

Oregano

Oregano patrí medzi najsilnejšie esenciálne oleje a už stáročia sa používa v tradičných postupoch. Extrahuje sa z voňavých listov rastliny oregano – *Origanum vulgare*. Oreganový esenciálny olej našiel uplatnenie v kuchárskych knihách a kuchyniach na celom svete.

Hlavné výhody:

- Pikantná, bylinná príchuť do jedál
- Poskytuje antioxidačné účinky
- Na pokožke vytvára pocit tepla (pred použitím priamo na kožu ho vždy zriedte so základovým olejom)

Použitie:

- Pridajte jednu kvapku namiesto sušeného oregana do omáčky na špagety, pizzu alebo pečené mäso.
- Rýchly a jednoduchý čistiaci prostriedok do domácnosti – pridajte desať kvapiek oreganového oleja do veľkej fľaše s rozprašovačom a vodou.
- Pridajte jednu kvapku do tradičného kuracieho vývaru, ktorý získa jedinečnú a neočakávanú chuť.
- Skombinujte oreganový olej s inými talianskymi koreninami, napríklad bazalkou, rozmarínom a tymianom.

Oregano Touch

Vychutnajte si výhody oregana v základe frakcionovaného kokosového oleja. Ideálne pre deti a osoby s citlivou pokožkou.

