**Niedocenione skorupki jajek – pomysły na wykorzystanie**

***Jajko kurze można określić mianem magazynu substancji mających pozytywny wpływ na organizm człowieka. Zwykle jednak jako konsumenci skupiamy się na żółtku i białku, zapominając nieco o skorupce. Tymczasem właśnie ta część może się nam przydać w wielu codziennych sytuacjach.***

**W domowej apteczce**

Skorupki jaj można wykorzystać do łagodzenia podrażnień skóry. Aby ich użyć w tym celu, musimy najpierw przez kilka dni moczyć je w niewielkim naczyniu z octem jabłkowym, aż staną się miękkie. Powstałą mieszaniną można przemywać podrażnione miejsca.

**Do mycia i prania**

Drobno pokruszone skorupki jaj z wodą i odrobiną płynu do naczyń stanowią doskonały środek czyszczący. Szczególnie poleca się go do zadań specjalnych przy zmywaniu, czyli przypalonych garnków i patelni. Skorupki można także wykorzystać do prania firanek. Pokruszone wkładamy do lnianego woreczka a ten do pralki zamiast środka wybielającego. Taki niecodzienny dodatek potrafi przywrócić biel poszarzałym firankom.

**Dla zwierząt**

Wyparzone i zmielone skorupki są również idealnym pokarmem, który możemy wsypywać do karmnika dla ptaków. A w przypadku biegunki u psa warto dodać do karmy łyżeczkę proszku ze skorupek, co złagodzi dolegliwości.

**W ogródku**

Skorupki jaj stanowią doskonały nawóz. Powinniśmy wsypywać je do otworów, w których sadzimy rośliny, a potem gdy już nasze krzewy czy drzewka się przyjmą, obsypywać ziemię dookoła nich. Sprawi to, że nasadzenia będą mocne i zdrowe. Skorupki można też rozrzucać na grządkach warzywnych i w drewnianych skrzyniach z uprawami.

**Na ząb i do kawy**

Osłona jajka pomaga też usuwać gorycz z kawy. Podczas parzenia należy dodać kilka kawałków zgniecionych skorupek, a po zaparzeniu okruszki usunąć. Skorupki nadają się do jedzenia w formie sproszkowanej. Wzmacniają kości i wspomagają działanie organizmu. Aby jednak móc je spożywać, należy najpierw piec je w piekarniku w najwyższej temperaturze przez około 10 minut. Potem drobno zmielić i dodawać łyżeczkę dziennie do jogurtu lub soku.

- Skorupki jaj to bogate źródło wapnia – mówi Tomasz Jokiel, ekspert firmy Fermy Drobiu Jokiel. – A zwykle nasze posiłki są ubogie w ten składnik. W jednym jajku jest 900 g wapnia, który może zostać przyswojony przez nasz organizm. Ale to nie wszystkie mikroelementy, które znajdziemy w skorupce. Są tam też bor, magnez, mangan, miedź, żelazo i cynk.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl