

Peppermint+(tippa mukilliseen) virkistävänä juomana juoksevan hunajan,(sokerin) ja kuumanveden kanssa. Toimii tehokkaana tukemassa väsymystä pois ja on hyvää! ❖❖

Lemon+ -öljyä olen käyttänyt juomaveden seassa sekä maustanut sillä riisiä, kanaa ja kalaruokia sekä salaateissa.

Peppermint+ on mielettömän hyvää suklaapiirakassa/-muffinseissa, piparkakkukuorutteessa, marengissa, teessä sekä helteellä juomaveden seassa. Thyme+ -öljyä en ole vielä testannut sisäisesti muuten kuin juulivaan hampaaseen. Olettaisin, että voisi sopia mm. pastaruokiin mausteeksi. YLEO -öljyjen kanssa less is more. Tippa riittää.

Piparminttuöljy mokkapalojen kuorutteessa tekee niistä taivaallisen makuisia. 3-5 tippaa oman maun mukaan isoon pellilliseen riittää. ❖❖

Piparminttu ja sitruuna on molemmat hyviä piristykseen kun sekoittaa tipan juomaveteen. Piparminttu sopii hyvin leivonnaisiin, etenkin suklaisiin ja tuo helposti makua. ☺

Kolme tippaa lemonia yhteen litraan vaniljajäätelöä, hetki pöydällä, sen jälkeen sähkövatkaimella sekaisin. Todella maittavaa "pehmistä" :) jopa skeptinen miesvieras tuumasi, että nyt on öljyt päässeet oikeaan paikkaan :D

Lemon on ihan huippua raakasuklaassa, ja parasta raakasuklaakonvehdeissa ❖❖

Kuumaan kaakaohon peppermint+ ❖❖

Lemon+ olen kokeillut vasta vain juomaveteen. Peppermint+ on päässyt maustamaan suklaahyytelökakkua, suklaapiirakkaa ja muffinsseja sekä kuumaa kaakaota. :) Niin ja piparminttumarengit hupenivat myös vauhdilla!

Piparminttu öljy on ihan huikea suklaaisissa raakakakuissa ja raakaleivonnaisissa. Yhteen kakkuun olen laittanut n 10 tippaa ❖❖

Piparminttu+ on ihana kaikkiin suklaajuttuihin, esim riisisuklaat ja suklaasuukot.. nam. :)

Piparminttu mutakakkuun ❖❖

Lemon + juomaveteen, Mummin sitruunakakkuun 4 tippaa, piparmint + suklaapiirakkaan 5 tippaa ja kuorrutukseen 2 tippaa, lämpimän kaakaon mausteeksi, kerroshyytelökakkuun samoja tippoja, jonka koko ohje toisessa ryhmässä.

Lemon kuivakakkuun -> sitruunakakku ❖❖

Lemon+ muffinssit - nam ❖❖

Myös salaatikastikkeessa toimii sekä joka päivä veden seassa.

Piparminttu ja lemon pikkuleipien kuorutteeseen tai itse taikinaan ❖❖

Piparminttu ja lemon pikkuleipien kuorrutteeseen tai itse taikinaan ❖❖

Piparminttusuklaa cookies ❖❖

Kokeilkaapa myös itsetehtyihin jäätelöihin. Sopii myös jugurttijäätelöön. Kokeilin tangerinea ja limeä joskus. Ja nyt voisin testata myös kun teen vegaanista pashaa pääsiäiseksi.

Lemonia juomaveteen

Lemon + rahkan sekaan, tuo ihanaa raikkautta❖❖

Sain nyt just viime paketissa Lemon+:n jota aion sitte käyttää kalaruokien kastikkeissa silloin kun ei ole luomusitruunaa saatavilla. Samaten aion sen päivittäisen sitruunavesilasin juoda käyttäen Lemon+:aa. Kastikkeesta sen verran että lohen päälle esimerkiksi riittää aivan hyvin pippuri sekä sitruunamehu tai just Lemon+ loraukseen luomuoliiviöljyä. Kaada kalan päälle ja nauti ❖❖

Lemonia 2-3 tippaa vaniljajäätelöön taikka kuohukerma/rahkaseokseen! Nam!

Peppermint ehdottomasti suklaaleivonnaisiin ! Lurps!

Thyme öljyä salaattikastikkeen tekoon !!

Lemon+ juomavedessä raikas, piparminttua olen käyttänyt leivonnassa, thyme+ on vielä testaamatta

Tein just ihka ekan bulletproof -coffeen <3 (Kookosöljyllä ja voilla juonut paljon, mutta nyt surautin nämä, kahvin ja munan - slurps :P ) Sekaan tipautin tipan Lemon+ -öljyä <3 Sopi niiisiin hyvin! Aion tehdä huomen aamullakin <3 <3 Ja tietty Lemon+ja peppermint+ juomaveteen.

