

# Turmeric (Куркума)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPTG™

## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Куркума придает первым и вторым блюдам насыщенный вкус и аромат.
- Придает пряный острый вкус и аромат вашим любимым горячим напиткам.
- Аромат куркумы способствует созданию позитивной атмосферы.

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Куркума — это растение семейства имбирных, содержащее ароматические соединения, которое веками используется в Китае, Индии и Шри-Ланке. Куркума отличается согревающим пряным вкусом, который придает пикантность первым и вторым блюдам. Также она способна пробуждать позитивные эмоции и улучшать настроение.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Приготовьте чай с куркумой, смешав кокосовое молоко, воду, мед, чай и одну-две капли эфирного масла куркумы.
- Добавьте эфирное масло куркумы в яичницу-болтуню или фриттату, белый рис или суп, чтобы придать блюду слегка пряный, острый вкус и аромат.
- Чтобы применять эфирное масло куркумы в кулинарии, начните с метода зубочистки: просто окуните зубочистку во флакон с эфирным маслом и перемешайте этой зубочисткой блюдо. Затем попробуйте его и повторяйте до тех пор, пока не добавите желаемое количество.

## КУРКУМА — НАДЕЖНЫЙ ПОМОЩНИК ПОВАРА!

Насладитесь слегка пряным, острым вкусом и ароматом куркумы, добавив одну-две капли масла в яичницу-болтуню или фриттату, рис или суп. Его также можно добавлять в пассерованные овощи для придания остроты. А вы знаете, какое дополнительное преимущество дает использование масла куркумы в качестве приправы? Так вы можете воспользоваться всеми другими полезными свойствами этого растения!

## ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для придания блюдам особого аромата.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте только в разбавленном виде. Не больше одной капли в день. Храните в недоступном для детей месте. Не допускайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

