



69 pomysłów na Walentynki



Smaker^{pl} poleca





Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim blisko 16 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Joanna Jagodzińska**

Skład i łamanie: **Joanna Jagodzińska**

Artykuł: Wokół stołu: **Agata Biały**

Nadzór nad całością: **Stanisław M. Stanuch**

Copyright Smaker.pl 2012

Spis treści

Najgorętszy dzień w roku	6
Wokół stołu	8
Przepisy dla zakochanych	24
Owoce morza.....	25
Krewetki smażone	26
Koktajl krewetkowy	28
Czarne spaghetti z krewetkami	29
Szaszłyki krewetkowe	30
Tarta z krewetkami i z awokado	31
Smażone kalmary	33
Sałatka z kalmarów	35
Małże w pomidorach.....	36
Krem z małży	37
Ostrygi sauté.....	38
Warzywa.....	39
Grillowane bakłażany z tymiankiem i serem	40
Grillowane szparagi	41
Szparagi w sosie migdałowym	42
Gazpacho	43
Krem marchwiowo-imbirowy	44
Zupa cebulowa z winem	45
Risotto z karczochami.....	46
Papryki wdowy	47
Spaghetti aglio, olio e peperoncino.....	48
Sałatka Waldorf	49
Guacamole.....	50
Owoce.....	51
Jabłko faszerowane brzoskwiniami	52
Sałatka z granatów i winogron	53
Morele z malinami.....	54
Figi na ciepło.....	55
Mango chutney	56

Banany w czekoladzie.....	57
Omlet z bananami	58
Grzanki z serem i winogronami	59
Sałatka z truskawkami	60
Mięsa	61
Krwisty stek	62
Filetto di manzo.....	63
Papryki z mięsem.....	64
Gulasz wołowy z ciemnym piwem.....	65
Boeuf Bourguignon.....	66
Kurczak w orzechach z granatami	68
Indyk z pistacjami	69
Roladki drobiowe z winogronami i melonem.....	70
Kurczak w winogronach z oliwkami.....	71
Ciasta	72
Tarta z truskawkami	73
Tarta z karmelizowanymi gruszkami	75
Tarta z orzechami i karmelem	76
Razowe z bananami.....	78
Brownie	79
Ciasto wiśniowe dla dorosłych	80
Ciasto ananasowe.....	81
Ciasto marchewkowe	82
Babeczki morelowe	83
Babeczki imbirowe	84
Czekolada i bita śmietana.....	85
5 pomysłów na gorącą czekoladę.....	86
Aztecka	86
Piernikowa.....	87
Pomarańczowa	87
Wiśniowa+	88
Founde.....	88
5 pomysłów na bitą śmietanę	90
Crème chantilly.....	90

Śmietana korzenna	90
Śmietana cytrusowa	91
Śmietana orzechowa	91
Śmietana kokosowa.....	91
Drinki	92
Wino grzane	93
Piwo grzane	94
Truskawkowa margarita	95
Cosmopolitan	96
Wytrawny manhattan	97
Śmierć po południu	98
Martini dry.....	99
Krwawa mary.....	100
Biały Rosjanin	101
Piña colada	102

Najgorętszy dzień w roku

Już za parę chwil najgorętsze święto tego roku, czyli Dzień Zakochanych! Dla wszystkich, którzy nie mają jeszcze pomysłu co podarować swojej drugiej połówce z pomocą jak zwykle przychodzi Smaker.pl. Przygotowaliśmy dla Was aż 69 pomysłów na walentynkową kolację oraz zadaliśmy o wystrój stołu i drobny upominek. O czym przeczytacie?

Na początek dowiedcie się w jaki sposób można udekorować [stół](#), tak by było pięknie, romantycznie i gustownie. Dodatkowo podpowiemy Wam jak własnoręcznie wykonać walentynkową kartkę. A co podać na stół?

Zaczynamy do [owoców morza](#). Nauczymy Was smażyć [krewetki](#), pokażemy jak się robi [koktajl](#) z tych sympatycznych skorupiaków, a także podamy tajemnicze [czarne spaghetti](#). Dodatkowo opowiemy co nieco o [małżach](#) i [kalmarach](#), a na koniec zdradzimy jak powinno podawać się [ostrygi](#).

W drugim rozdziale skupiamy się na [warzywach](#). Serwujemy [bakłażany](#), [szparagi](#), [karczochy](#), ale także sięgamy po bardziej swojskie afrodyzjaki jak czosnek, cebula, papryka czy marchew. A co z tego można zrobić? Sami zobaczcie, bo możliwości jest bez liku.

Po warzywach koncentrujemy się na [owocach](#), tym razem nie mórz i oceanów, a sadów i szklarni. [Truskawki](#) podajemy w sałatce, [jabłka](#) zapiekamy z morelami, z mango szykujemy indyjski sos, a z awokado robimy doskonałą pastę, czyli guacamole.

W kolejnym rozdziale zajmujemy się potrawami [mięsnymi](#). Na naszych talerzach króluje wołowina, którą prezentujemy aż w pięciu odsłonach, począwszy do [steeku](#), a skończywszy na solidnych [gulaszach](#). Próbujemy także rozkochać drób w owocach, a jak nam to wychodzi musicie sprawdzić sami.

Na deser z kolei proponujemy [tarty](#) zarówno z owocami, jak i z orzechami. Postanowiliśmy także upiec kilka ciast, a na koniec zaserwować słodkie, jak i nieco bardziej pikantne [babeczki](#). Wątek deserowy kontynuujemy w kolejnym rozdziale. Serwujemy [pięć różnych czekolad na gorąco](#), które można podawać aż z pięcioma różnymi rodzajami bitej śmietany.

A dorosłych czytelników zapraszamy do rozdziału [siódmego](#). Po jego lekturze na pewno nie będziecie mieć problemów z przyrządzeniem wytrwanego [martini](#), [Cosmpolitana](#), [Krwawej Marii](#), [Białego Rosjanina](#), czy nawet tajemniczej [Śmierci po południu](#).

Nie pozostaje nam nic innego, jak zaprosić wszystkich do lektury, życząc 69 uniesień kulinarnych w ten szczególny dzień. A wszystkich, którzy chcieliby się dowiedzieć nieco więcej o samych afrodyzjakach zachęcamy do zajrzenia na stronę [Smaker.pl](#). Tam przeczytacie zarówno o klasycznych afrodyzjakach, jak i tych bardziej wyszukanych. Podpowiadamy także jak skomponować menu dla niego oraz dla niej.

Smacznego!

Wokół stołu

Na wyjątkową kolację walentynkową składają się trzy elementy: towarzystwo, jedzenie i pięknie zastawiony stół. Z tym pierwszym pomóc wam nie możemy, ale z drugim i trzecim na pewno. Proponujemy dla każdego coś innego. Różne osobowości, to i różne sposoby dekoracji. Zaczynamy więc!

Barokowo



Dla wielbicieli przepychu i bogactwa przygotowaliśmy stół zastawiony w stylu barokowym. Aż kapie on od ozdób, ale w żadnym wypadku nie jest kiczowaty czy przesadzony. Do stworzenia takiego entourage'u będziemy potrzebowali dużej ilości świec, naturalnych pęków kwiatów, najlepiej róż, w nasyconych kolorach – bordowych lub ciemnoróżowych, bogato zdobionej zastawy i kryształowych kieliszków. Zastawę ułożymy na stole i mocno udekorujemy kwiatami, świecami i kryształkami. Jeżeli znajdziemy gdzieś na wierzchu ozdoby świąteczne śmiało możemy je wykorzystać – może nie mikołaje, ale łańcuch choinkowy lub brokatowe bombki na pewno znajdą zastosowanie. A jeśli takowe ozdoby utknęły gdzieś w czeluściach piwnic, to wystarczy zaopatrzyć się w piórkowe boa w kolorze zbliżonym do kwiatów. Z powyrywanych piórek powstanie fantastyczna dekoracja. Nasz stół będzie się prezentował przepysznie.

Romantycznie



Jeżeli styl barokowy nie przypadł nam do gustu, to zawsze możemy zwrócić się w stronę klasycznego romantyzmu. Delikatna biała zastawa plus czerwone kwiaty to klasyka, która nigdy się nie nudzi, a wyraża więcej niż tysiąc słów. Postawiliśmy jednak na małą odmianę – zamiast róż wybraliśmy gerbery, które choć nie są tak symboliczne, to jednak swoją urodą potrafią przyćmić niejedną różę. Żeby nie było nudno biel talerzy przełamujemy czerwienią wina w kieliszkach, albo jeszcze lepiej – rubinowym blaskiem domowej wiśniówki. Możemy dodać jeszcze czerwony obrus i biało-czerwone talerze. Teraz wystarczy tylko postarać się o fantastyczne dania, najlepiej w odcieniu czerwono-czekoladowym i oczarować swoją drugą połówkę czułymi słówkami. Przy tak zastawionym stole trema nie będzie straszna, a wyznania miłosne same popłyną z ust.

Nowocześnie



A może tak postawić na nowoczesność? Niebanalne kolory różnych pąków zestawione z prostotą zastawy. Czemu nie? Proponujemy udać się do dobrej kwiaciarni i poszukać róż w odcieniach głębokiego fioletu, metalicznego błękitu czy jaskrawego różu, a następnie połączyć je ze sobą. Przygotowując taki wystój postawimy na detale – jeżeli obrączki do serwetek, to niech będą metalowe, jeżeli kieliszki – kwadratowe. Jeżeli kwiaty – w niestandardowych kolorach. Skoncentrujemy się przede wszystkim na prostych liniach, geometrycznych formach, zimnych odcieniach zastawy, a ich surowość ocalelimy nutką ekstrawagancji w postaci serwetek w równie intensywnych kolorach co kwiaty. Przy takim stole na pewno odnajdą się ci, którzy lubią nieszablonowe rozwiązania i czują niechęć do klasycznych i tradycyjnych rozwiązań

Minimalistycznie



Na koniec coś dla fanów minimalizmu. Niewymuszone formy, surowe kształty będą stanowić doskonałe tło dla wyrafinowanej kolacji. Białe kwadratowe talerze, biała zastawa, biały obrus, delikatne kieliszki o szlachetnej linii i was dwoje – czegoż chcieć więcej? Nie będzie przesadą dodanie dwóch białych świec w prostych świecznikach. Przy takim stole nic nie będzie odwracać uwagi od waszej drugiej połówki i pysznego jedzenia na talerzu. Minimalizm potrafi wyrazić więcej niż tysiąc słów i stanowi doskonałą oprawę dla wykwintnych dań. Takie dekoracje przywodzą na myśl spokój, ciszę, delikatność i są one jak najbardziej romantyczne. Stół zastawiony w ten sposób na pewno przypadnie do gustu tym, którzy w życiu codziennym mają dość zawirować, zabiegania i pragną wyciszyć się i oddalić w krainę marzeń z bliską osobą.

A doskonałym zwieńczeniem pięknie przystrojonego stołu będzie własnoręcznie wykonana kartka walentynkowa. Prezentujemy trzy sposoby zrobienia jedynej i niepowtarzalnej karty upominkowej dla ukochanej osoby. Po takim prezencie i fenomenalnej kolacji na pewno waszej drugiej połówce zmiękną kolana.

Pierwsza propozycja jest banalna do wykonania. Nie potrzeba do niej specjalnych materiałów – wystarczą stare katalogi ogrodnicze albo strony z gazet ze zdjęciami kwiatów, zielona kartka z bloku technicznego, zwykła biała kartka, nożyczki i klej.



Z gazetowych stron wydzieramy te fragmenty na których są kwiatki. Kolorystykę możemy wybrać dowolną, ale skoro ma to być kartka na walentynki, to lepiej skoncentrować się na odcieniach różu, czerwieni, fioletu i bieli niż szarościach czy żółciach. Fragmenty przyklejamy na białą kartkę papieru.



Następnie musimy przekształcić naszą bezładną, kolorową masę w serduszka, co jest banalne – po prostu wycinamy z niej trzy małe, bijące barwami kształty. Zaś zieloną tekturę przycinamy do rozmiarów klasycznej pocztówki.



Teraz tylko wystarczy połączyć poszczególne elementy. Tekturę składamy na pół i na wierzchnią stronę przyklejamy trzy serca tak, aby jedno nachodziło na drugie.



I gotowe. Prawda, że proste? A jaki zachwycający efekt!



Trochę więcej poświęcenia...

Kolejna propozycja jest dla nieco bardziej zaawansowanych, co nie znaczy, że laicy nie powinni próbować! Efekt jest zachwycający, a obdarowany na pewno długo nie otrząśnie się z wrażenia. Co będzie potrzebne? Przede wszystkim filc w arkuszu o grubości 1mm, w dwóch odcieniach różu. Do tego czerwone piórka, klej do filcu, patyczek do szaszłyków, nożyczki i tektura w różowym odcieniu.



Materiały zgromadzone? To możemy zaczynać! Z filcu wycinamy trzy serduszka w różnych rozmiarach. Z ciemnoróżowego największe i najmniejsze, z jasnoróżowego – średnie. Nasza rada – wycinając składamy filc na pół i wycinamy tylko połówkę serca – w ten sposób będziemy mieli pewność, że są one symetryczne.



Teraz bardziej skomplikowana część pracy. Należy połączyć wszystkie serca i dodać piórka. Zaczynamy od średniego – spód smarujemy klejem do filcu używając patyczka do szaszłyków, uważając żeby klej nie dojeżdżał do krawędzi. Przyklejamy je do największego serca umieszczając centralnie.



Pora na przymocowanie najmilszego serduszka i piórek. Na jasnoróżowe serce dajemy kropelkę kleju do filcu i układamy piórka tak, aby tworzyły kształt skrzydeł. Następnie najmniejsze z serc smarujemy klejem i dociskamy do piórek.



Ostatnim etapem będzie przyklejenie serc do tekturki. Papier przycinamy do rozmiarów standardowej pocztówki. Następnie wyciskamy na niego kroplę kleju do filcu i przykładamy piórka tak, aby utworzyły wachlarzyk. Teraz smarujemy klejem filcowe serduszka i dociskamy do tekturki. Prawda, że piękne?

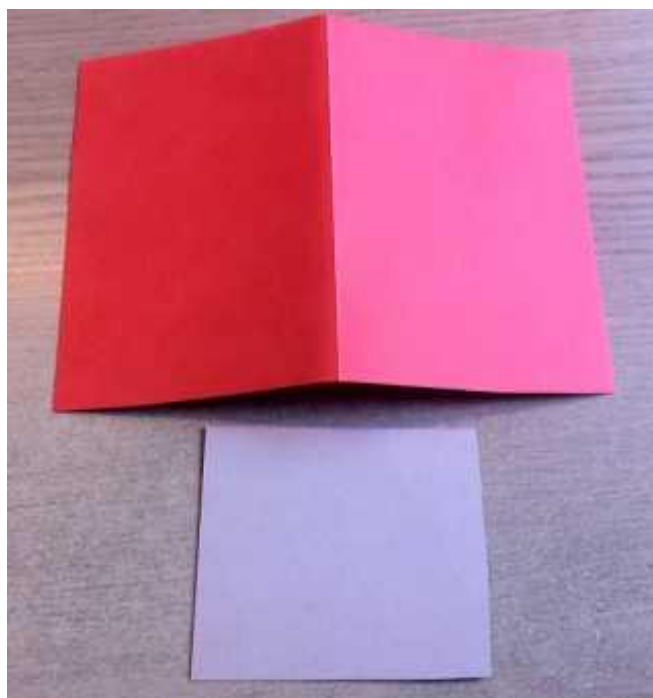


Dla zaawansowanych

Teraz propozycja dla matematyków, niekoniecznie z wykształceniem. Jest to bardzo prosta i minimalistyczna kartka, jednak wymaga dużo pracy i wysiłku. Standardowo, zacznijmy od zgromadzenia materiałów. Potrzebne będą: tekturki czerwona i beżowa, zwykła, biała kartka, czerwona mulina, igła duża i mała, nożyczki, taśma klejąca i szablon serduszka.



Na początku trzeba przygotować sobie warsztat pracy. Czerwoną tekturkę przycinamy do rozmiarów standardowej pocztówki, a z beżowej wycinamy prostokąt o wymiarach 9,5x8,5 cm.

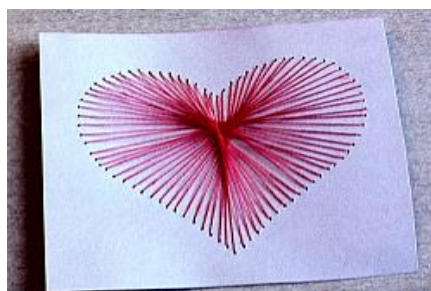
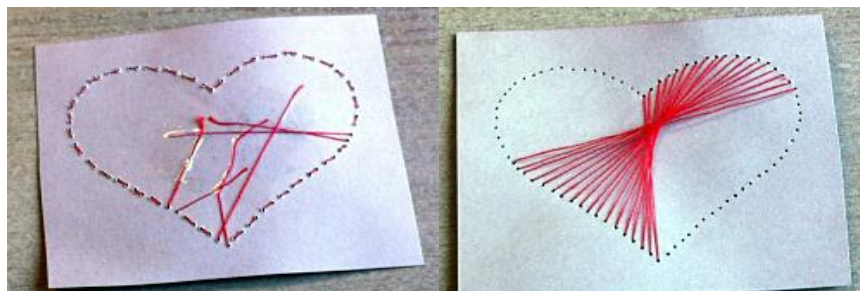


Następnie przygotowujemy szablon serduszka. Cała sztuka polega na tym, aby ilość kropek była równa po obu stronach wzoru. Kropki powinny być rozmieszczone w odległości ok 2 mm od siebie każda. Rysujemy go na zwykłej, białej kartce.

