

Леонид Чулков

Эротическая кулинария

УДК 37.0
ББК я92
Ч-89

Леонид Чулков

Ч-89 Эротическая кулинария / Леонид Чулков. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 44 с. — (Азбука для взрослых).

ISBN 978-5-521-76397-9

Книга «Эротическая кулинария» откроет много нового как женщинам, так и мужчинам. В ней рассмотрены продукты питания, повышающие сексуальную активность, даны рецепты приготовления оригинальных и в то же время доступных блюд и напитков, полезных не только для полноценных сексуальных отношений, но и оздоравливающих организм в целом.

Настоящую книгу не следует рассматривать исключительно как рецептурный справочник по налаживанию семейных отношений. Главная ее задача — внести в ставшую привычной обыденность семейной жизни свежесть ощущений, рожденную вашей фантазией и кулинарным творчеством

BIC VF
BISAC FAM000000

Введение

Питание оказывает значительное влияние на жизненные процессы человека, его состояние, самочувствие, активность, а следовательно, на все сферы его жизнедеятельности. Безусловно, существует определенная зависимость, о которой знали еще в древности, между питанием и сексуальной активностью. Давно подмечено, что некоторые продукты, приготовленные особым образом и в определенный момент употребленные, способны повысить потенцию, усилить половое влечение, оказать эротически возбуждающее действие. Рецепты, приведенные в этой книге, соединили в себе не только многовековые наблюдения, но и современные исследования ученых, занимающихся определением влияния продуктов питания на организм человека. При этом данные рецепты, технология приготовления блюд, их подачи и употребления не только повлияют на вас с физиологической точки зрения, оказав воздействие на биохимические процессы в организме, они помогут создать определенную интимную обстановку и романтическое настроение только одним своим видом.

Первые блюда

Главная особенность первых блюд эротической кулинарии заключается в том, что все супы приготовлены с использованием ароматических приправ, которые повышают сексуальное влечение и придают максимум энергии как мужчине, так и женщине.

Ароматы пряностей, трав и специй будят воображение, поднимают настроение, расслабляют и

погружают человека в прекрасный мир эротических грез и фантазий.

Суп «Аромат любви»

Требуется: 150 г рыбного филе, 1/4 лимона, 2 головки репчатого лука, 2 картофелины, 30 г маргарина, 1/2 л воды, 1/2 л молока, 1 стручок перца, 1/2 корня сельдерея, 1/2 ч. л. ароматических приправ, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Лук мелко нарежьте. Удалите семена у перца и порежьте его полосками. Очищенный корень сельдерея мелко порежьте. Картофель порежьте кубиками.

Рыбное филе мелко порежьте, посолите, поперчите и добавьте лимонный сок, чтобы подкислить филе.

Овощи тушите на маргарине до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Долейте воды и тушите еще 15 минут. В эту массу добавьте рыбное филе, еще раз слегка поперчите и добавьте имеющиеся у вас ароматические приправы. Держите на огне еще в течение 5 минут. Долейте кипяченое молоко, нагрейте, но не доводите до кипения. Подавайте в горячем виде, посыпав суп зеленью.

* * *

Другой, не менее важной особенностью «эротических» супов является их низкая калорийность. Если вы хотите приготовить блюдо, которое поможет вам по-настоящему выразить свое любовное чувство, позаботьтесь о том, чтобы в его состав входило как можно меньше жиров животного происхождения. Они снижают сексуальную активность, способствуют понижению настроения, лишают бодрости и делают человека вялым.

Рисовый суп «Грезы любви»

Требуется: 1 кг куриного мяса, 100 г риса, 50 г шпината, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 л куриного бульона, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени лука, 20 г сметаны, 4 тоста, 100 г брынзы, 10 г мускатного ореха, 2 ст. л. соли, 2 л воды.

Способ приготовления. Курицу отварите, бульон посолите и процедите. Вымойте, переберите и обсушите шпинат, нарежьте его полосками. Мелко нарежьте очищенные лук и чеснок. Тушите их на сливочном масле до тех пор, пока они не станут прозрачными. Куриный бульон влейте в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте туда порезанный шпинат и рис и варите суп на очень медленном огне в течение 20 минут. Затем добавьте соль и мускатный орех. Вымытые и мелко порезанные зеленые овощи смешайте со сметаной. Суп заправьте сметаной и подавайте вместе с тостами.

