



FLACONS,
FOOD &
FLOWERS

DE **DIY** PARFUMEUR

Karen Vande Wiele

stichting
kunstboek

Zijn je zintuigen klaar voor een diepe duik in een bloemenzee? Welkom bij het thema 'bloemig'. Bloemig **roze**, de kleur van zorgzaamheid wordt vaak gelinkt aan vrouwelijkheid en liefde. Er zijn erg veel tinten roze die allemaal hun eigen effect hebben. Ze kunnen je vrolijk maken, energie geven of net kalmeren. Welke kleur heeft jouw roze bril?



FLACON

voor haar

FLEUR, EAU FLORALE

Luchtige bries



— Een warme lentedag vraagt een streepje frisheid. Fraïcheur die een boost geeft. Deze opgewekte citrusbloemengeur met een vleugje citrus is een zaligheid om te dragen.

Topnoten

Litsea: 2 druppels
Rosalina: 5 druppels

Hartnoten

Palmarosa: 5 druppels
Roosgeranium: 4 druppels

Basisnoten

Elemi: 2 druppels
Sandelhout: 1 druppel

Mengen met

Zuivere alcohol: 8 ml
Hydrolaat oranjebloesem: 20 druppels

Giet het mengsel in een donker flesje en laat gedurende 14 tot 21 dagen rijpen op een donkere en koele (10-12 graden) plaats. Giet voor gebruik over in een verstuiver of flacon.

WEETJE

Je kan in cosmeticatoepassingen ook gebruik maken van gedenatureerde alcohol. Dat is pure alcohol die ongeschikt is gemaakt voor voedingsdoel-einden. Het is iets goedkoper dan zuivere alcohol waarop zware accijnzen geheven worden. Koop altijd veilige gedenatureerde alcohol die zeker vrij is van de schadelijke stof methanol.

FLACON

voor haar

ROSALI, EEN EAU FLORALE

Romantische klassieker



— Het landhuis van een adellijke familie. Een stijlvolle tuin met het rozenperk als eyecatcher. De 16-jarige dochter krijgt haar eerste geurwater, een traditie die overgaat van moeder op dochter. De geur gaat al generaties mee. De flacon bevat 'frisheid met een traditionele toets'. De geur is eenvoudig maar klassevol. Een bedwelmende maar delicate rozengeur, met een zweempje kruidigheid, die na verloop van tijd verfijnd en intrigerend wordt.

Topnoten

Limoen: 4 druppels

Hartnoten

Palmarosa: 5 druppels

Roosgeranium: 4 druppels

Basisnoten

Rozemarijn kamfer: 4 druppels

Palmarosa: 4 druppels

Mengen met

Zuivere alcohol: 8 ml

Hydrolaat roos: 1 ml



CLOSE-UP

Zonneroosje

Andere namen voor deze inheemse Zuid-Europese plant zijn cisterroos, cistusroos of rock rose. Deze plant houdt van veel zon en een rotsachtige ondergrond. Zowel de bladeren als de takken van de groenblijvende struiken worden gebruikt om etherische olie te maken. Ze bevatten een hars dat 'labdanum' wordt genoemd en erg gegeerd is in de parfumerwereld. Het resultaat is een amberkleurige olie die zeer warm en kruidig ruikt, een tikkeltje bitterheid in zich heeft met een intrigerende diepte en een ondertoon van cognac. Een bijzondere aromatische fixator.





BLOEMENTISANE



We serveren een paar recepten, opgefleurd en gekleurd door eetbare bloemetjes. Lekker en leuk op de zomertafel. Heerlijk om zowel afzonderlijk als samen te proeven.

Geniet van een fleurig kopje bloementisane. Lekker om warm te drinken of om een 'cold brew' te maken. Voor de warme versie gebruik je 1 eetlepel van het mengsel op 200 ml water. Laat het 3 tot 5 minuten trekken. Voor een cold brew gebruik je 4 eetlepels van de samenstelling per 500 ml water. Laat dit zeker 5 tot 8 minuten trekken. Voeg eventueel wat honing of ahornsiroop toe. Laat afkoelen en zet nog een nachtje in de koelkast. Werk het glas af met verse bloemen en ijsblokjes.

Samenstelling (gedroogd plantgoed):

- 8 gram citroenverbena
- 5 gram roos
- 4 gram jasmijn
- 4 gram vlierbloesem
- 4 gram hibiscus
- 4 gram engelwortel
- 3 gram echte kamille
- 2 gram korenbloem

BLOEMENBOTER

Deze aromatische boter maken is heel eenvoudig. Meng een stukje heerlijke hoeveboter met verse of gedroogde eetbare bloemen. Kneed alles door elkaar en doe de zachte boter in een vormpje. Laat opstijven. Alternatief kan je ook boter opensmeren op een mooi bord en versieren met bloemblaadjes.

