



*„Ja inaczej nie piszę,
jeno jak żyję pijany moje rymy,
bo i sam rad piję”.*

Jan Kochanowski

Napoje





Czy alkohol może mieć właściwości afrodyzyjne? Takie pytanie z pewnością zadaje sobie miliony mężczyzn na całym świecie. Nie ma na to pytanie jednoznacznej odpowiedzi.

Jako taki alkohol nie posiada w swoim składzie składników, które w bezpośredni sposób mogłyby wpłynąć na tzw. „jurność”. Choć dla przykładu wino posiada wiele witamin, dzięki którym możemy się czuć młodsi i bardziej witalni.

Jednak w alkoholu jest to coś magicznego, co może sprawić, że odpowiednia dawka czegoś dobrego przyczyni się do bardziej śmiałych rozwiązań erotycznych. Po drugie, czy będzie nam smakować wykwinna kolacja we dwoje, podana w odpowiedniej scenerii, bez lampki wina – wątpliwe.

W dawnej Polsce przez dłuższy czas z alkoholi królowało piwo i wino. W zasadzie niczym się nie wyróżnialiśmy w Europie w tym względzie. Jednak coraz częściej na stołach stawiano gorzałkę, zwaną tak od skróconej nazwy „gorzałe wino”. Niestety, wkrótce rozpoczęła ona triumfalny pochód po całej Rzeczpospolitej szlacheckiej.

„Nie wiem, zaiste, kto w pierwszej osnowie
ognisty napój wymyślił w gorzelnie?

Kto jest ów zbrodniarz?

I jak się zowie?

By go przekleństwu oddać nieśmiertelnie...

Ktoś przyjazny – szatan mu na imię”

Sebastian Fabian Klonowic



Po drugiej stronie Europy William Szekspir w *Otellu* również wyrażał się o mocnym alkoholu jako dziele szatana.

W Polsce w tamtych czasach można ułożyć byłą długą listę znanych osobistości nadużywających okowity. Wśród nich byli: hetman kozacki Bohdan Chmielnicki, Zygmunt III Waza, hetman litewski Jan Karol Chodkiewicz, Jan Zamoyski, Jerzy Lubomirski. Największym jednak opojem wśród polskich władców był król importowany z Niemiec August Mocny Sas, który pochłaniał hektolitry gorzały i wina. Alkohol, jak zauważa Ignacy Krasicki za Sasa w XVIII wieku, stał się w Polsce stylem życia.

„Dobrze w dom gościa przyjąć jest toż samo,
co się z nim upić”.



WINO

*„Gdybym był młodszy dziewczyno,
gdybym był młodszy!
Piłbym, ach w utenczas nie wino,
lecz spojrzeń twoich najśłodszy
nektar, dziewczyno!”*

Adam Asnyk

Wino jest zwane nektarem bogów. Świat staje się dzięki niemu piękniejszy, oddalają się od nas kłopoty i zmartwienia, chce się nam po prostu żyć, ludzie są miłsi, a kobiety ładniejsze.

*„Wiedz mnie królu do swoich pokoi
cobyśmy mogli mieć uciechę i cieszyć się sobą.
Żeby nam to kochanie zaszumiło w głowie
bardziej niż wino”*

Salomon, Pieśń nad pieśniami

Odpowiednia dawka wina rozszerza naczynia krwionośne, przez co genitalia są silniej ukrwione i nieznacznie przedłużają erekcję. Wino także rozluźnia, rozwesela i relaksuje, co z całą pewnością przyczyni się do spełnienia wymogów dobrej gry miłosnej.



Różnorodność win produkowanych obecnie nie ma prawie końca. Zależy to między innymi od regionu, skąd pochodzi wino, rodzaju winogron, roku, a nawet godzin zbioru owoców. Istotny jest także proces fermentacyjny, rodzaj drewna, z jakiego zrobiona jest beczka, czy też usytuowanie i konstrukcja piwnicy, w której wino leżakuje.

