

Ingver

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Populaarne vürts, mida kasutatakse sooja maalähedase lõhna tõttu paljudes maailma köögi roogades.
- Kasutage seda kuivatatud või värsket ingveri asemel maiustuste, näiteks piparkookide ja küpsiste valmistamisel.

TOOTEKIRJELDUS

Madagaskarilt pärit toorainest tehtud dōTERRA Gingeri (ingveri) eeterlik õli saadakse ingveritaime värsket risoomist ehk taime maa-alusest varrest, mis juurestikust välja kasvab. Vürtsikat ja tugeva lõhnaga ingverit kasutatakse paljudes Aasia roogades. Lääne traditsioonis on ingver pigem maiustuste, näiteks piparkookide ja ingveriküpsiste koostisosa.

KASUTUSALAD

- Magusates ja soolastes retseptides asendab üks tilk ingveriõli terve ingverijuure.
- Gingeri (ingveri) õli sobib hästi küpsetistesse, nagu banaanikeeks ja erinevad pirukad.

GINGER (INGVERIÕLI) TOIDULAUAL

Eeterliku õliga toidu maitsestatamisel kulub maitseainet palju vähem kui kuivatatud taimeosade ja vürtside kasutamisel. Eeterlikud õlid on kuivatatud maitsetaimede, vürtside ja muude maitseainetega võrreldes väga kanged, nii et juba väga väikesest kogusest piisab, et rooga maitsestada. Kui soovite Gingerit (ingveriõli) toidule lisada, võtke appi hambatik: pistke puhta hambaorgi ots õlipudelisse ja seejärel segage sellega toitu. Kui olete hambatikuga roa sees mõned ringid teinud, maitseke, kas sellesse oleks veel pipart vaja.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestatamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Vältige silma ja limaskestadele sattumist.