Nog eenvoudiger? Zet je verse bloemetjes gewoon mee op tafel en in plaats van een beboterd stukje brood of scone af te werken met peper of zout, decoreer je ze met eetbare bloemen.



BLOEMENZOUT

Nog een topper door zijn eenvoud. Maal hiervoor gedroogde eetbare bloemen tot poeder. Dit meng je onder het zout. Je kan spelen met leuke kleureffecten. Gebruik gedroogde goudsbloem (geel), korenbloem (blauw), rozenblad (roze), klaproos (rood), kaasjeskruid (mauve), neroli (oranje) of jasmijn (goud-wit). Vervang het zout door suiker en je hebt aromatische **bloemensuiker**.

Werk je liever met vers materiaal, verdubbel dan de hoeveelheden.

Als je graag experimenteert met eetbare bloemen, proef deze eens:

- Lente: magnolia- en tulpenblaadjes, paardenbloem, madeliefjes, vlierbloesem, viooltjes. Ook kersenbloesems kunnen gebruikt worden. Je ze verwerken tot een lichte, intense tisane.
- Zomer: anjer, komkommerkruid, korenbloem, rucola-bloem, goudsbloem, lavendel, Oostindische kers, rozen.

SCONES

Voor 9 125 gram bloem
kleine stuks: 40 gram ijskoude boter
75 gram havermelk
1,5 theelepels bakpoeder
2 eetlepels suiker
1 theelepel zout
1 theelepel hydrolaat roos



*Last but not least.
Een klassieker uit de Britse
'afternoon tea' beleving: scones.
Ik maakte een eigen versie van
het traditionele recept met
plantaardige melk en voegde er
een vleugje rozenwater aan toe.*

Plaats een bakplaat met bakpapier in de oven en verwarm voor tot 230 °C.

Zet de boter voor gebruik 15 minuten in de diepvries.

Meng de bloem, het bakpoeder, zout en suiker in een kom.

Voeg de ijskoude boter in stukjes toe en gebruik een mes om de boter onder de bloem te mengen.

Maak een kuiltje in het midden en voeg de havermelk en het hydrolaat toe.

Meng alles. Kneed niet te lang of te hard, zorg er gewoon voor dat alle ingrediënten gemengd zijn.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak. Druk plat tot ongeveer 3 cm.

Steek er rondjes uit met een diameter van 3 tot 4 cm.

Leg de scones op de hete bakplaat en bak 10 tot 15 minuten in de oven.

Eet warm of koud.





LA VIE EN ROSE

Na een aantal warmere lentedagen met meer licht ontluiken de bomen. De wilgensoort **Salix gracilistyla** is een zeer vroege bloeier met mooie roze donzige katjes die al verschijnen in februari.

Appelbomen en sierappel dragen prachtige kleine roze bloesems. Magnolia pronkt dan weer met de grootste licht- tot donkerroze 'bloesems'. Magnoliabloemen zijn perfect eetbaar en hebben naast een licht bittertje ook iets zoetig in zich. Al in de Oudheid gebruikte men magnolia-bloemblaadjes in parfums. De hedendaagse etherische olie van magnolia is bijzonder prijzig en wordt gedestilleerd van de bloemen van de tropische soort **Magnolia champaca**. Toch kunnen we ook met de soorten die hier groeien aan de slag, al zal de geur wel een stukje subtieler zijn.

MAGNOLIABLOESEMWATER

Pluk op een droge dag een handvol magnoliabloemen. Doe dit bij voorkeur in de voormiddag. Zet de blaadjes onder water en breng aan de kook. Eens het kookpunt bereikt, zet je vuur op de allerlaagste stand en laat je het geheel een half uurtje zachtjes trekken. De blaadjes kunnen verkleuren. Je extract krijgt hierdoor ook een kleur. Filter het water, giet het in steriele flesjes en laat afkoelen. Je kan hiermee een frisse lentelimonade maken door er wat ahornsiroop of honing en een klein beetje citroen of een ijsblokje verjus (zie p.xx) aan toe te voegen.

