

# Majoranna

*Origanum majorana* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

## ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Az ókori görögök és rómaiak számára nagy becsben tartott gyógynövény és a boldogság szimbóluma volt.
- Meleg, gyógynövényes ízt különböző kultúrákban és számtalan sós-fűszeres jellegű ételhez előszeretettel alkalmazzák.
- A majorannaolajat nagyra tartják hosszan tartó, pozitívást serkentő és nyugtató aromájáért.

## TERMÉKLEÍRÁS

Az ókori görögök és rómaiak számára a majoránna a boldogságot szimbolizálta. A fűszerként sokak által kedvelt majoránna esszenciális olaj igazán különleges ételízesítő. Gyógynövényes íze remekül illik levesekhez, ragukhoz, öntetekhez és szósokhoz. Németországban „libafűszernek” nevezik, mivel az ottani hagyományok szerint készített libasült elengedhetetlen hozzávalója.

## HASZNÁLATI MÓDOK

- A következő, szárított majoránnával készülő ételéhez használjon inkább majoránna esszenciális olajat.
- Ízesítsen egy csepp majoránna esszenciális olajjal sós-fűszeres ételeket, például leveket, szószokat, salátákat, de legfőképpen húseteleket.

## FŐZÉS MAJORÁNNA ESSZENCIÁLIS OLAJJAL

Az esszenciális olajok hatóereje sokkal intenzívebb, mint a szárított fűszereké vagy egyéb aromaké, így már a legcsekélyebb mennyiségben alkalmazva is szédületes ízhatást képesek kölcsönözni az ételeknek. Ha tehát főzés közben majoránna esszenciális olajat használ, az a legjobb, ha a „fogpiszkálós” módszert alkalmazza: mártsa egy tiszta fogpiszkáló végét az olajosüvegbe, majd keverje a többi hozzávalóhoz. Miután alaposan elkeverte az ételben, kóstolja meg, hogy szükség lesz-e még több olajra vagy sem.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

## FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Kerülje a szemmel és nyálkahártyával való érintkezést.

