

En la Salud



- Mézclala con aguacate y tendrás una mascarilla facial que te revivirá.
- Úsala como crema para las manos y brazos. Lograrás un brillo y textura envidiables.
- Combate la celulitis exfoliando tu piel.
- ¿Ajo, cebolla, pescado?, hay algunos ingredientes buenisimos para cocinar, pero si horas después tus manos conservan ese aroma, la cosa cambia. Para desprenderte de esos desagradables olores frota tus manos con los residuos del café, incluyendo debajo de tus uñas y luego enjuaga con agua tibia.
- El café puede añadirle no solo brillo sino también color a tu pelo. Cuela una o dos tazas de café fuerte y ponlo a enfriar. Te lavas el pelo y luego te echas el café en la melena y te lo dejas por 20 minutos. Después lo enjuagas y te pones el acondicionador como de costumbre. Lo puedes hacer hasta una vez a la semana.

Para tus mascotas



- Frotar café húmedo sobre la piel de tu mascota después del baño como una opción para repeler pulgas por las mismas propiedades que ya mencionamos: su olor y su acidez natural. Recuerda enjuagarlo. También evita el clásico olor de los perros al mojarse.

Otras opciones

- Los residuos del café también sirven como abrillantadores de madera con barniz. Cuando los residuos estén fríos úntale a un trapo y frota delicadamente la madera. Luego pasa otro trapo limpio y además de brillo estarás al mismo tiempo que repeliendo el polvo.
- Los calzados de los adolescentes suelen impregnar los cuartos con un olor indescriptible. Pero puedes combatirlo si dejas secar restos de café usado y luego la metes en pequeñas bolsitas de tela dentro del calzado. **Así se irá el mal olor, pero ¡que no se olviden de retirarlas antes de usar.**

Unach
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

UNIDAD DE RIESGOS LABORALES,
SALUD OCUPACIONAL Y
GESTIÓN AMBIENTAL

Reciclando
Café

INFORMATIVO No. 10
Octubre 2017

Reciclando *Café*

¡Café! Esta bebida es la gasolina de la mayoría de oficinas al comenzar el día. Los más cafeteros la necesitan a media tarde para un empujoncito adicional.

Entre los muchos usos que se les pueden dar a los residuos de la preparación del café están los siguientes:

En el Jardín



■ Échala a las plantas como abono de manera directa, o puedes ayudarte con otros abonos, mezclándola con tierra también es una buena opción, para prepararla se hace lo siguiente:

Asegúrese de no utilizar el café que se ha fermentado o echado a perder. Utilice siempre los residuos frescos. La los residuos de la cafetera de filtro funciona mejor que café hervido en olla, debido a que el primero posee más nitrógeno. Usted también puede rociar un poco de restos de café en las flores y los vegetales antes de echarles agua para que haya una liberación lenta de nitrógeno.

Para crear rápidamente un spray fertilizante, diluya el café usado en agua purificada y rocíe directamente sobre las plantas. Los expertos recomiendan utilizar media libra de residuos de café en cinco galones de agua. También puede rociar el café directamente sobre la tierra de las plantas que tiene dentro de la casa o en las cajas de vegetales en el exterior.

Nota: si el suelo es muy ácido no se recomienda usar esto, se usa preferentemente en plantas de tomate, frutillas, rosales y de más plantas ácidas.

■ Combate los hormigueros poniéndola sobre ellos además de repeler otros insectos como grillos, caracoles, babosas y hormigas les disgusta el aroma del café, por eso es una buena solución para alejarlos de las plantas del jardín o las macetas. Lo mismo ocurre con los gatos, si es que pretenden utilizar tu jardín como cuarto de baño para hacer sus necesidades.

■ ¿Hay un gato que le gusta hacer las necesidades en el jardín? Aléjalo espolvoreando un poco de residuos de café entre las matas.



En la cocina

■ Elimina la "pega" que te dejan los plátanos en las manos o en el cuchillo. Frota un poco y verás los resultados.

Aleja los malos olores en la cocina. Puedes ponerla en la nevera, como si fuera bicarbonato de sodio.

■ También, puedes echar un poquito no mucho, pues se puede tapar por el fregadero para eliminar el mal olor que sale.

■ Frota sartenes y ollas para sacar la grasa.

■ El café es ligeramente abrasivo y ácido, lo que lo hace ideal para el limpiar superficies como el mesón de la cocina, fregaderos o lavamanos, entre otros. Usa los residuos solos o mézclalos con un poco de jabón para lavar platos.

■ Los restos del café se pueden añadir a postres de chocolate para darles un toque de sabor diferente. También lo puedes usar como ablandador de carne junto con un poco de vinagre para un darle un giro distinto y sutil a tu receta. ¿Y que tal para acentuar una salsa bbq?

Pruébalo