

# Majeranek

*Origanum majorana* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

## PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Cieszący się popularnością oraz uznaniem Greków i Rzymian jako symbol szczęścia.
- Ciepły i ziołowy smak znajduje zastosowanie w niezliczonych przepisach kulinarnych i w różnych kuchniach.
- Majeranek jest wysoko ceniony za swój długotrwały, pozytywnie nastrojający i uspokajający aromat.

## OPIS PRODUKTU

Majeranek był znany Grekom i Rzymianom jako symbol szczęścia. Majeranek jest znany głównie jako przyprawa w kuchni i jedyny w swoim rodzaju dodatek kulinarny. Ziołowy aromat olejku majerankowego może być dodawany do zup, gulaszu, dressingów i sosów. W Niemczech zioło to jest znane pod nazwą „Gęsie ziele” ze względu na jego tradycyjne zastosowanie w pieczeniu gęsi.

## ZASTOSOWANIA

- W następnym przepisie, który wymaga użycia suszonego majeranku, zastosuj zamiennie olejek z majeranku.
- Dodaj jedną kroplę olejku z majeranku do dań wytrawnych, np. zup, sosów, sałatek, a zwłaszcza dań mięsnych.

## GOTOWANIE Z OLEJKIEM ETERYCZNYM Z MAJERANKU

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 z majeranku do gotowania najlepiej jest stosować metodę wykałaczką – zanurzyć końcówkę czystej wykałaczką w buteleczce z olejkiem eterycznym i wymieszać składniki tą wykałaczką. Po zamieszaniu wykałaczką potrawy w naczyniu spróbuj, czy nie trzeba dodać jeszcze więcej olejku.

## SPOSÓB UŻYCIA

Można używać jako przyprawy.

## UWAGA

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Unikać kontaktu z oczami i błonami śluzowymi.

