

Clove (Goździk)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Goździk, powszechnie uznawany za podstawową przyprawę domową, dzięki swoim wyjątkowym i potężnym właściwościom może być również stosowany poza kuchnią.
- Jego ciepła i korzenna charakterystyka sprawia, że olejek eteryczny „Goździk” idealnie nadaje się do sezonowych przepisów.
- Często stosowany w deserach, takich jak ciasteczka cukrowe, ze względu na swój orzeźwiający smak i aromatyczny zapach.

OPIS PRODUKTU

Korzyści i zastosowania goździków sięgają starożytnych Chin i Indii. Jako przyprawa używana w kuchni goździk dodaje korzenny posmak wszystkim daniom czy deserom. Ze względu na swój smak goździki są także powszechnie stosowane w preparatach dentystycznych, cukierkach i gumach do żucia.

UZYCIE

- Zamiast suszonego goździka używaj olejku goździkowego do nadawania smaku podczas pieczenia.
- Dodaj jedną kroplę olejku z goździków do wody, aby nadać jej wyrazisty smak.

GOŹDZIKI W KUCHNI

W porównaniu ze świeżymi bądź suchymi przyprawami lub innymi środkami aromatyzującymi, olejki eteryczne mają tak silny aromat, że nawet najmniejsza ich ilość może nadać potrawom wyrazistego smaku. W przypadku użycia olejku Goździk do gotowania najlepiej jest stosować metodę wykałaczkii – zanurzyć końcówkę czystej wykałaczkii w buteleczce z olejkiem eterycznym i wymieszać składniki wykałaczką. Po zamieszaniu wykałaczką potrawy w naczyniu spróbuj, czy nie trzeba dodać jeszcze więcej olejku.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGA

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Jeśli jesteś w ciąży lub znajdujesz się pod opieką medyczną, skonsultuj się ze swoim lekarzem. Unikać kontaktu z oczami, uchem wewnętrznym, twarzą, wrażliwymi obszarami i błonami śluzowymi. W przypadku kontaktu ze skórą rozcieńczyć obficie olejkami nośnikowymi.

