

# Ginger

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



CPTG™

## PRIMÆRE FORDELE

- Et populært krydderi i køkkenet, der anvendes i mange retter fra hele verden, og er kendt for dets varme, jordagtige aroma.
- Brug den som erstatning for tørret eller frisk ingefær i søde sager, såsom honningkager og brunkager.

## PRODUKTBESKRIVELSE

Den æteriske olie dōTERRA ingefær sources fra det friske rhizom fra ingefærplanten på Madagaskar - den underjordiske stængel af planten, der skyder ud i rodsystemet. Ingefær er en ofte brugt ingrediens i det asiatiske køkken og har en varm, duftende smag, når den bruges som krydderi i køkkenet. I vestlige lande er ingefær traditionelt blevet brugt mest til søde sager såsom honningkager og brunkager.

## ANVENDELSER

- Brug en dråbe i stedet for hel ingefær i søde og salte opskrifter.
- Ingefærolie er meget anvendelig til bagning, såsom bananbrød og tærter.

## MADLAVNING MED INGEFÆR

Der skal langt mindre æterisk olie til at give din mad smag, end når du bruger tørrede krydderier eller andre smagsstoffer. Æteriske olier er meget kraftfulde sammenlignet med tørrede krydderier eller andre smagsgivere, så selv den mindste mængde kan tilføje rigtig megen smag til din ret. Når du bruger ingefær til madlavning, er det bedst at bruge tandstik-metoden - dyp toppen af en ren tandstik i flasken med æterisk olie, og rør tandstikken sammen med dine ingredienser. Efter du har rørt tandstikken rundt i en ret, så smag på maden for at se, om du vil tilføje mere olie eller ej.

## BRUGSANVISNING

Som madaroma.

## ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Undgå kontakt med øjne og slimhinder.

