



## VINAIGRES ET VINAIGRES

Vous pourriez trouver chez un bon caviste du vinaigre de vin et c'est ce que je vous conseille si vous n'avez pas encore de vinaigrier , de vous en offrir ... ou de vous en faire offrir un !!.



Le mien m'a été offert par mon professeur de grès à La Borne , un village de potier de mon pays.

Il a été cuit dans la dernière "baleine", ce four géant qui englobait pendant des jours toute la production de X... mois .

Je ne vous dis pas l'appréhension ... et la joie lorsque sortait une pièce magnifique,.. voir aussi la peine ... Car parfois une pièce somptueuse qui avait demandé des jours et des jours de travail n'avait pas survécu au feu, tordue (moindre mal), fendue ou carrément cassée...

Bon d'accord ça ne concerne pas le vinaigre me direz-vous . ET, que si, car le mien fait, depuis mon mariage (presque 55 ans) un délicieux vinaigre avec la "mère" donnée par Toinette, ma grand-mère à cette époque.

Je reconnais le talent du vieux hibou qui l'alimente avec délicatesse et soin de bons crus lorsque j'en ai soutiré pour ma cuisine . Il a ainsi a permis à ma « mère » de bien se conserver si longtemps en parfait état

En fait Le «vinaigre», même dit «d'alcool» ne contient pas d'alcool mais de l'acide acétique. Le degré indiqué sur le vinaigre est la mesure de cette acidité et non la mesure d'une certaine proportion d'alcool. La teneur en alcool résiduel est de 0.5% et ne dépasse pas les 1% maximum dans le commerce . Je sais cela peut déjà poser un problème pour les allergiques mais vous connaissez vos produits ... testez et oubliez à la moindre réaction

Je vous l'avais déjà dit, **ne pas jeter les fonds de bouteilles** lorsque vos visiteurs sont partis : vous avez là le meilleur produit possible pour fabriquer un bon vinaigre ... puisque je suppose, vous offrez à vos convives le meilleur de votre cave, voir de votre caviste habituel !!

Il n'y a pas de miracle avec de la «bibine» vous ferez du mauvais vinaigre. Tandis qu'avec vos bons vins, vous aurez du vinaigre d'exception. Et si ne ne m'y connais pas en vin (et pour cause vous la savez je suis allergique à l'alcool), en revanche, à dose idoine, le vinaigre est un délice en cuisine

\*\*\*\*\*

Pour avoir toujours sous la main un excellent vinaigre, trouvez-vous un vinaigrier classique: c'est très pratique pour sous-tirer le vinaigre .

Sinon 2 solutions

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

## Sinon 2 solutions vous dis-je

- Très bricoleur vous percerez un pot de grès et le munirez d'un robinet vigneron dans le bas de votre pot . Le perçage est délicat : Collez de sparadrah tout le tour de votre futur trou. Calez le pot solidement après l'avoir entouré de linges pour amortir les vibrations . Vous agrandirez petit à petit par la suite votre trou avec un foret de ponçage rotatif jusqu'à un trou rond parfait .

N'oubliez pas de faire tremper le bouchon de votre « canèla » (robinet) pour qu'il fasse bien joint lorsque vous le mettrez en place

- Sinon ? comme un de mes amis utilisez un pot graissier neuf et son couvercle. Il écarte doucement "la mère" pour puiser sur le côté son vinaigre avec une "pompe" dont l'embout est bien stérile

Vous pourrez aussi voir avec un petit tube souple (bien sûr stérile lui aussi) dont vous vous servirez pour «siphoner» votre vinaigre en utilisant le principe des vases communicants.

\*\*\*\*\*

## UN PEU DE THEORIE

Le vinaigre est obtenu par la fermentation acétique : l'alcool du vin (voir de diverses boissons alcoolisées) est transformé en acide acétique par une bactérie "Acétobacter" avec l'oxygène de l'air au cours d'une «oxydo-réduction» microbiologique **aérobic**. D'où l'importance de glisser un linge entre votre vinaigrier et son couvercle : pas de poussières "étrangères" mais une arrivée d'air filtré . Notre "Acétobacter" est une chimiste de première force .