*„Śmieję się i piję wino mieszane z łzami,
patrzę piękna dziewczyno,
w swą przyszłość pokrytą mgłami
i piję wino”.*

Adam Asnyk

Wino może podnieść smak posiłków. Musi być jednak podany odpowiedni jego gatunek do serwowanych dań. Co prawda sztywne zasady dotyczące rodzaju wina zaszeregowane do danej potrawy zostały ostatnio nieco złagodzone, warto jednak pamiętać o podstawowych zasadach.

Z całą pewnością najpierw podajemy wina białe, następnie dwa lub trzy gatunki czerwonego. Najlepiej gdyby pochodziły one z tego samego regionu. Inną zasadą jest to, że najpierw podajemy wino młodsze, a następnie starsze lub lepsze jakościowo.

Z tymi wszystkimi zasadami musimy postępować umiarkowanie podczas miłosnej kolacji, żeby z przedawkowania nie wywołać odwrotnego skutku od zamierzonego.

*„Niech mnie pocałuje pocałunkiem ust swoich,
ach, twoja miłość jest słodsza niż wino”.*

Salomon



Wino, w zależności od tego, kto o tym mówi lub pisze, możemy podzielić na pięć kategorii. Do każdej z nich pasuje, choć są to granice płynne, inne jądło.

Lekkie białe wino: ryby, frutti di mare;

Mocne białe wino: cielęcina, drób, tłuste ryby;

Lekkie czerwone wino: wieprzowina, baranina, wołowina, wątroba, flaczki, tłusty drób, warzywa, makarony;

Mocne czerwone wino: dziczyzna, ptactwo, tłuste czerwone mięsa i gulasze;

Mocne czerwone wino najwyższej jakości: sery.



ABSYNT

*„Trochę miłości to jak trochę dobrego wina.
Nadmiar jednego lub drugiego szkodzi zdrowiu”.*

John Steinbeck

Nazwa tego trunku pochodzi od greckich słów „nie do picia”. Pitagoras polecał picie wywaru, podobnego do absyntu (liście piołunu zamoczone w winie), aby ułatwić kobietom poród. Natomiast Hipokrates zapisywał absynt na reumatyzm, anemię i bóle menstruacyjne.

Absynt to niemal legendarna mieszanina alkoholowych wyciągów z anyżu, kopru włoskiego, melisy i wermutu. Głównym jednak jego składnikiem jest piołun. To właśnie ta roślina posiada w swoim składzie olejek eteryczny o nazwie alfo-tujon (thujon). Zielony kolor absyntu pochodzi z chlorofilu, barwnika, który znajduje się w tkankach roślin.

W roku 1769 absynt (jego pierwotną wersję) wytwarzały w Szwajcarii siostry Heriod. Był to właściwie „sznaps z wermutem” (*artemisia absinthium*), który miał być panaceum na wszystkie choroby. Recepturę wytwarzania trunku kupił od siostr Francuz Henri Dubied i wraz ze swoim zięciem Henri-Louisem Pernodem założył fabrykę produkującą wyroby spirytusowe. Było to w roku 1805. Z czasem trunek ten stawał się popularny na całym świecie. Największą estymą cieszył się



jednak w Paryżu. Miejscowi pili go z zimną wodą, bardzo drobnymi łyżkami.

W czasach prohibicji na całym świecie wprowadzano w życie ustawy zabraniające spożywania alkoholu, w tym też absyntu. Zakazy takie obowiązywały w Belgii, Włoszech, Szwajcarii i Stanach Zjednoczonych. Dość długo na taką samą decyzję nie mógł się zdecydować rząd francuski, zrobił to dopiero po rozpoczęciu I Wojny Światowej. Podobną ustawę „o obchodzeniu się z absyntenem” wydano także w Niemczech w 1923 roku. Zakazywała ona importowania, magazynowania i wystawiania na sprzedaż absyntu. Niektóre przepisy z tej ustawy pozostały w mocy do roku 1991.

Wielkimi zwolennikami absyntu byli bardzo znani ludzie: van Gogh, Wilde, Hemingway, Toulouse, Rimbaud, Paul Verlaine. Właśnie ten ostatni ponoć zamiast „dzień dobry” mówił „piję go z cukrem”. To powiedzenie nie jest pozbawione sensu. Absynt, który jest bardzo mocnym trunkiem (50–70% alkoholu), pije się bowiem najczęściej po przesączeniu go przez kostki cukru i zmieszaniu w odpowiedniej proporcji z wodą.

