

AROMA R-EVOLUTION

INSTRUCTION BOOKLET
LIVRET D'INSTRUCTION



VOLATILE FLAVORING BY MOLECULE-R

ENJOY A FASCINATING OLFACTIVE EXPERIENCE THAT WILL FOREVER CHANGE THE WAY YOU PERCEIVE FLAVORS!

The AROMAFORK™ is a patented piece of cutlery specifically designed to create a novel and intense olfactive experience!



REGULAR TASTING EXPERIENCE

Your taste buds can only recognize 5 primary tastes while your nose is capable of distinguishing the subtle flavors of food as aromas reach the back of your palate upon expiration.



ENHANCED TASTING EXPERIENCE

The AROMAFORK™ provides a flow of aromas upon inhalation, therefore doubling the flavors your brain can analyze!

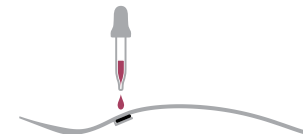
HOW IT WORKS



- 1 PLACE ONE OF THE DIFFUSING PAPERS UNDER THE AROMAFORK™ HANDLE.



- 2 FILL A DROPPER WITH THE AROMA OF YOUR CHOICE.



- 3 DRIP ONE OR TWO DROPS OF THE AROMA ONTO THE DIFFUSING PAPER.



- 4 TAKE A BITE AND EXPERIENCE VOLATILE FLAVORING.

2 EXERCISES TO EXPERIMENT WITH YOUR AROMAFORK™

TRICK YOUR MIND:

Show your guests the imperative role of their nose in the tasting experience by destabilizing their senses to the point they will no longer be able to identify what they are eating!

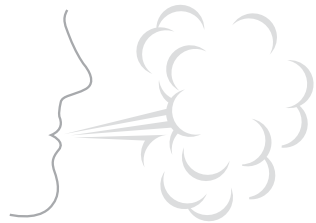
As your nose and brain work together to identify the aroma diffused by the AROMAFORK™, the nerve signals transmitted by your taste buds surprisingly pass unnoticed and it becomes very difficult to recognize the food in your mouth! This clearly exemplifies the fact that 80% of flavor perception is governed by smell.



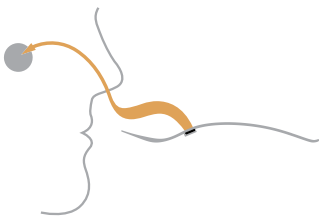
- 1 CHOOSE AN UNCOMMON FOOD AND AROMA PAIRING SURE TO DESTABILIZE YOUR PALATE!

OUR SUGGESTIONS:

- BROCCOLI WITH VANILLA AROMA
- CHOCOLATE WITH WASABI AROMA
- LEMON WITH BANANA AROMA



- 2 BEFORE TAKING A BITE OFF YOUR FORK, BE SURE TO DEEPLY EXHALE TO ENSURE YOUR LUNGS ARE COMPLETELY EMPTY.



- 3 AS YOU TAKE A BITE AND BEGIN TO MASTICATE, HOLD THE FORK CLOSE TO YOUR NOSE AND SLOWLY INHALE THE CHOSEN AROMA!

BE SURE TO SWALLOW YOUR FOOD BEFORE EXHALING.

PUSH THE BOUNDARIES OF FOOD PAIRING:

Now that your guests have been exposed to the importance of smell in the tasting process, they can start using the AROMAFORK™ to experiment with volatile flavoring, an innovative way to complement traditional food seasoning.

Careful attention should be drawn to your sense of smell, specifically to the variance in the perceived aromas depending on whether you are inhaling or exhaling. You will then be in a position to fully appreciate the complementarity of the chosen volatile aroma with your favorite food.



- 1 PAIR UP A COMMON FOOD AND AROMA SURE TO COMPLEMENT ONE ANOTHER!

OUR SUGGESTIONS:

- CURRY CHICKEN WITH CORIANDER AROMA
- BAKED POTATOES WITH BUTTER AROMA
- FRUIT WITH CHOCOLATE OR MINT AROMA



- 2 TAKE A BITE AND HOLD THE FORK CLOSE TO YOUR NOSE WHILE MASTICATING.



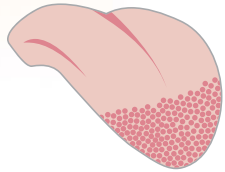
- 3 NOTICE THE DIFFERENCE IN THE PERCEIVED AROMAS DEPENDING ON WHETHER YOU ARE INHALING OR EXHALING.

2 ADDITIONAL TESTS TO KEEP YOUR GUESTS ENTERTAINED

ARE YOU A SUPERTASTER?