Je kan ook opteren voor een koude extractiemethode. In dat geval doe je de bloemen in een bokaal, overgiet je ze met water en laat je alles een nacht in de koelkast trekken. De bloemen behouden dan wel hun kleur. Het water ruikt wel een stuk zachter. Deze versie is ook geschikt als gezichtswater. Magnolia is immers gekend voor zijn hydraterend eigenschappen. Beide versies kunnen dienst doen als alternatieve aanvulling in (bloemige) parfumcreaties. Waterige extracties zijn beperkt houdbaar, maak dus zeker niet te veel. Bewaar in de koelkast en gebruik binnen de 48 uur. Wil je ze toch langer (een drietal maanden) kunnen bewaren voeg er dan 10% zuivere alcohol aan toe. In dat geval is het aftreksel wel nog uitsluitend bruikbaar om parfums mee te maken.

bloom
beautifully
dangerously
loudly
bloom softly
however you
need just bloom

RUPI KAUR



ROZE BOEKET

Breng in het voorjaar de lente in huis met enkele mooie roze bloesemtakken in een vaas. Of kies enkele roze favorieten en breng ze samen in een mooi roze boeket: roos, pioenroos, ranonkel, roze korenbloem, anjer, tulpen... Het zijn bloemen die mooi zijn in hun eenvoud. Je kan ze per soort verwerken of een speelser boeket maken door verschillende soorten te combineren.

Op geurreis

Sluit je ogen en laat je vervoeren door de geur van:

Een favoriete bloem
De zilte zeelucht tijdens een strandwandeling
Een versgebakken cake
Knetterend haardvuur
Versgemalen koffie
Patchouli
Een kopje kamillethee
Het bos na een flinke plensbui
Een kledingstuk van je lief
De rook van de BBQ

...

Laat je herinneringen en emoties de vrije loop. Je zal versteld staan van de dingen waar je spontaan aan denkt, wie je in gedachten plots voor je ziet of welke gevoelens een geur bij je oproept.

EEN GREEP UIT MIJN GEURREIZEN

Een professionele geurreis. Toen ik nog werkte voor een chocoladefabrikant, was de dagelijkse 'welkom' op het werk, de geur van chocolade en cacao. Heerlijk en soms ook wel erg overheersend.

Een confronterende geurreis. Tijdens het herstel van een zware ziekte stelde ik vast dat mijn geurzinnigheid sterker én gevoeliger geworden was. De geur van sigaretten en benzine maken me misselijk. De geur van traditionele poetsproducten geven me hoofdpijn. Voor mij geen traditionele wasverzachters meer. Was- en poetsmiddelen maak ik voortaan zelf.

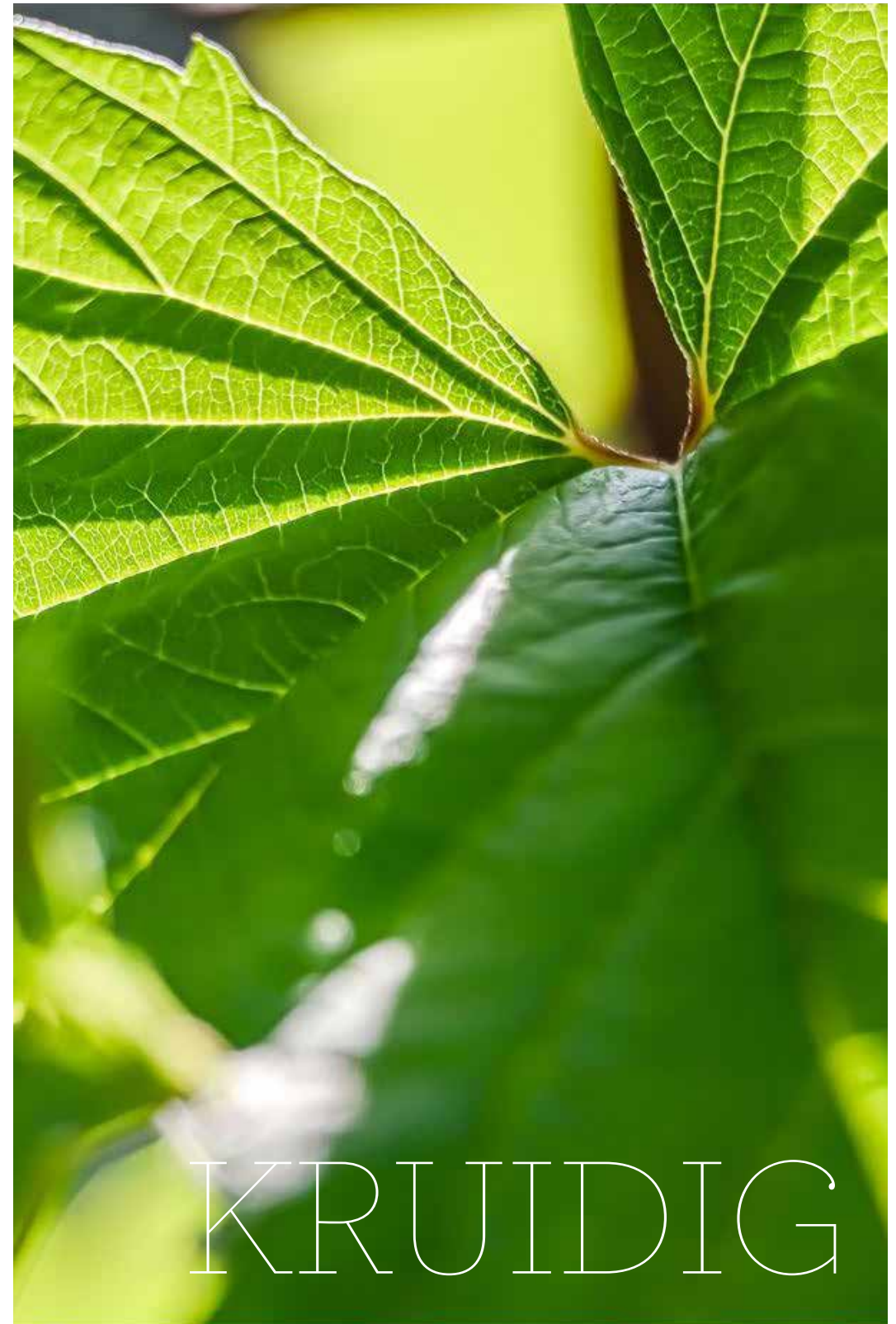
Een natuurlijke geurreis. De zoete geur van verse vlierbloesems. Het is lente. De zuivere geur van sparren en dennen tijdens een tocht door de bergen. Het is vakantie. De coumarinegeur van pas gemaaid gras. Het is zomer. Een heerlijke wandeling vlak na een regenbui. Optimale zuurstof in de lucht en alles ruikt fris en 'gespoeld'.



