

# Clove (Klinček)

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O PRODUKTE



CPTG™

## HLAVNÉ ÚČINKY

- Klinček, všeobecne známy ako bežná mletá korenina, nachádza vďaka svojim jedinečným a silným schopnostiam využitie aj mimo kuchyne.
- Esenciálny olej Klinček je pre svoje hrejivé a korenisté vlastnosti ideálny na začlenenie do sezónnych receptov.
- Jeho povzbudzujúca príchuť a aromatická vôňa sa často využíva v dezertoch, napríklad cukrových sušienkach.

## POPIS PRODUKTU

Prínosy a použitia klinčeka sa datujú do starovekej Číny a Indie. Klinček ako korenie pri varení dodáva pokrmom či dezertom korenistú príchuť. Klinček sa tiež vďaka svojej chuti vo veľkej miere používa v zubných prípravkoch, cukrovinkách a žuvačkách.

## POUŽITIE

- Pri pečení maškrít namiesto sušeného klinčeka použite podľa chuti olej Klinček.
- Pridajte dve kvapky oleja Klinček do vody pre korenistú chuť.

## VARENIE S KLINČEKOM

V porovnaní so sušenými zmesami na ochutenie, koreninami či inými dochucovadlami sú esenciálne oleje veľmi silné, takže aj to najmenšie množstvo oleja môže do vášho jedla pridať intenzívnu explóziu príchuti. Keď používate olej Klinček pri varení, najlepšie je použiť metódu špáradla – namočte špičku čistého špáradla do fľaštičky s esenciálnym olejom a špáradlom zamiešajte suroviny. Keď ste už špáradlom pomiešali jedlo, skúste ho ochutnať a posúdiť, či chcete pridať viac oleja alebo nie.

## NÁVOD NA POUŽITIE

Na dochucovanie jedál.

## UPOZORNENIE

Používajte iba rozriedené. Neužívajte viac ako jednu kvapku denne. Uchovávajte mimo dosahu detí. Ak ste tehotná alebo pod lekárskej dohľadom, konzultujte používanie so svojím lekárom. Zabráňte kontaktu s očami, vnútornou časťou uší, tvárou, citlivými časťami tela a sliznicami. V prípade kontaktu s pokožkou výdatne rozriedte základovým olejom.