Lemon+ turkkilaiseen tai kreikkalaiseen jogurttiin lakritsijauheen kera :P Lemon+ salaattinkastikkeeseen (oliiviöljy, suola, yrttejä... Tähän vois käydä muuten Thyme+ myös! Pitääkin kokeilla). Peppermint+ kuumaan kaakaohon. Kyllähän näitä riittää :D

Lemonia kaikkeen missä ohjeessa mainitaan sitruuna.Kuppikakuista tuli ihan huippuhyviä.Lemonia laitoin taikinaan sekä kuorrutteeseen

Suklaapiirakkaan pepperminttiä. Nams

Suklaajuustokakkuun orangea, ihanku fazeriinaa!! ❖❖

Piparminttua ja kuumaa kaakaota kun oli pakkasta ja ulkoiltiin. lemon joka päivä vedessä töissä mukana. Thyme on uusi tuttavuus

Teehen lemon tai piparminttu. Hyvää❖❖. Jäätelökoneessa täytyy seuraavaksi kokeilla❖❖.

Lemonia juomaveteen. Piparminttua suklaajuttuihin: piirakanpäällisiin, kaakaon sekaan.

Lemon + öljyä juomaveteen, savulohisalaatissa majoneesin kanssa salaatin sekaan makua

Lemon + öljyä juomaveteen, savulohisalaatissa majoneesin kanssa salaatin sekaan makua antamaan, uunilohen päälle oliivi tms öljyyn sekoitettuna ja voideltuna lohen päälle, hyytelökakkuihin, moniin leivonnaisiin.

Peppermint + öljyä käytän usein suklaapiirakkaan, sopii mainiosti myös kermavaahdon sekaan täytekakkuun. Pepperminttiä käytän paljon juomavedessä tukemaan mm vatsaa ja kuumalla ilmalla viilentämään kehoa. Teen seassa käytän paljon peppermint + ja lemon + öljyä (sekoitan esim kookosöljyä pikkulusikassa kuuman teekupin päällä ja tipautan olus öljyt kookosöljyyn eka ja sit laitan teehen). Thyme + öljyä oin käyttänyt mm voin seassa leivälle. Tukee samalla immuunipuolustusta.

Lemon+ marengeissa ❖❖

peppermint+ mutakakku aivan parasta <3 lemonia veden seassa sekä monissa dipeissä hyvää!

Piparminttua mokkapalapääliseen. Nam.

Piparminttu- raakakaakao! Sitruuna- raakakakku! <3

Täytekakkuun täytteeseen piparminttua, niin maistuu tosi hyvältä ❖❖

Mä maustan raakasuklaan aina piparminttu-, sitruuna- tai appelsiiniöljyllä. Ensi tilauksen mukana tulee pasta ja thyme ja ajattelin kokeilla pastan kanssa tomaattikastiketta, johon laitan vähän thyme öljyä ❖❖

Kalaruokissa uunivuokkaan 6-9 tippa sitruuna öljyä~on se salainen ainesosa maun kohottamisesta~

Suklaacookiet Peppermintillä ❖❖❖❖

Lemon+ lettutaikinaan (tulee aurinkolettuja) ja aamusmoothieen :)

Lemonilla terästetyt uunikasvikset. eli extravirgin oliiviöljy, puristettu valkosipulilohko, ruususuola, pippuria ja 2 tippaa lemonia ja kasvikset marinoidaan. Nyt masu kiittää. Toimii varmaan myös thyme/timjamitipoilla ❖❖

Lemonia juomaveteen tai ihan vaikka viiliin puolukoiden kera. Piparminttua tippa tai pari n.2litran kannuun. Oon aika laiska leipoja ja muutenkin käytän hyvin vähän sokeria joten maustamattomat viilit, piimät tms. saa ihanan säväyksen sitrusöljyistä.

Lemonia voi laittaa melkein mihin vaan, jos tykkää sitruunasta. Salaatteihin, uunikalan päälle, smoothieen. Juuri maustoin sillä kermavaahdon rahkan kanssa sekä hedelmäsalaatin. Piparminttua kahvin tai teen sekaan. Ja voisikohan sopia lammasruokien mausteena näin pääsiäisenä? En ole sitä vielä kokeillut.

