

Côté jardin... et, aujourd'hui, côté cuisine...

écrit par Anne Lauwaert | 19 novembre 2023





Côté jardin... et, aujourd'hui, côté cuisine...

Ma mère, en bonne paysanne disait: «*Tu as acheté cela? Tu l'as payé... Alors, pourquoi le jeter?»*...

En effet, pourquoi jeter ce qu'on peut recycler?

Les fêtes approchent, mais ça vaut pendant toute l'année: récupérez vos fonds de bouteilles et fonds de verres... pourquoi faire? **Ben après le vin, vient le vin aigre, pardi!**

Le vinaigre c'est encore un miracle de la nature. Vous laissez littéralement tourner du vin au vinaigre... Le vinaigre c'est magique: vous pouvez l'employer en cuisine, mais c'est aussi un excellent produit de nettoyage et de désinfection.

Il y a le vinaigre chimique, fabriqué en fabrique et le

vinaigre naturel fabriqué avec du vrai vin. Comment ça marche?

Vous prenez un grand récipient, photo 1 – vous y versez vos fonds de bouteilles et fonds de verres ou bien une bouteille de vin qui ne vous plaît pas et puis la nature travaille pour vous: les bactéries se mettent au boulot, elles forment une «couverture» photo 2 – qui flotte dans le liquide et qui est «la mère du vinaigre» et c'est aussi simple que ça.

Quel récipient? Moi j'ai été séduite par un joli vinaigrier, mais ce n'est pas l'idéal car le tuyau du petit robinet se bouche. Prenez un grand bocal ou une dame jeanne à goulot large, ils feront fort bien l'affaire. Ensuite il faut donner du temps au temps et, encore une fois, laissez la nature travailler pour vous...

Sur Internet vous trouverez toutes les explications par exemple [sur https://www.tompress.com/A-10001263-conseils-pour-faire-son-vinaigre-maison.aspx#:~:](https://www.tompress.com/A-10001263-conseils-pour-faire-son-vinaigre-maison.aspx#:~:)

Autre aspect: les Cassandres nous annoncent des temps durs... eh bien, soyons survivalistes:

<https://ripostelaique.com/ma-petite-minute-survivaliste-lisez-et-ecoutez-piero-san-giorgio.html>

Pour moi « survivaliste » = optimiste !

Là votre vinaigrier va devenir multifonctionnel: cuisine, hygiène, médecine et, au lieu de stocker des bouteilles de vinaigre industriel, ayez votre petite source naturelle qui ne s'épuise jamais : il suffit de continuer à y ajouter vos récups de vin.

Entre nous: s'il faut stocker des bouteilles, stockons-en de bon vin au lieu de vin aigre...□

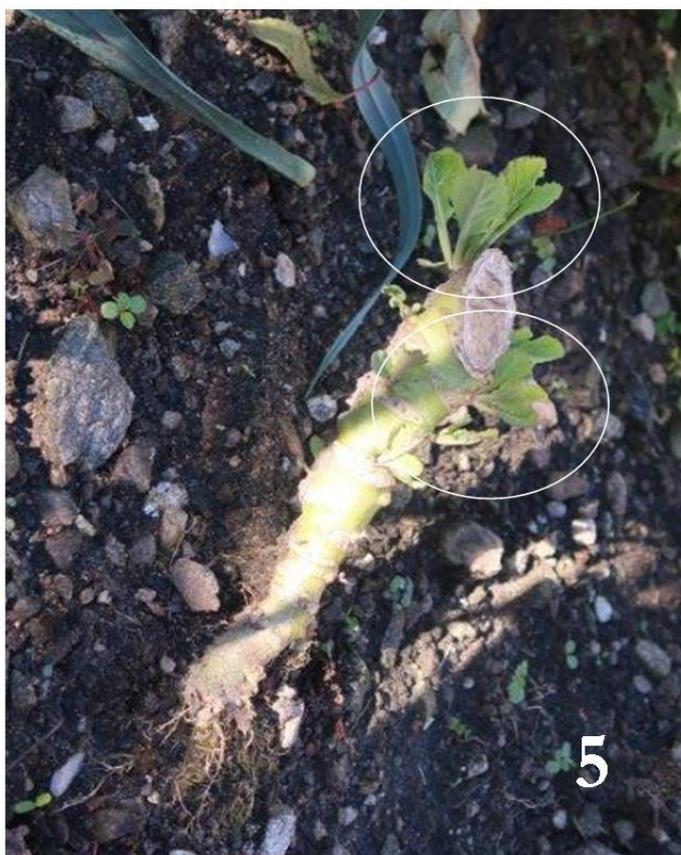
Vous allez encore me dire «oui, mais moi, j'habite dans un

monolocal, j'ai pas la place...»

Et comme à chaque fois je vous répondrai: «il vaut mieux une vieille baraque à la campagne où vous avez de la place pour établir un lieu de survie autonome et où vous avez la place pour les systèmes D (D comme débrouille) peut-être sans chauffage central mais avec potager, peut-être sans lave vaisselle, mais avec machine à coudre... etc.»

Soyez pra(gma)tiques avant tout!

Tant que nous y sommes, passons au jardin.



Sur la photo 3 tous ces petits points verts sont des petites

feuilles: nous avons laissé une salade (feuille de chêne) monter en fleur et semer, elle a semé et tout ça c'est des bébés salades...

Photo 4 et 5: j'ai coupé deux choux et laissé leur racine sur place, eh bien, elles repoussent!

Je ne dis pas que vous allez nourrir une famille de 4 personnes avec des repousses de racines de choux, je dis que beaucoup de petits trucs finissent par remplir une assiette... gratuitement... et bio, pure nature...

Allez ! courage ! Comme dit Xavier Moreau : « *On les aura !* » et comme dit Charles Sannat : « *Il est déjà trop tard, mais tout n'est pas perdu.* » et comme disait mon ami Guillaume le Taciturne : « *Je maintiendrai !* »

Suite au prochain numéro

Anne Lauwaert 18.XI.23