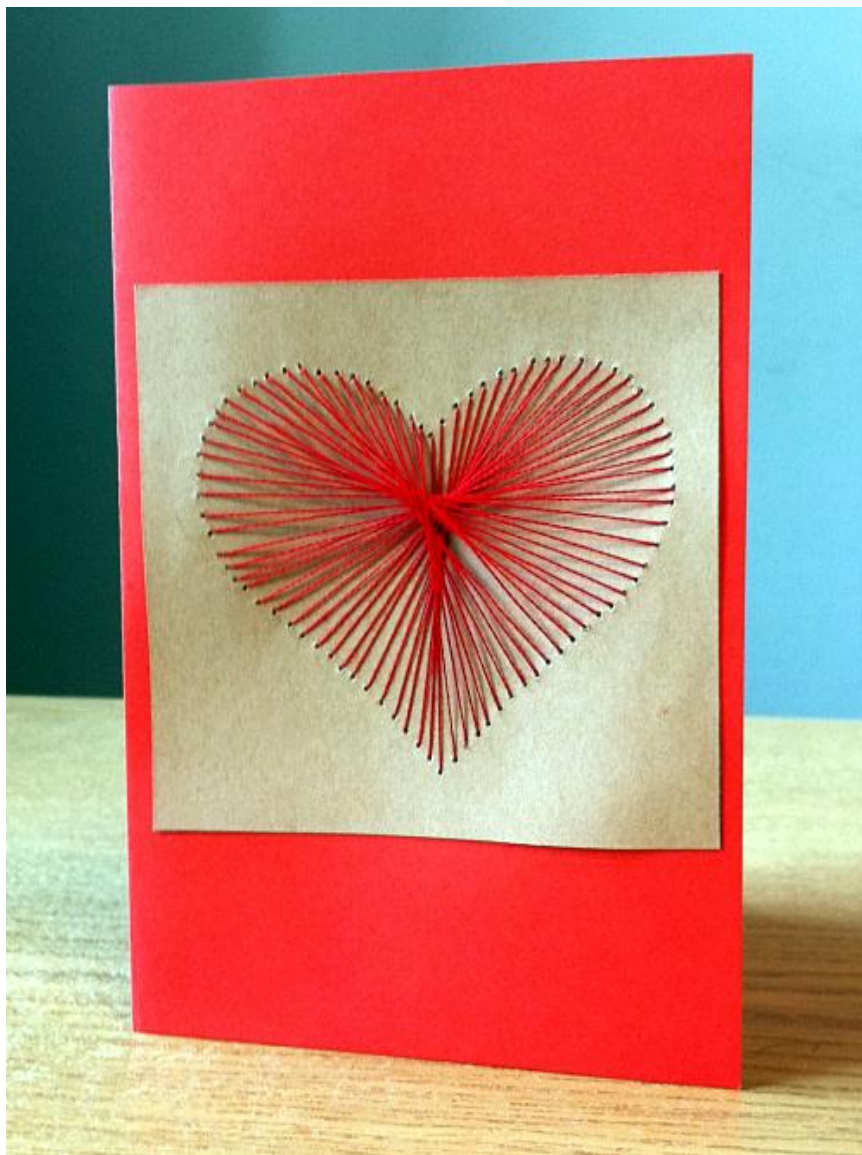


Kolejnym krokiem będzie zaczęcie haftowania. Tak, bo metoda, jaką ozdabiamy kartkę, to haft matematyczny. Mulinę dzielimy na pojedyncze nitki i nawlekamy na cienką igłę.

Zaczynamy od wbicia igły z nitką w spodnią część kartonika, w dolny róg serca i przyklejenia taśmą klejącą jednego końca muliny. Następnie, posługując się szablonem zamieszczonym powyżej i wbijamy nitkę w oznaczone kolejnymi cyframi otwory.

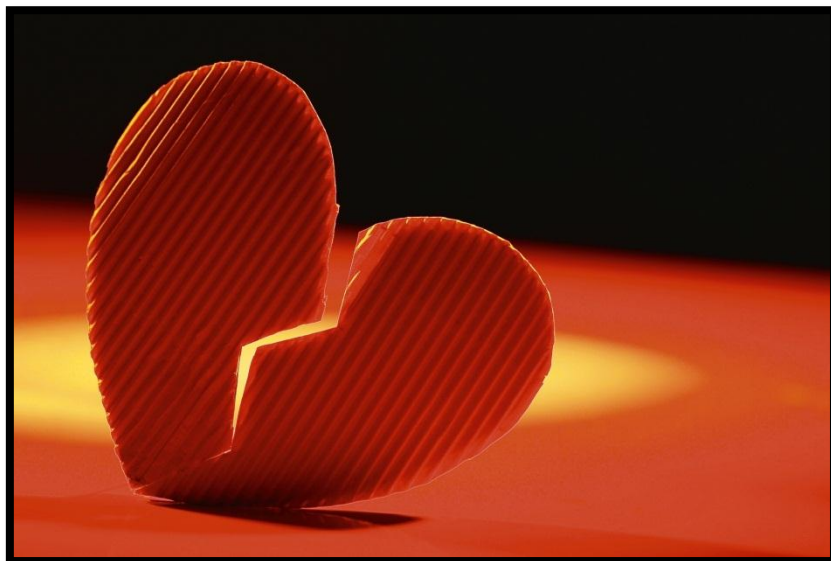


Uff, jeżeli z szyciem sobie już poradziliśmy to pora na przyklejenie beżowej tekturki do czerwonego tła. Jeszcze tylko wypisać życzenia i gotowe! Efekt wart starań, nieprawdaż?



A więcej inspiracji znajdziecie na naszej zaprzyjaźnionej stronie Deccoria.pl. Czeka tam na Was ponad pół miliona zdjęć aranżacji wnętrz, które na pewno was oczarują i sprawią, że nabierzecie chęci na dalsze zabawy z wystrojem.

Przepisy dla zakochanych



Owoce morza



Więcej przepisów znajdziesz na [Smaker.pl](https://www.smaker.pl)

Krewetki smażone

25 dag krewetek królewskich lub black tiger

4 łyżki masła

oliwa z oliwek

cytryna

strączek chili

natka pietruszki

bagietka

sól

Owoce morza to afrodyzjak i każdy o tym wie. Mimo że zdobywają coraz większą popularność podbijając kolejne polskie stoły, to nadal uchodzą za, jeśli nie ekstrawaganckie, to co najmniej ekskluzywne. Kolacja z ukochaną osobą to doskonała okazja by zaserwować coś ekstra, a przyprawienie naszych krewetek na ostro to niezawodny sposób na podgrzanie atmosfery.

Krewetki smażone na maśle mają jeszcze jedną niebagatelną zaletę: robi się je szybko, więc śmiało możemy się popisać kulinarną zręcznością na oczach ukochanej osoby. Gotowanie może być seksy, o czym przekona się każdy, kto zdecyduje się wypróbować ten przepis. Do dzieła.

Krewetki rozmrażamy na sitku, soląc lekko, aby puściły nadmiar wody. Najlepiej zostawić je w spokoju na kilka godzin. Następnie na patelni roztapiamy masło i dodajemy kilka kropel oliwy z oliwek. Tłuszcz powinien pokrywać patelnię cienką warstwą, bowiem w innym wypadku nasze krewetki mogą zacząć się dusić, a tego przecież nie chcemy. Rozgrzewamy solidnie tłuszcz, a w międzyczasie rozcieramy dwa ząbki czosnku z solą i dostosowanym do naszych upodobań kawałkiem świeżego chili. Dodatkowo siekamy słuszny kawałek natki pietruszki.

Gdy tłuszcz będzie już bardzo mocno rozgrzany, czyli jeśli nie będziemy mogli utrzymać nad nim dłoni, wrzucamy nasze krewetki i smażymy na ostrym ogniu potrząsając i podrzucając zalotnie zawartością patelni. Krewetek nie należy smażyć dłużej niż pięć minut, więc mamy mocno ograniczony czas działania. Po kilku chwilach dodajemy siekany czosnek z chili, a mniej więcej w połowie smażenia dorzucamy zieleninę. Całość

należy smażyć aż do zrumienienia owoców morza, uważając by nie spalić czosnku, bo wtedy nie pozostanie nam nic innego, jak spalić się ze wstydu. Wysmażone krewetki rozkładamy na talerze, polewamy masłem ze smażenia i ozdabiamy kawałkiem cytryny. Serwujemy ze świeżą bagietką, kieliszkiem dobrze schłodzonego białego lub różowego wina, koniecznie na wygodnej kanapie. Palce lizać, prawda? I to nie tylko swoje...

Koktajl krewetkowy

25 dag krewetek koktajlowych
koncentrat pomidorowy
majonez
jogurt naturalny
pieprz kajeński
łyżka miodu
cytryna
liście lauru
ziele angielskie
liście sałaty lodowej
sól

Naszą kolejną krewetkową propozycją jest koktajl. To danie powstało w latach 60. w Ameryce i jak dobrze wiemy, lub zaraz się dowiemy, na ten okres przypadło słynne kalifornijskie *Lato miłości*. Walentynki niestety wypadają w zimę, ale to tylko doskonały pretekst by się nieco rozgrzać, koniecznie czymś smacznym.

Zacynamy od rozmrożenia krewetek . Tak jak w przypadku krewetek XL, najlepiej i te maleństwa zostawić na kilka godzin w spokoju. Następnie należy je obgotować, ale najpierw powinniśmy dodać nieco smaku samej wodzie. W tym celu zagotowujemy w rondlu przyprawy, czyli liście lauru i ziele angielskie, z cytryną podzieloną na ćwiartki, koniecznie uprzednio wyszorowaną. Wywar solimy. By przyprawy oddały swój smak wystarczy kwadrans. Następnie wyławiamy je łyżką cedzakową i wrzucamy krewetki. Gdy tylko wypłyną wycedzamy je i studzimy.

Szykujemy koktajlowy sos. Majonez łączymy z jogurtem naturalnym w proporcjach 2:1 lub rezygnujemy całkowicie z jogurtu, jeśli nie interesują nas żadne diety. W majonezie rozprowadzamy łyżkę koncentratu pomidorowego oraz łyżeczkę miodu. Dodajemy szczyptę chili i dokładnie mieszamy. W razie konieczności regulujemy kwaskowość, słodycz lub ostrość, kolejno cytryną, miodem lub chili. Gdy sos będzie gładki dodajemy doń krewetki i delikatnie mieszamy. Całość schładzamy kilka godzin w lodówce i w zasadzie gotowe. Koktajl podajemy w odpowiednio dużych kieliszkach dekorując sałatą, plasterkami cytryny, szczyptą chili lub malutkim strączkami papryki.

Czarne spaghetti z krewetkami

12 krewetek królewskich
200 g czarnego spaghetti
1 mała cebula
2 łyżki oleju
200 ml śmietany 18%
100 ml białego półwytrawnego wina
100 g startego parmezanu
natka kolendry lub pietruszki
biały pieprz
sól
cukier

Kolejna krewetkowa propozycja. Jak zwrócić uwagę ukochanej osoby? Najlepiej czymś ją zaintrygować. Nasz kolejny przepis idzie właśnie tym tropem. To spaghetti jest i smaczne, i lekkie, i intrygujące. No bo czy czarny makaron jest czymś, co jadamy na co dzień? Ów makaron zowie się *spaghetti al nero di sepia*. A jak z nim postępujemy?

Zaczynamy od krewetek. Jak zwykle rozmrażamy je, lekko solimy i zostawiamy w spokoju na kilka godzin. Gdy już zmiękną i wypuszczą nadmiar wody, szykujemy się do dalszego ich przetwarzania. Na maśle z kilkoma kroplami oliwy szklimy drobno posiekaną cebulkę doprawiając ją solą i cukrem. Następnie do cebuli wrzucamy rozmrożone krewetki, doprawiamy białym pieprzem i obsmażamy je przez dwie, trzy minuty. Podlewamy kieliszkiem białego półwytrawnego wina i dusimy na wolnym ogniu, aż płyn odparuje do 1/3 objętości. Zmniejszamy ogień i zaprawiamy porcją gęstej śmietany. Doprawiamy solidną szczyptą parmezanu, ożywiamy smak i kolor siekaną kolendrą bądź pietruszką, skrapiamy całość sokiem z cytryny i mieszamy delikatnie na wolnym ogniu, aż całość odpowiednio zgęstnieje.

Teraz wystarczy delikatnie połączyć sos z ugotowanym *al dente* czarnym makaronem i zaserwować z kieliszkiem tego samego wina, którego użyliśmy do sosu. A jak już jemy spaghetti, to czy nie przypomina nam się *Zakochany kundel*?

Szaszłyki krewetkowe

25 dag krewetek królewskich lub black tiger
melon
kawałek imbiru
ząbek czosnku
szklanka soku z ananasa
sok z cytryny
miód
sól

Dotychczas serwowaliśmy krewetki na ostro lub z lekką nutą słodczy. Okazuje się, że te wdzięczne skorupiaki można rozkochać także w owocach. Co najlepiej pasuje do szaszłykowych krewetek? Słoneczny i miodowy melon rozgrzany imbirową nutą, a to wszystko polane sosem ananasowym. Brzmi zniewalająco, prawda?

Krewetki, jak to zwykle bywa, rozmrażamy, a następnie marynujemy. Do marynaty potrzebujemy słuszných rozmiarów kawałek imbiru, starty na drobnych oczkach, posiekany ząbek czosnku, kilka kropel cytryny i oliwę z oliwek. Krewetki oprószamy solą, nacieramy czosnkiem i imbirem, skrapiamy sokiem z cytryny i zalewamy oliwą. Odstawiamy do lodówki na jakieś pół godziny, by wszystko się dobrze przegryzło.

Gdy krewetki nabiorą imbirowo-czosnkowego smaku wycudzamy je z zalewy i sięgamy po melona. Obieramy go i kroimy na szaszłykowe porcje. Następnie nadziewamy naprzemiennie krewetki i owoce na patyczki. Całość skrapiamy lekko marynatą i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, prosto pod grill. Po niecałych dziesięciu minutach szaszłyki powinny być gotowe.

W tym czasie możemy przyrządzić ananasowy sos. W garnuszku podgrzewamy sok, zaostriamo jego smak porcją tartego imbiru i lekko dosładzamy miodem. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i pozwalamy mu delikatnie pykać, aż zgęstnieje. Tak przygotowanym sosem polewamy już porozkładane na talerzach szaszłyki i zajadamy, koniecznie palcami. Rozkosz...

Tarta z krewetkami i z awokado

Ciasto:

20 dag mąki
10 dag zimnego masła
1 łyżeczka soli
3 - 4 łyżki zimnej wody

Nadzienie:

3 jajka
200 ml śmietany kremówki
1 filiżanka parmezanu
1 dojrzałe awokado
2 łyżki soku z cytryny lub limonki
5 suszonych pomidorów w zalewie
10 krewetek królewskich lub black tiger
świeżo zmielony czarny pieprz, sól

Krewetkową rozpustę zakończymy tartą, która utuli zarówno skorupiaki, jak i suszone pomidory oraz awokado. Taka tarta wykarmi kilka osób, ale kto powiedział, że walentynki musimy spędzać w klasycznym układzie 1+1?

Całą operację rozpoczynamy od rozmrożenia krewetek i zagniecenia ciasta. Lekko osolone krewetki rozmrożą się same, natomiast kruchemu ciastu musimy pomóc. Przesiewamy mąkę na stolnicę bądź blat, dodajemy pokrojone w kostkę zimne masło i wygniatamy na gładką masę uzupełniając szczyptą soli. Z ciasta wyrabiamy kulę, zawijamy w folię i zamykamy w lodówce na pół godziny.

W tym czasie przygotowujemy owocowo-warzywne dodatki. Awokado obieramy, wydrążamy pestkę i kroimy w kostkę. Następnie lekko oprószamy solą i skrapiamy obficie sokiem z cytryny. Suszone pomidory odsączamy z zalewy i w razie potrzeby kroimy na mniejsze kawałki. Gdy krewetki się rozmrożą zabieramy się za wypiekanie ciasta. Kulę należy rozwałkować na średnio-cienki placek o kształcie formy. Samą formę natłuszczamy, placek układamy, nakłuwamy widelcem, zamykamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i podpiekamy przez 10 minut.

Gdy ciasto będzie się wygrzewać w piekarniku, zabieramy się za masę, czyli miksujemy jaja ze śmietanką i parmezanem lekko soląc i tego pieprząc. Tak przygotowaną

masę wylewamy na podpieczony spód. W masie zatapiamy awokado, pomidory, a na wierzchu układamy krewetki. Całość wędruje posłusznie do piekarnika, skąd po 30 minut wyjeżdża na stół rumiane, pachnące i zachwycające.

