

# Zázvor

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O  
PRODUKTE



CPTG™

## HLAVNÉ ÚČINKY

- Oblíbená korenina, ktorá sa používa v mnohých jedlách z celého sveta a je známa svojou hrejivou zemitou arómou.
- Použite ako náhradu sušeného alebo čerstvého zázvoru v sladkostiach, napríklad v d'umbierniku či d'umbierových sušienkach.

## POPIS PRODUKTU

Esenciálny olej dōTERRA Zázvor zaisťujeme na Madagaskare a získava sa z čerstvého podzemku zázvoru – podzemnej stonky rastliny, z ktorej vyrastá koreňový systém. Zázvor, špecialita mnohých jedál ázijskej kuchyne, má pri použití ako kuchynská korenina pikantnú a voňavú príchuť. V západných tradíciách sa zázvor najčastejšie používa v sladkostiach, napríklad v d'umbierniku či d'umbierových sušienkach.

## POUŽITIE

- Použite jednu kvapku namiesto čerstvého zázvoru v sladkých a slaných receptoch.
- Olej Zázvor je veľmi užitočný pri pečení, napríklad v banánovom chlebíku či v koláčoch.

## VARENIE SO ZÁZVOROM

Na ochutenie jedla je potrebné podstatne menšie množstvo esenciálneho oleja než sušeného korenia, korenín či iných dochucovadiel. V porovnaní so sušeným korením, koreninami či inými dochucovadlami sú esenciálne oleje veľmi silné, takže aj to najmenšie množstvo oleja môže do vášho jedla pridať intenzívnu explóziu chuti. Keď používate olej Zázvor pri varení, najlepšie je použiť metódu špáradla – namočte špičku čistého špáradla do fľaštičky s esenciálnym olejom a špáradlom zamiešajte suroviny. Keď ste už špáradlom pomiešali jedlo, skúste ho ochutnať a posúdiť, či chcete pridať viac oleja alebo nie.

## NÁVOD NA POUŽITIE

Na dochucovanie jedál.

## UPOZORNENIE

Používajte iba rozriedené. Neužívajte viac ako jednu kvapku denne. Uchovávať mimo dosahu detí. Vyhnite sa kontaktu s očami a sliznicami.

