

Thyme (Timijan)

Thymus vulgaris 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMACIJSKI LIST IZDELKA



CPTG™

GLAVNI UČINKI

- Ima svež zeliščni okus.
- Eterično olje timijana bo poudarilo okus vaših najljubših jedi. Z njim lahko nadomestite posušeni timijan.
- Pri topični uporabi na kožo učinkuje čistilno.
- Odlično za marinade, slane predjedi, kruh in še več!

OPIS IZDELKA

V srednjem veku so timijan dali vitezom in bojevnikom, preden so se podali v boj, saj so verjeli, da daje pogum. Stari Grki so timijan uporabljali v svojih kopelih in kot kadilo v templjih, Egipčani pa so ga uporabljali v tradicionalnih obredih. Timijan je danes priljubljeno zelišče za kuhanje in ga lahko najdemo v gospodinjstvih po vsem svetu. Eterično olje timijana dodajte marinadam za meso in slanim predjedem za svež zeliščni okus.

UPORABA

- Eno do dve kapljici olja dodajte mesnim jedem in predjedem za svež zeliščni okus.
- Stekleničko olja timijana imejte vedno v kuhinji.
- Uporabite ga namesto posušenega timijana.
- Razredčite ga s frakcioniranim kokosovim oljem in nanesite na ciljne predele na koži za čiščenje in spodbujanje zdravega videza.

NAVODILA ZA UPORABO

Aromatično: Uporabite od tri do štiri kapljice v difuzorju po izbiri.

Uživanje: Rastopite eno kapljico v 125 ml tekočine ali vzemite vegansko kapsulo.

Topično: Nanesite eno do dve kapljici na želeno mesto. Razredčite s frakcioniranim kokosovim oljem dōTERRA in tako zagotovite kar najmanjše občutljivostne reakcije kože.

OPOZORILA

Koža je morda na sestavine občutljiva. Hranite zunaj dosega otrok. Če ste noseči, dojite ali ste pod nadzorom zdravnika, se posvetujte s svojim zdravnikom. Izognite se stiku z očmi, notranjim predelom ušes in občutljivimi predeli.

