



## ÉLIXIR de VIOLETTA

Vous vous rappelez sûrement l' héroïne de Traviata et bien mon petit doigt m'a dit que Violetta aimait beaucoup cet « élixir » importé d'Italie dans les bagages de Verdi lorsqu'il venait en France . C'est sûrement une légende ... mais elle est belle . Et comme j'en connais la formule magique, je la partage avec vous

La violette ne fleurit qu'au printemps . Il faut toujours respecter la saisonnalité des produits car vous profiterez ainsi de tous les parfums, de tous les sucres d'une plante au maximum de sa forme .

### INGRÉDIENTS :

#### version toilette

des violettes du jardin  
vinaigre d'alcool blanc

alcool pure ou gnôle nature

#### version sirop pour la toux

des violettes du jardin  
vinaigre d'alcool blanc  
un peu de **votre** sirop de cassis à vous

alcool pure ou gnôle nature  
sucre de canne

un peu de **votre** sirop de framboise à vous

#### version liqueur

des violettes du jardin  
vinaigre d'alcool blanc  
un peu de **votre** sirop de cassis à vous

alcool pure ou gnôle nature

un peu de **votre** sirop de framboise à vous

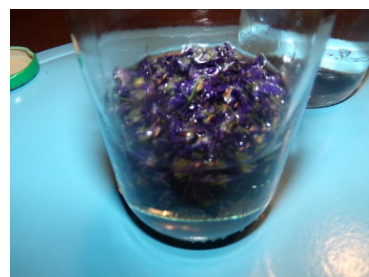
### MÉTHODE :

#### BASE



Sélectionnez les fleurs de violettes bien parfumées et faites les bien sécher : vous constaterez qu'elles ont gardées tout leur parfum ... donc toutes leurs essences utiles .

Mettez-les dans un flacon bien fermé avec un mélange à parts égales de gnôle nature (c'est préférable) + vinaigre d'alcool blanc



Laissez macérer entre dix et quinze jours : le « jus » prend une couleur bleue puis mauve .

Les fleurs se décolorent mais ce n'est pas grave : toutes leurs essences passent dans votre liquide. Posez un entonnoir garni d'un filtre en papier (type les anciens filtre à café de mamy)



Les fleurs blanches deviennent crème après leur séjour dans l'alcool : c'est normal  
Pressez bien à la fin pour bien récupérer



attention à parfaitement filtrer l'alcoolat  
le papier ne doit pas se percer pour que l'alcoolat soit très clair



n'oubliez pas la prise d'air entre l'entonnoir et le goulot pour que le liquide coule facilement

Vous filtrez et "récupérer" soigneusement les sucres. **C'est "l'extrait"**, qui va vous servir pour toutes les autres préparations

**T.S.V.P >>>**

N B : Vous pouvez garder votre filtrat dans une bouteille bien fermée, au frais et au “noir” et ne l'utiliser qu'au fur et à mesure des besoins

## UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE L'EXTRAIT

### version toilette

Utilisez votre extrait «l'extrait» directement sur un coton tige pour tamponner

1/ une de ces micro-brulures que vous a fait une projection d'huile lors d'une cuisson: ça apaise tout de suite et vous n'aurez pas de trace . Certes, c'est joli les éphélides ... mais les naturelles !

2/ un bouton bien rouge qui a fleuri sur votre nez ... et que, avouez-le, vous avez soigneusement «préssouillé» ... Même technique et non seulement ça va l'aider à guérir et se dessécher mais en plus il vous «taquinera» beaucoup moins ...

3/ mélangé dans un lait de toilette «maison» (ou de qualité) il permet de nettoyer les peaux grasses sans les «encrasser» et donne une jolie douceur comme lait pour le corps ... surtout après une épilation !!!

### version sirop pour la toux

Faites chauffer votre sirop de cassis (2/3) + votre sirop de framboise (1/3) + 1 c.à café de sucre pour 1/4 de litre de mélange. Lorsque le sucre est bien fondu, après un tour de bouillon, versez votre extrait (un verre à liqueur par quart de litre) en tournant sans arrêt. Versez dans des petits flacons stériles et visez vite le bouchon. Maintenez-les tête en bas jusqu'à refroidissement. Tenus au frais et au noir, ces sirops se conserveront un an ... jusqu'à votre prochaine fabrication !

