

# Коктейли и напитки, повышающие половую активность и снимающие напряженность и скованность

Любовные напитки, повышающие [сексуальность](#) и избавляющие от излишней застенчивости и стыдливости. Они позволяют снять скованность, напряженность, но не заставляют при этом терять голову.

## КОКТЕЙЛИ САУЭР

По-английски **сауэр** — это кислый. Свое название эта подгруппа коктейлей получила из-за общего признака — кислого вкуса. Коктейли тауэр готовят в шейкере. Подают их, как правило, в рюмке, специально предназначенной для этих коктейлей. Особое внимание уделяют их декоративному оформлению, украшая рюмку "наледью", ломтиками лимона или апельсина, вишней и др. Пьют коктейль сауэр через соломинку.

## КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ И ВОДКИ

Виски Сауэр. Канадское или американское виски 3/4, лимонный сок 1/4, 1 чайная ложка сахарного сиропа, 1/2 ломтика апельсина, 1—2 ягоды вишни.

Готовят в шейкере. Подают в рюмке без льда с "наледью". Украшают коктейль ломтиком лимона и вишней.

Скетч Холидей Сауэр. Шотландское виски 4/10, лимонный сок 3/10, ликер вишневый 2/10, десертный красный вермут 1/10, 1/2 яичного белка, ломтик лимона. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью". Украшают коктейль ломтиком апельсина.

Нью-Йорк Сауэр. Канадское или американское виски 2/5, сухое красное вино 2/5, лимонный сок 1/5, 1 чайная ложка сахарного сиропа, 1/2 ломтика лимона. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью". Украшают коктейль ломтиком лимона.

Канадиен Черри. Канадское виски 6/12, ликер вишневый 4/12, лимонный сок 1/12, апельсиновый сок 1/12. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью".

Индиан-Ривер. Канадское или американское виски 6/10, грейпфрутовый сок 2/10, ликер малиновый 1/10, десертный красный вермут 1/10. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью".

Черри водка. Водка 3/5, лимонный сок 1/5, ликер вишневый 1/5, 1—2 ягоды вишни. Готовят в шейкере. Подают в рюмке без льда с "наледью". Украшают вишней.

Поплавок. Настойка кубанская 3/5, сухой белый вермут 1/5, лимонный сок 1/5, 1 чайная ложка сахарного сиропа, лимонная цедра. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью". Выжимают и опускают в коктейль кусочек цедры лимона.

Триумф. Водка 2/5, ликер или крем шоколадный 2/5, лимонный сок 1/5. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр.

Морская пена. Водка 3/6, лимонный сок 2/6, ликер Шартрез 1/6, 1/2 яичного белка. Готовят и подают так же, как Триумф.

Закат. Водка 1/3, лимонный сок 1/3, ликер вишневый 1/3, 1—2 ягоды вишни, лимонная цедра. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью". Украшают вишней. Выжимают и опускают в коктейль кусочек цедры лимона.

Светлана. Водка 6/10, десертный красный вермут 2/10, ликер вишневый 1/10, апельсиновый сок 1/10, цедра апельсина. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью". Выжимают и опускают в коктейль кусочек апельсиновой цедры.

Солти дог. Водка 4/5, грейпфрутовый сок 1/5, 1 чайная ложка лимонного сока, соль. Готовят в шейкере, куда по вкусу добавляют соль. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью" из соли.

## КОКТЕЙЛИ СО СЛИВКАМИ

Среди коктейлей со сливками существуют и более простые по рецептуре напитки. Они обычно состоят из какого-либо ликера и сливок, взятых в равном соотношении. Для их приготовления используют сливки только 35% жирности. Сливки взбивают с помощью электромиксера до густой пышной консистенции. В коктейльную рюмку наливают ликер и смешивают его с частью взбитых сливок. Оставшейся частью взбитых сливок украшают напиток, осторожно перекладывая ложкой поверхность коктейля. "Шапку" взбитых сливок на поверхности коктейля можно посыпать измельченным на терке шоколадом, украшать мелким фруктовым печеньем или палочками бисквита. Подают коктейли с соломинкой и чайной ложкой.

