



De kracht van geuren

door: Nanette K.
(bron: Margriet, zomer 1995)



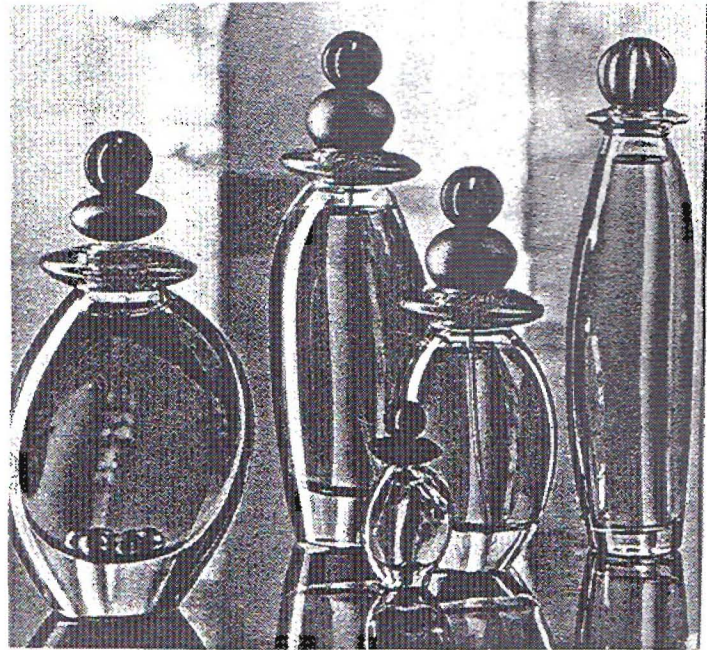
Zweet en andere lichaamsgeuren spelen in ons werk een belangrijke rol. We vinden allemaal wel dat een klant 'ruikt' wanneer we deze geurtjes bij hem bespeuren. Voor ons eigen lichaam gebruiken we parfums en eau de colognes.

Maar sommige geuren zijn meer dan alleen vies of lekker: ze kunnen je stemming beïnvloeden, je mooier maken en zelfs ziektes genezen.

De therapie die gebruikt maakt van de kracht van geuren heet Aromatherapie.

De aromatherapie is al eeuwenoud. De Grieken, Romeinen en Egyptenaren maakten al gebruik van de genezende krachten van etherische oliën.

De moderne aromatherapie is eigenlijk toevallig ontstaan in Frankrijk, in het begin van deze eeuw. Een Franse scheikundige, Mr. Gattefossé, brandde zijn hand. Hij doopte die meteen in de lavendelolie en merkte dat de brandwond heel snel genas. Geboeid door dit fenomeen, verdiepte hij zich in de geneeskracht van andere etherische oliën.



Etherische olie

Pure etherische olie voelt niet vetig aan. Wanneer je een etherische olie hebt gekocht die wél vetig aanvoelt, is deze waarschijnlijk niet puur, maar vermengt met een basis-olie. Pure etherische olie is een vluchtige vloeistof, die qua textuur op alcohol lijkt. Hierdoor vervliegt de olie snel wanneer deze in aanraking komt met lucht.

Juist doordat de oliën zo fijn zijn, kunnen ze ook goed doordringen in de huid. Ze dringen zelfs zo diep door dat ze in de onderliggende weefsels en in de bloedbaan terechtkomen. Dat maakt ze ook zo geliefd in de cosmeticawereld: ze doen vaak meer dan een crème. Zo kunnen ze de bloedsomloop verbeteren of bijvoorbeeld afvalstoffen afvoeren. Hun diepe werking maakt ze ook heel geschikt om als genezende olie te gebruiken. Bovendien werken veel oliën ook weerstandverhogend.

Etherische oliën blijven niet in het lichaam achter, ze worden gewoon uitgescheiden. Vijftien tot twintig minuten nadat je behandeld bent met etherische oliën is dat terug te vinden in de transpiratie van je voeten.