

# Clove (Карамфил)

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА  
ЗА ПРОДУКТА



CPTG™

## ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Общопризната като смляна домашна подправка, карамфилът може да се използва извън кухнята с уникалните си и мощни свойства.
- Неговите топли и пикантни характеристики правят етеричното масло от карамфил идеално за включване в сезонни рецепти.
- Често се използва в десертите, например захарни бисквитки, заради ободряващия си вкус и ароматно ухание.

## ОПИСАНИЕ

Ползите и употребата на карамфил датират от древен Китай и Индия. Като подправка за готвене, карамфилът придава пикантен вкус на всяко ястие или десерт. Заради вкуса си карамфилът се използва често и в стоматологичните продукти, сладките и дъвките.

## УПОТРЕБИ

- Вместо сух карамфил използвайте масло от карамфил за овкусяване при печене на сладкиши.
- Добавете една капка масло от карамфил във водата за пикантен вкус.

## ГОТВЕНЕ С КАРАМФИЛ

Етеричните масла са много мощни в сравнение със сухите билки, подправките или други овкусители, така че дори и най-мъничкото количество може да овкуси ястието Ви. Когато използвате карамфил при готвене, най-добре е да използвате метода с клечка за зъби - потопете върха на чиста клечка за зъби в бутилката с етерично масло и разбъркайте съставките с клечката за зъби. След като разбъркате клечката за зъби в ястието, направете вкусов тест, за да видите дали искате да добавите повече от маслото или не.

## УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разрежено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Ако сте бременна или под лекарско наблюдение, се консултирайте с лекар. Избягвайте контакт с очите, вътрешната част на ушите, лицето, чувствителни зони и лигавиците. В случай на контакт с кожата разредете обилно с базово масло.