Smażone kalmary

25 dag mrożonych kalmarów
gałązka świeżej kolendry lub pietruszki
białko
mąka
olej
pieprz
sól

Sosy:

kefir i majonez w proporcjach 1:1
ząbek czosnku i garść świeżej pietruszki
kawałek chili, łyżeczka koncentratu pomidorowego, łyżka miodu
2 łyżki soku cytrynowego, 2 łyżki soku limonkowego, 4 łyżki soku pomarańczowego,
tarta skórka cytrusowa: po ½ łyżeczki skórki cytrynowej, limonkowej i pomarańczowej

W czym tkwi sekret smażonych kalmarów? W szybkości samego smażenia i wysokiej temperaturze oleju. Aby kalmar nie przypominał konsystencją sprężystej gumy należy go wysmażyć na bardzo ostrym ogniu, w bardzo gorącym oleju i bardzo szybko. Gdy to opanujemy, będziemy mogli oczarować kalmarowymi krążkami kogoś czarującego.

Kalmary trzeba rozmrozić, bo o świeże będzie nam raczej ciężko. Szczypta soli powinna przyspieszyć ten proces. Co jakiś czas należy do nich zajrzeć, bowiem powinny być lekko twarde, a nie rozciapane. Następnie kalmary skrapiamy sokiem z cytryny i panierujemy w białku oraz mące. Otrzepujemy z nadmiaru panierki i szukujemy oleju.

Rozgrzewamy w rondlu porcję, która zdoła przykryć nasze kalmary. Następnie wrzucamy gałązki kolendry lub pietruszki przesmażając dosłownie kilka sekund tak, aby ich nie spalić. Wyławiamy zioła i odkładamy na ręcznik papierowy na później. Olej podgrzewamy jeszcze mocniej, aż nad jego powierzchnią zacznie unosić się mgiełka. Kalmary wrzucamy na gorący tłuszcz, najlepiej małymi partiami, aby nie obniżyć za bardzo temperatury oleju. Wysmażamy 2, 3 minuty i wyciągamy łyżką cedzakową. Gdy już wszystkie kalmary będą złociste i poukładane na półmisku, kruszymy kolendrę lub pietruszkę i oprószamy ziołami krążki. Zajadamy palcami maczając w sosach.

A sosy proponujemy aż trzy. Czosnkowy z zieloną nutą – ząbek czosnku rozcieramy w moździerzu z solą i listkami świeżej pietruszki, następnie łączymy z majonezem i kefirem. Ostro-słodki – kawałek strączka papryki chili rozcieramy w moździerzu i łączymy z kefirem oraz majonezem i łyżeczką koncentratu pomidorowego, dosładzając łyżką miodu. I ostatni, cytrusowy, który wymaga nieco więcej pracy. Soki owocowe: 2 łyżki cytrynowego, 2 limonkowego i 4 pomarańczowego – oraz po pół łyżeczki skórki z każdego owocu należy zagotować w rondelku i pozwolić całości pykać, aż zgęstnieje i zmniejszy swoją objętość do około jednej łyżki. Studzimy i łączymy z majonezem oraz kefirem.

Sałatka z kalmarów

15 dag kalmarów
ząbek czosnku,
2 garście mieszanej sałaty lub rukoli
7 pomidorków koktajlowych,
1 mała szalotka
½ łyżeczki startej skórki z cytryny
1 łyżeczka przyprawy chili
natka pietruszki
oliwa z oliwek
świeżo zmielony czarny pieprz
sól

Kalmary można usmażyć i zaserwować jako grę wstępną do dalszych, również kulinarnych, rozkoszy, bądź potraktować je jako finałowy akt uczty. Można także z kalmarów uczynić główny obiekt westchnień i podać je w lekkiej, zdrowej i, co istotne, dodającej wigoru sałatce. Pomidorki koktajlowe, zielona sałata i pikantne kalmary – brzmi rozkosznie.

Kalmary rozmrażamy, a następnie marynujemy. Smaku i delikatności naszym owocom morza nadadzą chili, pietruszka, oliwa z oliwek i sok z cytryny. Ta zalewa posłuży nam także jako sos sałatkowy więc najlepiej będzie, jak rozdzielimy ją na dwie części. Kalmary muszą się pomarynować przynajmniej pół godziny, a następnie powędrować na patelnię, gdzie będziemy na ostrym ogniu i porządnie rozgrzanym tłuszczu wysmażać je 2, 3 minuty. Kalmary następnie należy lekko przestudzić.

Gdy nasze owoce morza będą stygły zajmijmy się warzywami. Sałatę drzemy na drobne kawałki, cebulkę dzielimy na cienkie piórka, a pomidorki przekrawamy na ćwiartki. Całość mieszamy wraz z sosem, dodajemy kalmary, mieszamy raz jeszcze i zamykamy do lodówki, by się dobrze przegryzło. Schładzamy wyborne wino, kupujemy świeżą bagietkę i serwujemy ku ucieście wszystkich zmysłów.

Małże w pomidorach

20 dag małży
10 dag wąskiego makaronu (linguini lub fettuccine)
oliwa z oliwek
2 cebule szalotki
2 ząbki czosnku
1 puszka pomidorów
kawałek papryczki chili
1 łyżeczka cukru
natka pietruszki
świeżo zmielony pieprz
sól

Kolejnym afrodyzjakiem mórz i oceanów, nad którym wypada się nam pochylić są małże. Zmysłowy kształt zazdrośnie strzeżony przez muszlę i mityczne wręcz właściwości sprawiają, że 14 lutego warto się zastanowić, co z małży zrobić można. Na początek proponujemy makaron z pikantnym sosem i kilkoma kuszącymi muszelkami

Małże najpewniej dostaniemy mrożone więc, po pierwsze, należy je rozmrozić. Podczas gdy małże będą nabierać pokojowej temperatury zajmiemy się sosem. Na oliwie z oliwek szklimy pokrojoną w piórka cebulę oraz posiekany ząbek czosnku roztarty z kawałkiem papryczki chili. Następnie dodajemy pomidory, najlepiej puszkowane. Dusimy je do miękkości doprawiając łyżką miodu, solą, a pod koniec, siekanymi listkami świeżej bazylii. Dogotowujemy makaron i mieszamy z sosem.

A gdy już nasze małże się rozmrożą, obgotowujemy je w rondlu na niewielkiej ilości wody. Małże powinny się otworzyć po jakiś 4-5 minutach. Te, które nie odważą się ukazać swego wnętrza niestety nie wezmą udziału w naszej uczcie. Cała reszta wędruje posłusznie do gara z sosem i makaronem, skąd, po delikatnym wymieszaniu, trafia na talerze. Wraz z kieliszkiem dobrego wina i odpowiednimi sztuczkami małże będą doskonałym wstępem do równie doskonałego wieczoru.

Krem z małży

500 g małży

1 l wina

1 ząbek czosnku

świeży koperek

200 ml śmietany 18%

pieprz

sól

sos chili:

kawałek papryczki, ząbek czosnku, miód, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny, sól

Kolejny pomysł to propozycja przemycenia małży na kolację dla tych, którzy kształtu naszych skorupiaków wcale nie uważają za zmysłowy. Wszak aby sporządzić zupę-krem trzeba wszystkie składniki dokładnie zmiksować. I wycisnąć z nich esencję.

Małże rozmrażamy, obgotowujemy aż się otworzą i wyciągamy mięso, bądź sięgamy po małże bez muszli. Wino, koniecznie białe, półwytrawne i delikatne, zagotowujemy i dodajemy małże. Doprawiamy kawałkiem chili rozartego w moździerz z ząbkiem czosnku, szczyptą soli, łyżeczką miodu, łyżką oliwy i kilkoma kroplami octu balsamicznego. Zupę doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i pozwalamy jej pykać około 5-10 minut.

Następnie wycedzamy małże do blendera, podlewamy kilkoma łyżkami wywaru, zaprawiamy śmietaną i dokładnie miksujemy. Powstały krem łączymy z resztą wywaru, doprawiamy świeżo siekanym koperkiem, w razie potrzeby solą oraz pieprzem i, już ostatni raz, doprowadzamy do wrzenia. Rozlewamy na talerze i serwujemy ze świeżą bagietką oraz plasterkiem cytryny.

Ostrygi sauté

ostrygi
cytryna
lód
szampan

Ukoronowaniem rozdziału o morskich afrodyzjakach niechaj będą ostrygi. To wszak im Casanova zawdzięczał swój wigor, fantazję i legendarne sukcesy miłosne. Najślynniejszy kochanek zjadał ich ponoć aż pięć tuzinów dziennie. Ostrygi to romantyzm z najwyższej półki, a świadczy o tym zarówno ich cena, jak i dostępność. Dla chcącego jednak nic trudnego, a skoro decydujemy się nadszarpnąć portfel na ten ekskluzywny afrodyzjak, to zadbajmy także o porządnego szampana.

Oddajmy głos ekspertom. Felipe Fernandez-Armesto autor „Wokół tysiąca stołów, czyli historii jedzenia” uważa, że jądanie ostryg z jakimkolwiek sosem nie tyle nie ma sensu, ale jest wręcz występkiem. Co więcej, brytyjski historyk stwierdza, że używanie sztucców, miast tradycyjnego siorbnięcia ostrygi z muszelki wraz z sokiem, a następnie przyciśnięcia miękkiego i wciąż żywego ciała do podniebienia oraz przełknięcia go w całości pozbawi nas „historycznego doświadczenia.”

Dobrze, czyli już wiemy, że ostrygi należy spożywać sauté, nie używać sztucców i nie rozgryzać ich. Ale jak mamy je podawać? Po pierwsze zaopatrujemy się w ostrygi świeże, czyli te żywe i siedzące grzecznie w zamkniętej muszli. Ostrygi otwarte należy wyrzucić. Następnie przygotowujemy elegancki półmisek, który wypełniamy lodem. Nożem otwieramy ostrygi i układamy bezpośrednio na lodzie. I tyle. Brakuje nam jeszcze kawałków świeżej cytryny, których sokiem skrapiamy każdą ostrygę przed eleganckim siorbnięciem. No i szampan, ale to już oczywista oczywistość.

Grillowane bakłażany z tymiankiem i serem

dojrzały bakłażan lub kilka
świeży tymianek
czosnek
oliwa z oliwek
cytryna
pieprz
sól

Rozpoczynamy od przekąsek. Bakłażan ma kilka nazw: określa się go mianem zupełnie niezmysłowej oberżyny, ale nosi także całkiem uroczy przydomek miłosnej gruszki. Proponujemy go zgrillować, koniecznie z dodatkiem magicznych ziół i podawać jako tapas, czyli dodatek do wina.

Bakłażany wybieramy dojrzałe, takie, których jędrna i połyskliwa skórka ugina się delikatnie pod naszymi palcami. Myjemy je dokładnie i kroimy na średniej grubości plastry, które następnie solimy i zostawiamy na sitku w spokoju na 15 minut. W tym czasie powinny puścić charakterystyczną dla nich goryczkę.

Kolejny krok to zamarynowanie naszych bakłażanów. Najlepiej zrobi im półgodzinna kąpiel w oliwie z oliwek i soku z cytryny, z dodatkiem drobno posiekanego ząbku czosnku oraz garścią świeżego tymianku. Bakłażany zadowolą się także tymiankiem suszonym, ale na pewno będą niepokieszone. Marynatę doprawiamy solą oraz świeżo mielonym czarnym pieprzem.

Gdy bakłażany będą już zamarynowane przystępujemy do ich rozgrzania. Mamy dwie drogi: albo zgrillujemy je w piekarniku, albo na suchej patelni. Jedyne na co, w obu przypadkach, musimy zwrócić uwagę, to oczyszczenie plastrów z drobinek czosnku, które mogą się spalić i nadać całości nieprzyzwoicie gorzkiego posmaku. Bakłażany grillujemy 10-15 minut, aż do momentu gdy z wierzchu będą lekko brązowe, a w środku miękkie. Pod sam koniec grillowania posypujemy je tartym, twardym i ostrym w smaku serem i zapiekamy, aż do jego rozpuszczenia. Serwujemy na ciepło, z kieliszkiem rubinowo-czerwonego wina.

Grillowane szparagi

pęczek zielonych szparagów
oliwa z oliwek
parmezan
masło
pieprz cytrynowy
sól

Szparagi to afrodyzjak, którego moc oparta jest na dość oczywistych skojarzeniach wizualnych. Warzywa te występują w odcieniu białym oraz zielonym. Te drugie uznawane są za najzdrowsze i najsmaczniejsze, więc nic dziwnego, że właśnie one podbiły nasze serca, podniebienia i żołądki. Na początek szparagi zgrillujemy i podamy jako elegancką zakąskę.

Zielone szparagi myjemy, obieramy do około 2/3 długości, nie dotykając nożem kwiatu, a następnie odłamujemy zdrewniałą końcówkę. Szparagi nacieramy oliwą z oliwek i odkładamy w chłodne miejsce na kilka chwil. W tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni i włączamy funkcję grillowania. Jeśli takowej nie posiadamy, to będziemy musieli sięgnąć po patelnię.

Szparagi grillujemy nie dłużej niż 5 minut, czy to pod grzałkami piekarnika, czy to na patelni. Szparagi powinny się delikatnie podpiec, tak by były lekko chrupiące. Rozkładamy je na talerze, polewamy stopionym masłem, lekko solimy oraz pieprzymy cytrynowym pieprzem i oprószamy parmezanem. I to w zasadzie tyle – proste, szybkie, a jakie pyszne.

Szparagi w sosie migdałowym

pęczek zielonych szparagów
½ łyżki soli
szczypta cukru
kilka łyżek masła
garść migdałów w płatkach
sok z cytryny

Szparagi podaliśmy już grillowane, ale klasycznie to warzywo podaje się gotowane. Istnieją nawet specjalne garnki do takiego przygotowywania szparagów. Warto się będzie w jeden zaopatrzyć, bo jak już spróbujemy szparagów, to na pewno się w nich zakochamy.

Szparagi myjemy i obieramy tak jak do grillowania, czyli do 2/3 długości. Odłamujemy zdrewniałe końcówki i wkładamy do wysokiego garnka tak, aby łebki szparagów wystawały ponad poziom wody. Kwiaty szparagów są zbyt delikatne, by traktować je wrzącą wodą, im wystarczy w zupełności gorąca para. Wodę solimy i dosładzamy szczyptą cukru. Gotujemy nie dłużej niż kwadrans.

Gdy szparagi będą dochodzić zabieramy się za sporządzenie migdałowego sosu. Na patelni roztopiamy słuszną porcję masła i przesmażamy migdałowe płatki. Po około 5 minutach migdały powinny się lekko zrumienić. Zestawiamy je z ognia, oprószamy szczyptą soli oraz skrapiamy kilkoma kroplami soku z cytryny. Tak przygotowanym sosem polewamy wycedzone, gorące szparagi. Smacznego!

Gazpacho

1 kg pomidorów
czerwona papryka
ząbek czosnku
jasna bułka
oliwa z oliwek
bazylią
pieprz kajeński
sól

Pomidory to także afrodyzjak. Ponoć najstarsi Francuzi pamiętają, że kiedyś pomidory urzekały lekko piżmowym aromatem. Pomidory à la Coco Chanel No 5? Być może, być może... Afrodyzjakalne właściwości znajdują odbicie także w nazwie, po francusku bowiem pomidor to pomme d'amour, a co znaczy amour nikomu chyba nie trzeba tłumaczyć. Nasz pomysł to gazpacho, czyli chłodnik z gorącej Hiszpanii.

Aby sporządzić taką zupę musimy zaopatrzyć się w dojrzałe i pachnące słońcem oraz miłością pomidory. Warzywa sparzamy, obieramy ze skórki oraz kroimy w drobną kostkę. Całość ładujemy do blendera i miksujemy na gładki krem. Następnie grillujemy pokrojoną i natartą oliwą z oliwek paprykę tak, aby móc z niej ściągnąć skórkę. Papryki miksujemy z pomidorami. Doprawiamy świeżą bazylią i siekanym zębkiem czosnku. Całość zagęszczamy jasną bułką i skrapiamy oliwą z oliwek oraz sokiem z cytryny. Nadajemy charakteru szczyptą pieprzu kajeńskiego, doprawiamy solą i raz jeszcze miksujemy, aby całość była gładka, smaczna i gęsta.

Gazpacho przelewamy z blendera do garnka i zamykamy w lodówce na kilka godzin. Istotą dobrego gazpacho jest bowiem jego temperatura. A im jest niższa, tym bardziej potrafi nas rozpalić.

Krem marchwiowo-imbirowy

½ kg marchwi
cebula
kawałek imbiru
strączek chili
litr bulionu warzywnego
sok z cytryny
cynamon
masło
oliwa z oliwek
cukier
sól

Proponowaliśmy gazpacho, to musimy też, dla kontrastu, zaproponować coś mocno rozgrzewającego. Okazuje się, że nawet tak niepozorna marchew może mieć zbawienny wpływ na temperaturę w sypialni. Tak przynajmniej uważają Arabowie, ale chyba coś w tym jest, skoro nawet Madame Pompadour, słynna kochanica króla Ludwika XV, z upodobaniem serwowała swemu najjaśniejszemu potrawy z marchwi. My połączymy moc marchwi z rozgrzewającym imbirem oraz korzennymi nutami.

