

Coriander (Koriandrs)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

GALVENIE IEGUVUMI

- Tiek uzskatīta par vienu no aromātiskākajām ēteriskajām eļļām ar neskaitāmiem pielietošanas veidiem un ieguvumiem, ko tā sniedz.
- Daudzveidīga garšas sastāvdaļa, ko plaši izmanto visā pasaulē, gatavojot sāļos ēdienus, un parasti to lieto auga veidā.
- Svaigs aromātisks augs, ideāls garšas piešķiršanai zupām, salātiem un sāļiem ēdieniem.
- Var izmantot, lai radītu remdējošu sajūtu, uzklājot arīģi.
- Starp visiem pielietojuma veidiem, eļļai Coriander (Koriandrs) var būt nomierinoša iedarbība.

PRODUKTA APRAKSTS

Koriandrs ir svaigs, aromātisks augs, kas ir izmantots gadsimtiem ilgi. Koriandrs ir populāra garšviela ēdienu gatavošanā, un tikai nedaudz ēteriskās eļļas Coriander (Koriandrs) var pārvērst jebkuru ēdienu!

IZMANTOŠANA

- Lietojiet iekšķīgi vienu pilienu Coriander (Koriandrs) pēc bagātīga mielasta.
- Pievienojiet vienu pilienu Coriander (Koriandrs) ēdieniem, kas pagatavoti ar kariju, lai ēdienam piešķirtu stiprāku, uzmundrinošu garšu.

GATAVOŠANA AR CORIANDER (KORIANDRU)

Ēteriskās eļļas ir ļoti stipras, salīdzinot ar sausām garšvielām vai citām vielām garšas pastiprināšanai, tādēļ pat vismazākais daudzums var radīt spēcīgu garšu. Lietojot eļļu Coriander (Koriandrs) ēdienu gatavošanā, vislabāk ir izmantot zobu bakstāmā kociņa metodi – iemērk tīra zobu bakstāmā galu ēteriskās eļļas pudelītē un samaisīt ar to gatavoto ēdienu. Kad ar zobu bakstāmo kociņu esat apmaisījis ēdienu, pagaršojiet 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. Nepieļaut nokļūšanu acīs un uz gļotādas.

