

18+

КУХНЯ ОБОЛЬЩЕНИЯ ПО ЗНАКАМ ЗОДИАКА

120 ВДОХНОВЛЯЮЩИХ РЕЦЕПТОВ



ЛИЛИ ВЪЕН

Лили Вьен

**Кухня обольщения
по знакам зодиака.
120 вдохновляющих рецептов**

«Издательские решения»

Вьен Л.

Кухня обольщения по знакам зодиака. 120 вдохновляющих рецептов / Л. Вьен — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-654957-9

Девочки, забудьте всё, что вы знали о скучной кулинарии! Здесь не просто рецепты — это магия для тех, кто хочет добавить в отношения не только романтику, но и... немного огня! Поговорим откровенно и без цензуры: вам нужны эти рецепты, чтобы не только удивить, но и вдохновить. Так что налейте себе чего-нибудь горячительного, расслабьтесь и начнем наш кулинарный марафон!

ISBN 978-5-00-654957-9

© Вьен Л.

© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Немного истории. Совсем чуть-чуть	7
Продукты для сказочной половой жизни	8
Секрет осьминога	9
Овны	10
Глинтвейн на красном	11
Напиток «Неутомимый итальянец»	12
Кофе с вином «Восточная тайна»	13
Свинина с имбирем	14
Мясо на овощной подушке	15
Возбуждающие спагетти	16
Запеченное авокадо с томатами под соусом	17
Помидоры, фаршированные морским коктейлем	18
Сексуальный салат	19
Морковные конфетки без сахара	20
Тельцы	21
Напиток с кленовым сиропом	22
Напиток «Пламя любви»	23
Чай «Возбуждающий»	24
Рис с пряностями и мясом для усиления либидо «Приправа жизни»	25
Салат с яйцами и морепродуктами	26
Салат из морепродуктов «Королевский»	27
Омлет с морепродуктами	28
Куриный салат с сельдереем	29
Конфеты любви	30
Конфеты Инь и Янь	31
Близнецы	32
Напиток «Горячий поцелуй»	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Кухня обольщения по знакам зодиака 120 вдохновляющих рецептов

Лили Вьен

© Лили Вьен, 2025

ISBN 978-5-0065-4957-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Эта книжица не просто сборник рецептов. Это путеводитель по звёздам и вкусам, где каждый знак Зодиака раскрывается через гастрономические шедевры. Я предлагаю тебе отправиться в увлекательное путешествие по кулинарному Зодиаку, чтобы удивить, порадовать и покорить сердце твоего избранника.

Здесь ты найдешь не просто рецепты, а еще советы и маленькие секреты, которые сделают ваш ужин по-настоящему незабываемым. Для каждого знака зодиака я подробно расписала по десять рецептов.

Предлагаю начать не с первых блюд, как этого требует классика кулинарного жанра, а с напитков и чего-нибудь простенького. С того, что ты сможешь приготовить за несколько минут.

Это на тот случай, когда после свидания вы долго топчитесь возле твоего дома или сидите в машине и наконец ты приглашаешь его на чай, мысленно проведя ревизию в квартире на случай лежащих не на том месте вещей. Здесь с готовкой можно особо не заморачиваться, а действительно подать чай. Да, непростой, а с имбирем и всякими нужными травками. Или эротический напиток.

Немного истории. Совсем чуть-чуть

По – моему, человечество ищет вещества, способные возбуждать столько же времени, сколько пытается найти философский камень, превращающий свинец в золото. Но, что-то мне подсказывает, что ищет оно совсем не там, где надо.

Например, в древнем Египте использовались мази, в состав которых входили ароматические масла и сердца молодых крокодилов. В Древней Индии, на родине Камасутры, разбিরались с мужской проблемой еще более необычным способом. Для мази, возвращающей утраченную силу, нужны были осиные жала. Ох! Не завидую я индийским фармацевтам.

Использовались и другие дары природы животного происхождения. В Юго-Восточной Азии потенцию восстанавливали порошком из рога носорога, а в Китае был популярен отвар из тигровых пенисов.

У нас на Руси – матушке с импотенцией, которую называли по-простому – «невстаниха», боролись при помощи снадобий. Вот рецептик начала 18 века с рекомендациями:

«У которого человека михир не встанет, и ты возьми оленьего мозгу из кости, изотри в воде и дай человеку пити. От того будет михир стояти».

Были и другие блюда. Например, из воробьев. Для его приготовления нужно было поймать тридцать птиц и тушить их в горшке в печи, а потом скормить мужику.