Rozpoczynamy, dość klasycznie, od posiekania cebuli i zeszklenia jej na maśle z kroplą oliwy z oliwek. Doprawiamy cebulę solą, szczyptą cukru, oraz siekaną papryczką chili. Do pełni smaku brakuje nam jeszcze tylko startego na drobnych oczkach słusznego kawałka imbiru. Następnie bierzemy się za skrobanie marchwi i pokrojenie jej w talarki. Dorzucamy porcję marchwi, mieszamy, podlewamy nieco bulionem, żeby nam nie przywarło i rozpoczynamy podduszanie.

Gdy marchewki zmiękną, a kuchnię przesyci słodkawy, imbirowy aromat, zalewamy całość bulionem, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy ok 15 minut. Miksujemy w blenderze na aksamitnie gładki krem, doprawiamy szczyptą cynamonu, kilkoma kroplami soku z cytryny i gotowe. Rozgrzewający krem o afrodyzjakalnej mocy może wędrować na stół. Lub gdzie tam zdecydujemy się go podać.

Zupa cebulowa z winem

½ kg cebul: białych, czerwonych i dymek ze szczypiorem
litr bulionu warzywnego
125 ml czerwonego półwytrawnego wina
kieliszek brandy
gałka muskatołowa, tymianek
oliwa z oliwek
pieprz, sól
brązowy cukier
grzanki
ostry żółty ser

Panie, panowie – panowie, panie kolejnym afrodyzjakiem jest jej królewska mość cebula! Niedowiarkom polecamy zapoznanie się z właściwościami selenu, w który obfituje właśnie cebula. A jak na romantycznej kolacji ją zaserwować? Posiekana w kostkę na talerzyku raczej odpada, ma być wszak zmysłowo i romantycznie. No to może do Francji? Na zupę cebulową? Z winem? Skuszeni?

Do naszej zupy wykorzystamy aż trzy rodzaje cebul: białą cukrową, dymkę oraz czerwoną. Cebule dzielimy na cienkie krążki, a z dymki odcinamy szczypior, który zachowujemy na później. Pokrojone warzywa szklimy na oliwie z oliwek, doprawiamy solą, pieprzem, a następnie zasypujemy brązowym cukrem i karmelizujemy. Jeżeli mamy gdzieś pod ręką dobrą brandy to skrapiamy obficie naszą cebulę i pozwalamy alkoholowi odparować.

Kolejny krok to zalanie cebuli bulionem warzywnym, doprowadzenie do wrzenia i przegotowanie całości przez około 15-20 minut. Zupę doprawiamy gałką muskatołową i tymiankiem, solą oraz świeżo mielonym czarnym pieprzem, a następnie kieliszkiem czerwonego półwytrawnego wina. Całość miksujemy na gładki krem i jeszcze raz doprowadzamy do wrzenia.

Gotową zupę rozlewamy do żaroodpornych kokilek, na jej gładkiej powierzchni układamy grzanki, całość obsypujemy startym ostrym serem oraz szczypiorkiem, a następnie wstawiamy do piekarnika pod grill. Po kilku minutach ser się powinien rozpuścić, a nam z każdą łyżką powinno się robić coraz cieplej i cieplej...

Risotto z karczochami

3 karczochy
20 dag ryżu
cebula, natka pietruszki
litr bulionu, kieliszek białego półwytrawnego wina
parmezan
pieprz, sól

Karczochom przypisywana jest ogromna moc. Ponoć intensyfikują i przedłużają miłosne doznania. Ponoć. Pewne jest jedno – to bogate źródło błonnika, witaminy C, wapnia oraz żelaza. Cóż, wychodzi na to, że karczochy potrafią przemienić nawet najbardziej cherlawego anemika w pełnokrwistego i twardego macho. Nasza propozycja to zaserwowanie tego warzywa w formie kremowego risotto.

Jak postępujemy z karczochami? Należy je obrać z zewnętrznych listków, a następnie obciąć łodygę wraz z częścią do niej przylegającą. Następnie ścinamy czubek karczocha do około 2/3 wielkości. Tak sprawione karczochy przekrawamy wzdłuż i wydrążamy niejadalny środek. Kolejny krok to wymoczenie karczochów w wodzie z sokiem z połówki cytryny przez 15 minut.

Gdy karczochy będą się moczyć, zabieramy się za risotto. By je sporządzić musimy zaopatrzyć się w specjalny ryż – najłatwiej nam będzie o *arbioro*, choć każdy inny oznaczony jako ryż do risotto nada się doskonale. Dodatkowo musimy mieć pod ręką bulion warzywny. Gotowi? Na maśle z kroplą oliwy z oliwek szklimy drobno posiekaną cebulkę. Następnie dodajemy odsączone i pokrojone w cienkie plastry karczochy i mieszamy. Kolejny krok to dodanie ryżu: wsypujemy go bezpośrednio na patelnię i przesmażamy aż stanie się szklisty.

Teraz wystarczy sukcesywnie, po łyżce dolewać do naszego ryżu bulion, za każdym razem mieszać i pozwalać mu się wchłonąć w ryż. Konsystencja do jakiej dążymy to kremowość i w sam raz na ząb czyli *al dente*. Pod sam koniec wspomagamy smak risotto kieliszkiem dobrego, białego wina, garścią parmezanu i siekaną zieloną pietruszką. Doprawiamy solą i pieprzem. Gotowe risotto serwujemy na gorąco, delektujemy się i obserwujemy jak pod wpływem karczochów nasze zmysły zaczynają szaleć.

Papryki wdowy

4 czerwone papryki
20 dag ugotowanego na sypko ryżu
2 filety z anchois
cebula, czosnek, strączek chili
świeże zioła: mięta, kolendra, pietruszka
2 jaja: 1 surowe, 1 na twardo
sok z cytryny
kolorowy pieprz, sól, kumin

Kolejny, dość niepozorny afrodyzjak, to papryka. Spotykana niemal na każdym straganie i wszechobecna w kuchni węgierskiej jest źródłem takiego dobra jak żelazo, wapń i magnez. Wzmacnia, smakuje, no i ten krwisty, czerwony kolor... Papryki na walentynkową noc kulinarnej rozpusty nafaszerujemy, a do farszu dodamy nieco chili, bo to też papryka i potrafi nieźle zagotować krew w żyłach.

Papryki wdowy to tradycyjny przepis kuchni marokańskiej, który swą nazwę zawdzięcza, cóż, tu głosy są podzielone... Ponoć jest to tak dobre danie, że kochankowie umierali w swych objęciach z przejedzenia. A być może w nazwie zawarte jest ostrzeżenie, przed nadmiernym dodatkiem hiszpańskiej muchy? Nie wiadomo, skupmy się jednak na kulinariach.

Papryki myjemy, otwieramy od góry ścinając czubki i usuwamy ze środka pestki. Nacieramy je oliwą z oliwek i roztartym ze słusznym kawałkiem chili ząbkiem czosnku. Skrapiamy sokiem z cytryny, zostawiamy w spokoju i zabieramy się za farsz.

Papryki nafaszerujemy dość egzotycznie przyprawionym ryżem. Na początek szklimy na oliwie z oliwek cebulę, doprawiając czosnkiem, świeżą miętą i pietruszką. Następnie dodajemy drobno pokrojone dwa filety anchois, czyli sardeli oraz posiekane jajo na twardo. Dokładamy ugotowany na sypko ryż, mieszamy, przesmażamy i doprawiamy kuminem, kolendrą oraz kolorowym, grubo mielonym pieprzem. Pod koniec smażenia wbijamy surowe jajko, mieszamy, aby całość odpowiednio zgęstniała i faszerujemy papryki. Napęlamy je po brzegi i zamykamy w rozgrzanym do 180 stopni piekarnika na 20-30 minut. Gdy skórka lekko szernieje, a aromat zacznie pukać w szybkę to znak, że nadszedł czas konsumpcji.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

4 ząbki czosnku
strączyk ostrej papryki, może być chili
zielona pietruszka
oliwa z oliwek
parmezan
sól
makaron spaghetti

Czosnek to także afrodyzjak i to o silnym działaniu. W pierwszym odruchu możemy się poczuć zniesmaczeni, bowiem na pewno nie sprzyja on namiętym pocałunkom, a moc to może mieć co najwyżej odstraszenia wampirów. Kapłani starożytnych kultur albo zalecali spożycie czosnku przed miłosnymi uniesieniami, albo też go potępiali, jako odciągający od życia duchowego. Jeśli jednak, w myśl Horacego, nie będziemy osamotnieni w jego spożywaniu, to nie narazimy się na odrzucenie miłosnych zapędów. Czosnek zaserwujemy w spaghetti. Jest to smaczna, rozgrzewająca i ekspresowa propozycja.

Czosnek siekamy drobno, a chili kroimy w plasterki i usuwamy pestki. Z papryczką nie należy przesadzić bowiem danie ma być rozpalające i pobudzające, jednak rozpalenie ognia tam gdzie potrzeba należy do nas, a nie do warzywa. Przesmażamy szybko czosnek i papryczkę na oliwie z oliwek. Doprawiamy lekko solą i natką pietruszki. Na patelnię wysypujemy gęszcz makaronowych nitek ugotowanych *al dente*, mieszamy dokładnie, osypujemy parmezanem i gotowe. Spaghetti wędruje na talerze i wraz z kieliszkiem wina zapiera nam dech w piersiach.

Sałatka Waldorf

6 jabłek
sok wyciśnięty z ½ cytryny
1 duży korzeń selera
½ szklanki rodzynek
świeżo zmielony czarny pieprz
świeżo zmielony cynamonu
kilka garści rukoli
majonez
10 orzechów włoskich

Waldorf to afordyzjak w wielkomięjskim stylu. Wprost z tętniącego jazzem Nowego Jorku na naszych stołach ląduje... seler! Jeden z najtańszych i najdostępniejszych afrodyzjaków. Czego w nim nie ma? I żelazo, i magnez, i wapń, i cała paleta witamin. Pewnie dlatego do dawien dawna wierzono, że poprawia jakość fechtunku. O Waldrofie pisaliśmy już w naszym poprzednim e-booku i choć ciężko nam uwierzyć, że jest ktoś kto go nie zna, to jednak przepis zdecydowaliśmy się powtórzyć.

Zaczynamy od jabłek. Myjemy je dokładnie, obieramy i kroimy w kostkę. Skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy. Selera również obieramy i serwujemy mu dosłownie jedną minutę kąpeli we wrzątku. Następnie kroimy go w zgrabne słupki. Nie żałujemy ani soku z cytryny, ani towarzystwa jabłek.

Rodzynki oraz orzechy należy uprzednio odpowiednio spreparować. Rodzynki namaczamy we wrzątku, nie więcej niż 5 minut, a orzechy łuskamy, obieramy z gorzkich skórek i dzielimy na drobne części. Następnie podprażamy je na suchej patelni na złocisty kolor. Rodzynki odsączamy i razem z orzechami łączymy z owocowo-warzywną bazą sałatkową. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i cynamonem oraz zagęszczamy atmosferę kilkoma łyżkami majonezu.

I w zasadzie to tyle. Oryginalnie taką sałatkę podaje się na liściu sałaty, z czego naturalnie nie zamierzamy rezygnować. Naszego Waldorffa jednak możemy wzbogacić o garść liści świeżej rukoli, a następnie szeptać do ucha z jakim to szykiem i elegancją mamy do czynienia.

Guacamole

2 dojrzałe awokado
1 dojrzały pomidor
ząbek czosnku
strączek świeżej chili
limonka lub cytryna
kolendra lub pietruszka
sól

Owocowy dział zaczynamy dość nietypowo, bo mocno warzywnie. Guacamole to pasta doskonała do świeżych grzanek, podpieczonych bagietek lub, oryginalnie, do kukurydzianych chipsów, czyli nachosów. Co wybierzemy, należy do nas, ale nie zapominajmy o jakimś dobrym, najlepiej południowoamerykańskim winie. Awokado do naszej pasty musi być bardzo dojrzałe, czyli lekko miękkie. Marne szanse, by tak idealne owoce udało nam się dostać w sklepie, więc nie od rzeczy będzie kupione awokado położyć na kilka dni w ciepłe własnej kuchni, by jak wino z upływającym czasem nabrało szlachetności.

Następnie awokado należy umyć, obrać – pod skórą powinno być lekko oleiste – wydrążyć pestkę i pokroić w dobrną kostkę. Oryginalnie awokado pod guacamole rozciera się z samą solą i sokiem z limonki. My jednak zrobimy wersję rozbudowaną o pomidory. Sparzone, obrane ze skórki i pokrojone drobno, nie tylko ułatwią proces ucierania pasty, ale także dodadzą afrodyzjakalnej mocy.

Przygotowane warzywa ładujemy do blendera. Dodajemy nieco oliwy z oliwek, a pikanterii nadajemy rozartym z kawałkiem świeżego chili ząbkiem czosnku. Skrapiamy sokiem z limonki lub cytryny, solimy i miksujemy na gładką masę. Przekładamy do eleganckiej miseczki, doprawiamy wedle konieczności. Wzbogacamy smak siekaną kolendrą i gotowe. Z kieliszkiem eleganckiego wina, guacamole ze zwykłej przekąski przemieni się w esencję kulinarnej rozkoszy.

Owoce



Więcej przepisów znajdziesz na [Smaker.pl](https://www.smaker.pl)

Jabłko faszerowane brzoskwiniami

2 jabłka średniej wielkości, puszka brzoskwiń
kilkanaście mrożonych jagód
szczypta cukru waniliowego
cynamon, chili

Rajskie jabłka nadziewane zmysłowymi brzoskwiniami, a to wszystko z pikantnym sosem. Czemu akurat brzoskwinie? Może dlatego, że biusty na obrazach Renoira były wzorowane właśnie na tym owocu. A może chodzi o dalekowschodnie przeświadczenie o magicznych wręcz właściwościach brzoskwiń? O tym wszystkim można z pasją opowiadać podczas walentynkowej kolacji, a medyczne szczegóły zostawić naukowcom. Oni już dawno temu udokumentowali pozytywny wpływ wapnia, żelaza i witamin na siły witalne. A czemu zamykamy brzoskwinie w jabłkach? Bo Adam i Ewa po spożyciu zakazanego owocu ujrzeli, że są nadzy...

Aby jabłka nafaszerować należy je najpierw wydrążyć. Ścinamy czapeczkę, odkładamy na później, chwytamy za łyżeczkę i drążymy jabłko. Owocowe wnętrze skrapiamy cytryną i odkładamy. Brzoskwinie, jeśli jakimś cudem uda nam się kupić świeże, obieramy, usuwamy pestkę i kroimy na drobne kawałki. Jeśli nie mamy świeżych, to wyciągamy kilka połówek z puszki i również kroimy drobno. Połowę jabłek wydrążonych jabłek odkładamy na sos, a resztę łączymy z brzoskwiniami, mieszamy, dosładzamy nieco brązowym cukrem, doprawiamy mielonym cynamonem i wypełniamy zakazane owoce po same brzegi. Zawijamy w folię i pakujemy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na jakieś 15, 20 minut.

W tym czasie sporządzimy sos, który otuli podane jabłka. Na maśle przesmażamy część jabłek i dodajemy garść wcześniej rozmrożonych jagód. Dusimy do miękkości doprawiając nieco cukrem, cynamonem i chili. Sos powinien być słodko-ostry, więc odwagi. Całość zaś powinna mieć jedwabiście gładką konsystencję, więc w razie potrzeby możemy poratować się blenderem. Upieczone jabłka podajemy na talerzach z solidną porcją sosu.

Sałatka z granatów i winogron

½ szklanki kaszy kuskus
ok ½ szklanki wrzącego bulionu
świeże zioła, np. natka pietruszki i bazylii
4 garście rukoli
4 łyżki orzeszków pini
1 granat
10 dojrzałych czerwonych winogron
ok 60 g sera koziego, pokruszonego
sól
świeżo zmielony czarny pieprz

Sos:

4 łyżki oliwy z oliwek
łyżka soku z cytryny
łyżka jasnego, płynnego miodu
czarny pieprz
sól

Opiewany od czasów homeryckich po szekspirowskie. Symbol Afrodyty i być może zakazany owoc, którym Szatan skusił Ewę. Obecnie wręcz wszechobecny, zarówno w kuchni jak i w kosmetologii. O kim/o czym mowa? O granacie. Poza mityczną mocą to prawdziwa kopalnia pozytywnej energii, a tej jak wiadomo w walentynki nigdy dość. My granat wykorzystamy razem z sałatką polaną miodowym winegretem.

Wykonanie sałatki z granatów zaczynamy od przyrządzenia kuskusu. Odpowiednią ilość kaszy zalewamy wrzącym bulionem warzywnym, mieszamy i przykrywamy, by sobie spokojnie napęczniał. Następnie kuskus studzimy i doprawiamy ziołami, czyli świeżą pietruszką oraz bazylią, a także solą i grubo-mielonym kolorowym pieprzem. Mieszamy i obsypujemy kaszą świeże listki rukoli.

