

Леонид Чулков

Эротическая кулинария



Леонид Чулков

Эротическая кулинария

«Научная книга»

Чулков Л. П.

Эротическая кулинария / Л. П. Чулков — «Научная книга»,

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

© Чулков Л. П.
© Научная книга

Содержание

Введение	5
Первые блюда	6
Суп «Аромат любви»	7
Рисовый суп «Грезы любви»	8
Суп-пюре «Огонь»	9
Суп «Экзотика»	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Леонид Чулков

Эротическая кулинария.

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. Нарезьте 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.

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.