

Marjoram (Majorāns)

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

GALVENIE IEGUVUMI

- To augstu vērtēja grieķi un romieši un uzskatīja par laimes simbolu.
- Siltā un garšaugiem raksturīgā garša tiek izmantota daudzos pikantos ēdienos un dažādās kultūrās.
- Majorānu augstu vērtē tā noturīgā, pozitīvā un nomierinošā aromāta dēļ.

PRODUKTA APRAKSTS

Grieķi un romieši majorānu uzskatīja par laimes simbolu. Vispāratzīta ar tās spēju piešķirt garšu ēdieniem, majorāna ēteriskā eļļa ir unikāla ēdienu piedeva. Majorāna eļļu var izmantot kā garšvielu zupām, biezeņiem un mērcēm. Vācijā šo garšaugu dēvē par “zoss augu”, jo tas tradicionāli tiek izmantots zoss cepetim.

IZMANTOŠANA

- Gatavojot nākamo ēdienu, kura receptē ir žāvēts majorāns, aizstājiet to ar majorāna ēterisko eļļu.
- Pievienojiet lāsi majorāna eļļas pikantiem ēdieniem — zupām, mērcēm, salātiem un jo īpaši gaļas ēdieniem.

GATAVOŠANA AR MAJORĀNU

Ēteriskās eļļas ir ļoti stipras, salīdzinot ar sausām garšvielām vai citām vielām garšas pastiprināšanai, tādēļ pat vismazākais daudzums var radīt spēcīgu garšu. Lietojot majorānu 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. Nepieļaut nokļūšanu acīs un uz gļotādas.