Теперь ты понимаешь откуда растут ноги такого выражения, как: «Путь к сердцу мужчины лежит через его желудок». Смею тебя заверить, что и путь к его члену пролегает там же.

Но спешу успокоить – воробьев и крокодилов мы с тобой ловить не будем. Все продукты, указанные в рецептах, ты сможешь купить в ближайшем от дома магазине.

Продукты для сказочной половой жизни

Если тебе не интересно читать про действие на мужской организм фосфора, цинка и витамина Е, то можешь пропустить эту главу без зазрения совести. Я специально выделила места, несущие информацию курсивом. Читать их или нет, решать тебе.

Итак! То, что мы едим самым непосредственным образом связано с тем, насколько нам хочется заняться сексом. Питание влияет на сексуальные способности в гораздо большей степени, чем воспитание, образование и окружающая среда. Только мы его недооцениваем.

Признайся, что когда ты не удовлетворена своей половой жизнью, то чувствуешь себя вроде бы, как обманутой. Причем, не конкретным мудаком, а вообще. Ты теряешь энергию, ничего не получая взамен. Потому что, говоря о сексе, мы фактически говорим об энергии. А что делать, если у избранника не хватает этой самой энергии? Если у него проблемы?

Так вот, что я тебе скажу: большинство сексуальных проблем решается просто – сексуальным питанием.

Представь себе, есть продукты, которые могут увеличить сексуальную выносливость и отзывчивость. На самой вершине списка этих продуктов находятся те из них, которые содержат фосфор. Это: миндаль, арахис, грецкие орехи, говяжья печень, гребешок, яйца, крабы, мясо птицы, говядина, баранина.

В китайской эротической кухне готовят суп птичье гнездо. Этот суп является одним из наиболее известных, возбуждающих средств. Для его приготовления используется гнездо морской ласточки (саланганы) Оно построено из съедобных морских водорослей, соединённых вместе с помощью рыбьей икры, которая чрезвычайно богата фосфором. Уверяют, что этот суп замечательно влияет на увеличение либидо, а также на способность достигать и сохранять эрекцию.

Не стоит забывать и про цинк. Его недостаточность может доставлять мужчинам серьёзные проблемы, включая импотенцию, значительное сокращение количества спермы и простатит. Самым обильным источником цинка считаются свежие устрицы, говяжья печень, яичный желток, арахис, миндаль, грецкие орехи, сардины.

Витамин Е. Его еще называют витамином секса, поскольку он играет важную роль в качестве антиоксиданта. Во время полового акта пенис нуждается в дополнительном количестве кислорода, получая его из крови. Витамин Е помогает кровяным тельцам транспортировать кислород, быстро и эффективно избегая при этом процесса окисления.

Витамин Е. Содержится в хлебе из цельных зёрен, пшеницы, отрубях, свежих кашах, орехах, соевых, бобах.

Ну, вот и все!

Секрет осьминога

Скажу сразу: больше всего в этой книге рецептов приготовления морепродуктов. Уверена, что ты девочка грамотная и слышала про природные афродизиаки. И что в креветках их до хрена. Могу доказать на примере осьминога, который ими питается.

Знаешь, признаюсь тебе, как на духу, я иногда завидую этим осьминожикам. Вот только не надо представлять себе сейчас большой осьминожий член. Хотя... он и правда с руку. Ноооо. Прикол не в этом. А вот в чем.

У осьминога – аргонента есть половое щупальце, называемое гектокотиль. Очень странный, должна тебе сказать, пенис. После того, как осьминог вырабатывает достаточное количество семенной жидкости, орган чудесным образом отделяется от тела и уплывает в морские пучины на поиски подходящей самки. Находит по запаху и вкусу, заползает ей под мантию и там самостоятельно делает всё, чего надо, не отвлекая своего бывшего хозяина от мыслей о вечном.

Прикинь? Это ж так удобно. Не знаю, как тебе, а мне попадались мужики, которые в постели Казанова, а по жизни мудаки. Seriously. Вот пока молчит, сопит и делает поступательные движения, все на высшем уровне. Как только начинает говорить, атас. Иногда хочется оглохнуть и не слышать этот бред сивого мерина. Поэтому, самый лучший вариант вон, как у осьминогов.

Ну, что? Будем кормить мужика морепродуктами, отращивать, так сказать гектокотиль? Если у тебя нет времени на готовку или желания сильно заморачиваться, подскажу несколько совсем простых рецептов с морским коктейлем, который можно купить в любом магазине.

