią i podlewać dwa razy w tygodniu. Po około 4-6 miesiącach imbir jest gotowy do spożycia.