Perfume is the most intense
form of memory

JEAN PAUL GUERLAIN

Spice up your life...
met een kruidig geurtje,
kruidenrecepten en boeketten.
Kruidig associëren we met groen.
De kleur van nieuw leven,
vers, jong, fris en pril.



FLACON

voor hem, haar en hen

HANNE(S), HERBAL PERFUME

Complexloos, fris, kruidig



— Een friszoete geur gevolgd door een nootachtig kruidig aroma. Het frisse blijft subtiel door de kruidige toon heen geuren. Lang constant, in balans en eindigend met een mild peperachtig accent.

Topnoten

Zoete sinaas: 5 druppels
Groene munt: 3 druppels

Hartnoten

Lavendel: 4 druppels
Scharlei: 3 druppels
Roosgeranium: 4 druppels

Basisnoten

Kopal: 3 druppels

Mengen met

Zuivere alcohol: 9 ml
Gedemineraliseerd water: 10 druppels

Liever Hannes in een deoroller? Dat kan perfect.

Wat heb je nodig?

Gedemineraliseerd water: 45 ml
Propolis: 25 druppels
Xanthaan: 0,5 gram
Honing: 1 theelepel
Hanne(s): 10 tot 20 druppels

Giet de propolis in een glazen recipiënt.
Voeg er xanthaan aan toe en roer alles even door elkaar.
Giet er ook de honing bij en meng goed.
Doe er dan het geurtje Hanne(s) bij.
Voeg als laatste het water toe en klop heel goed zodat je een gel bekomt.
Giet in een glazen roller.

