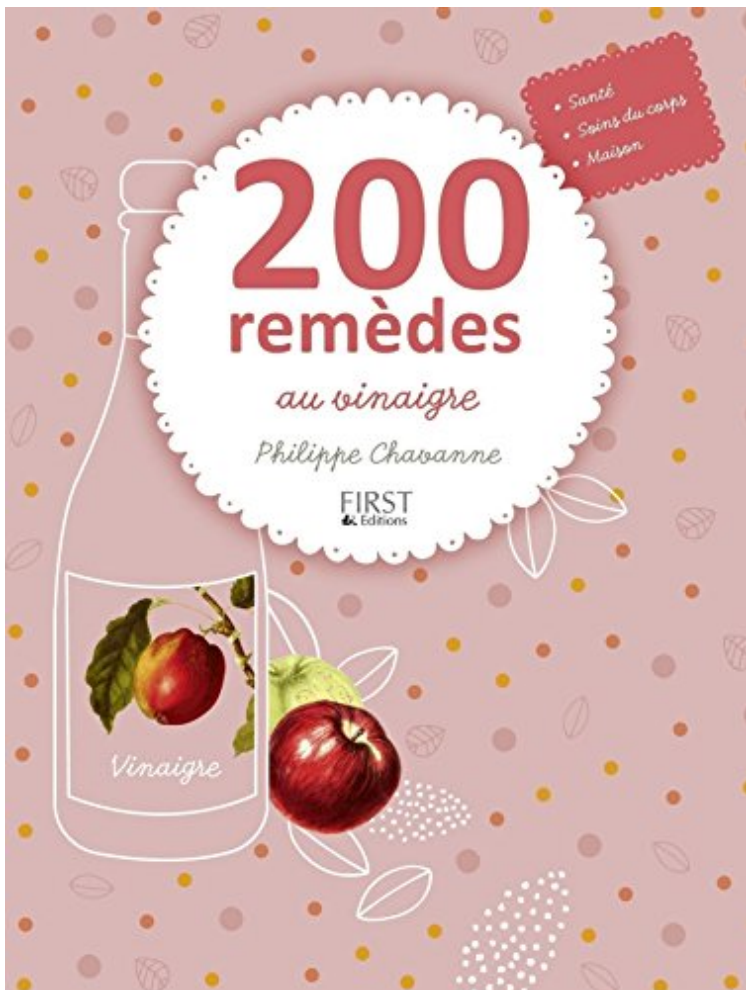


(Mobile pdf) File size: 60.Mb

200 remdes au vinaigre



Par Philippe CHAVANNE
*Download PDF | ePub | DOC |
audiobook | ebooks

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #93494 dans eBooksPubli le: 2011-04-07Sorti le: 2011-04-07Format: Ebook Kindle

(Mobile pdf) 200 remdes au vinaigre

Par Philippe CHAVANNE : 200 remdes au vinaigre before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised 200 remdes au vinaigre:

Download

Read Online

Description :

Prsentation de l'diteurLe rflexesant 100 % nature inspir de nos grands-mres ! Vous en avez assez des produits industriels ou chimiques pays au prix fort ? Vous voulez utiliser des produits sains comme votre mre ou votre grand-mre le faisaient ? Dcouvrez 200 remdes au vinaigre !Bon march, accessible pour tous, facile utiliser, sain : le vinaigre a tout pour plaire. Sant, beaut, hygine, maison... Ses utilisations sont multiples : le vinaigre a dj fait ses preuves !Contre les cheveux gras et les poux, pour laver les lunettes, avoir les dents blanches, nettoyer les tches de rouge lvres... Voici la solution vos petits soucis du quotidien !Exemples :Anmie : 1 verre d'eau tide, 1 cuil. caf de miel bio, 1 cuil. caf de vinaigre de cidrePour combattre l'anmie, voici un remde facile : une fois par jour, buvez un verre d'eau tide aditionne d'une cuillere caf de miel biologique et d'une autre cuillere caf de vinaigre de cidre. La vitamine B12 et l'acide folique de ce dernier combattront l'anmie. Ne buvez cependant pas plus d'un verre par jour.Pieds gonfls : eau froide, vinaigreVous avez beaucoup march et vous avez les pieds gonfls ? Offrez-leur un bain l'eau froide vinaigre qui va grandement les soulager... Et vous aussi !ExtraitSi, jusqu' prsent, vous vous imaginiez que le vinaigre