Il transforme l'alcool + l'oxygène en acide + eau. Vous voulez faire savant dans les salons??? Parlez de Pasteur (1822-1895) qui décrivit scientifiquement ce processus dès 1856.

L'air dégagé vous dites : - «c'est simple :  $C_2H_5OH + O_2 = CH_3COOH + H_2O$ »! Ça fait classe non ??

\*\*\*\*\*

Revenons aux choses "pratiques" . En effet, il va vous falloir "amorcer" votre vinaigrier

Il vous faudra préparer un peu de vin jeune, de producteur NON TRAITÉ . C'est facile à vérifier : un petit peu au fond d'une soucoupe, sous une cloche de tissus pour éviter les insectes . Et en un rien de temps il va «virer», devenir acide .

Parfait c'est avec lui que vous «démarerez» votre vinaigre ...

Dans votre nouveau vinaigrier mettez un fond de vin « testé » + le même volume de vin de l'ancien vinaigrier.

Installez votre vinaigrier **sur l'étagère d'où il ne bougera plus**

\*\*\*\*\* « LA MÈRE »\*\*\*\*\*

Renseignez-vous un peu autour de vous pour trouver quelqu'un qui a **une «mère»** l'élément indispensable pour démarrer votre vinaigrier et en poursuivre la production dans le temps

Vous allez utiliser un morceau de cette "mère" que vous aura offert ce "vrai" ami car c'est cette "mère" qui va "fabriquer" votre vinaigre . Ce gros champignon plat comme un béret tombé dans la boue, ne supporte pas qu'on le bouscule . Aussi lorsque votre ami (ou vous plus tard lorsque vous partagerez avec un autre ami) ne touchez pas la mère qu'avec des outils soigneusement stérilisés à la flamme .

Ou- **mieux encore** lavez vous bien les mains et rinchez-les soigneusement avec de l'eau non traitée : eau de puits ou pour une fois avec une eau minérale (Vittel ou Volvic c'est indifférent!!) .

Mais pas d'eau du robinet qui risque de contenir des produits fongicides . Ils tueraient votre « mère » aussi sûrement que l'arsenic votre maman !

DONC

T.S.V.P --->>

« Déchirez » délicatement un morceau tout en maintenant la « mère » à la surface : il lui faut « flotter » pour respirer .

Refermez aussitôt le linge et le couvercle de l'ancien vinaigrier et laissez le tout « dormir » sans la toucher quelques temps : il faut que la « mère amputée » puisse « cicatriser » . En effet, sachez-le si elle est maltraitée la « mère » meurt : elle « se noie » et vous pouvez la jeter .... Il ne vous restera plus qu'à soutirer au plus vite le vinaigrier avant que le vinaigre ne devienne inutilisable, que dis-je même aussi mauvais qu'il n'était bon : il « vire », il « pique »

#### MAIS

Si l'opération est bien faite, la vieille « mère » referra un excellent produit et votre ami pourra reprendre ses prélèvements sans problème

#### POUR VOUS

Déposez **délicatement** le morceau prélevé aussi vite que possible à la surface de votre mélange de vin et vinaigre préparé . Refermez la toile puis posez le couvercle

Et là attendez ...

un temps assez long pour que votre petite « nouvelle » s'habitue, et espérez qu'elle veuille bien s'acclimater chez vous . Laissez-là quelques jours tranquille pour qu'elle prenne ses aises dans son nouvel environnement . Dans une quinzaine de jour vous vérifierez.Vous goûtez .

Ce n'est plus du vin mais ça devient nettement acide . Ç'est gagné !!

Attendez avant de "recharger" en vin, manoeuvre que vous referez petit à petit, bien sûr avec des restes de ces bons vins partagés avec les amis que vous n'aviez pas terminés.

Dès que vous verrez que votre vinaigre a un goût stabilisé,vous pourrez commencer vos prélèvements au fur et à mesure des remplissages

#### MAIS

Il n'y a pas de miracle: plus vos apports de vins seront bons (indifféremment toutefois, blanc ou rouges, voir même vins doux) meilleur sera votre vinaigre .

