

Fragranze:

Qui abbiamo la gamma di Percezione, significa che posso vedere queste cose: etereo, floreale (fiori), fruttato (di frutta), resinoso (resine di alberi, animale) e gli aromatici, che sono spezie, erbe che possiedono molto aroma, molto odore. Etereo è alcol, canfora, mentolo, odore d'ospedale. Sì, è etereo, è molto etereo.

Poi c'è la gamma di Sensazioni. Questo etereo, per esempio, ha dolce, ha agrodolce, ha acido, grasso, amaro, e pungente. Ognuna di queste percezioni contiene tutte queste. Cosicché è interessante avere la gamma più completa possibile. Però lì si va aggiungendo ed espandendo la gamma. Non avremo già la gamma completa. E infine c'è la gamma dei Sensi, che spiegheremo e di cui daremo una dimostrazione in un momento successivo per spiegare di cosa si tratta, com'è in relazione con tutto questo.

Quello di cui abbiamo parlato prima è Pulcritudine, Permanenza e Tono. Come li conseguiamo? Attraverso le fragranze, attraverso il naso e come questo lo registro nel corpo. Attraverso i plessi che ci sono nel corpo, e questo lo dimostreremo praticamente in un momento successivo.

Tutti questi sono diversi tipi di materiali, che provengono da diversi generi. Ogni genere, ogni gamma di percezione ha queste sensazioni. È diviso in tre. I sensi fisici: cenestesico e tattile. Sensi chimici: olfatto e gusto. Sensi vibratorii: vista e udito.

Che cosa succede con la memoria in tutto questo?

Quando odorò qualcosa di dolce, per esempio di floreale, questo può trasportarmi in un periodo del mio passato, e ritorno lì perché c'è memoria e l'olfatto riesce facilmente a riportarci al passato. Se riuscissimo a creare una fragranza nuova, mai percepita prima, ci potrebbe portare al futuro, o creare atmosfere emotive decisamente straordinarie, molto belle, molto positive. Con la padronanza dell'ufficio si possono produrre fragranze per stimolare questi plessi, questi centri, con registri interni molto speciali. Per esempio, una fragranza che odori di divino o magnifico o sacro, per esempio nelle chiese ci sono sempre gli incensi, perché uno si mette in un tono, come in un'immagine interna che quella fragranza produce in me, è molto bello. E questo cercheremo di impararlo in questi due giorni.

Potremmo vedere un po' questa gamma, dove lo registro per esempio. Un dolce lo registro qui, nel petto. Non so se avete notato: i prodotti per bebè sono tutti dolci. Quando uno annusa un bebè, il talco, la colonia, lo shampoo, uno dice "che buono, lo voglio baciare, mi dà un molto positivo." È dolce, molto dolce. Qui, lo posso registrar qui, nel petto.

L'agrodolce si registra tra qui e qui, fluttua. Acido lo registro qui, nella testa. Grasso, grasso, pesante, lo registro qui nello stomaco. Amaro, qui, qui nella mandibola, a volte dietro, qui nella nuca, questa zona qui. E il pungente è molto veloce, molto volatile, lo sperimento qui nel naso, come per esempio il chiodo di garofano. È veloce il pungente. E tutti i materiali che abbiamo, li abbiamo qui e odoriamo tutto questo per comprendere questo, questo e quello dei sensi. Quando si odora un fiore grasso, lo sento qui. Cerco il registro, osservo il registro quando lo odorò. Ci sono odori o fragranze che sono più rapidi da distinguere o registrare, e altri più lenti. Quindi tutto questo lo vedremo e sperimenteremo. E commenteremo, interscambieremo. E oggi pomeriggio faremo produzione, estrarremo fragranze, oli essenziali.

Dove sento il dolce? Qui, nel cuore, nel petto. Adesso Karen ti esercito una pressione, chiudi gli occhi, mi metto qui e premo. C'è un registro, vero?

Una sensazione lì. E questo lo cerchiamo poi con i dolci, con i diversi materiali che sono dolci. Poi odoriamo.

Acido-dolce. Va direttamente, così. Tutto è collegato qui. Ci sono cibi per i quali uno fa ñiii. Come gli acidi, no?

Ora, per gli acidi, andiamo alla testa. Questo mi ricorda qualcosa. Lo sento qui, in questa superficie. Quando uno odora il limone, qui, lo sperimenta qui. Grassi. I grassi è lo stomaco?

Si connette tutto con lo stomaco, si va giù e si va su.

Però qui, la localizzazione è qui quando è grasso, pesante, patate fritte, maiale.

Amaro: la lavanda, per esempio, è amaro. Abbiamo due chili di lavanda, di modo che avrete lavanda per un bel po'.

E l'ultimo è pungente, non so come dimostrarlo, facciamo così. Però, qui, il pungente è veloce. Ma dove va? Qui in alto, qui, nel naso, sì, wasabi.

Sperimentare con diversi generi di percezione

Abbiamo tre tavoli: quello con fiori, questo con frutti e questo misto: spezie, resine e aromatici. Ed etereo.

E, tra gli aromatici, le spezie ed erbe.

C'è un possibile animale. Abbiamo due animali, che sono cera d'api e la regina della notte, ambra grigia.

Possiamo dividerci: lì ci sono tavoli con cose, qui ci sono tre cose, là i frutti. Bisogna investigare.

Aromatici: erbe e spezie. La cannella è dolce. La noce moscata è pungente. Qui.