

Zabava in prosti čas

Hrana "v službi" ljubezni



Že v antičnih časih so čutnost vzpodbujali z izbrano in pravilno pripravljeno hrano. Za vse tiste, ki imajo šibko željo so afrodiziaki, tistim, ki pa morajo svojo željo brzdati in prilagajati manjšim željam in potrebam, za uravnoteženje, lahko pomaga anafrodiziak, a o tem drugič.

Predjed za dvig libida

Znanih hladnih prigrizkov, ki dvigujejo spolno slo je veliko. Od ostrig, kaviarja, tartufov...

Manj zapleteno in mnogim bolj po volji je recimo morska, zelenjavno - zeliščna kombinacija. Iz oljčnega olja, mladih čebulic, koriandra, nastrganega gomolja zelene, limone in morskih sadežev, ki jih lahko začinimo z gomoljiko. Okusno, drugače in učinkovito.

Divjačina za glavno jed

Divjačinski krožnik z šetrajem, brusnicami ali ribezom ali ribe z materino dušico; vegetarjanci lahko pripravite dišečo zeliščno omeleto (bazilika, materina dušica...). Ne pozabite, tudi vonj in izgled sta del »zgodbe«. Recepte za pripravo divjačine najdete v bazi qulinarice.



Krompir kot ljubezenska prikuha

Krompir je povsem vsakdanja jed, ki ga s pravo pripravo spremenimo v prilogo »par excellence«.

Spečemo ga v pečici na malo maščobe, posujemo ga s svežimi zelišči (meta – različne vrste, materina dušica, rožmarin...), lahko ga nadevamo s šetrajem in žajbljem, dušimo z ohrovtom ali sladkim komarčkom... nikoli, pa ne pozabimo na dišavnica! Lahko ga posujemo tudi s sirom. Recepte najdete v bazi qulinarice.

Sladek poljub

Za posladek izberemo sladico, ki je lahka in izvirna. Pečena jabolka, ki jih lahko nadevamo z orehi in začinimo s cimetom, sadne košarice (recept v bazi qulinarice) z vanilijevo kremo. Za poobedeck je primeren tudi ananas ali kava. Uporabite domišljijo!

Lahko prebavljiva hrana

V vseh naštetih jedeh so sestavine, ki vplivajo in budijo različne čute. Uporabljena zelišča in njihovo delovanje, so jih poznali že antični gurmani in naše babice. Pomembno je, da so vse jedi, ki so na jedilniku ljubezenskega menija lahko prebavljive, kajti preobremenjen želodček ni ravno dobra popotnica v strastno noč.

Vino poživlja čute

Vino zaokroži vsak obrok, paziti moramo, da je usklajeno z jedjo in, da ga ni preveč. Kozarček poživi, malo več pa lahko že uspava. Večerjo zaključimo lahko z elegantnim konjakom ali likerjem.



Qulinarica.com

author [qulmama](#)

kategorija [Zabava in prosti čas](#)

datum 03.08.2010

qulinarica.com/articles/hrana-v-sluzbi-ljubezni