

Clove (Карамфил)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА
ЗА ПРОДУКТА



ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Общопризната като смялана домашна подправка, карамфилът може да се използва извън кухнята с уникалните си и мощни свойства.
- Неговите топли и пикантни характеристики правят етеричното масло от карамфил идеално за включване в сезонни рецепти.
- Често се използва в десерти, например захарни бисквитки, заради ободряващия си вкус и ароматно ухание.

ОПИСАНИЕ

Ползите и употребата на карамфил датират от древен Китай и Индия. Като подправка за готовене, карамфилът придава пикантен вкус на всяко ястие или десерт. Заради вкуса си карамфилът се използва често и в стоматологичните продукти, сладките и дъвките.

УПОТРЕБИ

- Вместо сух карамфил използвайте масло от карамфил за овкусяване при печене на сладкиши.
- Добавете две капки от маслото от карамфил към водата за пикантен вкус.

ГОТВЕНЕ С КАРАМФИЛ

Етеричните масла са много мощни в сравнение със сухите билки, подправки или други овкусители, така че дори и най-мъничкото количество може да овкуси ястието Ви. Когато използвате карамфил при готовене, най-добре е да използвате метода с клечка за зъби - потопете върха на чиста клечка за зъби в бутилката с етерично масло и разбъркайте съставките с клечката за зъби. След като разбъркate клечката за зъби в ястието, направете вкусов тест, за да видите дали искате да добавите повече от маслото или не.

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разредено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Ако сте бременно или под лекарско наблюдение, се консултирайте с лекар. Избягвайте контакт с очите, вътрешната част на ушите, лицето, чувствителни зони и лигавиците. В случай на контакт с кожата разредете обилно с базово масло.

