

De A à Z. Valoriser les peaux de bananes

Cette semaine, Éco-Bretons vous « glisse » des astuces à partir de peaux de bananes!

Arrêtons de les jeter, elles peuvent être utilisées de diverses manières et remplacer des produits ou préparations qui encombrant nos placards...

A diffuser sans modération!

Et si vous avez d'autres astuces, n'hésitez pas à les partager!

Contact: info@eco-bretons.info

Ingrédient

1 peau de banane BIO, pardi!

Usages

Engrais: Laisser macérer la peau d'une banane dans 1/2 litre d'eau pendant une nuit. Verser dans un arrosoir en filtrant, puis diluer avec de l'eau. Idéal pour les plantes d'intérieur, les rosiers ou le potager! Plus qu'un fertilisant, ce liquide va également repousser les pucerons.

Démangeaisons: Passer l'intérieur de la peau sur les zones irritées. Appliquée rapidement, elle peut également soulager les piqûres d'orties ou d'insectes.

Masque purifiant: La peau doit être appliquée quelques minutes sur le visage. Réaliser de petites torsions en massant légèrement, puis rincer. Le visage sera naturellement hydraté, les rougeurs et les rides atténuées.

Blanchir les dents: Frotter les dents plusieurs fois par semaine avec l'intérieur de la peau avant d'obtenir un résultat.

Entretien du cuir: Plus de cirage? L'intérieur de la peau peut nourrir les chaussures. Attendre quelques minutes avant de frotter avec un chiffon doux pour les faire briller.

Entretien des bijoux en argent: Si les bijoux sont un peu ternes, frotter les zones noircies avec l'intérieur de la peau et rincer. Ne pas hésiter à nettoyer d'autres métaux, même si le résultat est moins spectaculaire.

Astuce pour les fumeurs: Le citron atténue les traces laissées par le tabac... et les peaux de bananes nettoient aussi les

doigts jaunis.

On peut également cuire les peaux, les mixer et les associer à une préparation à base de fruits... ou réaliser un délicieux vinaigre, il suffit de laisser macérer la peau dans du vinaigre pendant quelques jours, puis de filtrer.

Si malgré tout, les peaux n'étaient pas utilisées, alors zou, pour les poules ou au compost!