

Fichier:Boissons fermentes - K fir kombucha et vinaigres vinaigre vin.png

LE VINAIGRE À L'ANCIENNE

si votre mère vient de voyager, laissez lui reprendre ses esprits en l'installant dans un bol avec un petit verre de vin. Couvrez avec une soucoupe



Après une semaine, transvasez dans un bocal plus grand

Ajoutez du vin, la mère va se développer à la surface.

Mettez le bocal à l'abri de la lumière



Ne remplissez pas à plus de 2/3 du récipient.

laissez la mère agir tranquillement. Votre vinaigre sera prêt dans 2 mois.

Ga vaut la peine d'avoir un vrai vinaigrier (merci Pauline*)



Taille de cet aperçu : 333 × 599 pixels.

Fichier d'origine (460 × 828 pixels, taille du fichier : 69 Kio, type MIME : image/png)

Boissons_fermentes_-_K_fir_kombucha_et_vinaigres_vinaigre_vin

Historique du fichier

Cliquer sur une date et heure pour voir le fichier tel qu'il était à ce moment-là.

	Date et heure	Vignette	Dimensions	Utilisateur	Commentaire
actuel	23 février 2022 à 15:49		460 × 828 (69 Kio)	Alice Martin-Demolon (discussion contributions)	Boissons_fermentes_-_K_fir_kombucha_et_vinaigres_vinaigre_vin

Vous ne pouvez pas remplacer ce fichier.

Utilisation du fichier

La page suivante utilise ce fichier :

Boissons fermentées - Kéfir, kombucha et vinaigres

Métadonnées

Ce fichier contient des informations supplémentaires, probablement ajoutées par l'appareil photo numérique ou le numériseur utilisé pour le créer. Si le fichier a été modifié depuis son état original, certains détails peuvent ne pas refléter entièrement l'image modifiée.

Logiciel utilisé	Adobe ImageReady
------------------	------------------