Sięgamy po owoce. Winogrona myjemy, dzielimy na połówki i usuwamy pestki. Granaty dzielimy na pół i wydobywamy z nich całe dobro, czyli ziarenka. Owoce łączymy z kuskusowo-rukolową bazą, a czaru dopełniamy pokruszonym kozim serem oraz prażonymi orzeszkami pini, które od biedy można zastąpić słonecznikiem.

Morele z malinami

puszka moreli
15 dag mrożonych malin
150 ml gęstego jogurtu naturalnego
150 ml śmietany kremówki
migdały w płatkach
likier morelowy, lub syrop
cukier

Morele swoją afrodyzjakalną moc zawdzięczają i zmysłowemu kształtowi, i zniewalającemu aromatowi. W ramach ciekawostki warto wspomnieć, że o ich mocy święcie przekonani byli Aborygeni australijscy, którzy nacierali tym owocem strategiczne miejsca. Współcześnie zaś wiemy, że morela to świetne źródło przeciwutleniaczy, które zadbają o naszą młodość.

Morele o tej porze roku najczęściej występują w puszkach, a maliny w zamrażarkach. Jedne owoce zatem należy odsączyć, a drugie rozmrozić. Morele dzielimy na zgrabne, deserowe cząstki i układamy w pucharkach. Rozmrożone maliny miksujemy razem z gęstym, naturalnym jogurtem. Krem możemy wzbogacić łyżką malinowej konfitury, najlepiej domowej roboty.

Tak przygotowanym kremem zalewamy nasze morele, a następnie sięgamy po śmietaną kremówkę, którą wraz z cukrem ubijamy na sztywno. Dokładamy do pucharków, a całość szczerze polewamy likierem morelowym. Brakuje jeszcze tylko garści prażonych migdałów na wierzch i gotowe.

Figi na ciepło

4 figi
łyżka octu winnego
łyżka miodu
cynamon
kawałek imbiru
masło

Figi to grecki symbol płodności. Zazwyczaj spotykamy je suszone, w krążkach. Figi jednak najlepiej smakują, gdy są świeżo zerwane ze skąpanego słonecznymi promieniami drzewa. Lekko ciepłe, słodkie, soczyste... Dostać świeże figi w środku zimy w Polsce graniczy chyba z cudem. Kto jednak powiedział, że święto zakochanych to jeden dzień? Prawdziwa miłość trwa przez cały rok, zatem jeśli kiedyś nam się trafią świeże figi to...

Najlepiej będzie je upiec z sosem cynamonowo-imbrowym. Zaczynamy od sosu, czyli łączymy łyżkę octu winnego z łyżką jasnego, płynnego miodu i mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji. Doprawiamy solidną szczyptą cynamonu i kawałkiem startego na drobnych oczkach korzenia imbirowego, a następnie odstawiamy do przegryzienia.

Figi myjemy i przekrawamy na krzyż. Lekko je rozchylamy tak, aby ukazały swoje wnętrza, a następnie układamy w żaroodpornym i wysmarowanym masłem naczyniu. Sosem polewamy nasze figi i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni na kwadrans. Gdy zniewalający zapach wypełni całą kuchnię, wyciągamy figi, rozkładamy na talerzyki i oddajemy się bezgranicznie degustacji.

Mango chutney

1 kg mango
korzeń imbiru
1 łyżeczka mielonych goździków
50 dag brązowego cukru
1 łyżka chili
garść rodzynek
1 łyżka mielonej kolendry
2 ząbki czosnku
1 łyżka mielonego kuminu
sól

14 lutego zima może być sroga, zwłaszcza jeśli utrzyma się temperatura aktualnie panująca za redakcyjnym oknem. Aż chciałoby się wyjechać do ciepłych krajów. Wyspy Kanaryjskie są jak na razie poza naszym zasięgiem, ale Indie... czemu nie? Mango, bo ono odegra główną rolę w naszym kolejnym przepisie, to indyjski lek na „te sprawy”. Jeśli doprawimy je egzotycznie to na efekty nie trzeba będzie długo czekać. Z kolei chutney to indyjski sos, doskonały dodatek do mięsnych, i nie tylko mięsnych dań. Rozgrzewa i smakuje doskonale.

Owoce mango obieramy, dzielimy na połówki, usuwamy pestki, a następnie kroimy w drobną kostkę. W rondelku z odrobiną wody zaczynamy dusić nasze owoce. Dosładzamy i gotujemy, aż mango konsystencją zacznie przypominać dżem.

Następnie należy doprawić chutney w iście bollywoodzkim stylu. Aby osiągnąć ten efekt musimy sięgnąć po kumin, mielone goździki, tak samo mieloną kolendrę, chili, tarty imbir i siekany czosnek. Przyprawy mieszamy z chutneyem i gotujemy kilka chwil tak, aby wszystko nabrało pełnego aromatu. Jeszcze tylko garść rodzyneków i gotowe. Tak przygotowany chutney można serwować na ciepło, na zimno, a można go też nawet zawekować. To doskonały dodatek o nieprawdopodobnej mocy.

Banany w czekoladzie

4 banany
½ tabliczki mlecznej czekolady
½ tabliczki gorzkiej czekolady
cynamon
migdały

O tym, czemu banan jest afrodyzjakiem dowiemy się po prostu nań patrząc. Dodatkowo istnieją jakieś tajemne, wręcz narkotyczne związki, które zamieszkują skórę bananową. Te magiczne właściwości wykorzystuje przepis o tajemniczej nazwie „czarna siła”. Nie wiemy ile w tym prawdy, a ile bają, dlatego proponujemy coś innego. Banany z czekoladą, bo w każdym z nas drzemie dziecko.

Banany obieramy, dzielimy na połówki, skrapiamy sokiem z cytryny i układamy w żaroodpornym półmisku. Oprószamy cynamonem i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni na 15-20 minut.

W tym czasie szykujemy polewę czekoladową. Czekoladę, po pół tabliczki mlecznej i gorzkiej, roztapiamy na parze. Mieszamy dokładnie aż do uzyskania gładkiego kremu. Gdy banany zaczną już dochodzić prażymy na suchej patelni migdałowe płatki. Wypieczone banany układamy na talerzykach, polewamy gorącą czekoladą, posypujemy migdałami i delektujemy się czystą rozkoszą.

Omlet z bananami

4 jaja
2 banany
kawałek tartej czekolady
brązowy cukier
cynamon
mleko
mąka
sól

Omlet na walentynkową kolację to strzał kulą w płot. Z drugiej strony nie da się ukryć, że o udanej walentynkowej kolacji najlepiej zaświadczy wspólne śniadanie. A na śniadanie podać coś trzeba i to właśnie banan, kolejny afrodyzjak, może nas uratować przed kulinarną, i nie tylko kulinarną, porażką.

Porządny omlet wymaga zmiksowania na puch 4 jaj, dodania garści mąki i nieco mleka. Całość musi być gładka i puszysta, a najlepiej do takiej operacji nadaje się blender. Masę omletową doprawiamy małą szczyptą soli i wylewamy na porządnie rozgrzane na patelni masło. Podsmażamy do momentu, gdy brzegi będziemy mogli unieść lekko nożem. Obieramy dwa banany, kroimy je w kostkę i wysypujemy owoce na jasną stronę omletu. Doprawiamy brązowym cukrem, wiórkami czekoladowymi i solidną porcją cynamonu, a następnie wstawiamy do rozgrzanego piekarnika.

Uwaga! By akcja omlet odniosła sukces musimy włączyć jedynie górną grzałkę. Omlet wypiekamy do zrumienienia ciasta, podpieczenia bananów, skarmelizowania cukru i rozpuszczenia czekolady, co powinno nastąpić jednocześnie. A potem już tylko zajadamy, koniecznie z jednego talerza.

Grzanki z serem i winogronami

bagietka

sery: kozi, ementaler, gouda, wędzony itp.

winogrona białe lub czerwone

masło

ocet balsamiczny

tymianek

Na śniadanie proponowaliśmy już omlet z bananami, ale z nim jednak jest trochę roboty. A co jeśli będzie nam szkoda czasu na śniadanie? Możemy podać coś na szybko, na przykład grzanki. Winogrona to doskonały afrodyzjak, zarówno kulturowy, jak i faktyczny. Kochankowie karmiący się nawzajem winogronami, czy nagie kobiety osłonięte jedynie kłocią na płótnach wielkich malarzy to obraz, który powinien być dość mocno osadzony w naszej świadomości. Co więcej winogrona są pełne magnezu, wapnia, żelaza oraz witamin.

Z grzankami sprawa jest prosta. Musimy się zaopatrzyć w świeżą bagietkę, następnie podzielić ją na średniej grubości kromki i posmarować masłem. Następnie grzanki wypiekamy w piekarniku albo wysmażamy na patelni na złocisty kolor. Część grzanek smarujemy kozim serkiem, a część okładamy różnymi serami, które się rozpuszczą w trakcie smażenia.

W tym czasie myjemy winogrona, dzielimy na połówki i usuwamy pestki. Gotowe grzanki z serem okładamy owocami i oprószamy świeżo siekanym tymiankiem. Układamy na talerzu, skrapiamy delikatnie octem balsamicznym i podajemy wprost do łóżka. A potem poświęcamy resztę poranka na szukanie okruszków...

Sałatka z truskawkami

10 truskawek
½ główki sałaty lodowej
garść rukoli
garść orzechów nerkowca
pęczek rzodkiewek
ogórek szklarniowy
12 dag pomidorków koktajlowych
12 dag wędzonego sera, może być oscypek
oliwa z oliwek
ocet balsamiczny
kolorowy pieprz
sól

Najbardziej zmysłowa, najbardziej erotyczna i najbardziej ikoniczna forma podawania truskawek to owoce jedzone wprost z ust partnera i popijane szampanem. Do tego brakuje nam tylko kominka, i sznura pereł. Taka forma podawania truskawek w zasadzie nie wymaga podawania przepisu. Zaproponujemy więc coś innego. Sałatka warzywna z truskawkami to coś, co najpierw intryguje, a potem rozkochuje w sobie wręcz nieprzyzwoicie.

Sałatka ta powstaje na bazie sałaty lodowej z garścią rukoli. Do tego dodajemy podzielone na połówki rzodkiewki oraz podprażone na suchej patelni orzechy nerkowca. Brakuje nam jeszcze ćwiartek pomidorków koktajlowych i pokrojonego w kostkę ogórka szklarniowego. Zaostrzamy smak plasterkami wędzonego sera, a całość lekko solimy i oprószamy odrobiną kolorowego, świeżo mielonego pieprzu.

Do tak przygotowanej sałatki dodajemy świeże i dorodne truskawki, które o tej porze roku czekają na nas w ekskluzywnych delikatesach. Truskawki do sałatki wędrują podzielone na połówki. Całość skrapiamy oliwą z oliwek i octem balsamicznym. Mieszymy, schładzamy i gotowe. Naszym zdaniem to również dobry pomysł, co truskawki przy kominku. Tylko że zamiast szampana lepiej jest zadbać o białego zinfandela. I piękne towarzystwo.

Mięsa



Więcej ciekawych przepisów znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Krwisty stek

2 wołowe steki
oliwa z oliwek
masło
pieprz kolorowy
sól

Piszemy o owocach, warzywach, krewetkach, kalmarach, ale drogie Panie, bo teraz zwracamy się do Was, czym najlepiej oczarować mężczyznę? Krwistym stekiem i butelką ulubionego piwa! Istotne jest także, by ów stek, i owo piwo, z naszym mężczyzną ochoczo spożyć, wtedy możemy liczyć na bycie gwiazdą opowieści w męskim gronie. Ps. wołowina jest bogata w cynk, a cynk to pierwiastek, którego nie może zabraknąć w organizmie prawdziwego mężczyzny.

By zrobić porządny stek, należy zaopatrzyć się w porządną wołowinę. Ponoć są delikatesy gdzie można nabyć tę argentyńską, a zaręczamy, że warto się szarpnąć. Jeśli nie to po prostu wybierzmy w mięsnym ładny kawałek i poprośmy o ukrojenie dwóch solidnych steków. Steki, już w domu rzecz jasna, należy lekko skropić sokiem z cytryny, natrzeć oliwą z oliwek i oprószyć świeżo-mielonym kolorowym pieprzem. Nie solimy! Kilkanaście minut w lodówce również im dobrze zrobi, jednak pamiętajmy, że mięso należy wyjąć z lodówki na 10 minut przed smażeniem.

Stek wysmażamy na porządnie rozgrzanej oliwie z oliwek. Przewracając stek używamy drewnianych łopatek i w żadnym wypadku nie nakłuwamy. By mięso było w środku lekko różowe wysmażamy stek po 4 minuty z każdej strony. Jeśli zechcemy zaserwować mięso krwiste wystarczą nam 3 minuty, a stek w pełni wysmażony uzyskamy po 5 minutach.

Steki już rozłożone na talerzu obdarowujemy porcją zimnego masła. Możemy sobie nawet pozwolić na mały romantyzm i uformować masło w serduszka, ale na tym poprzestańmy. Do tego frytki, piwo i już możemy cieszyć się na myśl, że za chwilę zostaniemy najlepszą dziewczyną naszego faceta!

Filetto di manzo

4 plastry polędwicy wołowej
100 ml octu balsamicznego
100 ml bulionu wołowego
masło
oliwa z oliwek
rukola
ziemniaki
tymianek
pieprz
sól

All'aceto balsamico, czyli filety z polędwicy w sosie z octu balsamicznego. Kolejna propozycja na mięsisty wieczór pochodzi wprost ze słonecznej Italii. By rozkochać nas w tym daniu podamy je na liściach rukoli, w towarzystwie pieczonych ziemniaczków.

Filety z polędwicy nacieramy czarnym pieprzem, oliwą z oliwek i skrapiamy sokiem z cytryny. Panierujemy w mące i wysmażamy na porządnie rozgrzanej oliwie z oliwek po 3 minuty z każdej strony. Następnie przekładamy mięso do żaroodpornego naczynia i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni na 5 minut by doszło.

W tym samym czasie zabieramy się za ziemniaki, czyli obieramy je i kroimy w zgrabną kostkę. Myjemy, a następnie nacieramy oliwą z oliwek i oprószamy świeżym tymiankiem. Ziemniaki wędrują na blachę i wjeżdżają do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, skąd właśnie powinny wyjechać polędwiczki. Ziemniaki wypiekamy na złocisty kolor, potrząsając od czasu do czasu by nie poprzywierały.

Wracamy do polędwiczek. Dzieła dokonamy na patelni z roztopionym masłem. Polędwiczki znów wędrują na ogień, tym razem w towarzystwie, bulionu wołowego i naturalnie octu balsamicznego. Mięso dusimy aż do zredukowania i zgęstnienia sosu. W razie konieczności doprawiamy solą i pieprzem. Gotowe polędwiczki układamy na rukoli, uzupełniamy złocistymi ziemniakami polewamy sosem i gotowe. Do pełni szczęścia brakuje nam jedynie kieliszka dobrego i wytrwanego wina oraz nastrojowej muzyki.

Papryki z mięsem

450 g mielonej chudej wołowiny
puszka pokrojonych pomidorów bez skórek
puszka czerwonej fasoli
duża czerwona papryka
1 łyżka oliwy z oliwek
1 duża cebula, pokrojona w kostkę
2 ząbki czosnku, drobno posiekane
papryczka chili
kumin
oregano
miód
naturalne kakao
sól

Kolejny pomysł na walentynkową wołowinę to papryki z mięsem, czyli ostre i aromatyczne chili con carne. Hiszpańsko-meksykańska duma narodowa, która podbiła podniebienia na całym świecie, może także zawojować nasze zmysły. Wszak ostre dania wzmagają apetyt na więcej.

Chili robi się łatwo i szybko. Wystarczy zeszklić na oliwie z oliwek drobno posiekaną cebulę, a następnie nadać charakteru siekanym czosnkiem, papryczką chili i kuminem. Składamy namiętny pocałunek w postaci łyżki jasnego miodu oraz ożywiamy nieco atmosferę garścią świeżego oregano. Dodajemy mieloną wołowinę i przesmażamy mięso rumieniąc je równomiernie ze wszystkich stron. Następnie dodajemy puszkę pomidorów, doprawiamy solą i dokładnie mieszamy. Mięso w pomidorach dusimy pod przykryciem około 25 minut.

Po tym czasie dodajemy pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę, którą dusimy do miękkości. Po około 15 minutach papryka powinna być idealna, więc sięgamy po puszkę fasoli i obdarowujemy nią nasze chili. Mieszamy, dusimy do miękkości i nadajemy niepowtarzalnego, dymnego aromatu szczyptą naturalnego kakao. Chili najlepiej wypada z ryżem, w towarzystwie guacamole.

