

Романтический ужин: хотите, чтобы с запахом весны вернулось первое свидание?

Вряд ли вы будете спорить с тем, что каждый хочет быть счастливым. Но постоянные заботы и проблемы превращают наши отношения в серые, рутинные.

Вы давно женаты?

Хотите освежить свои первые чувства?

Сделайте сюрприз своей прекрасной половинке – **устройте романтический ужин при свечах**

Уверяю вас, это совсем не трудно! А сколько приятных минут вы доставите своей любимой... Особенно, если раньше этого никогда не делали.

Итак, начнем творить...

Во-первых, нужно создать правильную цветовую гамму. Зеленый – цвет гармонии и покоя, его отождествляют с весной и свежестью. Если зеленый расслабляет, то красный послужит лучшим фоном для «любовных игр». Можно украсить комнату гирляндой из шаров или сделать занавес из разноцветных лент. Можно оживить композицию с помощью «бабочек» или других интерьерных наклеек.

Фантазируйте... Только в меру!

И, конечно, не забудьте про цветы – главный символ весны, любви и женственности. Их никогда не бывает много.

Что еще?

Романтический ужин: хотите, чтобы с запахом весны вернулось первое свидание

Автор: hahnjord
24.11.2012 10:14 -

Пожалуй, удачное мягкое освещение поможет создать нужную атмосферу. И, конечно, красивая и мелодичная музыка. Это было оформление. А сам ужин? Не пугайтесь... Все в ваших руках. Не так страшен ужин, как его...

Вперед!

В приготовлении ужина используйте афродизиаки. Они повышают общий тонус, пробуждают интерес к жизни, а заодно к ее сексуальной стороне. К ним относится ряд известных и доступных продуктов – бананы, авокадо, трюфели, сморчки, морепродукты, икра и т.д. К натуральным афродизиакам можно отнести мед, кофе, горький шоколад, морскую капусту, сельдерей, хрен, спаржу, устрицы, финики, орехи, яйца, все разновидности лука, пряную зелень и т.д.

Вот простые рецепты:

Закуска из креветок с оливками

Потребуется: 1 большой огурец, 20 креветок, 20 маслин или оливок без косточек. Огурец очень тонко порезать кружочками, очистить креветки и на зубочистку наколоть огурец, креветку и оливку.

Салат из помидоров со шпинатом

Потребуется: 125г свежих шампиньонов, 225г авокадо и шпината, 200г помидоров черри, 200г брынзы, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса. Грибы и шпинат хорошо промыть и порезать. Из очищенного авокадо удалить косточку и порезать мякоть на тонкие дольки. Разрезать пополам помидоры, нарезать кубиками брынзу. Выложить все в салатницу и перемешать. Уксус смешать с оливковым маслом, добавить соль и сахар. Полученной смесью заправить салат. Можно добавить кунжут, базилик и петрушку.

Медовые крылышки

Потребуется: 400 г томатной пасты, 600 г куриных крылышек, 100 г куриного бульона, 2-3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки меда, 200 г риса, соевый соус, 80 г кукурузы, 80 г зеленого горошка.

Для соуса смешать томатную пасту с бульоном, добавить мед, соевый соус, измельченный чеснок. Вымыть крылышки, залить соусом и 30 минут тушить в духовке. Сварить рис для гарнира, добавить кукурузу и горошек.

Рецепты можете придумать свои. Творите, и у вас все получится.

Поверьте! Любимая женщина поймет и оценит ваши старания. Этот вечер вернет свежесть первой встречи, прикосновения, поцелуя... С каждой новой весной наши чувства становятся более сильными, зрелыми, так давайте чаще их проявлять. Ведь наши любимые этого достойны!

Автор - **Ольга Кольцова**

[Источник](#)