

Ginger (Ingvers)

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

GALVENIE IEGUVUMI

- Populāra garšviela, ko lieto daudzos ēdienos dažādu tautu virtuves tradīcijā un kas pazīstama ar silto, spēcīgo aromātu.
- Lieto žāvēta vai svaiga ingvera vietā saldumos, piemēram, piparkūkās un ingvera cepumos.

PRODUKTA APRAKSTS

dōTERRA Ginger (Ingvers) ēterisko eļļu iegūst Madagaskarā no svaiga ingvera auga sakneņa — auga apakšzemes kāta, kas no tā dzen saknes, kuras veido sakņu sistēmu. Ingvers ar aso, patīkamo garšu ir raksturīga sastāvdaļa daudzos Āzijas virtuves ēdienos, kur to lieto kā garšvielu. Rietumu tradīcijā ingveru visbiežāk lieto saldumos, piemēram, piparkūkās un ingvera cepumos.

IZMANTOŠANA

- Lietojiet vienu pilienu veselas ingvera saknes vietā saldumos un sāļajos ēdienos.
- Ēteriskā eļļa Ginger (Ingvers) ir ļoti noderīga kulinārijas izstrādājumā, piemēram banānu maizes un kūku cepšanai.

GATAVOŠANAS AR GINGER (INGVERS)

Vajag daudz mazāk ēteriskās eļļas, lai piešķirtu garšu ēdienam, nekā ar sausajām garšvielām vai citiem garšas pastiprinātājiem. Ēteriskās eļļas ir ļoti spēcīgas, salīdzinot ar sausām ēdiena piedevām, garšvielām vai citiem aromatizējošiem līdzekļiem, tāpēc pat vismazākais daudzums var ēdienā būt ļoti aromātisks. Lietojot eļļu Ginger (Ingvers) ēdienu gatavošanā, vislabāk ir izmantot zobu bakstāmā kociņa metodi — iemērk tīra zobu bakstāmā galu ēteriskās eļļas pudelītē un samaisīt ar to gatavoto ēdienu. 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.

