

# Thyme (Timjami)

*Thymus vulgaris* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

## ENSISIJAISET HYÖDYT

- Raikas, yrttinen maku.
- Eteerinen timjamiöljy tekee suosikkiruokasi entistä paremmiksi ja sitä voidaan käyttää korvaamaan kuivattua timjamia.
- Puhdistavia vaikutuksia ihoon ulkoisesti käytettynä.
- Sopii erinomaisesti lihan marinadeihin, suolaisiin ruokalajeihin, leipiin ja moneen muuhun!

## TUOTEKUVAUS

Keskiajalla ritareille ja sotureille annettiin timjamia ennen taistelua, koska sen ajateltiin antavan rohkeutta kantajalleen. Antiikin kreikkalaiset käyttivät timjamia kylvyissä ja polttivat sitä suitsukkeena temppeleissään, kun taas egyptiläiset käyttivät sitä perinteisissä seremonioissa. Nykyään timjami tunnetaan suosittuna ruokamausteena, jota löytyy kotitalouksista eri puolilta maailmaa. Kokeile lisätä eteeristä timjamiöljyä lihan marinadeihin ja suolaisiin ruokalajeihin tuomaan raikasta ja yrttistä makua!

## KÄYTTÖ

- Käytä 1-2 tippaa lihaan ja muihin ruokalajeihin lisäämään tuoreen yrttistä makua.
- Pidä aina pullo timjamiöljyä keittiön kaapissa.
- Käytä kuivatun tai tuoreen timjamin sijaan.
- Laimenna fraktioidulla kookosöljyllä ja levitä ihon kohdealueille puhdistamaan ja edistämään ihon tervettä ulkonäköä.

## KÄYTTÖOHJEET

**Aromaattisesti:** Käytä kolmesta neljään tippaa öljyä haluamassasi diffuuserissa.

**Sisäisesti:** Laimenna yksi tippa 125 ml:aan nestettä tai ota kasviskapselina.

**Ulkoisesti:** Levitä yksi tai kaksi tippaa haluttuun kohtaan. Laimenna dōTERRAn Fraktioidulla kookosöljyllä, jotta iho ärsyyntyisi mahdollisimman vähän.

## VAROITUKSET

Saattaa aiheuttaa ihoherkkyyttä. Pidä lasten ulottumattomissa. Jos olet raskaana, imetät tai olet lääkärinhoidossa, keskustele käytöstä lääkärin kanssa. Vältä kosketusta silmiin, sisäkorviin ja herkille alueille.