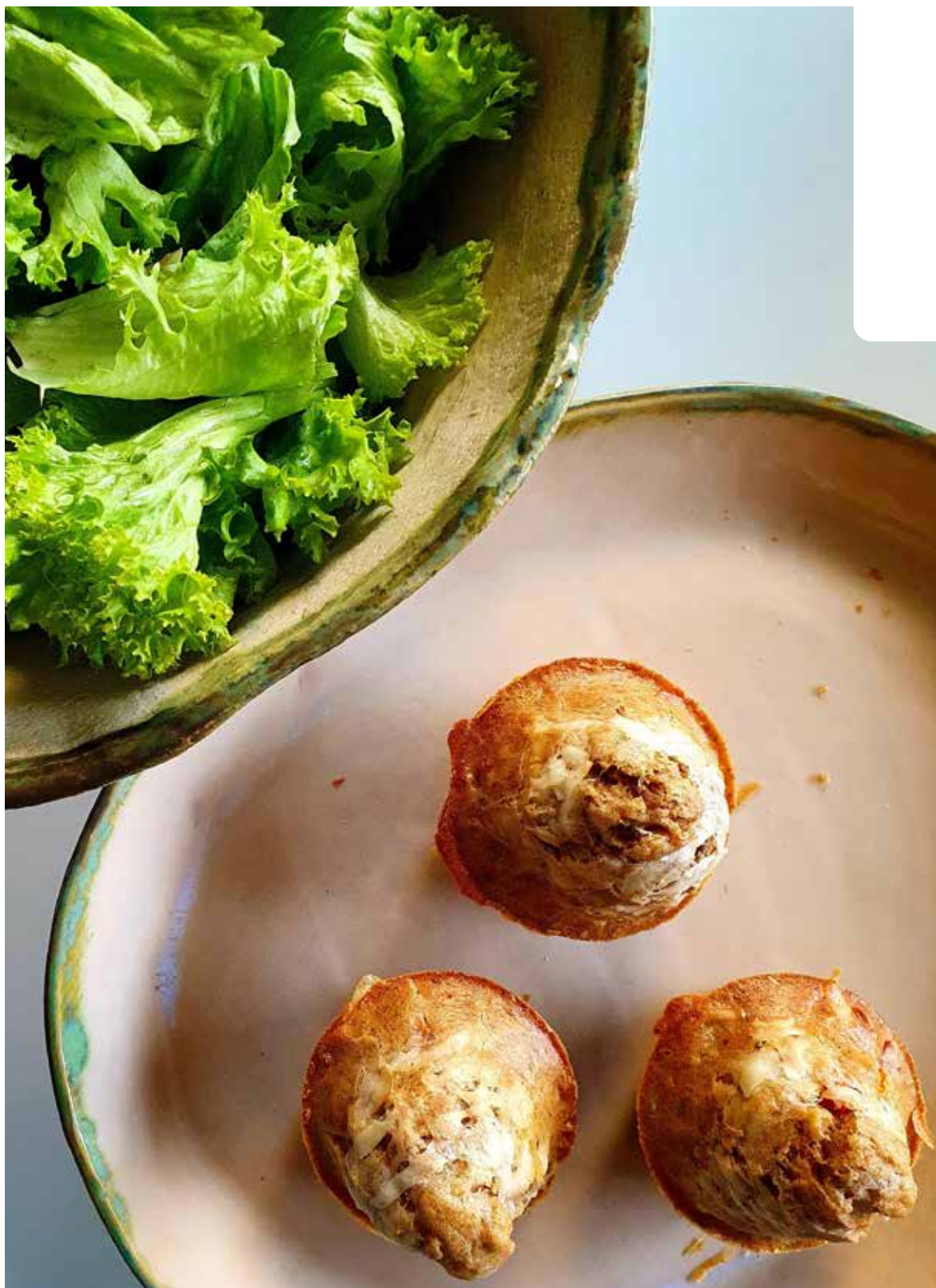
CLOSE-UP

Scharlei

Scharlei of muskaatsalie is één van de vele aromatische saliesoorten.

De tweejarige plant kan tot 1 meter hoog worden met aarvormige bloemen die wit of paars kunnen zijn. Een pronkstuk voor de tuin. De etherische olie bekom je door het destilleren van de gedroogde bloeiende plant. De parfumindustrie maakt naast de etherische olie ook gebruik van scharlei absolues. Het rendement van het absolute is 3 tot 4 keer hoger dan dat van de etherische olie wat gunstig is voor het kostenplaatje. De kruidige, warme geur die wat weg heeft van muskus is erg gegeerd bij parfumeurs. Scharlei heeft bacteriedodende eigenschappen en werkt zweetremmend.





KRUIDIGE MUFFINS



Deze hartige muffins zijn de perfecte snack of lekkere gezonde lunch.

Je kan bovendien tijdens het bakken al genieten van het heerlijke aroma.

Voor 4 muffins 125 gram speltmeel
2 eieren
45 gram olijfolie
65 gram havermelk
20 gram geraspte kaas
½ theelepel zout
½ theelepel bakpoeder
Snufje peper

Verse kruiden:
een handjevol tijm, rozemarijn,
oregano (fijngesnipperd).
Bij gebrek aan verse kruiden
kan je ook gedroogde kruiden
gebruiken (of meng vers en gedroogd)

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Meng alle ingrediënten, maar hou een beetje geraspte kaas over.
Vul vier muffinvormpjes met het mengsel.
Strooi de resterende geraspte kaas bovenop het deeg.
Bak gedurende 20-30 minuten.