Ты готова покорить его сердце и не только? Помни, что главный ингредиент любого блюда – это твоя любовь и страсть.

Овны

Чтобы обольстить Овна, тебе не придется торчать целый день у плиты. Представители этого знака ценят простую и сытную пищу. Идеальный вариант – шашлык, но мы же с тобой девочки и все эти манипуляции с разведением костра и шампурами не для нас, поэтому приготовим жареное мясо с хрустящей корочкой. Но, пожалуй, одного мяса будет недостаточно. Нужно что-то еще.

Например, овощи. Они обязательно должны быть красного цвета, потому что это любимый цвет Овнов. Пусть это будет: свекла, редис, красный перец, помидоры. Есть и другие цвета продуктов, которые могут помочь тебе в достижении цели, – глубокие, яркие цвета, в которых есть элементы красного. Это оранжевый, баклажанный, фиолетовый. Играй с этими цветами на кухонном столе и получай удовольствие.

Мы с тобой уже знаем, что Овны – огонь в чистом виде. Им подходят блюда, которые бьют по вкусовым рецепторам так же мощно, как сами Овны входят в комнату. Яркие, насыщенные и острые. Вот что заставит их сердце биться чаще.

Самым действенным и известным напитком-афродизиакom считается глинтвейн. Это волшебная смесь может стать напитком обольщения. Осталось только выбрать, что взять за основу. Обязательно добавим имбирь, потому что имбирь это – бомба! Если сомневался в мужике, вернее, в его сексуальной самодостаточности, то без напитка приготовленного из имбиря не обойтись.

Имбирь очищает сосуды, усиливает сексуальное желание, повышает микроциркуляцию крови в гениталиях и стимулирует продуцирование тестостерона.

Глинтвейн на красном

Что нужно для приготовления:

- Сухое столовое вино (красное) – 750 мл
- Корица – две палочки
- Гвоздика – несколько цветков
- Кусочек имбиря
- Щепотка мускатного ореха
- Яблоко
- Апельсин
- Лимон

Способ приготовления:

– Заливаешь смесь 100 мл воды, доводишь до кипения, после чего процеживаешь и настаиваешь 10 минут.

– Затем вливаешь в кастрюлю с ароматным отваром 750 мл сухого столового вина и добавляешь порезанные ломтиками яблоко, апельсин и лимон.

– Постепенно нагреваешь напиток, и, не давая ему закипеть, снимаешь с огня.

Разливаешь готовый глинтвейн по бокалам и украшаешь долькой апельсина.

Как думаешь, он почувствовал жар? Надеюсь, что да. Потому что Овны любят, когда напитки не только согревают, но и поджигают изнутри. Но не останавливаемся на достигнутом! Дай ему продегустировать еще и этот напиток.

Напиток «Неутомимый итальянец»

Энергия у Овна течет, как лава. Ему понравится этот страстный напиток, который поднимает не только настроение.

Что нужно для приготовления:

- Красное вино – 1 бутылка
- Свежевыжатый апельсиновый сок – 100 мл
- Корень имбиря – 50 гр
- Мед – 50 мл
- Молотый мускатный орех
- Корица

Способ приготовления:

– Соединяешь апельсиновый сок с тертым корнем имбиря, корицей, мускатом, медом и настаиваешь три часа.

– Добавляешь бутылку вина и настаиваешь 5—7 дней в холоде.

– Подаешь бокал этого напитка любимому за час до того, как собираетесь в постель и мысленно говоришь мне: «Спасибо, Лили».

А теперь кофе, который разбудит даже того, кто спит на ходу. Осторожно, может вызвать приступ вдохновения!

Кофе с вином «Восточная тайна»

Что нужно для приготовления:

- Свежемолотый кофе – 3 ч.л.
- Вода – один стакан
- Любимое вино (красное или белое) – один стакан
- Мед – 1 ч.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Сухие соцветия календулы или (цветы цикория, одуванчика, василька) – 1 ч.л.

Способ приготовления:

- — Кофе смешиваешь с календулой.
- — Засыпаешь в горячую воду, добавляешь сахар и быстро доводишь до кипения.
- — Напиток разливаешь по кофейным чашкам, добавляешь мед.

Ну, что накормим нашего Овна мясом?

Свинина с имбирем

После этого блюда он забудет не только о голоде, но и обо всех остальных.