Bien entendu il est nécessaire, même si vous avez un robinet, de changer la toile , votre « filtre » à air : votre « mère » a besoin de respirer de l'air propre !

P.S : Pensez à mettre un petit «potiot» dessous «la canèla»: il vous permettra de vérifier si le robinet est bien fermé ... et de ne pas en perdre



#### UTILISATIONS

Lorsque votre vinaigre sera «à point», vous pourrez l'utiliser de mille façons

Bien sûr vous utiliserez dans [vos sauces](#) traditionnelles ou classiques :

Vinaigrette, mayonnaise, sauce moutarde, escabèche, sauce poivrade, sauce gribiche, sauce ravigote, sauce grand veneur, beurre noir, sauce mignonnette, sauce Robert, sauce poulette, sauce lyonnaise, pissalat (ou pissalat mode LVC), sauce « pauvre homme », etc.

Mais aussi pour toutes les sauces froides légères de LVC , des «vinaigrettes» goûteuses et forcément exceptionnelles car un bon vinaigre donnera un parfum unique à votre accompagnement

T.S.V.P --->

Pour des court-bouillons exceptionnels, sortez votre bon vinaigre bien sûr

Dans le bouillon de cuisson des poissons ajoutez au bouquet garni du vinaigre en lieu et place du citron . Idem pour les coquillage ou les crustacés : il sera tout aussi génial.

Pour une daube improvisée vous n'avez plus de vin ?? Mettez quelques carrés de sucre dans du vinaigre que vous additionnez plus ou moins de « boullon », d'eau, voir d'un jus de fruit fonction de la viande cuisinée. Vous serez agréablement surpris (e) par le résultat

Une viande sent "fort" au sortir d'un emballage (le mouton très souvent) et qu'elle est fraîche évidemment, ce n'est pas un problème : rincez-la avec du vinaigre et sécher-la et tout va bien Et vous l'utilisez sans problème.

Une viande congelée dégèlera plus rapidement si vous la passez à l'eau vinaigrée tiédie .

Pour les « vinaigrettes » de LVC , [voyez bidules pratiques lettre V](#) ainsi que les diverses huiles parfumées .

Bien sûr il fera merveille pour tous vos aulx , [câpres de Cochise](#) , [cornichons a môa](#), courgettes, échalote, tomates et autres au vinaigre voir les diverses recettes de LVC au vinaigre .

N.B : Je vous rappelle que lorsque vous finissez d'utiliser vos légumes et fruits au vinaigre , vous pourrez vous servir du vinaigre qui sera ainsi aromatisé pour des sauces savoureuses . Il peut se faire qu'il vous faille ajouter un peu de sucre (ou de faux sucre) car il est souvent très fort.

Pour un vinaigre de vin "presque" balsamique en urgence ??Un truc : de votre vinaigre et un peu de sirop (de qualité, donc du vôtre) de fruits rouges ou de cassis , selon le plat mais ne le dites pas... !!

J'oubliais, vous n'avez plus de vinaigre de vin, vous avez tout utilisé celui de votre vinaigrier ?? Faites bouillir jusqu'à épaississement du vin (bon): vous serez surpris car il vous faudra même peut-être le sucrer pour diminuer l'acidité !!!

Et puis il y a les utilisations moins culinaires mais qui peuvent vous être bien utiles :

Pour désodoriser un emballage plastique alimentaire : faites-y séjourner une nuit un sucre imbibé de vinaigre . En plus, il sera assaini pour son usage ultérieur.

Pour enlever les odeurs d'eau de javel sur les mains, à défaut de verjus, les frictionner avec du vinaigre + du sucre en poudre, puis rincer à l'eau chaude.

Pour vous débarrasser des odeurs de cuisson de poisson et d'oignon dans une pièce, faites bouillir de l'eau contenant quelques cuillerées à thé de vinaigre (avec des clous de girofle en plus, ça sent encore meilleur) : cette vapeur « absorbe » les odeurs.

