

Marjoram

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Lovpriset og kjent av grekerne og romerne som et symbol på glede.
- Marjoram har mange utrolige bruksområder og fordeler, og er også kjent som «vintersøt» eller «fjellglede».
- Varm og urteaktig smak som brukes i utallige salte matoppskrifter og i flere kulturer.
- I tillegg til kulinarisk bruk, hjelper Marjoram med å støtte generell velvære.
- Merian Verdsettes høyt for sin langvarige, positive og beroligende duft.

PRODUKT BESKRIVELSE

Marjoram var kjent av grekerne og romerne som et symbol på glede. Marjoram eteriske olje er viden kjent for sin evne til å krydre mat og er en unik smakstilsetning. Den urteaktige smaken av Marjoram-oljen kan brukes i supper, stuinger, dressinger og sauser. I Tyskland er denne urten kjent som «gåsurte» fordi den tradisjonelt brukes når man steker gjess.

BRUKSOMRÅDER

- Erstatt Marjoram eterisk olje i din neste oppskrift som krever tørket merian.
- Spre duften av Marjoram for å fremme avslapning og ro.
- Påfør et urolig barns føtter før en lur for å skape et lindrende miljø.
- Tilsett en dråpe Marjoram til salte retter, inkludert supper, sauser, salater og spesielt kjøttretter.

BRUKSANVISNING

Aromatisk: Bruk tre til fire dråper i din foretrukne diffuser.

Innvortes: Tynn ut en dråpe i 125 ml væske.

Utvortes: Påfør én til to dråper på ønsket område. Fortynn med dōTERRA Fractionated Coconut Oil for å minimere hudfølsomhet.

FORHOLDSREGLER

Brukes kun utblandet. Ta maks én dråpe per dag. Hold utenfor barns rekkevidde. Snakk med legen din hvis du er gravid eller under legehjelp. Unngå kontakt med øyne, det indre øret, ansiktet, sensitive områder og slimhinnene. I tilfelle hudkontakt, fortynn ved å ta på generøse mengder av en baseolje.

