마조람
Origanum majorana 15ml

dōTERRA®

PRODUCT INFORMATION PAGE

- **활용방법:** A I
- **식물부분:** 잎
- **추출방법:** 증기 증류법
- **향의특징:** 따뜻한 향, 풀 향, 나무 향 , 부드러운 향
- **전 성 분:** 마조람 100%
- **주요 화학구조:** 테르피넨-4-올, 사비넨 하이드레이트, γ-테르피넨
- **Food additives** (식품첨가물 - 에센셜오일 천연향료)

특장점(Primary Benefits)

- ✓ 차 또는 수프, 소스에 사용하면 음식의 풍미를 한층 돋구어 줍니다.
- ✓ 긍정적인 느낌의 향기가 활력을 느끼는데 도움을 줍니다.

활용방법(APPLICATION METHODS)	피부민감도(SKIN SENSITIVITY)
A 향기(아로마)	N 희석 불필요
T 도포(바르는 방식)	S 희석 필요(여리고 민감한 피부)
I 섭취	D 반드시 희석하여 사용

마조람
Origanum majorana 15ml

- 제품번호: 30141409
- 회원가격: 31,000원
- 용량: 15mL
- PV: 26

제품 설명(Product Description)

고대 이집트에서 미이라를 만들 때 최초로 사용한 스파이스 가운데 하나인 마조람은 지중해 동부 연안이 원산지입니다.

그리스, 로마시대부터 잘 알려져 있는 마조람은 행복의 상징으로 여겨지며, '산의 즐거움' 또는 '산에서 나는 행복'이라고 불립 니다.

오레가노에 비해 향기가 부드러워 중세 유럽에서는 향 주머니를 만드는 데 없어서는 안 되는 허브였습니다. 로마시대의 유명한 미식가 아피스우스는 마조람을 각종 소스의 조미료로 사용하고 여러가지 효과를 책으로도 남겼습니다.

상큼하고 달콤한 레몬향 때문에 일반적으로 차로서 많이 사용되었고, 수프, 스튜, 드레싱 및 소스에 독특한 맛을 내기 위해 첨가했으며, 독일에서는 전통적으로 거위 구이에 사용되어 '거위 허브'라고도 알려졌습니다.

활용방법(Directions for use)

I **섭취**: 에센셜 오일 1~2 방울을 따뜻한 물이나 생수 또는 주스에 타서 마시거나 요리에 첨가하면 좋습니다. 빵이나 과자를 만들 때 소량을 첨가하면 맛과 향의 풍미가 더해집니다.

- 말린 마조람 잎 대신 마조람 에센셜 오일을 음식에 첨가합니다.
  (말린잎 2 티스푼은 마조람 오일 1방울과 같습니다.)

아로마 A **Tips** : 에센셜 오일의 향기를 맡으면 기분전환에 도움이 됩니다.

주의사항(Cautions)

- 피부에 자극이 있을 수 있습니다.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.
- 임신, 수유 중이거나 질병치료를 받고 있는 경우 의사와 먼저 상의하시기 바랍니다.
- 눈, 귀 등 민감한 부위에는 사용을 피하시기 바랍니다.

본 제품은 질병의 예방이나 치료를 목적으로 하는 의약품이 아닙니다.

등록상표 (®, TM) 표시가 되어 있는 모든 문구는 dōTERRA Holdings, LLC. 소유의 상표입니다.

© 2017 dōTERRA KOREA 마조람 PIP v6