Gulasz wołowy z ciemnym piwem

1 kg wołowiny bez kości
1 i 1/2 cebuli
3 ząbki czosnku
puszka pomidorów bez skórek
0.5l ciemnego piwa Guinness
papryczka chili
zioła: suszone oregano, suszona kolendra, czerwona papryka, kmin rzymski
sól i pieprz
ew. słodkie ziemniaki

Zostajemy przy wołowinie, by zaserwować kolejną męską potrawę. Pikanterii nadamy ostrą chili, smaku kuminem, a charakteru ciemnym piwem. Gotowi szturmować serca i alkowy ciężką artylerią?

Nasze manewry rozpoczynamy od zeszklenia drobno posiekanej cebuli na oliwie z oliwek. Następnie zaostrzamy sytuację dodając roztarty wraz ze słusznym kawałkiem chili czosnek. Doprawiamy solą, pieprzem, oregano, czerwoną papryką i kuminem. Przesmażamy całość, aż aromat zacznie nam kręcić w nosach i dodajemy pokrojoną w grubą kostkę wołowinę, którą zezłacamy. Dodajemy pomidory z puszki, oraz ciemne piwo, mieszamy, doprowadzamy do wrzenia, a następnie przekładamy do żaroodpornego naczynia przykrywamy i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.

Gulasz trzymamy pod przykryciem przez dwie godziny. Po tym czasie odkrywamy mięso, ewentualnie podlewamy wodą i pozwalamy mu spokojnie dojść, co nie powinno zająć dłużej jak, bagatela, półtorej godziny. Na ostatnie 15 minut możemy dodać pokrojone w grubą kostkę słodkie ziemniaki. Jeśli nie mamy na nie ochoty – nic się nie dzieje. Gulasz będzie smakował doskonale także z ryżem doprawionym kurkumą oraz kilkoma gałązkami świeżej kolendry. Łamiemy złotą zasadę i nie popijamy tym, w czym mięso się dusiło. Lepiej i lżej nam się zrobi po kieliszku czerwonego wytrawnego wina.

Boeuf Bourguignon

1-1,5 kg mięsa wołowego
3-4 plastry boczku
2-4 marchewki
1-2 czerwone cebule
2 ząbki czosnku
puszka pomidorów bez skórki
250-500 ml czerwonego, wytrawnego wina
125-250 ml esencjonalnego bulionu
oliwa z oliwek
kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego, liści lauru
sól
Bouquet garni czyli:
4 gałązki tymianku
1 gałązka rozmarynu
2-3 gałązki natki

Pora zakończyć rozważania o wołowinie, a na finał podać to mięso na modłę burgundzką. To wbrew pozorom prosta do przygotowania potrawa, która urzeka nie tylko smakiem i aromatem, ale także elegancją. W towarzystwie lampki dobrego, czerwonego wina może się doskonale sprawdzić na walentynkowej kolacji. A garść ziół, które powędrują do naszej wołowiny, potrafi zdziałać cuda.

Zaczynam od zesmażenia boczku na oliwie z oliwek, aż do uzyskania małych skwarków. Złociste boczki przekładamy do żaroodpornego naczynia, a na wytopionym tłuszczu szklimy cebulę pokrojoną w piórka, którą doprawiamy lekko solą oraz cukrem tak, aby ją skarmelizować. Zaostrzamy smak cebuli drobno siekanym czosnkiem, przesmażamy i przekładamy do skwarków.

Kolejny krok to wysmażenie wołowiny, którą należy wrzucać na patelnię partiami tak, aby nie pojawiło się zbyt dużo sosu, który może zacząć podduszać mięso. Wołowina powinna się lekko zrumienić, a następnie powędrować do skwarków z cebulą i czosnkiem. Oprószamy całość solą, mieszamy i dodajemy puszkę pomidorów. Uzupełniamy danie posiekaną marchewką, bulionem i nadajemy charakterystycznego smaku potężnym kieliszkiem czerwonego wina. Poziom płynu powinien przykrywać

dokładnie mięso, więc jeśli by czegoś zabrakło, to koniecznie musimy uzupełnić albo wino, albo bulion. Doprawiamy kolorowym pieprzem w ziarnach, angielskim zielem i liśćmi lauru oraz solą. Jeszcze tylko solidna garść ziół z francuska zwanych *bouquet garni*, czyli tymianek, rozmaryn i natka pietruszki i możemy wstawiać *boeuf* do piekarnika rozgrzanego do 160 stopni.

Mięso będziemy dusić trzy godziny, aż stanie się delikatne, acz nierozpadające się. Pod sam koniec duszenia dodajemy pieczarki przesmażone na maśle i gotowe. Można śmiało uznać, że wołowina po burgundzku robi się sama. Ciekawe co jeszcze zrobi się samo w ten wieczór?

Kurczak w orzechach z granatami

2 piersi z kurczaka
1/2 szklanki drobno posiekanych orzechów włoskich
1/4 szklanki mąki pszennej
masło
jajko, olej 1/3 szklanki białego wina
1 łyżka drobno posiekanej cebulki
1/4 szklanki bulionu z kurczaka
1/3 szklanki soku z granatu
2 łyżeczki miodu
wyłuskane ziarenka granatu
świeżo zmielony czarny pieprz, 2 łyżki posiekanego szczypiorku

Pisaliśmy o wołowinie, bo największe afrodyzjakalne właściwości ma mięso czerwone. Teraz proponujemy drób, ale to nie pomyłka, bowiem o jego mocy zadecydują dodatki, czyli orzechowa panierka i sos z grantów. Granaty i ich wybuchowe działanie już opisywaliśmy, a czemu orzechy? To afrodyzjak znany od stuleci, symbol płodności zapewniający ponoć moc na trzy wieczory z rzędu. Ponoć. Pewne jest jednak, że orzechy są zdrowe i tego się trzymajmy. Do naszych roladek użyjemy orzechów włoskich, bo intelekt też jest sexy.

Przygotowania zaczynamy od sporządzenia sosu z granatów. Sos powstaje na bazie wina, w którym dusimy do miękkości drobno posiekaną cebulkę. Gdy wino porządnie odparuje pozostawiając po sobie niemal sam aromat, wlewamy bulion drobiowy i sok z granatów. Redukujemy o połowę, osładzamy solidną łyżką miodu i gotujemy na wolnym ogniu aż zgęstnieje. Doprawiamy czarnym świeżo mielonym pieprzem i pestkami owocu granatu. Sos gotowy – chwytamy za piersi.

Filety myjemy i przekrawamy wzdłuż. Nacieramy solą, pieprzem i skrapiamy sokiem z cytryny. Pozwalamy mięsu skruszeć i nabrać charakteru, a w tym czasie łuskamy orzechy, siekamy je drobno i łączymy z mąką. Piersi moczymy w roztrzepanym jajku, a następnie panierujemy w mące z orzechami. Tak przygotowane filety wysmażamy na złocisty kolor i oprószone siekanym szczypiorkiem podajemy z ciepłym sosem z granatów. Do tego kieliszek chłodnego, białego wina i można poddać się urokowi chwili.

Indyk z pistacjami

2 filety z indyka
cebula
cukinia
oliwa z oliwek
garść pistacji
ser żółty
sól, pieprz

Indyki wędrują zwykle na stoły podczas święta dziękczynienia. Po co więc zapraszać indyka na walentynkową kolację? Po co? No po to, że takiego indyka można wzbogacić o smak i aromat pistacji. Te zielonkawe, pyszne i zabójczo drogie orzechy to znany i ceniony afrodyzjak kultury Orientu. Orient zaś ma to do siebie, że miłość i zmysłowość łączy w jedną, nierozzerwalną całość. Dobry trop...

Sporządzając miłosny farsz pistacjowy zaczynamy od warzyw. Cukinie myjemy i ostrym nożem zeszkrobujemy skórkę. Cebulę obieramy i dzielimy w piórka. Warzywa łączymy, oprószamy lekko solą i doprawiamy świeżym tymiankiem, skrapiamy sokiem z cytryny i nasączamy oliwą z oliwek. Zamykamy do lodówki, by się lekko podmarynowały, a następnie wysypujemy na folię aluminiową i grillujemy w piekarniku, aż się lekko zezłocą. W tym czasie sięgamy po pistacje.

Orzechy musimy wyłuskać ze skorupki i obrać z gorzkawych skórek. Nasz pistacjowy zapas dzielimy na dwie równe części i jedną mielimy drobno w młynku, bądź tłuczemy w moździerzu, a drugą siekamy. Pora na mięso. Filety myjemy, przekrawamy wzdłuż, tak aby móc je rozłożyć i lekko rozbijamy tłuczkiem. Skrapiamy sokiem z cytryny, oliwą z oliwek i nacieramy solą oraz kolorowym pieprzem.

Gdy warzywa będą już zgrillowane mieszamy je z pistacjami oraz żółtym serem. Farsz nakładamy na filety, oprószamy solidnie mielonymi pistacjami i obsypujemy żółtym serem. Spinamy wykałaczkami i obsmażamy na oliwie z oliwek. Następnie piersi pakujemy do rękawa foliowego i wypiekamy w 180 stopniach przez 20 minut. Po tym czasie rękaw rozcinamy i dopiekamy kolejne 20 minut. I gotowe, można się zachwycać.

Roladki drobiowe z winogronami i melonem

2 filety drobiowe
1/2 melona
mała kiść winogron
2 ugotowane marchewki
kolorowy pieprz
imbir
kurkuma
miód
ocet balsamiczny
oliwa z oliwek
sól

Drób kocha owoce, a owoce kochają drób. Jeśli my obdarzymy taką samą miłością to połączenie, to w walentynki na brak uczuć nie powinniśmy narzekać. Nasze roladki zrobimy z piersi drobiowych, a nafaszerujemy słodkim jak miód melonem oraz uwodzicielskimi winogronami.

Filety musimy rozkroić wzdłuż tak, aby móc je rozchylić. Nacieramy je solą, kolorowym pieprzem, sokiem z cytryny i oliwą z oliwek. Charakteru nadajemy startym na najdrobniejszych oczkach kawałkiem imbiru i szczyptą kurkumy. Odstawiamy do lodówki, aby nabrały smaku oraz wyrazu i zabieramy się za owoce.

Melona dzielimy na pół, obieramy i kroimy w drobną kostkę. Winogrona przekrawamy i usuwamy pestki. Marchew musimy wcześniej ugotować, a następnie pokroić w kostkę. Owoce i warzywa mieszamy, skrapiamy oliwą z oliwek oraz dodajemy łyżkę jasnego miodu.

Następnie zaglądamy do naszych filetów i jeśli uznamy, że starczy im amorów z marynatą to zaczynamy je faszerować. Układamy owoce na mięsie, zwijamy i obwiązujemy sznurkiem. Na rozgrzanej oliwie z oliwek przesmażamy roladki na kolor złocisty. Okładamy resztą owoców i podduszamy kilka minut. Takie roladki serwujemy z ryżem, zachwycając się bezgranicznie.

Kurczak w winogronach z oliwkami

4 podudzia z kurczaka
150 ml czerwonego wina
2 małe marchewki
duży ząbek czosnku
kiść czerwonych winogron
papryczka chilli
łyżka octu balsamicznego
tymianek
oliwa z oliwek
50 g zielonych oliwek
sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

Poświęciliśmy sporo uwagi pełnokrwistej wołowinie, która powinna sprawić, że i w nas krew szybciej popłynie. Skupiliśmy się też na drobiu, który doskonale czuje się w towarzystwie owoców. Jednakże, jeśli chodzi o drób to podawaliśmy głównie piersi, a przecież można także zaserwować równie zgrabne udka. Ostatnia mięsna propozycja oczaruje nas nutami winogron i oliwek.

Aby było lekko, miło i przyjemnie sięgniemy po kurczakowe podudzia. Mięso nacieramy solą, kolorowym pieprzem, skrapiamy świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny i wmasowujemy porcję oliwy z oliwek. Następnie obsmażamy na patelni do wystąpienia rumianych kolorów w towarzystwie siekanego tymianku i rozartego z odrobiną chili czosnku.

Kolejny krok to wypieczenie kurczaka w winie. Przekładamy podudzia do żaroodpornego naczynia, zalewamy solidnym kieliszkiem wina i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Po jakiś 25 minutach dokładamy marchewkowe talarki, a po minutach 45 doprawiamy octem balsamicznym. Do pełni szczęścia brakuje nam jeszcze oliwek pokrojonych w plasterki i połówek wydrylowanych winogron. Po dodaniu owoców pozwalamy kurczakowi poflirtować z dodatkami 10 minut i możemy podawać. Tak przyrządzone podudzia smakują najlepiej z pieczonymi ziemniakami.

Ciasta



Więcej przepisów znajdziesz na [Smaker.pl](https://www.smaker.pl)

Tarta z truskawkami

20 dag mąki
10 dag zimnego masła
1/2 łyżeczki soli
2 - 3 łyżki zimnej wody
200 ml kremówki
3 jajka
4 łyżki cukru
aromat waniliowy
20 dag truskawek
Miód, migdały

Pora przyrządzić coś na deser, choć tak naprawdę, po afrodyzjakalnej kolacji powinniśmy mieć ochotę na coś zupełnie innego. Niemniej jednak taka tarta z truskawkami i migdałami może się okazać przydatna. O właściwościach truskawek już pisaliśmy, a migdały... Cóż, nie tylko niebieskie potrafią rozbudzić w nas marzenia.

Tarta powstaje na cieście kruchym i od tego należy zacząć. Ciasto zagniatamy z mąki, zimnego, pokrojonego w kostkę masła oraz wody. Dodajemy doń szczyptę soli i formujemy gładką, jędrną kulę, którą owijamy w folię i zamykamy w lodówce na jakieś pół godziny.

Truskawki w zimie, jak i pomidory śpiewają adiós, ale dla zakochanych nic trudnego. Sięgnijmy albo po te mrożone, albo wybierzemy się do delikatesów i kupimy importowane. Dzielimy je na połówki, tak by wyglądały jak małe, czerwone serduszka i delikatnie nacieramy jasnym i płynnym miodem, następnie odstawiamy do lodówki, by nasyciły się słodyczą.

Ciasto, które już powinno się solidnie schłodzić, rozwałkowujemy na średnio cienki placek o średnicy foremki do pieczenia. Foremkę natłuszczamy i układamy w niej ciasto. Zamykamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 10 minut by je podpiec. W tym czasie przygotowujemy masę do tarty.

W blenderze miksujemy jaja ze śmietanką, cukrem i kilkoma kroplami aromatu waniliowego. Do tak przygotowanej masy dodajemy migdały, mieszamy i wylewamy na podpieczony spód. Na tarcie układamy miodowe truskawki i wypiekamy całość pół

godziny, aż do zrumienienia. Taką tartę możemy podawać na ciepło lub zimno, najlepiej z kawą lub, jeszcze lepiej, z gorącą czekoladą o której napiszemy już za parę stron.

Tarta z karmelizowanymi gruszkami

200 g mąki
100 g zimnego masła
1/2 łyżeczki soli
2-3 łyżki zimnej wody
200 ml śmietany kremówki
3 jajka
4 łyżki cukru
3 słodkie gruszki
masło
4 łyżki cukru
cynamon
sok z cytryny

Lubimy tartę za to, że robi się ją łatwo i przyjemnie, a smakuje doskonale i zawsze sprawia dobre wrażenie. Po truskawkowych serduszkach, pora na coś bardziej erotycznego, czyli na połówki gruszek w złocistym karmelu. Brzmi kusząco, a ze szczyptą cynamonu będzie wręcz zniewalająca.

Ciasto na tartę zagniatamy dokładnie tak, jak w przypadku tarty truskawkowej. Czyli mąka, zimne masło posiekane w drobną kostkę i nieco wody. Szczypta soli, kula, folia, lodówka, tu nie ma żadnej filozofii. Gruszki zaś najpierw obieramy, potem dzielimy na połówki, wydrążamy gniazda nasienne i skrapiamy sokiem z cytryny, by nam nie szczerniały, gdy będziemy podpiekać ciasto.

Gdy ciasto już powędruje do piekarnika, karmelizujemy cukier, czyli przesmażamy go w rondelku z odrobiną wody, aż będzie nieprzyzwoicie lepki i złoty. Do karmelu dodajemy gruszki, odrobinę masła, doprawiamy cynamonem i podduszamy kilka chwil, aż pokryją się maślanym karmelem. Kolejny krok to masa z jaj i śmietanki. Wlewamy do blendera śmietankę i jaja, dosładzamy masę i miksujemy na puszysto. Wylewamy masę na podpieczone ciasto i układamy na nim gruszki. Tartę wypiekamy na złocisty kolor, co nie powinno jej zająć więcej jak pół godziny, i podajemy.

Tarta z orzechami i karmelem

20 dag mąki
10 dag zimnego masła
1/2 łyżeczki soli
2 - 3 łyżki zimnej wody
200 ml kremówki
10 dag cukru
25 dag orzechów włoskich
10 dag pistacji
10 dag orzechów pini
Sos:
20 dag cukru
5 dag kremówki

Tak na dobrą sprawę to na tarcie możemy ułożyć dowolne owoce, a za każdym razem efekt będzie oszałamiający. Tartę jednak można podać także z orzechami, a orzechy, jak już wiadomo, mogą mieć pozytywny wpływ na przebieg walentynkowej kolacji. Połączymy zatem orzechy włoskie, pistacje i orzeszki pini, by zobaczyć co z tego wyjdzie.

