

תיאור מוצר

מיוון היה ידוע ליוונים ולרומאים כסמל של אושר. השמן האתרי מיוון הוא גם תבלין בישול ייחודי. ניתן להשתמש בטעם העשבי של שמן מיוון במרקים, בתבשילים וברטבים. בגרמניה, עשב זה ידוע בכינוי "עשב האווז" בזכות השימוש המסורתי בו בעת צליית אווזים. כיום, מיוון מוערך בשל יכולת ההרגעה שלו.

הוראות שימוש

שימוש ארומטי:

• השתמשו ב-3-4 טיפות במפיץ השמנים (דיפיזור) האהוב עליכם.

שימוש פנימי:

• יש לדלל טיפת שמן אחת ב-120 מ"ל של נוזל.

• מומלץ וכדאי להשתמש בבישול ולהחליף את המיוון המיושב בשמן אתרי מיוון

אזהרות

תתכן רגישות בעור. הרחק מהישג ידם של ילדים. אם הינך בהריון או תחת טיפול רפואי, יש להתייעץ עם הרופא. הימנעו ממגע בעיניים, באוזניים הפנימיות ובאיזורים רגישים.



ידוע גם כ"חורף מתוק" או "הנאת ההרים" מיוון היה ידוע ליוונים ולרומאים כסמל של אושר.

חלק הצמח: עלה

שיטת מיצוי: זיקוק בקיטור

תיאור ארומטי: חם, עשבי תיבול, עצים

סגולות עיקריות

- שמן נערץ וידוע עוד מימי היוונים והרומאים כסמל של אושר
- הטעם החם והעשבוני משמש באינספור מתכונים במגוון תרבויות
- מיוון מוערך מאוד בזכות הארומה המרגיעה והחיובית הנמשכת לאורך זמן

מיוון

Origanum majorana

15 מ"ל