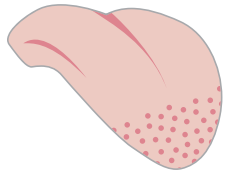
Discover why some of your guests have been picky eaters since childhood! You now have the tools to diagnose your guests and see if they are one of the 35% of women or 15% of men that are deemed a supertaster!

Supertaster



A supertaster is an individual that will taste with far greater intensity than the average population. For instance, they will be extremely sensitive to the bitterness found in coffee, beer and in some green vegetables such as broccoli.

Average taster



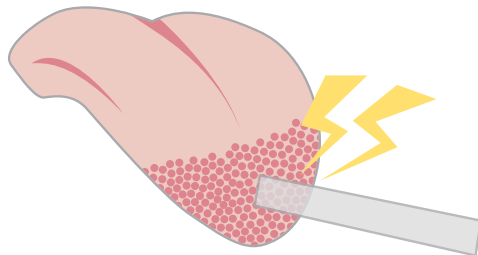
Contrarily, average tasters do not experience such a strong dislike as they have significantly less taste buds which are also less sensitive.

PROP TEST:

PROP is a molecule used to treat hyperthyroidism though it is also commonly used as a test to identify supertasters!

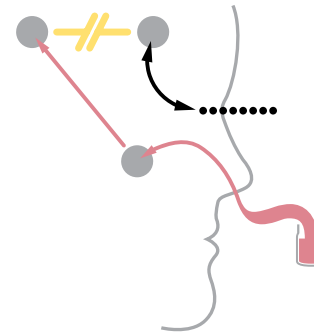
To begin the test, simply place one of the provided PROP strips on your tongue. **Do not swallow the strip.**

If you are a supertaster the experience will be extremely unpleasant as it will taste overly bitter, while it will be tasteless to a non-taster. The average taster's experience will be somewhere in the middle.



ARE YOU A SUPERSMELLER?

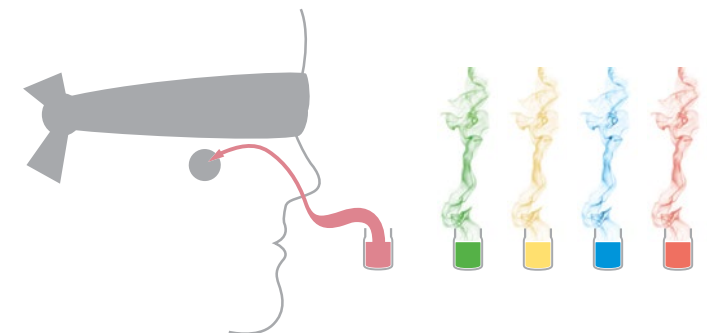
Determine who among your guests is a supersmeller! They could very well have what it takes to become a sommelier or an acclaimed gourmet critic.



The ability of humans to verbally identify odors is very restricted despite the ability to differentiate hundreds of odors. This is due to a lack of connection between two distinct areas of your brain, one being responsible for odor recognition while the other being responsible for the verbal retrieval of information. Supersmellers are therefore defined as individuals that have the rare ability to quickly and accurately recognize and articulate a given odor.

OLFACTIVE MEMORY TEST:

Pick a random selection of the aromas available in your kit. Now blindfold your guests and have them identify the chosen aroma. This may seem like quite a simple test, though you will realize that we are often strangely familiar with a particular smell, yet unable to verbally identify it!



PLAY WITH YOUR FOOD AND TRANSFORM ANY LIQUID INTO:



FOAMS



PEARLS



NOODLES

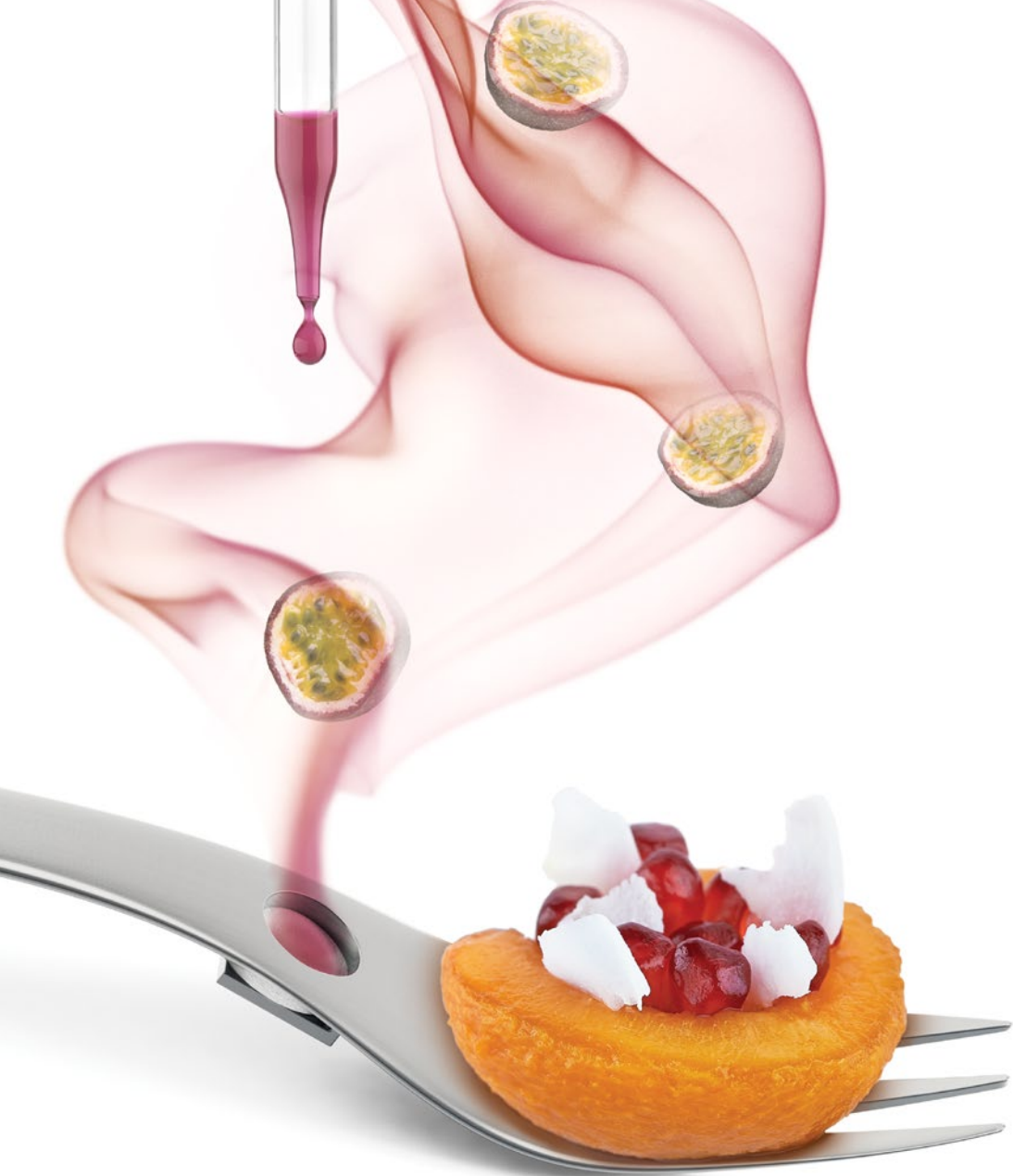


Experiment with molecular gastronomy at home!

MOLECULE-R.COM



MOLECULE-R.COM



AROMA R-EVOLUTION

INSTRUCTION BOOKLET
LIVRET D'INSTRUCTION



L'AROMATISATION VOLATILE PAR MOLÉCULE-R

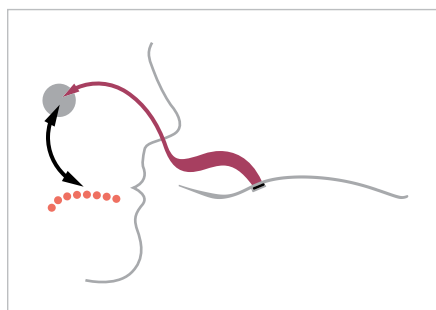
VIVEZ UNE EXPÉRIENCE OLFACTIVE FASCINANTE QUI CHANGERA À JAMAIS VOTRE PERCEPTION DES SAVEURS !

AROMAFORK^{MC} est un ustensile breveté spécialement conçu pour produire une impression olfactive aussi intense qu'inédite.



EXPÉRIENCE GUSTATIVE NORMALE

Nos papilles gustatives ne reconnaissent que 5 goûts de base. C'est notre nez qui, au moment de l'expiration, alors que les arômes atteignent le fond du palais, décèle les saveurs les plus subtiles.



EXPÉRIENCE AROMA R-ÉVOLUTION

L'AROMAFORK^{MC} libère un effluve d'arômes qui sera ressenti lors de l'inspiration, doublant ainsi les saveurs que peut analyser votre cerveau !

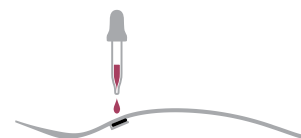
COMMENT ÇA MARCHE ?