Rahkaa, banaania, avokadoa lemon+ pari tippaa ..sekoitetaan tehosekoittimessa, anna jäähtyä jääkaapissa ❖❖on hyvää ❖❖

Rahkaa, banaania, avokadoa lemon+ pari tippaa ..sekoitetaan tehosekoittimessa, anna jäähtyä jääkaapissa ❖❖ on hyvää ❖❖

Piparminttua kaakaossa, tryffeleissä, veden aromina, smoothiessa, teessä sekä mokkapalojen päällisessä ainaskin❖❖

Lemon+ graavaukseen tai grillattun kalan päälle. Orange+ kaakaon seassa. Biryani ja Lemon+, palsternakkakeitto ja Orange+, tomaattikastike ja Thyme+. Lemon+ ripottelen salaatin päälle oliiviöljyn kanssa ja joka paikkaan, mihin laittaisin sitruunankuorta. Nenää aukaisee ja talvella lämmittää kuumavesi, jossa Lemon+ ja hunajaa.

Tytär teki curry mifua. Halusi siihen sitruunaa ja laittoi 8 tippaa. Kauhistuinkin mutta eipä ollutkaan liian voimakas. Joten jää käyttöön. Suosittelen.

Lemon+ smoothieen, jogurttirahkaan, muffinsseihin. Peppermint+ tryffelit, kahvi, suklaaleivonnaiset, tykkään myös purkan kans❖❖

Kasvissosekeitto bataatista, porkkanasta ja sipulista. Lisäksi sulatejuustoa. Thyme-tippa tai kaksi, ja ollaan uusissa makusfääreissä.

Piparminttu tryffelit, nams! Suklaapiirakan kuorutukseen huippu myös kun laittaa piparminttu+ öljyä.

Sitruuna+ öljyllä maustettua vettä päivittäin.  
Timjami+ sopii hyvin kinkkukiusauksen maustamiseen.

Thyme liharuokiin, sitruunaa monenlaiseen leivontaan esim sitruunamarenkipiirakka, peppermint minttukaakaon, teehen, suklaaleivonnaisiin

Sitruunaa veden sekaan. Piparminttua kahviin. Sitruunaa leivonnaisiin..etenkin näin pääsiäis leivonnaisiin. Jos olis thymeä..käyttäisin liha ruokiin. Täs listalla ei ole tangerinea..mutta se oli tosi hyvä runebergin tortuissa.

Jos ohjeessa on limea niin laitan sitruunaöljyä tipan, raikas maku. Esim tein täytettyjä bataatteja, tippa sitruunaa raikasti ja avasi maut.

Lemon+ laitan kolme tippaa hedelmäsalaattiin raikastamaan makua ja salaatti pysyy tuoreena pidempään, jos kaikki ei mene heti. Piparminttua tippa kahviin ja pari tippaa kotitekoiseen jäätelöön. :p

Vielä en ole käyttänyt kuin lemonia veteen ja piparminttua teehen.

Lemonia kalan mausteeksi, teen ja juomaveden sekaan ja piparminttua myös teen ja

Lemonia kalan mausteeksi, teen ja juomaveden sekaan ja piparminttua myös teen ja juomaveden sekaan :-)

Appelsiini öljyä suklaa muffinssitaikinaan ☺

Lemonia chiliseen papukeittoon, kun ei ollut sitruunaa. Timjamia kanasuikalekastikkeeseen rosepippurin kaveriksi.

Neiti halusi lime-valkosuklaa juustokakun synttäreille...Lime ei maistunut niin laitoin 3 tippaa lemonia kaveriksi ja tuli tosi hyvä :) Seuraavalla kerralla muutama lisätippa :)

Lemonia juomaveteen ja leivontaan, pepperminttiä kahviin ja teeheh ja myös leivontaan..:)

Ihan parhaat raakakeksejä saa kun laittaa piparminttua! Muut aineet kookosöljy,kaakaonibsit,kaakaojauhe,cashew pähkinä,manteli,saksanpähkinä. Ohjetta voi muokata miten halua,sit vaan blendaa aineet ja laittaa tunniksi jääkaappiin!Nam!

◆◆Appelsiinia,sitruunaa ja Mandariinia voi tietenkin myös laittaa mutpiparminttu paras ◆◆

Sitruuna lohen maustamiseen, piparminttu suklaa leivonnaisiin..

Lemon + Peppermint loistavia juomavedessä, mut Fennel vesi voittamaton kahvissa◆◆◆◆

Rahkapullat lemon. Thymeä aion kokeilla lampaanlihaan

Lemon+ hedelmäsalaatin nesteeseen sekaan! Maistuu hyvältä sekä hidastaa mm.banaanin palojen tummumista ◆◆

Piparminttu kaakao◆◆