

1. Orangenschalenabrieb fürs Aroma

Der Abrieb von ungespritzten Bio-Orangenschalen verfeinert Kuchen, Gebäck, Desserts, Soßen und Getränke auf natürliche Art. Anstatt geriebene Orangenschale abgepackt in der Backabteilung zu kaufen, kannst du sie auch ganz leicht selber machen: Orangenschale (oder auch Zitronenschale) reiben, einige Tage ausgebreitet bei Zimmertemperatur trocknen lassen und bis zur Verwendung luftdicht aufbewahren. Ob die Schalen trocken genug sind, erkennst du daran, dass sie sehr leicht und brüchig sind. Die getrockneten Orangenschalen halten sich mehrere Monate. Um die Haltbarkeit noch zusätzlich zu verlängern, bereite daraus wie beim selbst gemachten Zitronenzucker einen aromatischen Orangenzucker zu. Orangenschalen zu verwerten anstatt sie wegzuworfen, kann in Haushalt, Küche und bei der Körperpflege ausgesprochen nützlich sein!



2. Kräuteröl mit Orangenschalen

Ebenfalls haltbar werden Orangenschalen, indem du sie in Öl einlegst. Zusammen mit ein paar ausgewählten Kräutern geben sie dem selbst gemachten Kräuteröl ein feines Aroma. Gib einfach ein paar frische oder getrocknete Orangenschalenstückchen und die Kräuter deiner Wahl in ein Gefäß, übergieße sie mit einem hochwertigen kaltgepressten Pflanzenöl, sodass sie vollständig bedeckt sind, und lass das Öl ein bis vier Wochen (je nach Intensität) ziehen. Danach ist das Kräuteröl mit Orangenschalen direkt verwendbar – zum Beispiel zum Würzen knackiger Salate oder als geschmackvolles Topping für Soßen oder Eintopfgerichte.



3. Orangenschalentees

Schalen von Orangen sind in vielen Teemischungen enthalten. Wenn du Bio-Orangen im Haus hast, kannst du Orangenschalen auch direkt als Teeaufguss verwenden. Frisch oder getrocknet geben sie ein angenehmes Aroma ab. Orangenschalen müssen nicht in den Abfall, du kannst aus ihnen sehr einfach leckeren Tee herstellen. Wir zeigen dir wie es geht!



4. Vitamin-C-Nahrungsergänzungsmittel

Die Schalen von Orangen und Zitronen enthalten sehr viel Vitamin C. Wenn du ein paar Schalen von Bio-Früchten übrig hast, lässt sich daraus ganz leicht hausgemachtes Vitamin-C Pulver herstellen. Es stärkt das Immunsystem und bewirkt im Winter und bei Erkältungen wahre Wunder für die Gesundheit.

5. Pektin selber machen aus Orangenschalen

Das natürliche Geliermittel Pektin lässt sich aus Äpfeln leicht selbst herstellen. Aber auch Orangenschalen enthalten jede Menge Pektin, das auf die gleiche Weise extrahiert und haltbar gemacht wird, um damit zum Beispiel Gelierzucker in selbst gemachter Marmelade zu ersetzen. Orangenschalen zu verwerten anstatt sie wegzuworfen, kann in Haushalt, Küche und bei der Körperpflege ausgesprochen nützlich sein!



6. Zitronat und Orangeat herstellen

Wenn du keine Möglichkeit hast, die Schalen frisch zu verarbeiten, dann stelle daraus mit wenigen Handgriffen Orangeat oder auch Zitronat auf Vorrat her, indem du sie bis zur gewünschten Größe zerkleinerst und mit Zucker und Wasser kochen lässt. Anschließend getrocknet, eignen sie sich als wunderbar fruchtig-saure Beigabe für Stollen, Lebkuchen und anderes (Weihnachts-)Gebäck.

Tipp: Ganz ähnlich lassen sich auch kandierte Orangenschalen zaubern. Dazu werden die Schalen kleingeschnitten, gekocht, dann mehrmals mit Zucker aufgekocht und zum Schluss mit Zucker bestreut oder in flüssige Schokolade getaucht. Auf die Plätze, fertig, naschen!



7. Glühwein-Gewürzmischung

Um einfachen Wein in der kalten Jahreszeit mit kräftigen Gewürzen zu aromatisieren, sind nicht nur die klassischen Wintergewürze wie Nelken oder Zimt unerlässlich – Nein, es braucht auch Orangenschalen für einen guten Glühwein! In einer selbst gemachten Glühwein-Gewürzmischung sorgen die getrockneten Zitruschalen für eine fruchtig-süße Frische. Tipp: Selbst gemachtes Lebkuchengewürz lässt sich ebenfalls mit fein geriebener Orangenschale ergänzen. Mit dieser Gewürzmischung lässt sich Glühwein schnell und einfach zu Hause selbst zubereiten. In einem hübschen Glas eignet sie sich zudem als kleines Geschenk für Familie und Freunde.



11. Allzweckreiniger aus Zitruschalen

Danke der kalklösenden und fettlösenden Wirkung der Schalen lässt sich aus gesammelten Orangenschalen ein preiswerter, natürlicher und sehr effektiver Haushaltsreiniger herstellen. Dafür werden die Schalen lediglich mit farblosem Tafelessig übergossen und für zwei bis drei Wochen stehen gelassen. Aus Abfallprodukten und Essig stellst du diesen extrem günstigen und wirksamen Allzweckreiniger her! Einfacher und natürlicher geht es wahrscheinlich nicht!

12. Einfacher Kalklöser

Die Schalen der Zitrusfrüchte beinhalten Zitronensäure, einen der besten Kalklöser überhaupt. Wenn die Armaturen der Dusche oder Küchenoberflächen Kalkspuren aufweisen, dann reibe einfach die Innenseite einer Orangenschale darüber. Der Kalk löst sich schnell, und deine Wasserhähne funkeln wieder wie neu.