Что нужно для приготовления:

Для маринада:

- Растительное масло – 100 мл
- Репчатый лук – 1 луковица
- свиная корейка шириной 3 см на косточке – 4 куса
- свежий корень имбиря – 75 гр
- белое сухое вино – 150 мл
- хмели-сунели – 1 ч.л
- перец болгарский сладкий – 1 шт

Способ приготовления:

- Лук и корень имбиря очищаешь, очень мелко рубишь.
- Сладкий болгарский перец моешь, удаляешь сердцевину, мякоть нарезаешь маленькими кубиками.
- Перемешиваешь лук, имбирь и перец.
- Свинину моешь, обсушиваешь. Надрезаешь сбоку мякоть так, чтобы получился «кармашек». Вкладываешь овощную начинку, прижимая края.
- Для маринада очищаешь и нарезаешь лук, смешиваешь его с маслом, вином и 1 ч. л. хмели-сунели.
- Заливаешь маринадом мясо и оставляешь на 6 ч.
- Разогреваешь сковороду, жаришь свинину по 4 мин. с каждой стороны, поливая маринадом.

Еще подкину тебе один неординарный рецептик с мясом.

Мясо на овощной подушке

Что нужно для приготовления:

- Мясной фарш – ½ стакана
- Рубленый репчатый лук – 1 ст. л
- Тертой репы – 1 ст. л
- Соль – по вкусу
- Перец красный горький – по вкусу

Способ приготовления:

- Мясной фарш солишь, перчишь, слегка разводишь водой, смешиваешь с репой и луком, формируешь в виде небольших колбасок.
- Колбаски укладываешь на сухую сковороду и запекаешь в течение 15—20 мин в горячей духовке.
- Подаешь в горячем виде.

Возбуждающие спагетти

В таком исполнении спагетти он не ел ни разу. Я уверена на все 100%.

Что нужно для приготовления

- Спагетти – 200 гр
- Сливочное масло – 1 ст. л
- Рубленый лук – 250 гр
- Мясо или фарш – 500 гр
- Соль – по вкусу
- Перец – по вкусу
- Томатный соус – 500 мл
- Вода – 350 мл
- Базилик или гвоздика – ½ ч.л
- Тертый сыр

Способ приготовления:

- Выкладываешь масло и лук в 2-х литровую кастрюлю.
- Нагреваешь 3—4 мин, пока лук не станет мягким.
- Добавляешь мясо и варишь 4 мин, перемешивая, пока мясо не потемнеет.
- Сливаешь сок. Добавляешь соль, перец, томатный соус, воду, базилик. Тушишь, накрыв крышкой, 30 мин.
- Разламываешь спагетти пополам и опускаешь в соус. Тушишь под крышкой 17—20 мин, помешивая, пока они не станут мягкими. Подаешь, посыпав тертым сыром.

Надеюсь, что ты помнишь про любимый Овнами красный цвет. Держи рецепт блюда с помидорами.

Запеченное авокадо с томатами под соусом

Что нужно для приготовления:

- Пармезан измельченный – 1 ст. ложка
- Помидоры – 2 шт.
- Авокадо – 3 шт.
- Масло оливковое – 1 ст. ложка

Для соуса:

- Масло топленое – 4 ст. ложки
- Яйцо (желток) – 2 шт.
- Белое сухое вино – 6 ст. ложек
- Лимонный сок – 1 ч. ложка
- Соль – по вкусу

Способ приготовления:

- Авокадо разрезаешь пополам, удаляешь косточку, смазываешь оливковым маслом и выпекаешь в духовке 15—20 минут при температуре 180 градусов.
- Достоешь из духовки, остуживаешь.
- Помидоры нарезаешь кубиками.
- Взбиваешь желтки с белым вином, помещаешь смесь на водяную баню и продолжаешь взбивать до загустения. Затем снимаешь с огня, продолжая помешивать, вливаешь топленое масло, а затем добавляешь лимонный сок и соль.
- Кусочки мякоти авокадо укладываешь в форму для запекания, сверху размещаешь помидоры, заливаешь соусом и посыпаешь пармезаном.
- Выпекаешь 15 минут при температуре 180 градусов.
- Подаешь сразу же!

И еще помидоры, но не просто, а с морепродуктами. Любимый красный цвет + природные афродизиаки = страстная ночь любви.