Ciasto robimy dokładnie tak samo, jak na poprzednie tarty. Mąka, masło, woda, mieszamy, wyrabiamy kulę, zawijamy ją w folię i pakujemy do lodówki. Orzechy włoskie łuskamy i, w miarę możliwości, obieramy małe mózdzki ze skórek. Z pistacjami robimy tak samo, a orzeszki pini prażymy na suchej patelni.

Gdy ciasto będzie już gotowe, żeby dać się rozwałkować, podpiekamy je 10 minut w piekarniku. W tym czasie szykujemy masę z jaj i śmietanki, którą tym razem dosłodzimy tęgą łyżką jasnego, płynnego miodu. Miksujemy w blenderze wszystko tak, aby było puszyste i mieszamy z połową orzechów włoskich, które musimy drobno posiekać. Wylewamy na podpieczone ciasto. Obsypujemy masę częścią podprażonych orzeszków pini, a następnie częścią pistacji i pozwalamy im się delikatnie zatopić w masie. Wypiekamy na złocisty kolor w temperaturze 180 stopni przez pół godziny.

W tym czasie szykujemy polewę karmelową, czyli rozpuszczamy w rondelku cukier. Gdy już stanie się lepki i złocisty dodajemy do niego 4 łyżki śmietany kremówki,

dokładnie mieszamy i zagotowujemy. Masę wylewamy na tartę, którą uprzednio obsypujemy połówkami orzechów włoskich oraz resztą pistacji i podprażonych orzechów pini. Pozwalamy polewie zastygnąć i serwujemy jeszcze ciepłe.

Razowe z bananami

4 spore, dojrzałe banany
3 łyżki miodu
40 dag mąki razowej
1,5 łyżeczki sody
0,5 łyżeczki soli
1/3 szklanki oleju + odrobina do wysmarowania blachy
1/4 szklanki wody
1 szklanki posiekanych orzechów włoskich
ew. 1/4-1/2 szklanki rodzynek

Kolejna propozycja celuje w gustach tych, którzy lubią zjeść smacznie, oryginalnie i zdrowo. Połączymy afrodyzjakalną moc bananów, miodu oraz orzechów razem z mąką razową, by na deser podać pyszne, słodkie, aromatyczne i wilgotne ciasto.

To ciasto robi się bardzo łatwo i należy do gatunku ciast lanych. Całość można więc przygotować w blenderze lub przy pomocy miksera, a zaoszczędzony czas wykorzystać do zrobienia się na bóstwo. Banany, koniecznie mocno dojrzałe, kroimy w drobną kostkę, a następnie miksujemy. Dodajemy namoczone wcześniej rodzynki, a następnie mąkę razową, nieco proszku do pieczenia, olej, wodę oraz szczyptę soli. Dosładzamy ciasto łyżką jasnego miodu i miksujemy na gładką masę.

Brakuje jeszcze tylko porządnej garści posiekanych orzechów włoskich i możemy wylewać ciasto na natłuszczoną blachę. Razowca wypiekamy w 180 stopniach przez 45-50 minut, a następnie studzimy i podajemy jako zdrową przekąskę, która przywróci nam siłę i fantazję.

Brownie

2 tabliczki gorzkiej czekolady
1 kostka masła
10 dag mąki
30 dag cukru
6 jaj
50 g łuskanych włoskich orzechów

Brownie to esencja czekoladowego ciasta. Brownie nie urzeka wyglądem, w końcu ponoć, według legendy, o jego wynalezieniu zdecydowało przypadkowe pominięcie proszku do pieczenia. Czekolada, którą brownie wręcz ocieka, to afrodyzjak o niebagatelnej mocy. Gwarantujemy, zakochanie od pierwszego kęsa.

Co potrzebujemy by uzyskać narkotycznie czekoladowe ciacho? Gorzką czekoladę o dużej zawartości kakao - minimum 60%. Czekoladę kruszymy i w gorącej kąpieli, czyli w misce nad garnkiem z wrzącą wodą, roztopiamy z dodatkiem masła. Mieszymy tak, by uzyskać gładką jak jedwab masę.

Kolejny krok, a raczej krocze, to ubicie mikserem jaj z cukrem na puszysto i dodanie mąki. Masę łączymy wlewając przestudzoną czekoladę do jaj. Mieszymy mikserem i dodajemy wyłuskane ze skorupki i grubo posiekane orzechy. Całość wylewamy na wyłożoną pergaminem blachę i wypiekamy w 200 stopniach przez około 20 minut. Brownie można podawać na ciepło z lodami.

Ciasto wiśniowe dla dorosłych

2 szklanki mąki
1 szklanka cukru
4 jajka
3/4 kostki margaryny
2 łyżeczki proszku do pieczenia
300 ml jogurtu greckiego
1/2 słoika wiśni z nalewki
2 łyżki kakao

Kolejna propozycja przewidziana jest dla dorosłych i to nie tylko przez wzgląd na jej afrodyzjakalne właściwości. Do naszego ciasta potrzebujemy porcji wiśni pod wysokim napięciem, a takie najczęściej występują w nalewkach. Ostatecznie możemy sięgnąć po wiśnie mrożone i nasączyć je kilkoma kieliszkami wiśniówki, ale to zdecydowanie nie to samo. Ciasto zaś będzie mocno kakaowe.

Operację ciasto zaczynamy od stopienia solidnej porcji margaryny i jej wystudzenia. Następnie miksujemy na puszystą masę jaja z cukrem, dolewamy margarynę oraz jogurt i stopniowo dosypujemy mąkę przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz dwiema solidnymi łyżkami kakao. Miksujemy całość na gładką masę, a następnie sięgamy po wiśnie.

Jeśli mamy słoik nalewki, to wystarczy nasze wiśnie odsączyć. Jeśli zaś korzystamy z wiśni mrożonych, to powinniśmy je podlać wiśniówką i zostawić w spokoju na kilka godzin, by nabrały mocy. Nieważne który sposób na wiśnie wybieramy, za każdym razem musimy owoce poprzekrawać na połówki i otoczyć w mące. Dopiero teraz możemy je dodać do masy kakaowo-jogurtowej i mieć pewność że nie opadną na samo dno. Wiśnie rozprowadzamy równomiernie w masie i wylewamy całość na wytłuszczoną blachę. Takie ciasto pieczemy 45 minut w temperaturze 180 stopni. A podajemy naturalnie z kieliszkiem wiśniówki. Na rozgrzewkę i przełamanie pierwszych lodów.

Ciasto ananasowe

40 dag mąki
20 dag zimnego masła
łyżeczka soli
4 - 6 łyżek zimnej wody
1 ananas
łyżka miodu
kieliszek wina
sok z połówki cytryny
garść pistacji
cukier puder

Ananasami zwykło się określać niegrzeczne dzieci w szkołach. To nieco dziwne patrząc na listę dobroczynnych wpływów jakie te owoce wywierają na nasz organizm. Ananasy dzielnie walczą z niestrawnością, wzmacniają, orzeźwiają, a nawet zapobiegają otyłości. Mają także właściwości afrodyzjakalne oraz niesamowity wpływ na mężczyzn, ale o tym nie wypada dosłownie pisać w książce kucharskiej. My ananasa lubimy i dlatego zamkniemy go w słodkim, kruchym cieście.

Ciasto zagniatamy tak, jak na tartę, tylko że podwójnie. Gdy już wyrobimy mąkę, zimne i pokrojone masło z odrobiną wody i szczyptą soli na gładką kulę, to podzielimy ją na dwie połowy. Każdą z osobna zawiniemy w folię i zamkniemy w lodówce.

W ananasa najlepiej zaopatrzyć się świeżego, a następnie nieco się pomocować z obieraniem i krojeniem w kostkę. Owoce dusimy w rondlu z dodatkiem miodu, soku z cytryny i odrobiny białego wina. Owoce musimy podduścić aż zmiękną i zaczną gęstnieć

Następnie wyciągamy z lodówki obie ciastowe kule i rozwałkowujemy na równe, owalne placki. Jednym plackiem wykładamy foremkę i wypiekamy przez 10 minut. Po tym czasie nakładamy na spód gęste nadzienie ananasowe. Osypujemy garścią pistacji i przykrywamy drugim plackiem, zalepiając boki. Wypiekamy ciasto w temperaturze 180 stopni przez 30-40 minut, a następnie oprószamy tradycyjnie cukrem pudrem.

Ciasto marchewkowe

4 jaja
1 szklanki cukru
2 szklanki mąki
3 szklanki startej marchewki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody
1/2 szklanki oleju
gorzka czekolada
rodzynki
orzechy włoskie
cynamon
tłuszcz i bułka tarta do wysypania formy

Pisaliśmy już o marchwi jako o jednym z najłatwiej dostępnych afrodyzjaków i robiliśmy z niej krem doprawiany imbirem. Z marchwi można też zrobić pyszne ciasto, a jeśli dodamy do takiego ciasta czekoladę, orzechy i korzenne przyprawy to sukces mamy jak w banku. To kolejne ciasto lane, więc jest bardzo łatwe do przygotowania.

Zaczynamy do starcia marchwi tak, aby uzyskać trzy szklanki tego, jakże cennego, dla nas surowca. Marchew ścieramy na drobnych oczkach. Czekoladę kroimy na drobne kawałki, a rodzynki namaczamy. Orzechy łuskamy i siekamy drobno. Składniki przygotowane, rozpoczynamy więc miksowanie.

Ucieramy jaja z cukrem na puszystą masę. Następnie, nie przerywając ucierania, stopniowo dosypujemy mąkę razem z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Zmniejszamy obroty miksera i dolewamy olej, a następnie dodajemy całe przedsięwzięcie, czyli marchew. Brakuje nam jedynie czekolady, rodzynek i orzechów. Po dokładnym i delikatnym wymieszaniu, ciasto wylewamy na blachę i pieczemy w temperaturze 180 stopni, nie dłużej niż przez godzinę. Studzimy i podajemy przekonując niedowiarków, że to ciasto powstało na bazie niepozornej marchwi.

Babeczki morelowe

250 g mąki pszennej
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
2 duże jajka
100 g cukru
1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
250 ml mleka
125 g masła, stopionego i ostudzonego
4 morele
5 łyżek cukru pudru
szczypta soli, tłuszcz do posmarowania foremek
Mus z białej czekolady:
100 g białej czekolady
200 ml zimnej śmietanki kremowej
2 łyżki cukru pudru

Mamy za sobą sporo konkretnych wypieków, pora zatem zaserwować jakiś mały, słodki i pobudzający drobiazg. Wspominaliśmy już o morelach i ich miłosnych właściwościach, ale podawaliśmy je w zasadzie solo. A przecież morele aż proszą się o zapewnienie im słodkiego i kruchego towarzystwa. Pora zatem na małe babeczki otulone welonem z białej czekolady.

Zaczynamy od ciasta. Mikserem ubijamy jajka i cukier. Nadajemy anielskiego posmaku ekstraktem wanilii i rozcieńczamy całość mlekiem oraz letnim, stopionym masłem. Stopniowo zaczynamy dodawać mąkę z proszkiem do pieczenia ucierając całość na gładką masę i już możemy sięgać po owoce.

Na świeże morele nie ma co o tej porze roku liczyć, więc sięgamy po puszkowane. Odsączamy je z zalewy i kroimy w cienkie plasterki. Ciastem wypełniamy natłuszczone foremki, a na wierzchu układamy cząstki morel. Oprószamy babeczki cukrem pudrem i wysyłamy je do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika. Po 20 minutach będą gotowe - piękne i pachnące.

Wystudzone można podawać z musem z białej czekolady. Wystarczy stopić na parze niecałą tabliczkę białej czekolady, ostudzić, a następnie połączyć z ubitą na sztywno śmietanką. Musem polewamy babeczki, bo babeczkom w białym bardzo ładnie.

Babeczki imbirowe

25 dag mąki
2 łyżki proszku do pieczenia
szczypta soli
2 jaja
10 dag cukru
125 ml kremówki
125 ml mleka
15 dag masła
łyżka tartego imbiru
kandyzowana skórka pomarańczowa

Jeśli po babeczkach morelowych poczujemy niedosyt, to możemy na kolację walentynkową zaprosić babeczki nieco ostrzejsze. Imbir to doskonały afrodyzjak. Jest bardzo zdrowy, o czym już pisaliśmy. Dodatkowo wspaniale rozgrzewa, a to sprawia, że nabieramy ochoty pozbyć się nadmiaru ubrań.

Babeczki kręcimy mikserem. Zaczynamy od ubicia jaj z cukrem. Następnie dolewamy chłodne i stopione masło, mleko i śmietankę. Cały czas ucierając dosypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia i wyrabiamy ciasto na gładką i puszystą masę.

Imbir ucieramy na najdrobniejszych oczkach i dodajemy do ciasta. By nieco złagodzić charakter babeczek do ciasta dodajemy również solidną garść kandyzowanej skórki pomarańczowej. Mieszamy i przelewamy do natłuszczonych foremek. Babeczki wypiekamy w temperaturze 180 stopni przez 20 minut, tak aby wyrosły, zrumieniły się, ale były jednocześnie lekko wilgotne. Takie babeczki smakują najlepiej.

Czekolada i bita śmietana



Więcej przepisów na słodkości znajdziesz na Smaker.pl

5 pomysłów na gorącą czekoladę

Czekolada na walentynki to pozycja dla wielu wręcz obowiązkowa. Bombonierki i czekoladowe serduszka to, zaraz obok słodko-różowych kartek, chyba najbardziej chodliwy towar w okolicach 14 lutego. I w zasadzie nie ma w tym nic dziwnego, w czekoladzie bowiem drzemie niesamowita moc. Przede wszystkim wzmacnia i poprawia humor, i to właśnie dlatego sięgamy po nią, gdy nam w życiu źle i szaro. Zawiera kofeinę oraz fenyletyloaminę, która nosi także przyjazne miano hormonu miłości. Na walentynki proponujemy czekoladę na gorąco, czyli filiżankę gęstej, rozgrzewającej i aromatycznej rozkoszy. Kolejne czekolady przygotowujemy dokładnie tak samo, bo w dobrych przepisach nie należy niczego zmieniać. Zmieniać się będą jedynie przyprawy. Do przygotowania czekolady na gorąco potrzebujemy mleko, tabliczkę gorzkiej oraz pół tabliczki mlecznej czekolady. Reszta jest kwestią przypraw.

Aztecka

Przyprawy: laska wanilii, szczypta cynamonu, papryczka chili

Zacniemy nieszablonowo, choć paradoksalnie jest to najbardziej klasyczny pomysł na gorącą czekoladę. Za pierwszą filiżankę tego rozgrzewającego napoju odpowiadają ponoć Aztecy, a ci lubili dodać do słodkiego narkotyku nieco pikanterii.

Zaczynamy od podgrzania mleka z rozkrojoną wzdłuż laską wanilii, mielonym cynamonem i papryczką chili. Z papryczki usuwamy pestki, co nieco zmniejszy jej moc. Mleko doprowadzamy do wrzenia i gotujemy kilka minut tak, aby przyprawy oddały to co w nich najlepsze. Następnie wsypujemy tartą czekoladę i pilnie mieszając doprowadzamy do jej całkowitego rozpuszczenia. Gdy całość będzie jedwabiście gładka, zestawiamy ze źródła ognia i pozwalamy czekoladzie odpocząć przez 10 minut. W tym czasie powinna zgęstnieć. Nalewamy do filiżanek odsączając na sitku przyprawy, podajemy i obserwujemy, jak czekolada maluje piękne kolory na policzkach naszych ukochanych.

Piernikowa

Przyprawy: cynamon, mielone goździki, gałka muszkatołowa, rodzynki, suszona śliwka

Czekolada piernikowa zawdzięcza swoją nazwę i smak korzennym przyprawom. Najpierw w mleku musimy ugotować mielone goździki, szczyptę cynamonu, rodzynki i suszoną śliwkę z odrobiną gałki muszkatołowej. Około pięciu minut powinno w zupełności wystarczyć, by wyciągnąć pożądany aromat. Następnie dosypujemy dawkę tartej czekolady i doprowadzamy ją do pełnego rozpuszczenia. Po 10 minutowej przerwie odsączamy na sitku przyprawy i przelewamy do filiżanek.

Pomarańczowa

Przyprawy: skórka z pomarańczy, pomarańcze

Po ostrych i mocno aromatycznych doznaniach pora na coś lekkiego i orzeźwiającego. W kolejnych filiżankach główną nutę smakową odegrają pomarańcze. Owoce należy sparzyć wrzątkiem, a następnie zeskrobać skórkę tak, aby nie naruszyć białego źródła błonnika. Skórkę pomarańczową gotujemy w mleku, standardowo na wolnym ogniu około 5 minut. Następnie odstawiamy na nie więcej niż pół godziny, by pomarańczowy aromat wypełnił szczelnie cały garnuszek. Mleko odsączamy ze skórek, doprowadzamy kolejny raz do wrzenia i dosypujemy startą czekoladę. Mieszając rozpuszczamy dokładnie, a następnie pozwalamy, by w ciągu 10 minut cytrusowy napój zgęstniał. Podajemy z cząstkami pomarańczy.