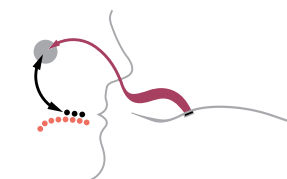
- 1 INSÉREZ UNE PASTILLE DE PAPIER DIFFUSEUR SOUS LE MANCHE DE L'AROMAFORK^{MC}.



- 2 CHOISISSEZ UN ARÔME ET EN PRÉLEVER À L'AIDE D'UN COMPTE-GOUTTE.



- 3 DÉPOSER UNE OU DEUX GOUTTES D'ARÔME SUR LE PAPIER DIFFUSEUR.



- 4 PRENEZ UNE BOUCHÉE POUR FAIRE L'EXPÉRIENCE DE L'AROMATISATION VOLATILE.

2 EXERCICES POUR EXPÉRIMENTER AVEC L'AROMAFORK^{MC}

TROMPEZ VOS SENS:

Faites découvrir à vos convives le rôle essentiel que joue leur nez dans l'expérience gustative en déstabilisant leurs sens jusqu'à ce qu'ils ne sachent plus ce qui se trouve sur leur langue!

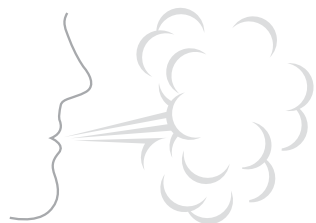
Alors que le nez et le cerveau travaillent de concert pour identifier l'arôme diffusé par l'AROMAFORK^{MC}, les signaux nerveux transmis par les papilles gustatives passent inaperçus; il devient alors très difficile d'identifier l'aliment goûté! Ce phénomène témoigne du fait que 80% de notre perception des saveurs dépend de l'odorat.



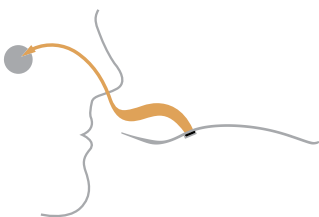
1 CHOISISSEZ UN COUPLE INGRÉDIENT / ARÔME INHABITUEL !

NOS SUGGESTIONS:

- BROCOLI AVEC UN ARÔME DE VANILLE
- CHOCOLAT AVEC UN ARÔME DE WASABI
- CITRON AVEC UN ARÔME DE BANANE



2 AVANT DE PRENDRE UNE BOUCHÉE, EXPIREZ PROFONDÉMENT POUR VIDER VOS POUMONS.



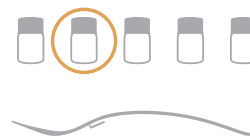
3 COMMENCEZ À INHALER LENTEMENT À MESURE QUE VOUS COMMENCEZ À MASTIQUER ET AVALEZ AVANT D'AVOIR À EXPIRER !

ASSUREZ-VOUS D'AVALER L'ALIMENT CHOISI AVANT D'EXPIRER.

REPOUSSEZ LES LIMITES DE L'APPARIEMENT DES SAVEURS:

Une fois l'importance de l'odorat démontrée à vos convives, ceux-ci peuvent utiliser l'AROMAFORK^{MC} pour faire l'expérience de l'aromatisation volatile, un complément novateur aux méthodes d'assaisonnement traditionnelles.

Durant cette expérience, portez une attention particulière à l'olfaction, et spécialement aux variations dans la façon dont sont perçus les arômes selon que vous inspirez ou que vous expirez. Vous serez ainsi en mesure d'apprécier pleinement la complémentarité de l'arôme choisi et de vos aliments préférés.



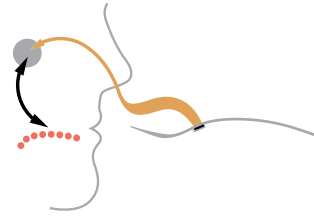
1 CHOISISSEZ UN COUPLE INGRÉDIENT / ARÔME QUI SE MARIE BIEN !

NOS SUGGESTIONS:

- POULET AU CARI AVEC UN ARÔME DE CORIANDRE
- POMME DE TERRE AU FOUR AVEC UN ARÔME DE BEURRE
- FRUIT AVEC UN ARÔME DE CHOCOLAT OU DE MENTHE



2 MAINTENEZ LA FOURCHETTE PRÈS DE VOTRE NEZ ET RESPIREZ NORMALEMENT EN MÂCHANT LA BOUCHE FERMÉE.



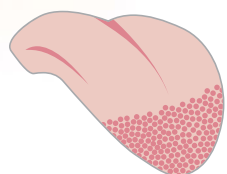
3 NOTEZ LA DIFFÉRENCE DANS LA PERCEPTION DES ARÔMES SELON QUE VOUS INHALEZ OU QUE VOUS EXPIREZ.

