

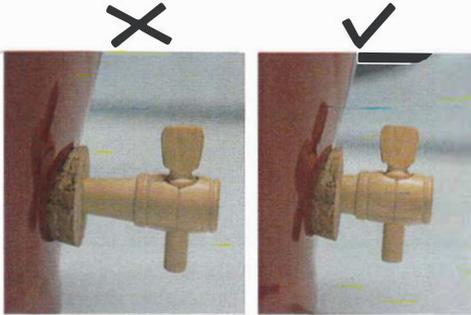
## FR Vinaigrier

Ce vinaigrier en grès vous permet de préparer votre propre vinaigre.

### Mode d'emploi :

Avant de démarrer la production de vinaigre, le vinaigrier doit être préparé:

**Bien insérer** le robinet fermé dans le bouchon



et mettre un bol ou récipient similaire au dessous du robinet et ensuite verser environ 1 litre d'eau dans le vinaigrier. L'étanchéité totale de l'ensemble sera graduellement obtenue, normalement dans 2 à 3 jours. Au moment où il n'y a plus de gouttes d'eau dans le robinet, votre vinaigrier sera prêt pour utilisation.

### Le vinaigre a l'ancienne

Parmi les nombreuses techniques de production du vinaigre à la maison, nous vous proposons une forme facile:

- Remplir 2/3 du vinaigrier avec une mixture de 75% de bon vin et 25% de bon vinaigre commercial.
- Maintenir le vinaigrier dans un endroit où la température est contrôlée entre 20 et 30 degrés, pendant 3 à 4 mois. Une pellicule gris commencera à se former au dessus, et le vin va progressivement se transformer en vinaigre.
- Goutez le vinaigre de temps en temps, et quand vous le trouvez bon, utilisez le robinet pour remplir une bonne bouteille, et ajoutez délicatement une quantité identique de bon vin.

Pour maintenir la qualité, essayez d'attendre environ 2 semaines avant de vous servir une autre fois.

Ce période initiale de 3 ou 4 mois pourra se réduire à 2 mois environ, si vous pouvez démarrer en utilisant du vinaigre artisanale, non pasteurisé.

Vous pouvez rajouter les fonds de bouteille de bon vin, mais ne remplissez plus de 3/4 du vinaigrier, car l'air est très important dans le processus.

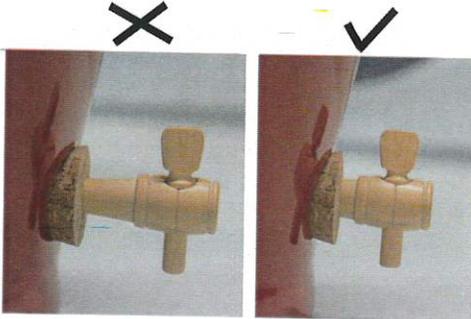
## EN Stoneware Vinegar Pot

This stoneware vinegar pot is the proper tool to make traditional "home-made vinegar"

### Use directions:

The wooden tap, being a natural product, needs a preparation before use:

- **Firmly** insert the closed tap in the cork



and pour some water in the pot and let it on the wooden stand for a couple of days, with a small bowl or dish under the tap.

During this period, the tap will absorb water, and some drops will appear on the bowl. When the tap stops dropping, the vinegar maker will be ready to start producing vinegar.

### Homemade Vinegar

There are some different techniques to make vinegar at home, each country and region having their special one.

This is a simple way:

- Fill the pot up to 2/3 with a mixture of 75% good wine and 25% commercial vinegar.
- Keep the pot on a room where the temperature ranges from 68°F to 86°F (20 to 30°C) for 3 to 4 months. A gray film will form on top of the mixture, and the wine will start changing into vinegar.
- When the vinegar is ready (taste it to find out), use the tap to pour some to a bottle, and add the same quantity of wine to the barrel, being careful not to disturb too much the gray film.
- To keep up the quality, after adding wine to the pot, wait for 2 weeks before taking more vinegar out.

The initial period of 3 to 4 months can be reduced to approximately 2 months, if the commercial vinegar is replaced by homemade vinegar (not pasteurized)

You can add your leftovers of good red wine, but don't allow the pot to fill more than  $\frac{3}{4}$  of its capacity, since the air is very important in the process.