

# Thyme (Tüümian)

*Thymus vulgaris* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

## PEAMISED KASUTEGURID

- Värske ürdise maitsega.
- Tüümiani eeterlik õli täiendab lemmikroogade maitset, kui kasutada seda kuivatatud tüümiani asemel.
- Nahale paikselts kandes on puhastava toimega.
- Sobib suurepäraselt marinaadide, soolaste suupistete, küpsetiste jms maitsestamiseks!

## TOOTEKIRJELDUS

Keskajal pandi tüümian enne lahingut kaasa rüütlitele ja sõdalastele, sest usuti, et see annab kandjale julgust. Antiik-Kreekas lisati tüümiani vannivette ja põletati viirukina templites ning ka egiptlaste muistsetes tseremooniates oli sellel taimel täita oma roll. Tänapäeval on tüümian ehk aed-liivatee populaarne maitsetaim, mida kasutatakse üle maailma. Lisage värske ürdise maitsega tüümianiõli prooviks lihamarinaadile ja soolastele eelroogadele.

## KASUTUSALAD

- Lisage üks-kaks tilka liha- ja eelroogadele, et anda neile värske ürdine maitse.
- Hoidke pudel tüümianiõli alati köögis käepärast.
- Kasutage kuivatatud või värske tüümiani asemel.
- Lahjendage fraktsioneeritud kookosõliga ja kandke soovitud piirkonnas nahale, et seda puhastada ja saavutada terve jume.

## KASUTUSJUHISED

**Aromaatne kasutus:** Pange kolm-neli tilka lõhnahajutisse.

**Seespidine kasutus:** Lahjendage üks tilk 125 ml vedelikuga või võtke taimne kapsel.

**Paikne kasutus:** Kandke üks-kaks tilka soovitud piirkonnale. Naha tundlikkuse vähendamiseks lahjendage dōTERRA fraktsioneeritud kookosõliga.

## HOIATUSED

Võib põhjustada nahatundlikkust. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kui olete rase, imetate või saate ravi, pidage esmalt nõu arstiga. Vältige silma, sisekõrva ja tundlikesse nahapiirkondadesse sattumist.