Laat de kruidenmuffins afkoelen of serveer lauwwarm.

Experimenteer en probeer ook eens met wat extra groenten (wortel, paprika, broccoli, prei ...).
Ga uit de bol met je kruidenmix en varieer bijvoorbeeld met salie (subtiel doseren) of ander kruiden. Voor een extra touch kan je ook chiazaad, zonnebloempitten, pompoenpitten of maanzaad toevoegen.

VERSE KRUIDENPESTO

Voor 4 personen Handvol verse rucola
60 gram pompoenpitten
20-25 gram olijfolie
1 theelepel kappertjes
Zout
Peper



Deze kruidenpesto is gezond en lekker op de boterham, heerlijk en gezellig als dipsaus en ronduit onweerstaanbaar als pastasaus.

Maal eerst de pompoenpitten fijn.
Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe.
Blend verder tot je een mooie smeulige pasta krijgt.

Deze pesto heeft best een pittige smaak. Heb je het liever iets zachter? Gebruik dan winterpostelein in plaats van rucola of experimenteer met peterselie, koriander, daslook of spinazie. Vervang de pompoenpitten door cashewnoten voor een romiger resultaat. Ook de smaak van olijfolie is uitgesproken. Wil je een meer neutrale smaak, gebruik dan koolzaad- of zonnebloemolie. Je kan ook helemaal 'wild' gaan met (on)kruid en je tafelgenoten verrassen met bijvoorbeeld brandnetelpesto.

De saus is gebruiksklaar en bewaart een weekje in de koelkast. Verse kruiden kan je helaas maar beperkt bewaren. Je kan ze wel fijnsnipperen en met wat olijfolie invriezen in een ijsblokjesvorm. Zo heb je het hele jaar door lekker gezonde kruidenblokjes bij de hand.



HOMEMADE 'VINAIGRE DES 4 VOLEURS'



Herinner je je nog het verhaal over de vier dieven die dankzij een wonderlijke formule gespaard bleven van de pest? Kruidenazijns en vinaigrettes zijn nog steeds populair en helemaal niet moeilijk om te maken.

Voor 1 flacon van 35 ml

35 ml keukenazijn
Verse kruiden naar keuze: olijfkruid, dragon, rozemarijn, tijm, munt...

Voeg de kruiden toe aan de fles. Eventueel kan je ook wat gedroogde kruidnagel toevoegen of een decoratief bloemetje. Vul de fles met azijn. Laat alles 14 dagen trekken en je dievenazijn is klaar om er vinaigrettes mee te maken.

Wil je een heerlijke homemade kruidenolie, vervang de azijn dan door olie.

WEETJE

Een vinaigrette zoals we die vandaag kennen is een mengsel van olie met azijn of citroensap. Hieraan kunnen diverse kruiden of andere ingrediënten toegevoegd worden. Elk land of regio heeft een eigen variant. In Frankrijk en bij ons wordt vinaigrette in de eerste plaats gebruikt als dressing bij salades. In Azië bestaan er veel vinaigrettes op basis van sojasaus, vissaus, sesampasta of zelfs mosterd (China). Braziliaanse 'vinagrete' bestaat uit olie, azijn, tomaat en ui en soms ook paprika. In de VS worden vaak ook zoete componenten zoals siroop, suiker of fruit toegevoegd. In Rusland is een 'vinegret' een salade die bestaat uit stukjes gekookte groenten aangevuld met pickels en bonen.



Kruiden geuren heerlijk, smaken lekker en zijn vaak ook een lust voor het oog.

BOUQUET GARNI OF KRUIDENTUILTJE

Het klassieke kruidentuiltje bestaat uit samengebonden peterselie, tijm en laurier. Je kan het bouquet garni rijker maken door er nog andere kruiden aan toe te voegen, maar je kan ook een nieuwe variant van de klassieker maken. Denk maar aan builtjes met rozemarijn, laurier en olijfkruid. Of dragon, venkel en peterselie. Een mediterrane topper is de combinatie van lavas, rozemarijn, tijm en takjes lavendel. In Aziatische gerechten doet een kruidentuiltje met koriander, daslook en kerriekruid het steeds goed.

KRUIDENBOEKET IN VAAS

Kruiden passen niet alleen in de keuken, je kan ze ook perfect als boeketje in een vaas zetten. Mooi en geurig. Er is een overvloed aan aroma's om uit te kiezen: eucalyptus, munt, tijm, rozemarijn, oregano, basilicum, salie, scharlei, dragon, citroenverbena, kerriepiant, komkommerkruid, dille, koriander, dropplant, bonenkruid, laurier, lavendel, venkel, mosterd... Je kan kruiden ook prima drogen om later te gebruiken in de keuken of om kruidenzakjes mee te maken. Om je kruiden te drogen hang je ze best in bosjes op een warme en goed verluchte plaats.