W Polsce nasza własna odmiana absyntu to piołunówka.

Jak zatem zrobić domową piołunówkę o mocy 40–45%? O tym poniżej:

Pokroić na drobne kawałki (3–4 cm) 30 g ziela piołunu, zalać je w słoiku lub butelce rozcieńczonym uprzednio spirytusem (400 ml spirytusu o mocy 50%) i macerować 7–10 dni. Po tym czasie zlać gotową zaprawę do butelki. Wódkę zabarwiać stopniowo zielenią do cukru. W tym celu należy szczyptę zieleni rozpuścić w kieliszku w małej ilości wody i dodawać kroplami, mieszając, aż do otrzymania oczekiwanego efektu.



SZAMPAN

*„Miłość już sama w sobie jest przypadłością,
a przypadłość nie dopuszcza innych przypadłości”*

Ibn Hazm

Champagne – to wino musujące wynalezione we Francji w XVII wieku przez Dom Pérignon. Był on zwykłym piwnicznym w zakonie benedyktynów w Szampanii. Metoda produkcji szampana wyszła poza mury klasztoru dopiero pod koniec wieku. Prawo używania nazwy „Champagne” otrzymały wyznaczone regiony Szampanii przez rząd francuski specjalnym dekretem w roku 1908.

Ten szlachetny trunek wytwarza się z winogron z różnych regionów Szampanii produkując tzw. wina podstawowe, które to miesza się w odpowiednich proporcjach i następnie rozlewa do butelek, dodając zaprawę drożdżowo-cukrową w celu wzbudzenia wtórnej fermentacji. Zabezpieczoną butelkę odkłada się na specjalne półki umieszczone w piwnicy. Proces fermentacji trwa 2–3 lata. Po tym czasie, każdą butelkę co 2 dni obraca się o 1/4 obrotu, potrząsa i stopniowo przestawia do pozycji pionowej, ale korkiem w dół. Następnie zamraża się osad i usuwa się go z butelki. Do tak sklarowanego napoju dodaje się wino musujące zaprawione syropem cukrowym, brandy i różnymi mieszankami aromatycznymi. Teraz



jeszcze tylko butelkę odkłada się na 2 lata do leżakowania i już gotowe.

Szampan ponoć wywiera większą moc erotyczna na kobiety niż na mężczyzn. W starożytnym Rzymie napełniano baseny musującym winem i kąpano się w nim bez odzienia.



INNE ALKOHOLE

*„Tylko miłość ma bystre oczy,
wierną pamięć, łagodne dłonie,
których dotyk rozgrzewa duszę i otwiera serce”.*

Vladimiris Kajaks

Pierwszym napojem alkoholowym w historii był pitny miód. To słodkie wino zrobione z miodu pijało się w Europie do XVIII wieku.

W starożytności panował kult erotyzmu. Prym wiedli bogowie wina – grecki Dionizos i rzymski Bachus. Na cześć tych bogów były organizowane zabawy, które przemieniały się w orgie alkoholowo-seksualne. W Starym Testamencie jest opisane zniszczenie miast Sodoma i Gomora za takie obyczaje, które były bardzo obraźliwe dla bogów. Takie praktyki zaprzeczają teoriom, że ilość wypijanego alkoholu idzie w parze z możliwościami seksualnymi człowieka (szczególnie mężczyzn). Są to tylko pozory. W rzeczywistości orgie seksualne trwały tylko do pewnego czasu, później było tylko pijaństwo, dopóki wszystkich nie zmorzył sen. Najlepiej takie sytuacje ujął Szekspir w *Makbecie* spisując ustami jednego z bohaterów skutki pijaństwa:



„Co się tyczy czwartej dziedziny, jaśnie panie,
znaczy rozpusty,
to tutaj sprawa robi się złożona:
w miarę picia ochota rośnie, ale poziom wykonania spada”.

