

Ginger

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Et populært krydder som brukes i mange matretter verden rundt, og som er kjent for sin varme, jordaktige aroma.
- Brukes som erstatning for tørket eller fersk ingefær i søtsaker som pepperkaker og ingefærsnaps.

PRODUKTBESKRIVELSE

Den eteriske oljen dōTERRA Ginger er utvunnet av ingefærplantens rhizom – jordstengelen som skyter ut av røttene – og anskaffes på Madagaskar. Ingefær er en ingrediens i mange asiatiske retter, og den har en sterk, pikant smak når den brukes som krydder. I vestlig tradisjon brukes ingefær oftest i søtsaker som pepperkaker og ingefærsnaps.

BRUKSOMRÅDER

- Bruk en dråpe i stedet for hel ingefær i søte og krydrede matretter.
- Oljen Ginger egner seg godt i bakerverer som bananbrød og paier.

LAGE MAT MED GINGER

Hvis du vil smaksette maten, trenger du mye mindre av en eterisk olje enn av tørre smakstilsetninger, krydder eller andre smaksstoffer. Eteriske oljer er svært potente i forhold til tørre smakstilsetninger, krydder eller andre smaksstoffer, så selv en ørliten mengde kan tilføre en masse smak i retten du lager. Når du bruker den eteriske oljen Ginger i matlaging, er det best å bruke tannpirkermetoden. Dypp tuppen av en ren tannpirker i flasken med eterisk olje og rør tannpirkeren inn i ingrediensene. Etter at du har rørt tannpirkeren rundt i retten, smaker du deg frem for å se om du vil tilsette mer av oljen.

BRUKSANVISNING

Til smakstilsetning i mat.

FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Unngå kontakt med øyne og slimhinner.

