

Ginger (Джинджифил)

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА ЗА
ПРОДУКТА



CPTG™

ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Популярна кухненска подправка, използвана в много ястия от цял свят и известна със своя топъл, земен аромат.
- Използвайте като заместител на сушен или пресен джинджифил в сладкиши като меденки и бисквити с джинджифил.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Извлечено от Мадагаскар, етеричното масло dōTERRA Ginger (Джинджифил) се добива от пряното коренище на растението джинджифил – подземното стъбло на растението, което излиза от системата от корени. Джинджифилът е използвана съставка в много азиатски ястия и има лютив ароматен вкус, когато се използва като кухненска подправка. В западната традиция джинджифилът най-често се използва в сладкиши като меденки и бисквити с джинджифил.

УПОТРЕБИ

- Използвайте една капка на мястото на цял джинджифил в сладки и солени рецепти.
- Маслото Ginger (Джинджифил) е много полезно за печива като бананов хляб и пайове.

ГОТВЕНЕ С GINGER (ДЖИНДЖИФИЛ)

Необходимо е много по-малко етерично масло, за да ароматизира храната Ви, отколкото сухите билки, подправки или други ароматизатори. Етеричните масла са много силни в сравнение с различните видове сухи билки или други овкусители, така че дори и най-малкото количество може да добави изключително силен вкус на ястието Ви. Когато използвате Ginger (Джинджифил) при готвене, най-добре е да използвате метода с клечка за зъби – потопете върха на чиста клечка за зъби в бутилката с етерично масло и разбъркайте съставките с клечката за зъби. След като разбъркате клечката за зъби наоколо в чинията, направете вкусов тест, за да видите дали искате да добавите повече от маслото или не.

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разрежено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Избягвайте контакт с очите и лигавиците.

