

Majorán

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O PRODUKTE



CPTG™

HLAVNÉ ÚČINKY

- Dlho vysoko vážená rastlina, Gréci a Rimania ju poznali ako symbol šťastia.
- Hrejivá a bylinná chuť používaná v nespočetnom množstve slaných receptov a v rôznych kultúrach.
- Majorán je oceňovaný pre svoju dlhotrvajúcu pozitívnu a upokojujúcu arómu.

POPIS PRODUKTU

Gréci a Rimania považovali majorán za symbol šťastia. Esenciálny olej majorán, všeobecne uznávaný pre svoju schopnosť okoreniť jedlá, je jedinečným prídavkom do varenia. Bylinná príchuť oleja majorán sa môže použiť do polievok, gulášov, dresingov a omáčok. V Nemecku sa majorán tiež označuje ako „husacia bylina“, pretože sa tradične používal na prípravu pečenej husi.

POUŽITIE

- Keď budete nabudúce variť podľa receptu, ktorý obsahuje sušený majorán, nahradte ho esenciálnym olejom z majoránu.
- Pridajte jednu kvapku majoránu do slaných jedál, napríklad polievok, omáčok, šalátov a najmä do mäsitých pokrmov.

VARENIE S MAJORÁNOM

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 majorán 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. Vyhnite sa kontaktu s očami a sliznicami.

