

Marjoram (Merian)

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



PRIMÆRE FORDELE

- Merian var kendt og værdsat blandt de antikke grækere og romere som et symbol på glæde.
- Varm og urteagtig smag brugt i utallige krydrede madopskrifter og i diverse kulturer.
- Merian er meget værdsat for dens langvarige, positive og beroligende aroma.

PRODUKTBESKRIVELSE

Merian var kendt blandt de antikke grækere og romere som et symbol på glæde. Æterisk merianolie er en unik tilsætning til madlavning og er alment kendt for sin evne til at give smag til mad. Den urteagtige smag af merianolie kan bruges til supper, gryderetter, dressinger og saucer. I Tyskland er denne urt kendt som "gåseurt" på grund af dens traditionelle brug, når man steger gæs.

ANVENDELSER

- Erstat med æterisk merianolie i din næste opskrift, hvor der skal bruges tørret merian.
- Tilføj en dråbe merian til krydrede retter, inklusive supper, saucer, salater og især retter med kød.

BRUGSANVISNING

Som madaroma.

ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Undgå kontakt med øjne og slimhinder.

