

6 Φανταστικές Χρήσεις για τη Φλούδα του



Το

καρπούζι είναι αδιαμφισβήτητα το πιο καλοκαιρινό και αγαπημένο φρούτο των περισσότερων. Ψάξαμε και βρήκαμε λοιπόν διάφορα κόλπα που μπορείτε να κάνετε με τη φλούδα του καρπουζιού αντί να την πετάξετε.

Στην εποχή που ζούμε, που υπάρχει δυσκολία οικονομική και γενικά ο κόσμος φοβάται λίγο να ανοιχτεί όπως έκανε παλαιότερα, η δημιουργικότητα είναι η λύση! Στην εποχή της κρίσης που ζούμε καλό είναι να χρησιμοποιούμε τη φαντασία μας δυναμικά και να βάζουμε τη δημιουργικότητά μας σε λειτουργία. Ξέρετε πόσο όμορφα θα νιώσετε όταν ξεκινήσετε και πάλι να χρησιμοποιείτε τη φαντασία σας στο να δημιουργείτε πράγματα όπως έκαναν και οι παππούδες και οι γιαγιάδες μας;

Φτιάξτε μπολ για φρουτοσαλάτες Είτε οργανώνετε ένα καλοκαιρινό πάρτι ή μια μικρή συγκέντρωση με φίλους είτε απλά θέλετε να απολαύσετε μια δροσερή φρουτοσαλάτα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αντί για μπολ τη φλούδα καρπουζιού. Κόψτε το καρπούζι στη μέση, αφαιρέστε τη σάρκα του και τοποθετήστε μέσα διάφορα φρούτα. Μπορείτε να φτιάξετε αυτό το όμορφο μπολ και να το σερβίρετε στο τέλος κάθε δείπνου με τους φίλους ή την οικογένειά σας.

Φτιάξτε το απόλυτο καλοκαιρινο fruit punch Χρησιμοποιώντας το κυρίως μέρος του καρπουζιού μπορείτε να φτιάξετε ένα δροσιστικό punch και να το τοποθετήσετε μέσα στη φλούδα του καρπουζιού για ακόμα πιο εντυπωσιακό ντεκόρ.

Φτιάξτε γλαστράκια Για ποιο λόγο να ξοδεύετε τα χρήματά σας να αγοράζετε διακοσμητικές γλάστρες για το τραπέζι σας όταν έχετε αυτή την εύκολη λύση. Καθαρίστε καλά το καρπούζι σας και χρησιμοποιήστε το αντί για γλάστρα. Βάλτε κανονικά χώμα και φυτέψτε όμορφα λουλούδια. Μπορεί αν μην αντέξει για όλο το καλοκαίρι αλλά θα δημιουργήσει ωραίο εφέ στο τραπέζι σας χωρίς καθόλου κόστος.

Φτιάξτε νόστιμες πίκλες Το ξέρατε πως μπορείτε να φτιάξετε πεντανόστιμες πίκλες από τη λευκή σάρκα του καρπουζιού; Κόψτε την σε κομματάκια και βάλτε την σε άλμη με ζάχαρη, ξύδι και νερό. Βράστε τα όλα μαζί μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και μετά αφήστε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια διατηρήστε τα σε βάζα για 3-10 μέρες πριν τα φάτε.

Διώξτε την ακμή Το γνωρίζατε πως η λευκή σάρκα του καρπουζιού βοηθάει σε προβλήματα ακμής; Κόψτε μια φέτα και τρίψτε ελαφρά με τη λευκή σάρκα τα σημεία που έχουν πρόβλημα. Επαναλάβετε κάθε μέρα και θα δείτε μεγάλη βελτίωση στο πρόβλημά σας.

Φτιάξτε κοκτέιλ για τους αγαπημένους σας Σε ποιον δεν αρέσουν οι εκπλήξεις ειδικά όταν είναι φτιαγμένες από τα χεράκια του αγαπημένου τους; Καθαρίστε εσωτερικά ένα μικρό καρπουζάκι και βάλτε μέσα σε αυτό το αγαπημένο κοκτέιλ του/της αγαπημένου σας. Χαράξτε πάνω το όνομά του και κάντε αν θέλετε και το σχήμα μιας καρδιάς.

Σίγουρα οι εποχές που ζούμε είναι κάπως δύσκολες αλλά αυτό δε σημαίνει πως πρέπει να χάνουμε την αισιοδοξία μας. Σηκώστε ψηλά το κεφάλι, χαμογελάστε στη ζωή και πείτε στον εαυτό σας πως από εδώ και πέρα η κάθε μέρα θα είναι πιο όμορφη γιατί όντως θα είναι! Χρησιμοποιήστε λοιπόν το καθετί που έχετε στο σπίτι σας δημιουργικά και συνειδητοποιήστε πως αυτό είναι κάτι που δεν

χρειάζεται να κάνετε λόγω οικονομίας αλλά επειδή η φαντασία και η δημιουργικότητα είναι το αλατοπίπερο της ζωής. Και είναι μεγάλη ευλογία που έχουμε αρχίσει σιγά-σιγά να τις ξαναβρίσκουμε.

Πηγή: [.faysbook.gr](https://www.faysbook.gr)