Wiśniowa+

Przyprawy: wiśnie z nalewki, bądź z innego źródła, wiśniówka

Przedostania czekoladowa propozycja będzie i orzeźwiać, i rozgrzewać, a to za sprawą wiśni z plusem, czyli procentami. W mleku zagotowujemy kilka wisienek, najlepiej odsączonych ze słoja z nalewką. Jeśli takich nie posiadamy to trudno, i tak poratujemy się kieliszkiem czegoś mocniejszego w końcowej fazie. Wisienki powinny pogotować się w mleku na wolnym ogniu około 5 minut, a następnie odstać nie więcej jak pół godziny. Odsączamy owoce z mleka i dosypujemy tartą czekoladę. Podgrzewamy i mieszamy, aż do całkowitego rozpuszczenia, ewentualnie dosładzamy. Następnie zestawiamy z ognia i gdy czekolada przestanie wrzeć dolewamy kieliszek wiśniówki. Po 10 minutach powinna być gęsta i mocno wiśniowa. Serwujemy z kandyzowaną wisienką, lekko zatapiającą się w gęstej filiżance.

Founde

Czekolada gorzka i mleczna, śmietanka 30%, owoce

Zgadza się founde. Tak, wiemy, że to potrawa z serów. Jednak czekolada, tak jak i sery rozpuszcza się pod wpływem ciepła, więc i z niej można przyrządzić founde. Różnica między czekoladą na gorąco, a czekoladowym founde leży w konsystencji. Czekoladowe wiórki tym razem rozpuścimy nie w mleku, a w gęstej, 30 procentowej śmietance. Podgrzewamy ją w rondelku, najlepiej na parze, bo tak będzie dla niej bezpiecznie. Wsypujemy porcję czekolady i pilnie mieszamy, aż do całkowitego rozpuszczenia. Gęstość regulujemy albo czekoladą, albo śmietanką.

Czekoladowe founde przelewamy do miseczki, którą damy radę umiejscowić nad podgrzewaczem. Podajemy na stół razem z półmiskiem owoców i długimi patyczkami. Owoce nurzamy w czekoladzie, obserwujemy jak lekko zastyga i zajadamy nie zważając na to, gdzie może skapnąć. Palce lizać i nie tylko palce...

A jakie owoce pasują do foundee? Truskawki, banany, pomarańcze, morele, ananasy, czyli wszystko to, o czym już pisaliśmy w poprzednich rozdziałach.

5 pomysłów na bitą śmietanę

Do czekolady na gorąco pasuje bita śmietana. Pasuje także do deserów. Można ją także konsumować w bardziej bezpośredni sposób. Dla wszystkich, którym marzy się połączenie eksperymentów kulinarnych z alkoholem przygotujemy pięć różnych pomysłów na bitą śmietanę.

Bitą śmietanę za każdym razem przygotowujemy tak samo, słodki diabeł będzie tkwił w szczegółach. Bazą jest zawsze mocno schłodzona śmietanka 30% i cukier, a dodatki... Cóż, sami zobaczymy.

Crème chantilly

Przyprawy: kilka kropel ekstraktu waniliowego

Bitą śmietanę o XVII wiecznym rodowodzie. Autorem receptury był François Vatel, szef kuchni dworu w Chantilly. To wszystko brzmi strasznie szumnie i arystokratycznie, a de facto do ubijanej śmietanki z cukrem musimy dodać jedynie kilka kropelek ekstraktu waniliowego. Nie da się jednak ukryć, że po ubiciu na sztywno i spróbowaniu tego specjału faktycznie można poczuć się królewsko.

Śmietana korzenna

przyprawy: cynamon, mielone kwiaty goździków, kilka kropel ekstraktu waniliowego

Bitą śmietanę o rodowodzie nieznanym. Do ubijanej śmietanki z cukrem wsypujemy szczyptę cynamonu i 2, 3 kwiaty goździków, czyli to, co zostaje po oderwaniu łodyżki i wykruszeniu zawartości łebka. Kilka kropel wanilii i gotowe. Można ubijać na sztywno i podawać.

Śmietana cytrusowa

przyprawy: świeżo wyciśnięty sok cytrusowy, tarta skórka wybranego cytrusa

Bitą śmietana o smaku orzeźwiającym. Wybór cytrusa w zasadzie jest dowolny, ale polecamy albo limonkę, albo pomarańczę. Do ubijanej z cukrem śmietanki dodajemy dwie łyżki soku z owoców oraz łyżkę startej skórki. Ubijamy na sztywno i podajemy.

Śmietana orzechowa

Przyprawy: mielone orzechy włoskie, migdały lub pistacje

Wybór orzechów w zasadzie dowolny, choć my nalegamy na pistacje. Wtedy nasza śmietana będzie miała nie tylko charakterystyczny smak, ale także lekko zielonkawy kolor. Orzechy, jakich byśmy nie wybrali, musimy wyłuskać, obrać i drobniutko posiekać. Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem i dosłownie przed ostatnimi ruchami miksera dodajemy szczyptę orzechów.

Śmietana kokosowa

Przyprawy: kilka kropel soku z cytryny

Ostatnią śmietaną przygotujemy z mocno schłodzonego mleka kokosowego. Do ubijania potrzebujemy cukru i kilku kropel soku z cytryny. Schłodzone mleko będzie dość gęste, więc kilka ruchów miksera powinno pozwolić nam ubić je na sztywno. W ten oto sposób otrzymamy naturalnie kokosową bitą śmietaną.

Drinki



Więcej przepisów na drinki szukaj na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Wino grzane

3 porcje wina
imbir
cynamon
goździki
laska wanilii
połówka pomarańczy
ewentualnie cukier

Z alkoholem w walentynki trzeba uważać i bynajmniej nie chodzi nam tu o zapomnienie się pod jego wpływem, bo zapomnienia akurat wszystkim życzymy. Alkohol, jak pisał Szekspir, wzmacnia pożądanie, a osłabia wykonanie, więc ostrożnie z nim. Powszechnie jednak panuje zgoda, że kieliszek wina robi dobrze, a kieliszek wina grzanego, z przyprawami był zalecany podniesienie temperatury w sypialni już przez Rebelaisa w *Gargantui i Pantagruelu*. Warto zatem sięgnąć do źródeł i przekonać się samemu, czy jest w tym ziarnko prawdy.

Wino wybieramy czerwone półsłodkie lub półwytrawne w zależności od upodobań. Szykujemy trzy pełne porcje, bowiem na jednej przegotujemy przyprawy, czyli starty drobno kawałek imbiru, kilka szczypt cynamonu, garść goździków oraz przekrojoną wzdłuż laskę wanilii. Wino z przyprawami doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na wolnym ogniu około 5 minut, aż przyprawy oddadzą to, co najlepsze.

Następnie zestawiamy wino z ognia i dolewamy resztę alkoholu. Dokładamy połówkę pomarańczy podzieloną na części i podgrzewamy, ewentualnie dosładzając. Wino będzie gotowe, gdy nad jego powierzchnią zacznie unosić się delikatna mgiełka. Każda sekunda dłużej może skutkować migracją drogocennych procentów. Rozlewamy je do kubeczków, odcedzając na sitku przyprawy, a pomarańcze podajemy na zakąskę.

Piwo grzane

2 porcje piwa
kawałek imbiru
szczypta cynamonu
garść goździków
4 łyżki cukru

Z piwem również należy postępować ostrożnie, bo ma to do siebie, że bardzo rozleniwia. Nie cieszy się też opinią najbardziej romantycznego trunku, więc musimy mieć pewność, że nasza wybranka, panowie, piwo pija. Chociaż z drugiej strony ten pomysł na piwo jest w stanie przemienić nawet największą królową w piwosza.

Zaczynamy od podgrzania w odrobinie piwa przypraw, czyli standardowo: goździków, cynamonu i tartego imbiru. W tym samym czasie karmelizujemy 3-4 łyżki cukru, czyli topimy go w garnuszku, podlewamy lekko wodą i przemieniamy w płynne złoto.

Kolejny krok to wlanie reszty piwa do korzennej esencji. Piwo podgrzewamy na wolnym ogniu, podobnie jak wino, do ukazania się delikatnej mgiełki. Wtedy też wlewamy do piwa karmel i mieszamy, by go dokładnie rozprowadzić. Teraz wystarczy tylko piwo przecedzić przez sitko, by odsączyć przyprawy i można podawać. Najlepiej w kufelkach z uchem, bo z takim kobiecie bardzo do twarzy, prawda panowie?

Truskawkowa margarita

35 ml tequili
20 ml likieru cointreau lub innego triple sec
20 ml soku z limonki
4-5 truskawek
sól

Margarita to doskonały drink na wakacje. W końcu za jej ojczyznę uważa się Meksyk, a za ojca barmana Don Carlosa Oroozco, który zaserwował tego drinka Margericie Henkel, córce niemieckiego ambasadora. Ponoć to właśnie na jej cześć nazwano ten trunek. Od roku 1941 rodzajów margarit powstało mnóstwo, ale wszystkie są na bazie tequilii. My postanowiliśmy oczarować wszystkich i w środku zimy podać drink z truskawkami.

Truskawkową margaritę przyrządzamy w blenderze. Na lód wysypujemy porcję truskawek, a następnie wlewamy alkohol, czyli tequilę i cointreau. Uzupełniamy sokiem z limonki. Całość miksujemy na gładki, truskawkowy krem i przelewamy do koktajlowych kieliszków. Kieliszki zaś musimy wcześniej odpowiednio przystroić, czyli ćwiartką limonki zwilżyć ich brzegi, a następnie zanurzyć w soli, by stworzyć białą jak śnieg obwódkę. Tequila i sól przecież idą w parze.

Cosmopolitan

40 ml cytrynówki
15 ml cointreau
15 ml soku z limonki
30 ml soku żurawinowego

Panie będą wiedziały z jakiego babskiego serialu słynie akurat ten drink. Nie każdy musi lubić *Sex w wielkim mieście*, ale każdy powinien choć raz w życiu spróbować Cosmopolitan. To taki nowojorski drink, w wielkomiejskim stylu, który doskonale może sprawdzić się także na randce.

Do wykonania Cosmo potrzeby jest shaker, który wypełniamy w 3/4 lodem. Następnie na lód wylewamy alkohol, czyli cytrynówkę oraz cointreau. Wzmacniamy cytrusowy charakter sokiem z limonki i dodajemy gwiazdę wieczoru, czyli porcję gęstego soku żurawinowego. Całość dokładnie wstrząsamy i przelewamy do kieliszków koktajlowych.

Wytrawny manhattan

50 ml burbonu
20 ml wytrawnego wermutu
kropla żółdkowej gorzkiej lub innego bittersa
skórka z limonki

Podaliśmy Cosmpolitan, jako wielkowiejski drink kobiecy, pora więc zaserwować coś dla panów. Proponujemy Manhattan w wersji wytrawnej, jaką upodobał sobie sam Frank Sinatra.

Drink sporządzamy w szklanicy barmańskiej wypełnionej lodem. Na lód wylewamy burbon, wytrawny wermut, w wersji klasycznej wermut jest słodki i czerwony, a następnie skrapiamy całość żółdkową gorzką i lub jakimś innym bittersem. Mieszamy dokładnie, by całość odpowiednio schłodzić i przelewamy do kieliszków koktajlowych. W miejsce klasycznej, niemęskiej wisienki do dekoracji dajemy fantazyjnie skręconą skórkę z limonki i gotowe.

Śmierć po południu

40 ml absyntu
10 ml angostury, żółdkowej gorzkiej lub innego bittersa
100 ml słodkiego szampana
2 kostki lodu

Podać w walentynki drink o nazwie Śmierć po południu to chyba towarzyska śmierć na miejscu, prawda? Nic podobnego, to bardzo poetycki i bardzo literacki drink. Główne skrzypce gra w nim ciesząca się złą sławą zielona wróżka, czyli absynt, a ten z upodobaniem pijali francuscy poeci. Słodkiego szampana dołał doń sam Ernest Hemingway. Oba trunki zaś uznawane są za afrodyzjak. Co będzie jak je połączymy?

Drink ten powstaje w kieliszku do szampana, w którym najpierw zadzwonią dwie kostki lodu. Następnie czarowanie rozpoczyna zielona wróżka, czyli porcja absyntu. Łamiemy nieco jej charakter kroplą bittersa, czyli albo angostury, albo swojskiej żółdkowej. Czaru zaś dopełniamy schłodzonym szampanem. Mieszamy delikatnie i podajemy, zaopatrzeni w garść literackich historii, lub przynajmniej z "Lubię kiedy kobieta..." w pamięci.

Martini dry

40 ml ginu
10 ml wermutu
oliwka, lub sok z cytryny
lód

Panowie uwodzą poezją francuską i absyntem z szampanem, a panie mogą zaserwować najbardziej męski drink na świecie, czyli to, z czego słynął sam agent 007. Martini dry, bo o nim mowa powstaje na bazie ginu z wermutem. O proporcje barmani spierają się do dziś. Najczęściej mówi się o 5:1 na korzyść ginu, choć są też tacy, którym wystarczy mgiełka wermutu ze spryskiwacza, obecność w barku bądź telefonicznie zapewnienie, że u znajomych wermut jest.

Jak powstaje martini dry? Szklanice barmańską chłodzimy lodem w kostkach, na który wlewamy gin oraz wermut. Mieszamy i odstawiamy na kilka chwil, by całość należycie się schłodziła. Martini przelewamy do kieliszków koktajlowych odsączając lód i wrzucamy po oliwce.

A czemu mieszamy, skoro James Bond pijał wstrząśnięte, nie mieszane? Ano temu, że 007 martini pijał na wódce, a nie ginie, co warto zapamiętać, by zrobić odpowiednie wrażenie. A jeśli oliwka nam nie podchodzi, to możemy ją zastąpić kilkoma kroplami soku z cytryny.

Krwawa mary

45 ml wódki
90 ml soku pomidorowego
15 ml soku z cytryny
sos tabasco
pieprz
sól
seler naciowy
cytryna
lód

Wspominaliśmy o afrodyzjakalnych właściwościach pomidorów, a także o mocy drzemiących w pikantnych przyprawach. To wszystko można połączyć ze sobą w wysokiej szklance z kropelką czegoś mocniejszego.

Krwawą Marię przyrządzamy z soku pomidorowego, którego smak wzmacniamy wódką oraz sokiem z cytryny. Całość mieszamy w shakerze po doprawieniu solą , pieprzem i kilkoma kroplami sosu tabasco. Dokładnie wstrząśniętą Marię wylewamy do wysokich szklanek na lód i tradycyjnie dekorujemy selerem naciowym i plastrem cytryny.

Biały Rosjanin

50 ml wódki
20 ml likieru kawowego
30 ml śmietanki 30 proc.

Ulubiony drink nie byle kogo, bo samego Kolesia z kultowego już obrazu *Big Lebowski*. Tego antybohatera można by podejrzewać o wszystko, tylko nie o romantyzm. Czemu więc zdecydowaliśmy się podać Białego Rosjanina? Bo jest to wyjątkowo słodki, a jednocześnie dość mocny i przyjemnie kawowy drink. W sam raz na deser, zamiast filiżanki kawy.

Biały Rosjanin powstaje w szklance typu old-fashioned, czyli tej, w której podajemy whisky. Wystarczy wsypać kilka kostek lodu, a potem wlać alkohol, czyli wódkę i likier kawowy. Następnie dopełniamy czarę śmietanką i mieszamy delikatnie, obserwując jak składniki się łączą.

Piña colada

30 ml białego rumu
30 ml śmietanki kokosowej
90 ml soku ananasowego
ananas w plastrach
lód

Zapewne są tacy, którzy w przypływie namiętności i romantyzmu fundują sobie wycieczkę na Karaiby. Dla nas romantyzm zamyka się w zacisznych czterech ścianach, co wcale nie znaczy, że musimy rezygnować z egzotycznych wysp. Wystarczy zaserwować drink o karaibskich korzeniach. Dodatkową zaletą jest afrodyzjakalny sok z ananasa zatopiony w rajskim smaku śmietanki kokosowej.

Ten drink powstaje w blenderze na kruszonym lodzie. Zaczynamy od wiania śmietanki oraz rumu. Następnie dodajemy sok ananasowy i miksujemy, aż całość będzie gładka niczym powierzchnia morza karaibskiego. Przelewamy do szklanek i dekorujemy plasterkiem ananasa.

Postscriptum

Brawo! Udało Wam się dotrzeć do samego końca! To znaczy, że nasza praca nie poszła na marne. Jeśli czytając nasze pomysły nabraliście ochoty na więcej to mamy dla Was dobrą wiadomość. Redakcja Smaker.pl ma na swoim koncie inne książki kucharskie. Zapraszamy do zapoznania się z pomysłami na jajka, grilla, przetwory oraz na Boże Narodzenie. Chętnie też poznamy Waszą opinię na temat „69 pomysłów na Walentynki”. Zapraszamy na nasze forum, gdzie wraz z innymi użytkownikami możecie się zastanowić co by tu zmienić, dodać, poprawić lub za co nas pochwalić. Do zobaczenia w kolejnym e-booku!

Redakcja

KONIEC