

Μπανάνες: εννέα απρόσμενοι λόγοι για να μην πετάξετε τις φλούδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κάποτε οι μπανάνες αποτελούσαν ένα σπάνιο, εξωτικό προϊόν για την ελληνική αγορά. Ελάχιστοι που ταξίδευαν στο εξωτερικό είχαν την τύχη να τις δοκιμάσουν, ενώ η παραγωγή της Κρήτης ήταν πολύ μικρή (και μεταξύ μας πιο άνοστη).

Πλέον, τα πράγματα είναι διαφορετικά και η μπανάνα αποτελεί ένα πολύ δημοφιλές φρούτο και στη χώρα μας.

Στοιχεία για την Ελλάδα δεν έχουμε, αλλά σύμφωνα με το takepart σήμερα, ο μέσος Αμερικανός καταναλώνει 40 μπανάνες ετησίως.

Πέρα από τη χαμηλή τιμή και τη διατροφική αξία, η μπανάνα παρουσιάζει ένα ακόμα πλεονέκτημα: οι φλούδες της αποτελούν το φυσικό ισοδύναμο του χαρτιού περιτυλίγματος (όταν δεν καταλήγουν στο πεζοδρόμιο με απρόβλεπτες συνέπειες). Μπορεί να είναι οργανικό, βιοδιασπώμενο υλικό, αλλά όταν καταλήγουν στις χωματερές συμβάλλουν στις εκπομπές μεθανίου από οργανικά απόβλητα τροφίμων που στις ΗΠΑ αντιστοιχούν στο 25% επί του συνόλου.

Παρακάτω ακολουθούν εννέα έξυπνοι και οικολογικοί τρόποι για να εκμεταλλευθείτε τις μπανανόφλουδες:

1. Καταπραύνουν τα εξανθήματα

Όπως μας συστήνει η επιθεώρηση Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry σε περίπτωση που ακουμπήσουμε μια τσουκνίδα και νοιώσουμε κνησμό, μπορούμε να τρίψουμε το ερεθισμένο σημείο του σώματός μας με το εσωτερικό μιας φλούδας από μπανάνα ώστε να περιορίσουμε το κάψιμο και να ανακουφιστούμε.

2. Λίπασμα για τα τριαντάφυλλα

Για υγιέστερη ανθοφορία της τριανταφυλλιάς σας, κόψτε φλούδες μπανάνες σε λωρίδες μήκους δύο-τριών εκατοστών και θάψτε τις στη βάση του φυτού. Επειδή οι φλούδες βιοδιασπώνται γρήγορα, απελευθερώνουν κάλιο, μαγνήσιο, φωσφορικά και άλλα μέταλλα που θρέφουν τα τριαντάφυλλα.

3. Γυαλιστικό ασημικών

Βάλτε σε ένα μπλέντερ μερικές φλούδες μπανάνας και λίγο νερό. Τοποθετήστε την κρέμα που προκύπτει σε ένα πανί για να απομακρύνετε το θάμπωμα και να γυαλίσετε τα ασημικά σας.

4. Γυαλιστικό παπουτσιών

Τα κοινά γυαλιστικά παπουτσιών περιέχουν νάφθα, ένα υποπροϊόν του πετρελαίου που διαλύει το κερί. Μπορείτε να κάνετε την ίδια δουλειά πιο οικολογικά χρησιμοποιώντας το εσωτερικό μιας μπανανόφλουδας.

5. Ωριμάζει το αβοκάντο

Τοποθετήστε ένα σκληρό αβοκάντο σε μια χαρτοσακούλα μαζί με ώριμες μπανανόφλουδες (ή και ολόκληρη την μπανάνα) και κλείστε τη. Μέσα σε 24 περίπου ώρες, το αιθυλένιο της φλούδας, μια ορμόνη που επιτείνει τη διαδικασία της ωρίμανσης, θα μαλακώσει το αβοκάντο.

6. Απομακρύνει τα παράσιτα

Ξεχάστε τα εντομοκτόνα. Εάν τα φυτά σας έχουν πιάσει αφίδα (ένα είδος ψείρας των φυτών) θάψτε ψιλοκομμένες φλούδες σε βάθος τρία ως πέντε εκατοστά στο χώμα γύρω από τα φυτά. Εάν τις βάλετε ολόκληρες και έχετε κήπο θα προσελκύσετε σκίουρους και άλλα τρωκτικά.

7. Μαλακώνει το κρέας

Εάν δεν θέλετε να φάτε σκληρό και ξηρό κρέας -κοινώς σόλα- τοποθετήστε ώριμες φλούδες μπανάνας στο ταψί πριν το βάλετε στο φούρνο.

8. Απομακρύνει τους κάλους

Το Ιατρικό Κέντρο του Πανεπιστημίου του Μέριλαντ προτείνει να κόψουμε ένα μικρό κομμάτι ώριμης μπανανόφλουδας και να το τοποθετήσουμε στους κάλους των δακτύλων ή στο σημείο όπου έχει σκληρύνει η φτέρνα μας. Βάλτε και μια κολλητική ταινία για να το συγκρατήσετε στη θέση του όλο το βράδυ.

9. Κομπόστ

Μην πετάτε τις φλούδες της μπανάνας στον κάδο των κοινών απορριμμάτων, αλλά σε αυτόν την κομποστοποίησης.

Πηγή: econews.gr