Суп-пюре «Огонь»

Суп-пюре «Огонь» по праву является одним из тех блюд, которые относятся к эротической кухне. Ингредиенты этого легкого, но очень вкусного супа способствуют приливу жизненных сил, улучшению самочувствия и повышению настроения. Кроме того, человек, вкусивший это блюдо, обязательно почувствует нарастающее сексуальное влечение к своему избраннику или избраннице.

Требуется: 2 л томатного сока, 2 луковицы, 1 лимон, 1 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. крахмала, красный перец.

Способ приготовления. Томатный сок смешайте с крахмалом и доведите до кипения, постоянно помешивая, после чего охладите. Очистите лук, натрите его на терке. Приготовьте сок лимона, смешайте его с томатным соусом и перцем. В смесь томатного сока и крахмала добавьте лук, сок лимона, соус и перец. Подавайте этот суп охлажденным. Можно добавить нежирную сметану и несколько листиков эстрагона.

Суп «Экзотика»

Суп «Экзотика» отвечает требованию, которое предъявляется ко всем эротическим блюдам, – минимальное содержание жира. В качестве незаменимой приправы в этот суп входят чеснок, лук и перец – компоненты, которые повышают сексуальное желание, придают остроту не только блюду, но и любовным отношениям.

Требуется: 200 г крабовых палочек или консервированных крабов, 1 л молока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 200 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 картофелины, 3 яйца, 1/3 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Нарежьте крабовые палочки, слегка обжарьте их на сливочном масле. Молоко доведите до кипения, добавьте соль и кориандр. Остудите. Вымытый и очищенный лук и чеснок мелко порежьте. Картофель натрите на мелкой терке и положите в молоко. Хлеб нарежьте кубиками и обжарьте НА сливочном масле до образования золотистой корочки. Поставьте молоко на огонь, добавьте крабов, лук, чеснок и варите в течение 20–25 минут. Горячий суп разлейте по тарелкам, положите в него мелко порезанные яйца и поджаренные хлебцы.

Окрошка «Бодрость»

Окрошка «Бодрость» является прекрасным блюдом, открывающим любовную трапезу. В ее состав входят продукты, которые действительно бодрят организм человека, снабжают его витаминами и полезными микроэлементами, незаменимыми для сексуальной активности.

Требуется: 250 г филе кальмаров, 100 г шпината, 100 г крапивы, 100 г щавеля, 3 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок редиса, 3 яйца, 2 л хлебного кваса, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Тщательно вымойте шпинат, крапиву и щавель. Щавель потушите, а шпинат и крапиву отварите в подсоленной воде. Подготовленную таким образом зелень протрите через сито. Полученное пюре выложите в кастрюлю, добавьте сахар, горчицу. Массу залейте холодным квасом. В эту же кастрюлю нарежьте овощи, зелень и яйца. Кальмары отварите и порежьте на мелкие кусочки. Прежде чем подавать к столу готовое блюдо, разложите кальмаров по тарелкам и залейте холодной окрошкой.

Окрошка «Вечер»

Окрошка «Вечер» содержит бодрящее пиво, зелень и ломтики рыбы, вкус которой очень хорошо сочетается с пивом. Этот суп не только поднимает настроение, но и способствует улучшению циркуляции крови, что является необходимым условием для сексуального возбуждения.

Требуется: 1/2 л пива, 2 яйца, 1 свежий огурец, 1 пучок зеленого лука, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 пучка зелени петрушки, 2 ломтика соленой рыбы.

Способ приготовления. Приготовьте две глубокие и красивые тарелки. В каждую положите половинку сваренного яйца и ломтик рыбы. Оставшееся яйцо мелко порежьте или потрите на терке. Мелко порежьте огурец и лук, разложите по тарелкам и залейте пивом.