Помидоры, фаршированные морским коктейлем

Что нужно для приготовления:

- Замороженный морской коктейль – 200 гр
- Соль – по вкусу
- Твёрдый сыр – 50 гр
- Петрушка – 1—2 веточки
- Майонез – 2—3 ст. л
- Соевый соус – 2 ч.л
- Молотый чёрный перец – по вкусу
- Помидоры – 5—6 шт

Способ приготовления:

- Морской коктейль отвариваешь в кипящей подсоленной воде 2—3 минуты, откидываешь на дуршлаг, обдаешь холодной водой и обсушиваешь.
- Нарезаешь морепродукты на кусочки. Сыр натираешь на мелкой тёрке, измельчаешь петрушку.
- Смешиваешь морской коктейль с сыром, зеленью, майонезом и соевым соусом, добавляешь соль и перец по вкусу.
- Срезаешь верхушки у помидоров, ложкой удаляешь мякоть. Помидоры наполняешь начинкой и накрываешь срезанными «крышечками».

Сексуальный салат

Необычное сочетание продуктов вызовет интерес не только к блюду, но и к тебе.

Что нужно для приготовления:

- Инжир – 2 шт.
- Окорок копченый или пармская ветчина – 2 ломтика
- Масло оливковое холодного отжима – 2 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Моцарелла – 2 ломтика
- Базилик зеленый
- Перец черный молотый
- Мед
- Соль

Способ приготовления:

– Для заправки смешиваешь оливковое масло, лимонный сок и мед. Добавляешь соль и перец. Хорошо перемешиваешь заправку.

– Инжир надрезаешь крест-накрест и слегка сжимаешь основание инжира – должна показаться мякоть.

– Выкладываешь инжир на блюдо и накрываем его ветчиной.

– Добавляешь ломтики моцареллы и рубленые листья базилика. Поливаешь салат заправкой.

И на десерт давай побалуем твоего избранника полезными конфетами.

Морковные конфетки без сахара

Что нужно для приготовления:

- Морковь – 1 шт.
- Изюм – 3 ст. л
- Финики – 11 шт
- Мандарин – 3 дольки
- Имбирь – 1\2 ч.л
- Корица – 1/2 ч.л
- Кунжут – 1 ст. л
- Масло растительное – 2 ст. л

Способ приготовления:

- Очищаешь морковь и натираешь ее на крупной или средней терке
- Изюм и финики тщательно моешь. У фиников удаляешь косточки. Измельчаешь в блендере.
- Чистишь мандарин. Добавляешь к моркови.
- Соединяешь все ингредиенты и формируешь конфеты. Ставишь в холодильник.

Тельцы

Путь к сердцу Тельца лежит через эстетику, ну и через желудок конечно же. Представители этого знака любят хорошо и сытно покушать. Еда для них – целый ритуал. Поэтому неспешная обильная трапеза за приятным разговором лучшее что можно устроить для обольщения Тельца. От большой порции мясного блюда он будет просто в восторге. А вот «пустые», как считает Телец, овощные салаты простоят нетронутыми. Лучше приготовить закуску на основе яиц и морепродуктов. И обязательно на столе должны быть сельдерей, мята, а также свежий лимон. Ну, и главное – Телец очень любит сладкое. Так что не забудь о вкусном и изысканном десерте.

А вот если ты выяснишь, какие блюда любит твой избранник, и научишься их готовить, то «птица счастья» у тебя в руках. Можешь мне поверить на слово.

Тельцы любят наслаждаться моментом, и этот напиток – идеальное начало вечера.

Напиток с кленовым сиропом

Что нужно для приготовления:

- Красное вино – 1 бутылка
- — Имбирь – ½ ч.л
- Кленовый сироп – 3 ч.л.
- Сок одного лимона
- Пророщенные зерна пшеницы – 1ст. л
- Тертый корень женьшеня – 1 ч.л.

Способ приготовления:

- Отправь все ингредиенты в бутылку вина.
- Настаивай в холодильнике 2—3 дня.
- Подай своему возлюбленному не более 100 гр.

Больше ни-ни!!!

Напиток «Пламя любви»

Что нужно для приготовления:

- Крепкий остуженный чай – 2 стакана
- Коньяка- 100 мл
- Сок половинки лимона
- Сахарный песок – 1 ст. л
- Немного лимонной цедры

Способ приготовления:

- Завари крепкий чёрный чай, раствори в нём сахар и остудите.
- Затем разлей чай по бокалам, выжми в каждый по четвертинке лимона, положи немного лимонной цедры, влей по 50 г коньяка, подожги и сразу же подавай. Выглядит это феерично. Надеюсь, что эта ночь для тебя будет такой же.

