

# Black Pepper (Čierne korenie)

*Piper nigrum* 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O PRODUKTE



CPTG™

## HLAVNÉ ÚČINKY

- Považuje sa za jeden z najchutnejších esenciálnych olejov.
- Univerzálna ochucovacia zložka, ktorá sa celosvetovo vo veľkej miere používa v slaných jedlách, obvyčajne v podobe mletých zrní.
- Stimulujúca bylinná chuť ideálna do polievok, šalátov a na okorenenie slaných receptov.

## POPIS PRODUKTU

Čierne korenie je všeobecne známa korenina do varenia, ktorá sa používa na zvýraznenie chutí jedál. Esenciálny olej Čierne korenie sa opisuje ako pálivý, ostrý, ovocný a pikantný a môže sa na zvýraznenie chuti pridať do mäsa, polievok, hlavných jedál a šalátov. Hoci je čierne korenie obvyčajne známe svojím nesmierne širokým kulinárskym využitím, rovnako pozoruhodné sú jeho účinky pri vonkajšom použití.

## POUŽITIE

- Zmiešajte Čierne korenie s olejom Vňať koriandra, aby ste si do pokrmu pridali trošku pikantnosti, alebo zmes pridajte do mäsa, polievok, hlavných jedál a šalátov na zvýraznenie chuti.

## VARENIE S OLEJOM ČIERNE KORENIE

Na ochutenie jedla je potrebné podstatne menšie množstvo esenciálneho oleja než korenia, korenín či iných ochucovadiel. Keďže esenciálne oleje sú veľmi silné, aj to najmenšie množstvo môže vášmu jedlu dodať intenzívnu explóziu chuti. Keď používate olej Čierne korenie 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. Uchovávajte mimo dosahu detí. Vyhnite sa kontaktu s očami a sliznicami.

