

Marjoram (Marjaron)

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMACIJSKI LIST IZDELKA



CPTG™

GLAVNI UČINKI

- Cenili so ga že Grki in Rimljani, ki so ga poznali kot simbol sreče.
- Ima topel in zeliščen okus, zato ga različne kulture uporabljajo v številnih jedeh.
- Dolgotrajna, pozitivna in pomirjujoča aroma majarona je izredno cenjena.

OPIS IZDELKA

Majaron je med Grki in Rimljani veljal za simbol sreče. Eterično olje majarona je edinstven kulinarični dodatek, splošno poznan po svoji zmožnosti začinjanja hrane. Zeliščen okus olja majarona lahko uporabimo v juhah, obarah, prelivih in omakah. V Nemčiji je majaron znan kot »gosje zelišče«, saj z njim tradicionalno začinjajo pečeno gos.

UPORABA

- Posušen majaron v receptih nadomestite z eteričnim oljem majarona.
- Kapljico olja majarona dodajte jedem, kot so juhe, omake, solate in mesne jedi.

NAVODILA ZA UPORABO

Kot aroma za živila.

OPOZORILA

Uporabljajte samo razredčeno. Ne vzemite več kot ene kapljice na dan. Hranite zunaj dosega otrok. Izognite se predelu oči in sluznici.