2 AUTRES TESTS AMUSANTS POUR VOS CONVIVES

ÊTES-VOUS UN SUPER-GOÛTEUR ?

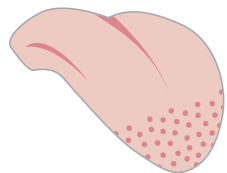
Découvrez pourquoi certains de vos convives étaient difficiles étant enfants et demeurent des goûteurs adultes sélectifs. Vous avez désormais en mains tout ce qu'il faut pour diagnostiquer ceux qui font partie des quelque 35% de femmes et 15% d'hommes qui sont des super-goûteurs !

Super-goûteurs



Les super-goûteurs sont des individus capables d'une expérience gustative dont l'intensité dépasse largement celle dont est capable la plus grande partie de la population. Par exemple, ils sont extrêmement sensibles à l'amertume du café, de la bière et de certains légumes verts tels le brocoli.

Goûteurs moyens



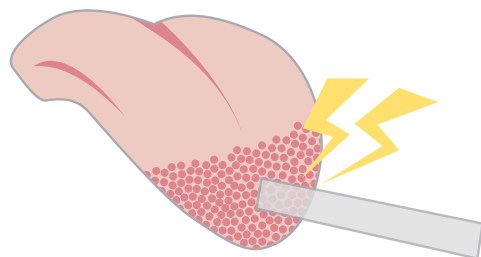
Les goûteurs moyens ne connaissent généralement pas le même dégoût; c'est qu'ils possèdent moins de papilles gustatives, lesquelles sont de plus moins sensibles.

LE TEST PROP:

Le PROP, une molécule utilisée pour traiter l'hyperthyroïdie, peut également vous permettre de déterminer le statut de goûteur de vos convives.

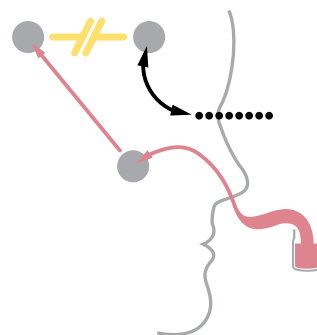
Pour ce faire, placer une des bandes PROP sur la langue. **S'assurer de ne pas avaler la bande.**

Si la personne testée est un super-goûteur, le goût amer de la bande PROP sera extrêmement désagréable; pour les non-goûteurs en revanche, elle sera sans goût. Quant à l'expérience du goûteur moyen, elle se situera quelque part entre les deux extrêmes.



AVEZ-VOUS UN SUPER-ODORAT ?

Découvrez qui, parmi vos convives, possède un super-odorat ! Ces goûteurs pourraient avoir ce qu'il faut pour devenir sommeliers ou critiques gastronomiques.

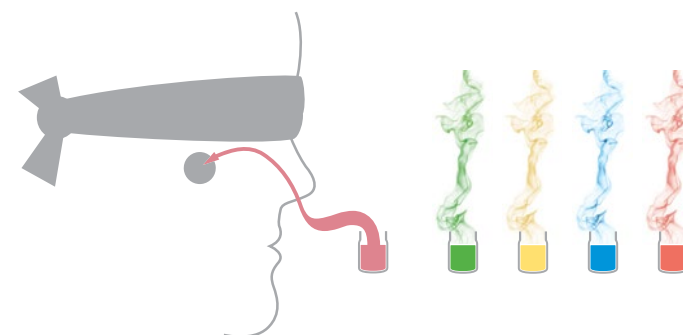


La capacité des êtres humains à nommer les odeurs est très limitée, et ce, malgré notre habileté à différencier des centaines d'arômes. Ceci s'explique par la mauvaise communication qui caractérise le rapport entre deux parties distinctes du cerveau, l'autre, de la récupération verbale de l'information. Les goûteurs dotés d'un super-odorat possèdent la rare habileté de savoir reconnaître et nommer la plupart des odeurs avec justesse et rapidité.

LE TEST DE LA MÉMOIRE OLFACTIVE:

Sélectionnez au hasard quelques-uns des arômes inclus dans votre coffret. Puis, bandez les yeux de vos convives et demandez-leur d'identifier l'un des arômes.

Attention: c'est plus difficile qu'il n'y paraît ! En effet, il n'est pas rare qu'un goûteur doté d'un odorat moyen soit incapable de nommer une odeur qui lui est pourtant familière.





MOLECULE-R.COM