

عالم البيض العامر في لوهمان نصائح إرشادية وحيل عملية حول الإستفادة من قشور البيض



PLAY VIDEO



ليس من السهل كسر قشرة بيضة لوهمان، إنما وقد استطعت فعل ذلك، ندعوك ألّا تتخلص منها بعيدا! حيث يُمكنك أن تستفيد وأن تفعل معها الكثير!



تصفية وتنقية القهوة

إذا ما كان طعم القهوة المُرشحة مُراً للغاية ، فإن إضافة القليل من قشر البيض النظيف إلى فلتر القهوة يُساهم في أن يجعل من طعمها أكثر اعتدالا.







نصيحة إرشادية حول النضارة والجمال

يُسحق قشر البيض بالمطحنة ثُم يُخلط مع زلال البيض ليُستخدم كقناع مُنعش صحي يُضفي النضارة على بشرة الوجه.

قبل ذلك، ينبغي غسل قشر البيض مُسبقا ومن ثم التطهير عند درجة حرارة 100 درجة مئوية داخل الفرن لمدة 10 دقائق.













يُمكنكم تجميد قشور البيض المُتداعية بعد نقعها وخلطها بالماء جنبا إلى جنب، لتتكوّن كُتلة جيرية تُستخدم فيما بعد ذلك تماما في شحذ وسَن السكاكين.



تُستخدم قشور البيض في إزالة الإتساخات والعوالق الترابية من حواف المزهريات والأوعية الزجاجية.

يُخلط مقدار الثلث من مسحوق قشر البيض ويُضاف على مقدار ثلثين من الماء، ثم يترك لمُدة ليلة، يُرج بعدها ليكون جاهزا للاستخدام!

حمابة النباتات

أيضا، قشر البيض يُساهم كثيرا في حماية النبات بالقضاء على طاعون القواقع.

بنشر ونثر قشور البيض على أرضية الحديقة يساعد كثيرا في الحماية ضد الطاعون الحلزوني حول النباتات المنزرعة.

فالقواقع - بأجسامها الناعمة - لا تتمكن من الزحف فوق هذه القشور، وبالتالي تظل ساكنة وتبقى بعيدة عن إيذاء النباتات



Crashed eggshell







