

Clove (Gvazdikėlių eterinis aliejus)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTO INFORMACIJOS
PUSLAPIS



CPTG™

PAGRINDINIAI PRIVALUMAI

- Įprastai atpažįstami kaip malti prieskoniai, gvazdikėliai dėl savo unikalių ir stiprių savybių gali būti naudojami ne vien virtuvėje.
- Dėl šilumos ir pikantiškumo gvazdikėlių eterinis aliejus puikiai tinkamas naudoti gaminant sezoninius patiekalus.
- Dėl žvalumo suteikiančio aromato dažnai naudojamas desertams, pavyzdžiui, saldiems sausainiams, gardinti.

PRODUKTO APRAŠYMAS

Gvazdikėlių privalumai ir naudojimo būdai buvo žinomi jau senovės Kinijoje ir Indijoje. Kaip maisto prieskonis naudojamas gvazdikėlių eterinis aliejus suteikia gardaus skonio bet kuriam patiekalui ar desertui. Dėl savo skonio gvazdikėlių eterinis aliejus dažnai naudojamas dantų priežiūrai skirtose priemonėse, saldainiuose ir kramtomojoje gumoje.

NAUDOJIMAS

- Kepdami skanėstus vietoje džiovintų gvazdikėlių naudokite gvazdikėlių eterinį aliejų.
- Į vandenį įlašinkite vieną lašą gvazdikėlių eterinio aliejaus, kai norite aštraus prieskonio.

MAISTO GAMINIMAS SU GVAZDIKĖLIŲ ETERINIŲ ALIEJUMI

Eteriniai aliejai yra labai stiprūs, palyginti su sausais pagardais, prieskoniais ir kitomis skonio suteikiančiomis medžiagomis, tad net pats mažiausias kiekis gali reikšmingai pakeisti jūsų patiekalo skonį. Naudojant gvazdikėlių eterinį aliejų maisto gaminimui, geriausia taikyti dantų krapštuko metodą: įmerkite švarų dantų krapštuką į eterinio aliejaus buteliuką, tada pamaišykite šiuo dantų krapštuku savo ingredientus. Pamaišę patiekalą dantų krapštuku, paragaukite ir patikrinkite, ar reikia įdėti daugiau aliejaus, ar jo pakanka.

NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

Maistui gardinti.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

Naudoti tik atskiestą. Naudoti ne daugiau kaip vieną lašą per dieną. Laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje. Jeigu laukiatės ar jus prižiūri medikai, pasitarkite su gydytoju. Saugoti, kad nepatektų į akis, vidinę ausį, ant veido, jautrių vietų ir į gleivinę. Patekus ant odos, gausiai atskieskite su baziniu aliejumi.