### version liqueur

Portez à ébullition 1/3 de votre sirop de cassis + 1/3 votre sirop de framboise. Mélangez avec 1/3 de votre extrait. Ajoutez quelques gouttes de Curaçao... pour le « fun » et une jolie couleur mauve franc . Versez aussitôt dans des petits flacons stériles et bouchonnez avec des vrais bouchons de liège . Mettez dormir vos flacons couchés dans une cave ... ou un « ricantou frais » quelques mois,

2 usages :

En liqueur classique dans un petit verre de grand-mère (on en trouve facilement chez un brocanteur ou dans n'importe quel vide- grenier). Et pour un « café-gourmand » coiffez votre liqueur d'un petit chapeau de Chantilly parfumée de votre liqueur !

Dans un « cocktail » léger avec du jus de poire fouetté avec du « lait de souchet ». Vous vous rappelez [« l'orchata » mode LVC](#) (dans la fiche lait et sablés de chuffa)

## **NOTES TECHNIQUES:**

(note 1) Trouvez de l'alcool pur \*\*\* et de la vraie gnôle des « anciens » est de plus en plus difficile car malheureusement des “drogués” (et les lois fiscales et leurs taxes !) rendent introuvables de bonnes alcools neutres et de qualité

\*\*\* Il vous faut un bon alcool PUR aussi pur que possible. Il existe encore parfois des “gnôles” de pays chez des “vieux” qui vous donneront un peu de leurs réserves. Dans quelques vieilles “caves” il reste quelques flacons d'alcool pour fruits: pas tout à fait aussi fort mais qui ira parfaitement bien. Sinon, voyez avec  **votre**  pharmacien qui pourra parfois vous vendre un flacon d'alcool pur non dénaturé : aaaaaaaaaattention hyper fort à couper » d'un peu d'eau pure

Si vous n'en trouvez pas n'en faites pas : vous perdriez et votre temps, et votre argent et vous seriez déçu du résultat . Surtout ne vous dites pas d'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A car cette fois **CAMARCPA**

## **NOTES DIÉTÉTIQUES :**

Pour l'extrait de toilette pour tout le monde sans problème .

Pour les « boissons » c'est presque pour tout le monde ... sauf pour les allergiques à l'alcool bien sûr !

Dans le cas du sirop, de très petites doses pour les enfants un peu grands : une cuillère à moka suffit largement pour être efficace

Pour les “sans sucre” ?? L'ajout de sirop de sucre dans les sirops et liqueurs leur est formellement **interdit !**

**T.S.V.P >>>**

Inversement si vous “coupez” l’alcoolat avec un “faux sucre” type Sucaryl ou avec de la stévia (attention la stévia ajoute une odeur de réglisse et contient de l’acide glycyrrhizique interdit avec certains médicaments en particulier chez les cardiaques ), vous fabriquerez des “presque liqueurs” mais attention il y aura beaucoup d’alcool pur !!! ... a utiliser à doses... homéopathiques ... et pas avec les enfants !

## ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

Des numéros de secours ? le 06.18.42.92.03 OU 06.86.98.40.40 ET bien sûr un mail à : [la.vieille.chouette@wanadoofr](mailto:la.vieille.chouette@wanadoofr)



Dans le balconnet de ma glacière je laisse les différents « ingrédients » , ainsi que l’extrait et l’élixir se reposer quelques jours .

L’extrait, lui sera « clair dès le début mais « l’élixir de Violette », lui demandera peut-être une autre filtration lorsqu’il sera « reposé » . Si le « sirop » est lui un peu trouble ce ne sera pas un problème : ce ne seront que d’infimes particules de chair des jus de fruits utilisés

**NB :** Gardez vos « jus de fruits » au frais jusqu’à leur boisson (ou utilisation rapide en cuisine) car une fois les flacons ouverts, vos jus ne se conserveront pas plus que des jus frais !