

# Marjoram (Majoraan)

*Origanum majorana* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

## PEAMISED KASUTEGURID

- Majoraan oli muistsete kreeklaste ja roomlaste jaoks austatud õnne sümbol.
- Paljud kultuurid on seda sooja maitsega ürtil kasutanud mitmesugustes toiduretseptides.
- Majoraaniõli hinnatakse kõrgelt tänu selle kauapüsivale, meeleolu parandavale ja rahustavale aroomile.

## TOOTEKIRJELDUS

Majoraan oli muistsete kreeklaste ja roomlaste jaoks õnne sümbol. Majoraan on tuntud maitsetaim ja ka sellest valmistatud eeterlikku õli saab köögis ära kasutada. Majoraaniõli ürdine maitse sobib hästi suppidesse, hautistesse ning salati- ja praekastmetesse. Saksamaal kutsutakse seda taime hanerohuks, sest sellega maitsestatakse traditsiooniliselt hanepraadi.

## KASUTUSALAD

- Asendage järgmisel korral retseptis kuivatatud majoraan majoraani eeterliku õliga.
- Lisage tilk majoraaniõli soolastele roogadele, näiteks suppidel, kastmetel, salatitel ja ennekõike liharoogadele.

## MAJORAANIÕLI TOIDULAUAL

Eeterlikud õlid on kuivatatud maitsetaimede, vürtside ja muude maitseainetega võrreldes väga kanged, nii et juba väga väikesest kogusest piisab, et rooga maitsestada. Kui soovite majoraaniõli toidule lisada, võtke appi hambatik: pistke puhta hambaorgi ots õlipudeliselle ja seejärel segage sellega toitu. Kui olete hambatikuga roa sees mõned ringid teinud, maitseke, kas sellesse oleks veel pipart vaja.

## KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

## HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Vältige silma ja limaskestadele sattumist.