Чай «Возбуждающий»

Этот чай – как волшебное зелье: один глоток, и вечер обещает быть нескучным.

Что нужно для приготовления:

- Сухой чай – 1 ст. л
- Мята перечная (сухая) – ½ ч.л.
- Ромашка аптечная (сухая) – ½ ч.л.
- Листья малины (сухие) – ½ ч.л.
- Вода – 3 стакана

Способ приготовления:

- Смешиваешь чай с хорошо измельченными травами.
- Заливаешь крутым кипятком и настаиваешь в плотно закрытой посуде 10 минут.
- Подаешь горячим с медом и сладкими фруктами.

Включи в свое меню старинный индийский рецепт риса с пряностями и мясом «Приправа жизни». И не забудь в процессе приготовления вложить в блюдо всю любовь, нежность и страсть, которую ты испытываешь к любимому человеку. Думай о нем, фантазируй, мечтай и колдуй!

Над холодным, еще сырым мясом, проговори:

«Во имя Отца, и Сына, и Святого Духа, аминь. Есть святое Океан-море, на святом Океане-море стоит остров, на том острове стоит дуб булатный, у того дуба булатного корни булатные, вершина булатная. Круг того дуба булатного ветрам не согнет, вихрем не сломит. Так бы и у меня, раба Божьего (имя), стояли 70 жил и единая жила на женский лик красной девицы, на старых баб, на молодых молодич, на сивых кобылиц. У меня, раба Божьего (имя), стал бы лучше прежнего, храбрее прежнего, что турий рог, что еловый сук. И был бы раб Божий (имя) пылок и ярок на женскую похоть, на покое мести, во веки веков, аминь.»

Рис с пряностями и мясом для усиления либидо «Приправа жизни»

Что нужно для приготовления:

Рис длинно-зернистый – 1 стакан

– Мясо – 500 г

– Лук репчатый – 3 шт.

– Чеснок – 3 зубка

– Кардамон зеленый – 1 стручок

– Тмин – 1 ч.л.

– Кориандр – 1 ч.л.

– Имбирь тертый – 1 ч.л.

– Куркума – 1 ч.л.

– Чили – 1 шт.

– Корица – 0.5 ч.л.

– Масло растительное – 4 ст. л.

– Бульон мясной – по вкусу

– Паста чесночная, свежая – по вкусу

– Соль – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

– В сковороде с двойным дном разогреваешь масло. Выкладываешь в масло давленный чеснок, кардамон и корицу. Обжариваешь минуту и добавляешь мелко нарезанный лук. Обжариваешь лук до золотистого цвета и добавляешь к нему остальные специи. Уменьшаешь огонь и тушишь лук 10 минут, периодически помешивая.

– После добавляешь нарезанное небольшими кусочками мясо. Хорошо перемешиваешь, чтобы специи полностью покрыли мясо. Добавляешь чесночную пасту и заливаешь мясо бульоном (он должен покрыть мясо полностью). Тушишь мясо на медленном огне 1—1,5 часа. После мясо убираешь с огня.

– Ближе к вечеру отвариваешь рис. Разогреваешь мясо, зажигаешь свечи, разливаешь вино и подаешь блюдо к столу.

Слышала, что сексологи рекомендуют есть яйца с морепродуктами? А почему? Да потому, что они содержат большое количество витамина А и йода, которые способствуют образованию большого количества спермы. И еще он считается необходимым ингредиентом для производства всех половых гормонов как у мужчин, так и у женщин. Начиная с самых древних времён, потребление морепродуктов связывалось со свойством увеличивать половую активность. Именно по этой причине древние египтяне запрещали потребление рыбы жрецам.

Я тут тебе накидала несколько рецептиков с яйцами и морепродуктами. И не благодари.

Салат с яйцами и морепродуктами

Что нужно для приготовления:

- Картофель – 3 шт
- Морковь – 1 шт
- Соленые огурцы – 2 шт
- Перепелиное яйцо – 7 шт
- Мясо краба – 200 гр
- Очищенные вареные креветки – 120 гр
- Замороженный зеленый горошек – 3 ст. л
- Сметана 15%-ная – 1 ч.л.
- Зеленый лук – 1 пучок

Способ приготовления:

- Отвари: морковь, картофель, яйца.
- Все ингредиенты нарежь кубиками.
- Составляющие салата перемешиваешь, заправляешь сметаной.
- Украшаешь салат зеленым луком и креветками.

