

Celery Seed (Selerijas Sēklas)

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



GALVENIE IEGUVUMI

- Izsmalcināts, spēcīgs, salds un pikants aromāts.
- Aromātisks papildinājums dažādiem ēdieniem.
- Piemīt attīrošas īpašības.

PRODUKTA APRAKSTS

Jau kopš 5. gadsimtā Ķīnā selerijas ir kļuvušas par plaši lietotu, raksturīgu sastāvdaļu dažādos ēdienos. Svaigi, sezonā auguši selerijas augi, kas iegādājami vietējo zemnieku tirgos, var izaugt līdz metram, ir spilgti zaļi un pilni dzīvības. Selerija ir zināma ar tās izsmalcināto, spēcīgo, saldo un pikanto aromātu. Augam nepieciešami divi gadi, lai pilnībā nobriestu un sāktu ražot mazus augļus, kas ir dzeltenbrūni vai brūni. Ēteriskā eļļa galvenokārt koncentrēta sēklās, un to iegūst, destilējot ar tvaiku.

IZMANTOŠANA

- Pievienojiet pāris pilienus rīta smūtījam, palielinot tā veselīgo iedarbību.
- Pievienojiet dažas lāses ūdenim.
- Izmantojiet selerijas sēklu ēterisko eļļu difūzijas ierīcē, lai iegūtu saldu un pikantu aromātu.
- Padariet ēdienu gatavošanu vieglu un svaigu seleriju vietā izmantojiet seleriju sēklu ēterisko eļļu.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Lekšķīgi: Izšķīdiniet vienu pilienu 125 ml šķīduma.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Var radīt ādas jutīgumu. Sargāt no bērniem. Grūtniecēm vai sievietēm, kuras baro bērnu ar krūti, un personām ar veselības problēmām jākonsultējas ar ārstu. Nepieļaut nokļūšanu acīs, ausīs un uz jutīgām zonām.