tait tout juste bon assaisonner certaines salades ou conserver cornichons et petits oignons, ce qui suit va très certainement vous surprendre. Et, plus que probablement, vous interpellera. Et vous séduira... Certes, le vinaigre est fort utile en cuisine. Mais ses usages, extraordinairement multiples et tout aussi intéressants, ne se limitent pas aux seuls fourneaux, loin de là ! Ce serait en effet oublier ou injustement passer sous silence le fait que le vinaigre est l'un des plus anciens remèdes thérapeutiques connus. Ou qu'il est depuis fort longtemps utilisé pour les soins de beauté, comme pour l'efficace entretien de la maison. Du vin aigre au vinaigre Pour commencer, partons d'une chose certaine et unanimement admise : comme le vin, le vinaigre possède des origines qui se perdent dans la nuit des temps. Le vin, tout d'abord... Pour les uns, c'est Noé qui, abandonnant sa chère arche, devint le tout premier viticulteur de l'histoire. Pour d'autres, par contre, l'art de la vigne et celui du vin sont plus étroitement associés aux dieux. Qu'il s'agisse de Dionysos pour les Grecs de l'Antiquité, de Bacchus pour les anciens Romains ou d'Osiris pour les Égyptiens du 10^e temps des pyramides. Égyptiens qui, on le sait de manière formelle, assuraient déjà une production vinicole trois quatre mille ans avant notre ère. Voilà donc pour le vin. Quant au vinaigre... Tout le monde semble d'accord pour admettre que le vinaigre est connu depuis cinq ou six mille ans. En cette lointaine époque, les hommes ont constaté une fermentation alcoolique, totalement imprévue et non contrôlée, de certains jus de fruits. Et que ceux-ci se sont alors transformés en boissons alcoolisées. Puis que celles-ci se sont ensuite transformées en... vins aigres. Autrement dit, en vinaigres. Le fruit du hasard Si le vinaigre fut pendant de très longues périodes issu d'une fermentation naturelle qui devait absolument tout au hasard (certains tonneaux de vin se piquaient sans que l'on sache alors pourquoi), la découverte des vertus et des possibilités liées au vin aigre est, elle aussi, le fruit du hasard le plus pur. D'une manière ou d'une autre, les hommes constatèrent que certains aliments stockés dans le vin aigre jouissaient d'une durée de conservation nettement plus longue que s'ils étaient remis dans des jarres ou laissés à l'air libre. Bonne nouvelle : ce mauvais vin trouvait enfin une utilité ! Il n'en fallait guère plus pour que les conserves au vinaigre apparaissent et connaissent un succès sans cesse croissant. Il n'en fallait pas plus, non plus, pour que, dans la foule, quelques premières préparations gourmandes à base de vinaigre apparaissent. Nous sommes alors une centaine d'années avant notre ère. Peu à peu, le processus naturel de fabrication du vinaigre fut d'abord compris, puis maîtrisé par les hommes. Le hasard perdit peu à peu son rôle prédominant, au profit d'une production plus réfléchie, maîtrisée et systématique. Le vinaigre, simple dérivé du vin, devenait alors un produit à part entière. Présentation de l'auteur Le réflexe santé 100 % nature inspiré de nos grands-mères ! Vous en avez assez des produits industriels ou chimiques payés au prix fort ? Vous voulez utiliser des produits sains comme votre mère ou votre grand-mère le faisaient ? Découvrez 200 remèdes au vinaigre ! Bon marché, accessible pour tous, facile à utiliser, sain : le vinaigre a tout pour plaire. Santé, beauté, hygiène, maison... Ses utilisations sont multiples : le vinaigre a déjà fait ses preuves ! Contre les cheveux gras et les poux, pour laver les lunettes, avoir les dents blanches, nettoyer les tâches de rousseur... Voici la solution à vos petits soucis du quotidien ! Exemples : Anémie : 1 verre d'eau tiède, 1 cuillère à café de miel bio, 1 cuillère à café de vinaigre de cidre Pour combattre l'anémie, voici un remède facile : une fois par jour, buvez un verre d'eau tiède additionné d'une cuillère à café de miel biologique et d'une autre cuillère à café de vinaigre de cidre. La vitamine B12 et l'acide folique de ce dernier combattent l'anémie. Ne buvez cependant pas plus d'un verre par jour. Pieds gonflés : eau froide, vinaigre Vous avez beaucoup marché et vous avez les pieds gonflés ? Offrez-leur un bain à l'eau froide vinaigrée qui va grandement les soulager... Et vous aussi !