

CAFÉ Y TÉ: CLASIFICACIÓN SIN FILTRO

¿Prefieres el té o el café? En ambos casos, estos productos acaban cada día en nuestros cubos de basura. handy bag® te da algunos consejos para reciclarlos de forma creativa y responsable.

¿PARA QUÉ SIRVEN LOS POSOS DEL CAFÉ?

El residuo llamado poso de café puede ser muy eficaz, y no sólo para leer el futuro. Por ejemplo, neutraliza los malos olores de la nevera. Basta con colocar un pequeño plato de posos de café en un compartimento mientras está húmedo y renovarlo cada quince días aproximadamente. También puede utilizarse para desengrasar y limpiar los utensilios de cocina mezclando dos o tres cucharadas con agua caliente antes de fregar.

También es un abono natural que puedes colocar simplemente a los pies de tus plantas. Su composición ácida de nitrógeno, fósforo, potasio y magnesio favorece el crecimiento y fortalece las plantas. A algunas plantas les encanta, como las gardenias, las camelias y los tomates.

Los posos del café son también un auténtico producto de belleza, que puede utilizarse como acondicionador suavizante. Tras aclarar el cabello y secarlo con una toalla, aplicar los posos de café desde la raíz hasta las puntas en la misma cantidad que un acondicionador normal. Masajear suavemente el cuero cabelludo de tres a cinco minutos y volver a aclarar, dejando el cabello brillante y fuerte.

Por último, puedes utilizar los posos del café como un verdadero eliminador de ojeras, ¡no podría ser más fácil! Vierte 2 cucharaditas de yogur en un bol, añade 2 cucharaditas de posos de café y déjalo en la nevera durante dos horas. A continuación, aplica este preparado suavemente en la zona de los ojos y déjalo durante 15 minutos antes de aclarar el rostro.

¿QUÉ USO DARLE AL TÉ USADO?

¿Prefieres el té? También hay usos creativos y útiles para el té, tanto para el té a granel como para las bolsitas de té. En primer lugar, cuando llegue el verano y te quemes con el sol, piensa en este consejo para aliviar el dolor de la quemadura. Los ácidos tánicos del té -especialmente del té verde- tienen propiedades calmantes y astringentes. Para ello, empapa dos compresas en una infusión de té que hayas dejado enfriar previamente en tu nevera y cubre la zona dolorida durante unos minutos para calmar la piel.



Al igual que el café, el té también es un excelente fertilizante natural. Del mismo modo, basta con colocar el té preparado a los pies de tus plantas, después de vaciar la bolsa si es necesario.

Las bolsas de té también tienen la propiedad de absorber los olores. Por ejemplo, una vez secas, puedes colocar las bolsas de té en el fondo de una papelera para eliminar eficazmente los olores cotidianos. Esto también funciona con los zapatos.

Por último, para los más sibaritas, el té ayuda a ablandar la carne. Coge la bolsa de té usada y vuelve a prepararla antes de verterla sobre la carne durante unos minutos y antes de cocinarla, como si fuera un adobo. Para no dar el sabor del té a tus preparaciones, se recomienda utilizar té neutro.

¿QUÉ HACER CON LAS CÁPSULAS USADAS?

Las cápsulas de café son un residuo que tiramos en cantidades importantes cada día, aunque ahora sean más fáciles de reciclar.

En España solamente un 10% de las cápsulas acaban en los centros de reciclaje, una cifra que sigue siendo demasiado baja, debido en gran parte a la falta de información.

Sin embargo, el aluminio -uno de los principales componentes de las cápsulas- puede reutilizarse de por vida. Pero hay que saber cómo. handy bag® lo explica todo.

¿CÓMO RECICLAR TUS CÁPSULAS DE CAFÉ DE ALUMINIO?

Desde Ecocembes nos indican que tirarlas al contenedor de restos no es la mejor opción, ya que las cápsulas de café no se desprenden de su contenido, a no ser que lo hagamos nosotros, y por ello requieren un tratamiento distinto.

También indican que muchas de las empresas que fabrican estas cafeteras están poniendo en marcha iniciativas para disminuir el daño generado al medio ambiente durante el proceso de producción y con el exceso de residuos.

Por ello, estas empresas se están encargando de recoger y reciclar las cápsulas usadas. Infórmate sobre la marca y cada vez que vayas a adquirir unas nuevas, lleva las que hayas acumulado al establecimiento. Para aquellas que se quedan vacías después de usarse, sin restos de café dentro, deberás tirarlas en el contenedor amarillo. Y finalmente, las cápsulas que mantienen su contenido dentro después de usarlas y que no tengan un servicio de recogida específico implementado deberás tirarlas al cubo gris.



En algunos puntos limpios también puedes deshacerte de ellas.

Sin embargo, volver a la tendencia del café lento puede ser la mejor alternativa para limitar la producción de residuos asociada al consumo de café.

¿Café lento? Es el arte de la extracción suave del café, que casi hemos olvidado desde la llegada de las cafeteras eléctricas. Existen diferentes tipos de cafeteras, como las de filtro, de pistón, o el tradicional sistema de preparación “pour over”. Te permitirán tomarse un verdadero descanso, pero también redescubrir el sabor y el aroma del café de antaño.

Un último dato: tanto el té como el café son ingredientes compostables. De hecho, activan el proceso de compostaje gracias a su composición ligeramente ácida y se descomponen muy fácilmente. Para los que utilizan bolsas de té, basta con vaciar el té preparado en el compost. A los gusanos les encanta, así que no lo dudes.

