

Le vinaigre et ses bienfaits : (acetum)

Fortifiant magique aux mille et une recettes, le vinaigre est obtenu par transformation de l'alcool en acide acétique et ce depuis la nuit des temps à partir d'un vin de raisin, d'un cidre ou d'une bière. Le vinaigre est le premier acide fabriqué naturellement par l'homme. Il est riche en substances aromatiques, en potassium, calcium, soufre, sodium, fluor, ...
Après stabilisation, sa conservation est illimitée.

Utilités reconnues : Utilisé pour;

avoir une meilleure mémoire, soulager les maux de gorge, chasser un rhume, avoir meilleur mine, conserver une chevelure abondante, soulager l'asthme, nettoyer les mains sales, garder une peau souple et radieuse, soulager les malaises causés par les varices, soulager les maux de tête, faire disparaître le hoquet, calmer un estomac chagriné, calmer les muscles fatigués, guérir les maux d'oreilles, guérir les plaies infectieuses, atténuer les sensations de brûlures, faciliter la digestion, maigrir efficacement, ...

Sans oublier les utilités dans le ménage pour ;

raviver les éponges, nettoyer l'aluminium, le cuivre, l'étain, désodoriser les éclaboussures dans le micro onde, supprimer les traces de calcaire, désinfecter les jouets des enfants, supprimer tout excès de savon dans les eaux de rinçage, réduire l'électricité statique des objets, faire un bon savon pour astiquer les selles de cuir, ramollir les pinceaux durcis de couleur, ramollir les vieilles colles à bois, dégraisser l'eau de vaisselle, enlever les taches d'encre sur les vêtements, décrocher le chewing-gum, nettoyer les brosses à cheveux, ...

Enfin si vous préférez le consommer en cuisine, il s'accommode bien sur les légumes crus ou cuits, les viandes crues et grillées, les poissons, les volailles et surtout sous forme multiple en assaisonnement des salades.

Voici quelques vinaigres que nous fabriquons et qui restent disponibles toutes l'années en fonction des stock. Sachez que pour les fabriquer il faut bien un an.

Framboise : utilisés dans les salades aux petits lardons, salade magret fumé, gibiers.

Romarin : fleur du souvenir, plein de bienfaits pour traiter les maladies mentales. Il améliore le fonctionnement du cerveau et de la mémoire, soulage les maux de tête dus au stress et les vertiges. Utilisé sur les salades, tomates, viandes grillées et rôtis comme agneau et poisson.

Thym : complément à merveille les plats de viande et les attendrit en les parfumant. Appliqué sur le corps, il empêche la croissance des mycoses. Utilisé sur les viandes rouges.

Sarriette : Plante méditerranéenne à la saveur poivrée fort appréciée par les romains qui la cultivait près des ruches dans l'espoir de récolter un miel aux vertus aphrodisiaques. Utilisé sur les viandes rouges, l'agneau, les salades, la salade liégeoise et les haricots. Il permet de soulager les piqûres de guêpes.

Estragon : utilisé sur les volailles, les viandes blanches et les œufs. Il est utilisé dans la préparation de nombreuses sauces (béarnaise, hollandaise, sauce pour les poissons).

A la lavande : utilisé en salade quelques gouttes suffisent.

A l'ail des ours : utilisés en salades. Plus digeste que l'ail classic.

Référence bibliographique :

« Le livre du vinaigre » Emily Thacker Edition Reuille (Versoix).
« Le panier d'herbe » Edition Soline

dernière mise à jour 1/1/2015