

Clove (Klinčki)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMACIJSKI LIST IZDELKA



CPTG™

GLAVNI UČINKI

- Klinčki so splošno znani v obliki mlete začimbe, s svojimi edinstvenimi in močnimi lastnostmi pa so koristni tudi zunaj kuhinje.
- Topla in začimbna aroma eteričnega olja klinčkov je idealna za sezonske recepte.
- Pogosto se zaradi poživljajočega okusa in aromatične dišave uporablja v sladica, kot so piškoti s sladkorno glazuro.

OPIS IZDELKA

Prednosti in načini uporabe klinčkov izvirajo iz časov starodavne Kitajske in Indije. Eterično olje klinčkov bo dodalo začimbni okus vsaki jedi in sladici. Klinčki se pogosto uporabljajo v zobozdravstvenih pripravkih, sladkarijah in žvečilkah, saj so prijetnega okusa.

UPORABA

- Namesto suhih klinčkov, pri peku dobrot po občutku dodajte olje klinčkov.
- Za pikantnejši okus v vodo dodajte dve kapljici klinčkov.

KUHANJE S KLINČKI

Eterična olja so v primerjavi s sušenimi zelišči, začimbami in drugimi aromatičnimi sestavinami zelo močna, zato že manjša količina obogati okus jedi. Ko pri kuhanju uporabljate olje klinčkov, ga dodajte po metodi zobotrebca – konico čistega zobotrebca namočite v stekleničko z eteričnim oljem in z zobotrebcom premešajte sestavine. Ko jed premešate, jo poskusite in preverite, če je treba dodati še kakšno kapljico.

NAVODILA ZA UPORABO

Kot aroma za živila.

OPOZORILA

Uporabljajte samo razredčeno. Ne vzemite več kot ene kapljice dnevno. Hranite zunaj dosega otrok. Če ste noseči ali v zdravniški oskrbi, se posvetujte s svojim zdravnikom. Izognite se predelu oči, notranjim predelom ušes, obrazu, občutljivim predelom in sluznici. V primeru stika s kožo razredčite z obilico nosilnega olja.

