

# Clove (Krustnagliņa)

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

## GALVENIE IEGUVUMI

- Plaši pazīstamas kā malta garšviela gatavošanai mājās, krustnagliņas var izmantot ārpus virtuves to unikālo un spēcīgo īpašību dēļ.
- To siltā un īpatnējā spēcīgā aromāta un garšas dēļ krustnagliņas ir ideālas iekļaušanai sezonas receptēs.
- Uzmundrinošās garšas un aromāta dēļ bieži izmanto desertos, piemēram, saldus cepumus.

## PRODUKTA APRAKSTS

Krustnagliņas to vērtīgo īpašību dēļ lietoja jau senajā Ķīnā un Indijā. Lietojot kā garšvielu ēdienu gatavošanā, krustnagliņas piešķir īpatnēju, spēcīgu garšu jebkuram ēdienam vai desertam. Garšas dēļ krustnagliņas plaši izmanto arī zobu preparātos, konfektēs un košļājamā gumijā.

## IZMANTOŠANA

- Gatavojot našķus garšai žāvētu krustnagliņu vietā lietojiet krustnagliņu eļļu.
- Pievienojiet ūdenim vienu pilienu krustnagliņu eļļas, lai piešķirtu pikantu garšu.

## GATAVOŠANA AR KRUSTNAGLIŅĀM

Ēteriskās eļļas ir ļoti stipras, salīdzinot ar sausām garšvielām vai citām vielām garšas pastiprināšanai, tādēļ pat vismazākais daudzums var radīt spēcīgu garšu. Lietojot krustnagliņas ēdienu gatavošanā vislabāk ir izmantot zobu bakstāmā kociņa metodi – iemērciet tīra zobu bakstāmā kociņa galu ēteriskās eļļas pudelītē un apmaisiet ar zobu bakstāmo ēdiena sastāvdaļas. Kad ar zobu bakstāmo kociņu esat apmaisījis ēdienu, pagāršojiet to, lai saprastu, vai vēlaties pievienot lielāku daudzumu.

## LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena garšviela.

## PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojiet tikai atšķaidītu. Nelietojiet vairāk nekā vienu lāsi dienā. Sargāt no bērniem. Grūtniecēm un personām ar veselības problēmām jākonsultējas ar ārstu. Nepieļaujiet saskari ar acīm, ausu iekšpusi, seju, jutīgām zonām un gļotādu. Ja lietosit ādai, bagātīgi atšķaidiet ar bāzes eļļu.