13. Klarspüler für die Geschirrspülmaschine

Größere Schalenreste oder die Hälften ausgepresster Früchte ersetzen den Klarspüler und sind zugleich ein effektives Spülmaschinen-Deo, wenn sie in den Besteckkasten des Geschirrspülers gegeben werden. Die Zitronensäure hilft, das Wasser zu enthärten, und du erhältst gleichzeitig einen angenehm frischen Duft. Alternativ findest du hier ein Rezept für selbst gemachten Klarspüler. Selber machen statt kaufen Küche Selber machen statt kaufen – Küche Mehr Details zum Buch

14. Weichspülerersatz

Die meisten kommerziellen Weichspüler sind schlecht für die Umwelt, sie können aber durch einfache Hausmittel wie Essig oder Natron ersetzt werden. Aber auch Zitruschalen helfen beim Enthärten des Waschwassers und geben der Wäsche einen angenehmen Duft. Für diese Anwendung gib die Schalen in ein kleines Stoffsäckchen oder eine verwaiste Socke, knote sie zu und lege sie direkt zur Wäsche in die Waschtrommel. Tipp: Hier findest du noch einige andere Ideen und Rezepte für selbst gemachten Weichspüler. Hast du schon unsere Rezepte für Flüssigwaschmittel und Waschpulver getestet?

15. Gerüche entfernen

Wenn Plastischüsseln oder Tupperdosen unangenehme Gerüche annehmen, reibe sie mit der Innenseite von Orangenschalen ein und wasche sie danach aus. Diese Behandlung hilft auch bei der gründlichen Reinigung des Kühlschranks. In muffigen Räumen holt ein Blech mit ausgebreiteten Orangenschalen oder ein paar Schalen auf der Heizung ein frisch duftendes Wohnraumklima zurück. Wenn dein Backofen unangenehm riechen sollte, lege einfach einige Orangenschalen auf ein Backblech und erwärme sie in der Restwärme nach dem Backen. Orangenschalen zu verwerten anstatt sie wegzuworfen, kann in Haushalt, Küche und bei der Körperpflege ausgesprochen nützlich sein! Mit Zitronen- oder Orangenscheiben lässt sich auch schnell hartnäckiger Schmutz aus der Mikrowelle entfernen.



16. Motten fernhalten

Kleidermotten stören sich nicht nur am Geruch von Lavendel und Zedernholz, sie mögen auch den Geruch von Zitrusfrüchten nicht. Um die Motten fernzuhalten, lege einfach ein paar Schalenreste in den Schrank und wechsle sie nach ungefähr fünf bis acht Wochen aus, wenn die ätherischen Öle verflogen sind.

17. Duftöl herstellen

Die Schalen von Orangen und anderen Zitrusfrüchte enthalten viele ätherische Öle. Damit lassen sich schnell und einfach aromatische Duftöle herstellen, die du lieber durch einen Aroma-Diffuser als über eine Duftlampe im Raum verteilst. Die Düfte der Vorweihnachtszeit kannst du dir mit ein paar kleinen Tricks und natürlichen Mitteln leicht in die Wohnung holen, sogar ohne ätherische Öle ;)



18. Einfache Ölkerzen

Eine Ölkerzen herzustellen, funktioniert besonders gut mit Mandarinschalen. Du kannst aber auch Orangenschalen oder andere Zitrusfrüchte verwenden. Die Frucht wird hierfür halbiert und dann vorsichtig geschält, sodass die Schalenhälfte intakt und die innere Narbe der Orange als Docht erhalten bleibt. Anschließend einfach etwas Olivenöl einfüllen, den "Docht" anzünden, fertig!



19. Dekosternchen/ ChristbaumAnhänger

Mit Keksausstechern lassen sich nicht nur Plätzchen ausstechen, sondern auch Orangenschalen. Die fein duftenden Sterne, Bäumchen und andere Formen hübschen jeden Adventskranz, jeden Gabenteller und jede Fensterbank auf. Aber auch für Adventschmuck aus Orangenschalen eignet sich die Ausstechtechnik.



20. Rosen aus Orangenschalen

Wer die Orangenschale in einem langen zusammenhängenden Stück von der Frucht schneidet, kann die Schale zu einer duftenden "Rose" aufwickeln: Dafür eng gewickelt beginnen und nach außen hin lockerer werden beziehungsweise die entstandenen Blütenblätter nach dem Wickeln etwas zurechtzupfen und auffächern. Im Adventskranz oder auf der Fensterbank trocknet die Orangenschalenrose durch und dient mehrere Jahre als natürlicher Schmuck.



Tipp: Für noch mehr weihnachtlichen Duft aus natürlichen Zutaten spicke eine ganze Orange mit Nelken und lass sie den würzig-fruchtigen Duft verströmen.

21. Schälchen und Geschenkverpackungen

Halbierte Schalen kannst du auch trocknen lassen und zu Schalen für Teelichter, Schmuck oder als Geschenkverpackung weiterverwenden.

22. Vogelfutter in Orangenschale

Im Winter lassen sich leere Orangenschalenhälften als dekorative Vogelfutterspender nutzen. Hier erfährst du, wie einfach die Vogelfutter in Orangenschalen anbieten kannst. Nutze anfallende Zitruschalen als farbenfrohe Futterstelle für Vögel. Hier erfährst du, wie du Vogelfutter in Orangenschalen bereitstellen kannst.



Quelle: <https://www.smarticular.net/orangenschalen-verwerten-getrocknete-mandarinschale-als-duft/>

Copyright © smarticular.net