

Celery Seed (Selerijas sēklas)

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



GALVENIE IEGUVUMI

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

PRODUKTA APRAKSTS

Jau kopš 5. gadsimta Ķīnā izmantotās 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 lāses rīta smūtijam, palielinot tā veselīgo iedarbību.
- Pievienojiet dažas lāses ūdenim.
- Padariet ēdiena gatavošanu vieglu, seleriju vietā izmantojot ēterisko eļļu Celery Seed (Selerijas sēklas).

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena garšviela.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojiet tikai atšķaidītu. Nelietojiet vairāk nekā vienu lāsi dienā. Sargāt no bērniem. Nepieļaut nokļūšanu acīs un uz gļotādas.

