

Black Pepper (Melnie pipari)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



GALVENIE IEGUVUMI

- Tiek uzskatīta par vienu no ēteriskajām eļļām ar visspēcīgāko garšu un neskaitāmiem pielietojumiem, ko tā sniedz.
- Universāla garšvielu sastāvdaļa, ko visā pasaulē plaši izmanto pikantos ēdienos, parasti maltu pipara graudu veidā.
- Stimulējošā augiem raksturīgā garša ir ideāla zupām, salātiem un pikantiem ēdieniem.

PRODUKTA APRAKSTS

Melnie pipari ir plaši pazīstama garšviela, ko izmanto, lai uzlabotu ēdienu garšu. Ēterisko eļļu Black Pepper (Melnie pipari), ko raksturo kā sīvu, asu un pikantu, garšas uzlabošanai var pievienot gaļas ēdieniem, zupām, pamatēdieniem un salātiem. Lai gan melnie pipari ir pazīstami ar to plašo pielietojumu kulinārijā, tie ir noderīgi arī ārīgai lietošanai.

IZMANTOŠANA

- Apvienojiet eļļas Black Pepper (Melnie pipari) un Cilantro (Kinza), lai nākamreiz ēdienam piešķirtu pikantāku garšu, vai arī garšas uzlabošanai pievienojiet gaļas ēdieniem, zupām, pamatēdieniem un salātiem.

GATAVOŠANA AR BLACK PEPPER (MELNIE PIPARI)

Vajag daudz mazāk ēteriskās eļļas, lai piešķirtu garšu ēdienam, nekā ar sausajām garšvielām vai citiem garšas pastiprinātājiem. Tā kā ēteriskās eļļas ir ļoti spēcīgas, pat vismazākais daudzums var piešķirt bagātīgu garšu ēdienam. Lietojot eļļu Black Pepper (Melnie pipari) ēdienu gatavošanā, vislabāk ir izmantot zobu bakstāmā kociņa metodi – iemērciet tīra zobu bakstāmā kociņa galu ēteriskās eļļas pudelītē un apmaisiet ar zobu bakstāmo ēdiena sastāvdaļas. Kad ar zobu bakstāmo kociņu esat apmaisījis ēdienu, pagaršojiet to, lai saprastu, vai vēlaties pievienot lielāku daudzumu.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena garšviela.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojiet tikai atšķaidītu. Nelietojiet vairāk nekā vienu lāsi dienā. Sargāt no bērniem. Nepieļaut nokļūšanu acīs un uz gļotādas.