INSECTENWERENDE KRUIDENZAKJES

Voor 2 stuks

- 2 theelepels gedroogde iriswortel
- 2 theelepels gedroogd eucalyptusblad
- 2 theelepels gedroogde lavendelbloemen
- 1 theelepel gedroogde absint
- 1 druppel etherische olie lavandin
- 1 druppel etherische olie eucalyptus citriodora.

Doe de iriswortel in een potje en druppel er de etherische oliën op. Voeg de andere gedroogde kruiden toe en meng zorgvuldig. Bind samen in een katoenen, linnen of organzazakje. Je kan de zakjes ophangen in huis of ze tussen je kledij leggen.



Je draagt een parfum
in de eerste plaats voor jezelf
als een olfactorisch donsje
dat een geruststellend gevoel geeft.

JACQUES CAVAILLER-BELLTRUD
Frans parfumeur

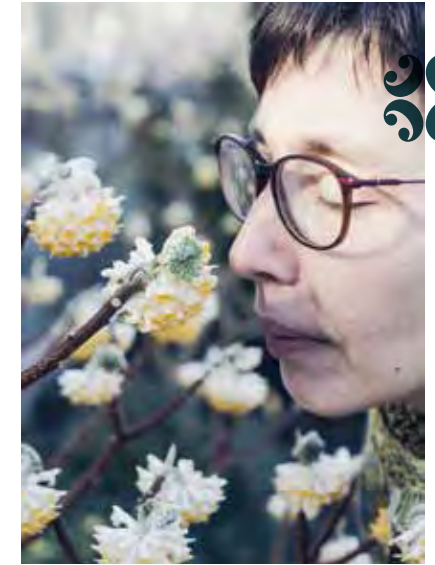
De magie van geuren

Wat maakt dat jij een geur lekker vindt en iemand anders niet? Onze voorkeuren kunnen gelinkt worden aan onze persoonlijkheid en aan de kracht van onze **reukzin**.

De reukzin is het enige zintuig dat eerst contact maakt met ons **limbisch systeem**, ons 'oerbrein' of het oudste gedeelte van onze hersenen, vooraleer signalen door te sturen naar de thalamus.

Het limbisch systeem is het centrum van ons geheugen en onze emoties. Geursignalen die binnenkomen worden als herinneringen opgeslagen, al dan niet gekoppeld aan een bepaalde emotie. Dat maakt dat je bij het ruiken van een geur gelinkt aan je kindertijd, je instant naar die tijd kan teruggebracht worden.

Deze 'geurboodschappen' worden nadien doorgegeven aan de **hypothalamus** die ze op haar beurt, afhankelijk van de soort geur, verder doorstuurt naar andere delen van de hersenen. Die delen scheiden hormonen af die bepaalde gemoedstoestanden kunnen uitlokken.



Zo wekt de etherische olie van pomelmoes bijvoorbeeld een euforisch gevoel op. De geur wordt via de hypothalamus naar de thalamus doorgestuurd. Deze scheidt encefalines af die ervoor zorgen dat je je blij gaat voelen. Lavendelgeur maakt dan weer rustig en kalm. Dat heeft te maken met de serotonine die wordt afgescheiden door Raphe kern na het ontvangen van de geurboodschap.

WEETJE

Het Proust-effect

Marcel Proust ontdekte wat de geur en smaak van een madeleine gecombineerd met bloesemthee bij hem teweegbracht. Zijn ganse lichaam beefde, hij raakte in vervoering. Hij vroeg zich af waar deze ongeëvenaarde vreugde vandaan kwam en waartoe ze hem zou leiden. Hoe het hem terugbrengt naar zijn kindertijd staat uitvoerig beschreven in zijn zevendelig naslagwerk 'A la recherche du temps perdu'. Een levensreis vol herinneringen aan zijn jeugd in Combray. Het Proust-effect staat vandaag gekend in de wetenschap als 'zintuiglijk herinneren'.

Onze neus heeft een streepje voor

Het zicht, gehoor en de tastzin worden nog steeds als onze meest waardevolle zintuigen aanzien. Is dat terecht? Oermensen konden veel beter ruiken dan wij, moderne mensen. Hun reukorgaan was even sterk ontwikkeld als dat van sommige dieren. Geuren zorgden voor herkenning of wezen op gevaar. Dat geldt nog steeds, maar we hechten er minder belang aan dan toen. Denk maar aan de geur van bedorven voedsel, die er ons moet van behoeden om ervan te eten. De geur is het eerst ontwikkelde zintuig. Op basis van haar geur herkent een baby zijn moeder.