Салат из морепродуктов «Королевский»

Что нужно для приготовления:

- Яйца куриные – 6 шт.
- Кальмар – 400 гр
- Креветки – 350 гр
- Крабовые палочки – 200 гр
- Рис длиннозернистый – ½ стакана
- Майонез, соль, перец черный молотый – по вкусу.

Способ приготовления:

- Отвари до готовности рис в подсоленной воде и яйца вкрутую.
- Отвари в кипящей подсоленной воде кальмара в течении 30 секунд и оставь остывать.
- Отвари в другой воде креветки в течении 20 минут и тоже остуди.
- Для салата тебе понадобятся только белки. Белки яиц, кальмара и крабовые палочки режешь соломкой. Добавь к рису.
- Очищаешь креветки, добавляешь их в салатник. Поперчишь по вкусу.
- Заправляешь салат майонезом и подаешь к столу.

Омлет с морепродуктами

Что нужно для приготовления:

- Молоко – 3 ст. л
- Сладкий красный перец – 1 шт
- Стебель лука-прея – 1 шт.
- Петрушка
- Яйца – 4 шт
- Замороженные креветки – 125 гр
- Замороженные кольца кальмара – 125 гр
- Соль, белый перец – по вкусу
- Масло растительное – 2 ст. л

Способ приготовления:

– Берешь лук-порей и белую часть нарезаешь кольцами. Мякоть сладкого перца нарезаешь небольшими кубиками. На разогретую сковороду немного масла, обжариваешь перец и лук-порей, 2—3 мин.

– Кольца кальмара и креветки разморозила и тщательно обсушила. Добавляешь к овощам, обжариваешь еще 1—2 мин. на сильном огне, постоянно помешивая. Приправляешь солью и перцем. Снимаешь с огня и отставляешь пока в сторону.

– Теперь готовишь омлетную основу. Желтки отделяешь от белков. В желтки вливаешь молоко и взбиваешь. Отдельно в крепкую пену взбиваешь белки. Соединяешь это все дело вместе.

– В большой сковороде растапливаешь оставшееся масло, выливаешь яичную смесь. Готовишь на среднем огне 6 мин. Сверху омлет должен быть слегка влажным.

– Выкладываешь на омлет морепродукты и складываешь его пополам. Готовишь еще 2 мин. Все!

– Перекладываешь на тарелку и украшаешь веточками петрушки.

Кстати, о петрушке и другой зелени. Суй ее во все блюда и побольше. Потому, что петрушка способствует улучшению кровотока в малом тазу, а это повышает потенцию и усиливает половые возможности мужчины.

Вообще, петрушка самый доступный природный афродизиак. После скармливания ожидай эрекцию у своего подопытного на 3 часа!

И помни! Для поддержания уровня потенции на высоком уровне достаточно одного пучка петрушки в сутки. А то я тебя знаю. Будешь мужика, как козла одной травой кормить.

Куриный салат с сельдереем

Это блюдо – как симфония вкусов, где каждый ингредиент играет свою партию. Тельцы будут в восторге.

Что нужно для приготовления:

- Куриное филе – 600 гр
- Соленые огурцы – 250 гр
- Сельдерей – 250 гр
- Вкусный ржаной хлеб – 300 гр
- Майонез – 4—5 ст. л
- Растительное масло – 2 ст. л

Способ приготовления:

– Куриное филе заливаешь холодной водой и доводишь до кипения. Снимаешь шумовкой пену, солишь, уменьшаешь огонь и варишь под неплотно закрытой крышкой 20 минут. Мясо вынимаешь, остуживаешь и нарезаешь соломкой.

– Нарезаешь соломкой соленые огурцы.

– Сельдерей нарезаешь соломкой, укладываешь в дуршлаг и опускаешь в кипящую подсоленную воду на 3 минуты.

– Хлеб нарезаешь небольшими брусочками. Обжариваешь на растительном масле до образования румяной корочки. Примерно 2—3 минуты.

– Перемешиваешь филе, огурцы и сельдерей. Заправляешь майонезом. Отдельно подаешь сухарики.

А теперь давай приготовим с тобой конфеты любви. Тельцы никогда не откажутся от десерта.

Такие конфеты готовят во многих районах Франции и Италии в канун Дня святого Валентина. И, как утверждают старинные книги, эти конфеты нужно вкушать совместно с любимым, чтобы крепла любовь и множилась страсть.