Суп «Свежесть»

Холодный суп «Свежесть» является очень полезным, легким и одновременно вкусным блюдом, которое можно подавать в самом начале вечера. Входящий в его состав яичный белок придаст сил и энергии, щавель обогатит организм запасом необходимых витаминов и микроэлементов, огурец будет способствовать лучшему перевариванию пищи. Легкость усвоения – важное условие, которое должно соблюдаться при приготовлении эротического блюда.

Требуется: 1/2 л воды, 100 г щавеля, 1 яйцо, 1 свежий огурец, 50 г сметаны, 1/2 пучка зелени петрушки, 1/2 пучка зелени укропа, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Мелко нарежьте листья щавеля. Отварите их в подсоленной воде в течение 10 минут. Полученный отвар охладите. Яйцо сварите, отделите белок от желтка и мелко его порежьте. Желток разотрите и смешайте с отваром щавеля. Сюда же добавьте белок. В суп добавьте сахар и соль, заправьте его нежирной сметаной и обильно посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Суп «Французский поцелуй»

Суп «Французский поцелуй» очень вкусен и отличается от всех остальных блюд тем, что обладает необычным приятным запахом. Аромат базилика придает

блюду пикантность и свежесть. Горчинка и одновременно появляющийся с ней сладковатый привкус базилика сделают ваше блюдо по-настоящему незабываемым, будоражащим воображение.

Требуется: 1/2 кабачка, 1 баклажан, 3 сладких перца, 1,5 кг свежих спелых томатов, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени базилика, 2 ст. л. растительного масла, 1,5 стакана воды, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. перца.

Способ приготовления. Разрежьте томаты на четыре части. Перец порежьте тонкими полосками. Очистите луковицу и порежьте ее тонкими кольцами. В одну кастрюлю сложите порезанные томаты, лук и базилик, залейте все это водой и варите в течение 15 минут. После этого полученную массу протрите через сито.

В отдельной сковороде на растительном масле обжарьте кабачок, баклажаны и перец. Добавьте соль, перец. Немного потушите на медленном огне. Затем добавьте овощи в томатный суп и охладите. Перед подачей к столу в каждую тарелку положите листики базилика.

Сладкий суп «Райский сад»

Сладкий суп «Райский сад» рекомендуется готовить тем, кто пребывает в очень плохом настроении, но мечтает о том, чтобы любовное свидание прошло как можно удачнее. Фрукты обеспечат ваш организм необходимым количеством глюкозы, а рис придаст вам бодрости и энергии.

Требуется: 100 г яблок или груш, 2 стакана воды, 1 ст. л. риса, 50 г молока, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Залейте фрукты горячей водой, добавьте 1,5 ст. л. сахара и варите до тех пор, пока они не станут мягкими. После этого отвар охладите и процедите.

Отварите рис. Варите его не более 10 минут. Слейте воду, влейте горячее молоко, добавьте 1/2 ст. л. сахара и варите на медленном огне до образования вязкой массы. Эту кашу выложите на блюдо, предварительно смоченное водой. Когда каша затвердеет, нарежьте ее в виде ромбов, квадратов, треугольников или слепите из нее шарики. Полученные клецки положите в холодный отвар.

Суп «Сладкая вишня»

Суп «Сладкая вишня» не только очень вкусен, но и полезен. Тем, кто хочет набраться сил перед предстоящим свиданием или во время него, этот суп будет как нельзя кстати. Он повышает жизненный тонус, легко усваивается организмом, снабжает его витаминами.

Требуется: 300 г вишен, 4 стакана воды, 4 ст. л. риса, 1 ст. л. сливок, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Из вишен извлеките косточки. Залейте их горячей водой, добавьте сахар, доведите до кипения и процедите. В полученный отвар всыпьте рис и варите в течение получаса. За несколько минут до окончания варки добавьте мякоть вишни. Суп подавайте в холодном виде, добавив в него немного сливок.

Вторые блюда

В эротической кулинарии вторым блюдам уделяется наибольшее внимание. Именно они являются самым главным угощением романтического обеда или ужина, приготовленного с любовью и нежностью. Многообещающее лакомство с эротической подоплекой не только настраивает на романтический лад, но и