Smaak en geur horen ontegensprekelijk samen, sterker nog, zonder reuk is alles wat je proeft smaakloos en neutraal. Geuren en reukzin lijken nog steeds iets magisch en intuïtief hebben. Onze reukzin is bovendien ons meest subjectieve zintuig. Hoe moeilijk is het niet om een geur te benoemen en te delen met anderen. Het beschrijven van een geur gebeurt op basis van persoonlijke associaties en onze eigen subjectieve interpretatie. Wel staat het vast dat je zonder reukzin een stuk moeilijker en zelfs pessimistischer door het leven zou gaan.

NEUZENOEFENING

Een parfumeur kan diverse geurnuances herkennen en onderscheiden. Het kunnen detecteren van subtiele verschillen is een vereiste om een harmonieus samenspel te kunnen creëren van verschillende individuele geurcomponenten.

Hebben zij dan een betere reukzin en is het zuiver aanleg? Eigenlijk is het een kwestie van passie, training en een goed geheugen. Ruiken heeft heel veel te maken met onze hersenen. Je kan je neus dus wel degelijk 'trainen'. Hiervoor bestaan uitgebreide parfumopleidingen, maar je kan zeker ook al even proberen met onderstaande oefeningen.

Een eerste belangrijke stap in je training is het onderscheiden van geurfamilies. Er bestaan diverse soorten parfumclassificaties. Een veelgebruikte indeling is de volgende:

- Citrus: met onder meer citroen, sinaas, mandarijn, pompelmoes
- Bloemen: met roos, jasmijn, iris, mimosa, ylang ylang
- Oosters: met ingrediënten zoals specerijen, houttonen, benzoë, vanille
- Chypre: met onder meer bergamot, eikenmos, labdanum, jasmijn
- Fougère: met aroma's zoals lavendel, eikenmos, citrus, tonka

WEETJE

Chypre en Fougère zijn categorieën die genoemd zijn naar beroemde parfums. Le Chypre van François Coty bevat typische ingrediënten die terug te vinden zijn op het eiland Cyprus. Fougère Royal van Paul Parquet is een fantasiegeur die zou moeten doen denken aan een varen, ook al heeft die plant in werkelijkheid geen geur.



Zin om te oefenen?

Vorm jezelf een goed idee van de verschillende ingrediënten die tot elke categorie behoren. Test vervolgens diverse etherische oliën met behulp van een geurstrip om te ontdekken waarom ze tot een bepaalde categorie behoren. Vergelijk ook diverse soorten binnen eenzelfde categorie. Kan je mandarijn van zoete sinaas onderscheiden? Ruikt ylang ylang anders dan neroli of roosgeranium? En hoe anders? Schrijf je bevindingen neer in een persoonlijk geurenboekje. Doe de test regelmatig opnieuw om je de geuren helemaal eigen te maken en ze in je geheugen te prenten. Het zal je helpen om een eigen geurjargon te vormen en beter te beschrijven wat je ruikt.

Wil je al een stap verder gaan en samengestelde geurcompositie ruiken? Probeer dan onderstaande oefeningen om je neus te trainen.

WEETJE

Er bestaat wel degelijk zoiets als geurverzadiging. Op een zeker moment kan je geen enkele geur meer van een andere onderscheiden. Een handig hulpmiddel om geuren te neutraliseren is koffie. Hou dus steeds een potje met versgemalen koffie bij de hand als je geuroefeningen doet. Geen fan van koffie? Zoek dan even buitenlucht op als verzadiging optreedt. Drink zeker ook voldoende water tussen de oefeningen.

OEFENING 1

Meng twee componenten van eenzelfde groep in gelijke delen en beschrijf je bevinding. Verander dan de samenstelling. Van 1-1 naar 2-1 naar 3-1 naar 4-1. Dan omgekeerd. Wat is het resultaat? Wat roept de geur op? In welke mate verschillen de mengelingen van elkaar?

OEFENING 2

Meng een 1 topnoot, 1 hartnoot en 1 basisnoot. Doe dat eerst in gelijke verhoudingen. Vervolgens ga je spelen met de verhoudingen. Neem bijvoorbeeld citroen, kruidnagel en ceder. Of roosgeranium, palmarosa (hier als topnoot) en wierook. Deze laatste componenten liggen dicht bij elkaar en zullen dus kleinere geurverschillen geven. Ruik even wat je eruit kan halen.