Конфеты любви

Что нужно для приготовления:

- Курага, крупная и мясистая – 12 шт.
- Миндаль – 12 шт.
- Шоколад черный
- Сахарная пудра

Способ приготовления:

- Курагу промываешь и обсушиваешь.
- Миндаль ошпариваешь кипятком, удаляешь кожицу и опускаешь в растопленный шоколад.
- Выкладываешь орехи на пергамент и ждешь, когда шоколад застынет.
- После записываешь орех в шоколаде в курагу и обваливаешь получившуюся конфету в сахарной пудре. Готово!

Конфеты Инь и Янь

Двойное удовольствие в каждой конфете. Идеально для тех, кто любит баланс.

Что нужно для приготовления темненьких:

- Инжир (или финики) – 100 гр
- Сливы – 50 гр
- Миндальная крошка – 100—150 гр
- Кешью (или других орехов) – 50 гр

Что нужно для приготовления светленьких:

- Кокосовое масло – 50 гр
- Бананы – 1—2 шт
- Кокосовой стружки – 50 гр
- Миндаль – 50 гр

Способ приготовления темненьких:

- Измельчаешь с помощью блендера инжир, сливы, молотый миндаль.

Способ приготовления светленьких:

- Измельчаешь банан, добавляешь кокосовое масло и кокосовую стружку.

– Формируешь из полученных смесей конфетки. В темненькие в середину вдавливаешь кешью. В светленькие – очищенный миндаль.

- Обваливаешь темненькие конфеты в молотой миндальной крошке.
- Светленькие обваливаешь в кокосовой стружке.
- Ставишь сначала в морозилку, а потом в холодильник.
- Полезные конфетки готовы!

Близнецы

Должна сказать, что тебе крупно повезло. Близнецы непривередливы в еде. Привыкшие к перекусам, они будут в восторге от любого блюда, приготовленного специально для них. А если каждое блюдо ты сдобришь информацией о том, насколько полезен тот или иной ингредиент, Близнецы будут уплетать содержимое тарелки с удвоенным энтузиазмом. Для приготовления основных блюд лучше всего отдать предпочтение птице.

Представители этого знака зодиака очень любознательны и активны, поэтому им обязательно нужна «еда для мозга» – орехи и сухофрукты, а также злаки, йогурты, сыры.

Не забывай добавлять в блюда имбирь и петрушку, и Близнец не разочарует тебя.

Напиток «Горячий поцелуй»

Этот напиток – как тайна, которую хочется разгадать. Близнецы оценят необычное сочетание ингредиентов.

Что нужно для приготовления:

- Горячая вода – 5 стаканов
- Красное вино – 1\2 стакана
- Грецкий орех – 1 шт
- Сушёная черника – 1 ст. л
- Сухие листья шиповника – 1 ч.л
- Сухие плоды шиповника – 1 ст. л
- Сухие листья шалфея – 1 ч.л
- Сухие листья крапивы— 1 ч.-л
- Тёртая свёкла – 1 ст. л
- Мёд – 1 ч.л.

Способ приготовления:

– Порубит ядро грецкого ореха и приготовь смесь из ореха, ягод черники, тёртой свёклы и трав.

– Залей всё горячей водой, доведи до кипения, сними с огня и настаивай 10—15 минут.

– Процеди, добавь мёд, красное вино

– Подавай тёплым.

И не забудь рассказать ему о пользе ингредиентов этого напитка. С информацией я тебе так уж и быть помогу.

Итак!

Черника. Для мужчин она незаменимый помощник, потому что улучшает функционирование яичек, повышая тем самым активность сперматозоидов. Ее употребление способствует усилению эрекции и стимулирует работу предстательной железы.

Шиповник. Он стимулирует потенцию, укрепляет сердце и сосуды, оказывает обезболивающее, противовоспалительное действие на суставы и улучшает их подвижность.

Шалфей. Также очень полезен для мужчин. Он помогает: вырабатывать больше тестостерона, улучшить кровообращение и обмен веществ в области таза, предотвращать проблемы с семявыводящими путями, поддерживать работу предстательной железы, предотвращать воспаления половых органов, усиливать влечение и потенцию.

Крапива. Она влияет на кровеносную систему, помогает вырабатывать вещество, которое расслабляет сосуды и расширяет их. Это улучшает кровоток и снижает давление. Когда мужчина возбуждён, кровь активнее приливает к половому члену. Крапива помогает крови дольше оставаться в этом месте. Чего, собственно, мы с тобой и добиваемся, готовя этот напиток. Правда же?

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.