W różnych czasach moda na alkohole często się zmieniała. Zawsze jednak tak samo jak zawartość butelki, ważne jest, z czego się to coś pije. Najlepszy trunek kiepsko podany nie będzie smakował.

Na miłosną ucztę, a w zasadzie jako dodatek do niej, można zaproponować inne alkohole:

Anyzówka – napój podobny do absyntu, ale mniej toksyczny. Bardzo popularna we Francji i Hiszpanii. Jest podstawowym składnikiem kilku alkoholowych afrodyzjaków: *pernodu*, *ricarda*, *pastisa* i *araku*.

Amaretto – dzięki swoim składnikom, a przede wszystkim migdałom, ma mocno erotyczną reputację. Stosowane jest, ze względu na mocny i słodki smak, do koktajli i deserów.

Benedyktynka – nietrudno się domyślić, że receptura powstała dzięki braciom benedyktynom. Nie podejrzewali oni, że przyczynią się do powiększenia i tak już długiej listy napojów o właściwościach afrodyzjakalnych.

Calvados – produkowany jest z jabłek. Powinien mieć, jak dobre brandy, jedwabisty wygląd i intensywny smak oraz wyraźny zapach. Dawniej uznawano go za środek na zachowanie młodości, stąd zbliżenie do właściwości afrodyzycznych.



Grand Marnier – likier o smaku pomarańczowym. Trudno go odróżnić od Curacao, słodkiego napoju produkowanego ze skórek gorzkich pomarańczy. Holenderscy koloniści twierdzili, że piękne Mulatki są dlatego takie powabne i seksowne, bo- wiem piją właśnie ten napój.

Sherry i porto – te bardzo popularne w Hiszpanii mocne i słodkie wina można podawać przez cały dzień, ale raczej nie do posiłków.

Kirsch – zmieszany z szampanem lub białym winem daje przepiękną pożywkę dla oczu, stąd zapewne jego reputacja napoju podniecającego.

Koniak, brandy lub armagnac – do roli afrodyzjaku awansował go król Francji Henryk IV. Właśnie kieliszkiem dobrego koniaku lub brandy kończono kolację. Kobiety już w tym czasie przygotowywały się w alkowie do upojnej nocy.

Parfait Amour – w związku z tym, że ponoć bardzo szybko potrafi pobudzić libido, podawano go w ekskluzywnych domach publicznych (był drogi) we Francji. Jest to likier o zapachu lawendy.

Wódka – wiele jej gatunków (whisky, gin, pisco) wypijane w niewielkich ilościach posiada właściwości rozluźniające. Za- tem pomagają one w oddaniu się rozkoszom miłosnym.



HERBATA, HERBATA CHIŃSKA, KRZEW HERBACIANY

*„Oto arcydzieło naszej cywilizacji!
Z miłości uczyniliśmy zwyczajną sprawę”.*

Antoine Branave

Legenda mówi, że pierwszym, który zaczął pić herbatę był cesarz chiński Szen-nung. Było to około 3000 lat przed naszą erą, kiedy to do kociołka z wodą gotującą się nad ogniskiem wiatr nawiał liści z pobliskiego krzewu. Cesarz i jego drużyna poczuli miły zapach, skosztowali napoju i odtąd rozpoczyna się herbaciana historia.

W dokumentach pisanych krzew herbaciany pojawia się w roku 221 p.n.e. w chińskim dokumencie, w którym jest wymieniany jako produkt podlegający podatkowi. Do Europy herbata trafiła dopiero około 1610 roku za pośrednictwem holenderskiego kupca, który przywiózł ją jako lekarstwo przeciwko febrze.

Herbata zawiera pektyny, kofeinę, teinę, olejki eteryczne i garbniki. Analizując ten skład, można powiedzieć, że nie zawiera ona praktycznie niczego, co mogłoby służyć zdrowiu człowieka. Nie do końca jest to jednak prawdą. Ludziom, którzy cierpią na pewne postacie artretyzmu lub kamicy moczanej, gdy mają



zaburzenia w przemianie purynowej, wówczas zaleca się podawanie im świeżej, mocnej, ciemnej herbaty. Ponadto twierdzi się, że nic tak nie chłodzi w upały jak gorąca i mocna herbata. Jest również udowodnione, że teina występująca w herbacie w postaci teofoniny ma znacznie łagodniejsze działanie niż tani-na używana w lecznictwie.