Pensez aussi au «vinaigre de toilette» des anciens, je vous remettrai au plus tôt ma recette car arrivent fleurs et fruits qui nous seront si utiles, voir indispensables

Qu'est-ce donc que ce [VINAIGRE DES 4 VOLEURS](#) [Vinaigre de quatre panâires o de 4 Volurs](#) dites "binère dès kattré panâirès ou bolurs" ? C'est LA panacée universelle depuis le Moyen âge dans notre Occitanie. Preuve de son efficacité ? Le vinaigre des quatre voleurs fut reconnu en pharmacologie et inscrit au codex dès 1748. Ce vinaigre médicinal fut longtemps vendu en pharmacie comme antiseptique naturel.

et voyez la fiche [au mot dans bidules pratiques](#)

Et pensez que certains vinaigres ont acquis une réputation et sont souvent l'emblème culinaire des lieux d'où ils proviennent

T.S.V.P -->>

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou [la.vieille.chouette@wanadoo.fr](mailto:la.vieille.chouette@wanadoo.fr)

par exemple: vinaigre d'Orléans, vinaigre de Reims, vinaigre de Xérès, vinaigre de Bordeaux, vinaigre de Porto, vinaigre de Beaune, vinaigre de Banyuls : leurs qualités sont liées aux vins dont ils sont issus

De même pensez aux divers «vieux» vinaigres : type balsamique de Modène

Tous ils sont produits avec de bons produits de base ET DU TEMPS donc soyez patients et vous aurez des « crus » exceptionnels ...

Et à propos de « crus », ne mettez pas votre vinaigrier dans la cave à vins . Je ne vous en donnerais pas par contre la raison scientifique mais mes grands parents me l'ont tous dit : alors je le partage avec vous :

NON SEULEMENT ÇA FAIT TOURNER LE VIN DES TONNEAUX  
MAIS MÊME DES VINS BOUCHONNÉS DISAIENT LES ANCIENS

## NOTES DIÉTÉTIQUES

Sauf pour les personnes qui ont des problèmes d'acidité gastrique , je pense que, «sans sel », «sans gluten», «sans sucre» et «sans gras» pourront tous se régaler

et pour une fois je transforme ma formule :

**ON FÉ CA KOI KON VEU, AVÉ CA KOI KON A FÉ!**

**Vous avez cassé votre canèla ??**

**RÉPARATION**

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

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

## RÉPARATION DE LA « CANÈLA TRENCAT »

### DU ROBINET CASSÉ

Voilà une idée qui vous permettra de « sauver les meubles » !

Je voulais faire de la « potion du diable » pour mon « vieux hibou » et j'ai voulu soutirer du vinaigre . Pour plus de commodité car mon étagère à vinaigrier est trop haute , mon vinaigrier était bien posé au bord de la table et ma bouteille sous la « canèla » ( le robinet) avec son entonnoir .

Mon robinet était bien vieux lui aussi et il s'est cassé ! Ne vous affolez pas

En tout premier lieu soutirez dans la bouteille qui était prête le maximum de vinaigre. Vous calerez à la fin le vinaigrier sur votre table pour que le niveau du vinaigre soit inférieur au trou . Il ne coule plus T.V.B !

Préparer la parade

Sortez de votre tiroir de réserve, un bouchon de champagne . Vous allez avec un cutter enlever une partie du bout du bouchon qui a regonflé depuis qu'il est sorti de la bouteille .



Vous en enlevez le minimum du « bout » : il vous reste une partie plus large avant la boule du bout . Vous poncez le bouchon en round avec une lime à ongles . Rincez-le . Vous le rentrez en force dans le trou du vinaigrier en « vissant » pour arriver à l'enfoncer jusqu'à la partie élargie .

Ça force ? C'est fait .

Relevez votre vinaigrier et remettez du vinaigre précédemment soutiré TOUT DOUCEMENT.



Posez un papier blanc épais sous la canèla . Pas de traces au bout d'une heure ?? C'est réparé en attendant de trouver un autre robinet chez un « robinetaire » qualifié !!

**ON FÉ CA KOI KON PEU, AVÉ CA KOI KON A !**