

# Imbir

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

## PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Popularna przyprawa kuchenna stosowana w wielu potrawach z całego świata, znana ze swojego rozgrzewającego, ziemistego aromatu.
- Stosuj jako zamiennik suszonego lub świeżego imbiru w słodyczach, takich jak imbirowe pierniki i ciasteczka.

## OPIS PRODUKTU

Pochodzący z Madagaskaru olejek eteryczny z imbiru dōTERRA pozyskiwany jest ze świeżego kłącza – podziemnej łodygi, która wypuszcza korzenie. Imbir jest składnikiem wielu potraw kuchni azjatyckiej, nadając im pikantny smak i wyrazisty aromat. W tradycji zachodniej imbir plasuje się raczej jako przyprawa potraw słodkich, takich jak imbirowe pierniki i ciasteczka.

## UŻYCIE

- Użyj jednej kropli olejku zamiast całego imbiru do przyrządzania słodkich i pikantnych potraw.
- Olejek z imbiru świetnie sprawdza się także w rozmaitych wypiekach, takich jak chlebek bananowy i ciasta.

## OLEJEK Z IMBIRU W KUCHNI

Aby nadać potrawom aromat, potrzeba użyć znacznie mniej olejku eterycznego niż świeżych lub suszonych przypraw czy innych środków aromatyzujących. W porównaniu ze świeżymi bądź suchymi przyprawami lub innymi środkami aromatyzującymi, olejki eteryczne mają tak silny aromat, że nawet najmniejsza ich ilość może nadać potrawom wyrazistego smaku. W przypadku użycia olejku z imbiru do gotowania najlepiej jest stosować metodę wykałaczkii – zanurzyć końcówkę czystej wykałaczkii w buteleczce z olejkiem eterycznym i wymieszać składniki wykałaczką. Po zamieszaniu wykałaczką potrawy w naczyniu spróbuj, czy nie trzeba dodać jeszcze więcej olejku.

## SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

## UWAGI

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Unikać kontaktu z oczami i błonami śluzowymi.