Natomiast herbata czarna, zielona i ulung zawiera substancję przeciwnowotworową – katechinę. Natomiast garbniki w niej zawarte mają działanie przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne.

Zadziwiające jest to, że prawie żadnej innej znanej roślinie nie udało się pozostać aż do dzisiaj tak ulubioną i cenioną używką roślinną, leczniczą i afrodyzyczną.

PROPOZYCJA NA RANDKĘ: Herbata parzona po francusku

Mały czajniczek porcelanowy nagrzać wrzącą wodą, a następnie dogrzewać na parze. Do bardzo gorącego wsypać łyżeczkę listków herbaty na szklankę wody. Albo do porcelanowego rozgrzanego dużego czajnika wsypać tyle łyżeczek herbaty, ile jest osób i tyle wrzącej wody, ile ma być szklanek, zaparzać i podawać.



KAWA, KRZEW KAWOWY, DRZEWO KAWOWE

*„Zakochany jest jak człowiek w lesie –
zapatrzył się na jedno drzewo”.*

Zbigniew Uniłowski

Krzew kawowy współcześnie jest hodowany niemal w całym pasie tropikalnym. Jego ojczyzną jest Etiopia. Sama nazwa „kawa” wywodzi się z arabskiego słowa „kahwa” lub tureckiego „kakve” co znaczy napar. Arabowie uprawiali kawę już w XIV wieku, a do Europy, konkretnie do Marsylii, trafiła wraz ze sposobem jej parzenia z Konstantynopola w roku 1644. Inne źródła podają, że przywiózł ją w roku 1592 włoski lekarz i botanik Prosper d’Alpino, który towarzyszył weneckiemu poselstwu do Egiptu.

Kawa na całym świecie jest uznawana za napój psychoaktywny. Jest to chyba najbardziej rozpowszechniona i pita używka. Kofeina zawarta w kawie jest związana z kwasem octowym i zostaje uwolniona dopiero w czasie prażenia ziaren. Właśnie tej substancji organicznej należy przypisać właściwości stymulujące. Właściwości afrodyzyjne tego napoju zawarte są w jego ogólnie stymulującym działaniu.



Jeżeli chcemy, żeby podana kawa spełniła rolę afrodyzjaku, należy dodać do niej nieco kardamonu i dosłodzić miodem. Działa wówczas rewelacyjnie.

Warto zatem pamiętać, że po smacznej kolacji warto podać aromatyczną kawę. Ta „końcowa” kawa odgrywa bardzo znaczącą rolę w następującym po niej zwiększonym apetycie na miłość.



JAJA

*„Ten, kto zwyczajem uczyni po codziennym poście
zjeść żółtka jaj, bez części białej,
znajdzie w tym pożywieniu silny bodziec do stosunku”.*

Szejk Nefzawi

Jedno jajko kurze zawiera około 12 g białka bogatego w enzymy, związki fosforu i siarki. Żółtka jajek zawierają dużo cholesterolu, ale równocześnie dużo choliny i lecytyny, które przeciwdziałają odkładaniu się go na ściankach naczyń krwionośnych. Jaja zawierają także: cynk, krzemionkę, jod i fluor, a przede wszystkim żelazo w przyswajalnej formie. Natomiast witaminy to: A, E, D, z grupy B oraz tzw. F i K.

Należy założyć, że w przypadku osób starszych korzyści płynące ze spożywania jaj są większe, niż ryzyko związane z cholesterolem. Zatem 1 jajko dziennie, także dla dzieci, na pewno nie zaszkodzi a jest wręcz przydatne do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Wszystkie jaja niezależnie od tego, czy pochodzą od kury, gęsi, czy też strusia – to uniwersalne symbole płodności, prokreacji i nowego życia. Od wieków są uznawane za silny afrodyzjak, ponieważ mają wpływ na wzrost pożądania z powodu bogactwa białka. Wzmacnia ono bowiem cały nasz organizm, zapewnia zdrowie, a więc i ochotę na seks.



