**Кофе в массы**

Несмотря на предписания врачей и модных блогеров о вреде кофе этот напиток является один из самых любимых в обществе. Различные сорта, способы приготовления не оставят равнодушным ни одного гурмана.

Более того, кофейную гущу можно использовать с пользой как для себя, так и найти ей практичное применение в хозяйстве.

1. *Красота с ароматом кофе*

Итак, посреди зимы вы решили уехать в жаркие страны. Вдоволь накупавшись в море и получив бронзовый загар, возвращаемся в минус 20. Через пару дней с ужасом обнаруживаете, что линяете как змея. Не стоит расстраиваться. Возьмите кофейную гущу, добавьте в свой любимый гель для душа. При каждой водной процедуре наносите полученный скраб на тело, втирая аккуратными массажными движениями, а потом закрепите результат кремом для тела. Для борьбы с апельсиновой коркой, кстати, кофе тоже сослужит хорошую службу. Достаточно смешать гущу с любым маслом (желательно кокосовым или оливковым), нанести на кожу и оставить на 20-30 минут, обернув проблемные зоны пищевой пленкой.

Ну а для тех, кому не удалось сбежать в отпуск, а лицо привести в порядок хочется, кофе тоже поможет. Не тратьте деньги на автозагары и солярии, это уж точно не полезно для кожи. Смешайте воду с кофейной гущей и протирайте этим тоником лицо каждый день. Хранить в холодильнике.

Поскольку кофе имеет красящий пигмент, хорошо подойдет для брюнеток в качестве ополаскивания для волос. Также он способствует восстановлению и росту, избавлению от перхоти. Залейте гущу кипятком, остудите и используйте при каждом мытье головы, нанося на чистые волосы.

1. *Троица: флора, фауна и кофе*

Любителям посидеть на грядках, выращивая овощи, фрукты и цветочки – кофейная гуща будет прекрасным органическим удобрением. Для насекомых и домашних животных кофе является отпугивающим средством из-за запаха и наличия кислотности. Его применение против вредителей поможет сохранить сад в идеальном состоянии.

Если в день посева смешать семена с остатками кофе, то это ускорит рост созревания плода. Корнеплоды будет чистыми, неповрежденными муравьями, сладкими и питательными.

*3. Кофейная золушка*

Из спитого кофе можно получить прекрасное средство по устранению неприятных запахов. После приготовления блюд с использованием пахучих продуктов, протрите посуду кофейной гущей, и запах исчезнет. Насыпав в стакан сухую гущу и спрятав ее в холодильнике, можно забыть о смешивании запахов продуктов. Разложив ее в тряпичных мешочках в шкафу среди одежды и постельного белья, почувствуете приятный аромат, доносящийся со всех полок.

Справиться с жирными пятнами спитый кофе поможет не хуже, чем другие чистящие порошки. Кроме того, это отличное средство для мытья стеклянной посуды и чистки украшений.

 Практическое **применение кофе нашлось и в кулинарии. Его используют как при приготовлении маринадов для мяса, так и для придания аромата выпечке, десертам, и, даже, варенью.**

Извлекайте пользу из всего.

Хорошего дня.