Z ich właściwości wzmacniających korzystano przez wieki umieszczając je w rozmaitych przepisach na afrodyzjaki.

Dr Lórend w swojej książce *Do zdrowia i długowieczności przez rozsądną dietę* pisze:

„Inne składniki diety, w szczególności jaja i kawior, mają też jakoby wywierać działanie stymulujące aktywność seksualną”.

Jest to sprawa oczywista, że urozmaicona dieta, zawierające szczególnie dużo protein, może oddziaływać pobudzająco na sprawność płciową.

W starożytnym Rzymie spożywano w celu stymulacji jajka na miękko natarte pieprzem, lubczykiem i namoczonymi ziarnami sosny z miodem i liquamenem.

PROPOZYCJA NA RANDKĘ: Nektar z jaj przepiórczych

- 10 jaj przepiórczych
- 125 ml miodu
- 5 ml oleju sezamowego
- 10 ml sake

Wszystkie składniki zmiksować, z wyjątkiem sake, aż masa stanie się puszysta. Dodać sake i rozlać do oziębionych szklanek. Pić natychmiast.

Składniki jajek (proteiny, minerały i tłuszcze) dostają się bezpośrednio do krwiobiegu i natychmiast wpływają na poprawę męskiego libido.



ZŁOTO

*„Z miłością jest jak z masłem.
Od czasu do czasu trochę chłodu
utrzymuje je w świeżości”.*

M. Achard

Złoto to odwieczny symbol siły i sukcesu. Pomaga ludziom żyć w luksusie, ale także daje możliwość wyboru zdrowszego sposobu życia.

Nie trzeba także przypominać, iż złoto przyciąga i afrodyzuje:

„Nabierzcie przeto otuchy, starsi a zamożni panowie opadający z sił”.

Także słynna *Anangaranga* podaje złoto i preparaty zeń przyrządzone jako „nerwowy i afrodyzujący środek usuwający stany zapalne. Mówi się, iż przydają siły i piękna, zaostrzają intelekt i pamięć, oczyszczają głos i zwiększają moc seksualną. U kobiet wzmagają obfitość miesiączki”.

W starożytnym Rzymie noszenie złotego lub ołowianego amuletu o fallicznym kształcie uznawane było za najlepszy sposób na pełne życie płciowe.



Złoto jest wykorzystywane do leczenia chorób oczu oraz poprawy kondycji organizmu. Już Chińczycy próbowali wyprodukować eliksir nieśmiertelności ze złota i nefrytu. Zaobserwowali oni bowiem, że jeżeli oba składniki włożyć do ośmiu otworów ciała po śmierci, wówczas chronią je przed rozkładem.

Niedobór tego pierwiastka w organizmie wpływa na zaburzenia w przyswajaniu minerałów i witamin. Medycyna od dość dawna stosuje złoto do leczenia reumatyzmu, gruźlicy, artretyzmu, chorób skóry, serca a nawet raka skóry. Zaleca się używanie go przy dysleksji, epilepsji, zawrotach głowy. Równoważy bowiem pracę prawej półkuli mózgu. Homeopatia zaleca preparaty ze złota w zaburzeniach pracy serca, depresjach i kłopotach z oczami.

Śladowe ilości złota występują w rumianku, glonach morskich, botwinie oraz pszenicy.

O złocie pisali także nasi poeci. Halina Poświatowska w swoim wierszu tak to ujmuje:

„...to z uśmiechu twojego zbieram roje słów – i sądzę
pomiędzy pocałunkiem i pocałunkiem
przegroda ze złota”.

Energię złota można wykorzystywać zażywając leczniczą złotą wodę.

Aby ją przygotować, należy włożyć złotą ozdobę (bez kamienia) do 1/2 litra wody i gotować, aż połowę wody wyparuje. Pić 2 lub 3 razy dziennie po łyżeczkę tej wody.

Złota woda pobudza serce, wzmacnia puls. Poprawia też pamięć i stymuluje budzenie się świadomości.