**Энджел дрим.** Ликер абрикосовый 1/2, сливки 1/2.

**Энджел кисе.** Ликер шоколадный 1/2, сливки 1/2.

**Взморье.** Ликер кофейный 1/2, сливки 1/2.

**Осенний дождь.** Наливка Золотая осень 1/2, сливки 1/2.

Хорошо известна и другая разновидность коктейлей со сливками: смесь черного кофе, взбитых сливок, ликера (или сиропов) и крепкоалкогольных напитков. Эти коктейли могут быть как горячими, так и холодными.

**Кофе по-ирландски.** Горячий черный кофе 4/5, ирландское виски 1/5, 1 чайная ложка сахарного песка, 2 столовые ложки взбитых с сахаром сливок. В коньячную рюмку емкостью около 150 кубических сантиметров вливают горячий черный кофе. Добавляют в него сахарный песок и размешивают ложкой до полного растворения сахара. Затем вливают виски и украшают коктейль "шапкой" взбитых сливок. Этот же коктейль, только под другим названием, можно приготовить, заменив виски коньяком, темным ромом или каким-нибудь ликером.

**Бренди-кофе.** Холодный черный кофе 4/5, коньяк 1/5, 1 чайная ложка сахарного сиропа, 2 столовых ложки взбитых с сахаром сливок.

Готовят в шейкере. Подают в коньячной рюмке, предварительно наполненной на 1/2 измельченным льдом, украшают поверхность коктейля взбитыми сливками. Подают с соломинкой.

## КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ДЖИНА

**Джин сауэр.** Джин 3/4, лимонный сок 1/4, 1 чайная ложка сахарного сиропа, ломтик апельсина, 1—2 ягоды вишни. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью". Украшают коктейль ломтиком апельсина или вишни.

**Монреаль джин сауэр.** Джин 1/4, лимонный сок 1/4, 1 чайная ложка сахарного сиропа, белок яйца. Готовят в шейкере. Подают в рюмке сауэр с "наледью",

**Биннет.** Джин 3/4, лимонный сок 1/4, 1/2 чайной ложки сахарного сиропа, 2/3 капли любого бальзама, лимонная цедра. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр. Выжимают и опускают в коктейль кусочек лимонной цедры.

**Джин Касси.** Джин 6/8, лимонный сок 1/8, ликер черносмородиновый 1/8. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр.

**Джин Дайквир.** Джин 6/8, белый ром 1/8, лимонный сок 1/8, 1 чайная ложка сахарного сиропа. Готовят в шейкере. Подают без льда в коктейльной рюмке с "наледью".

**Грин Девил.** Джин 1/8, лимонный сок 1/8, ликер мятный 1/8, 2 побега свежей мяты. Готовят в шейкере, подают в старомодном стакане. На дне стакана растирают один из побегов мяты, кладут два-три кубика льда и наливают приготовленный в шейкере коктейль. Украшают оставшейся веточкой мяты.

**Строберри Свиг.** Джин 6/8, лимонный сок 1/8, клубничный сироп 1/8, ломтик лимона, цедра апельсина. Готовят в шейкере. Подают в рюмке сауэр без льда с "наледью". Выжимают и опускают в коктейль кусочек апельсиновой цедры. Украшают ломтиком лимона.

**Клоувер Клуб.** Джин 2/5, лимонный сок 2/5, сироп малиновый или Гренадин 1/5, 1/2 яичного белка. Готовят в шейкере. Подают в рюмке сауэр с "наледью" без льда.

**Сааремал.** Джин 1/3, ликер Шартрез 1/3, лимонный сок 1/3. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью".

**Казино.** Джин 6/8, лимонный сок 1/8, ликер вишневый 1/8, цедра апельсина, 1/2 ягоды вишни. Готовят в шейкере. Подают без льда в коктейльной рюмке сауэр с "наледью". Украшают коктейль половинкой ломтика лимона. Выжимают и опускают в коктейль кусочек апельсиновой цедры. Украшают вишенкой.

**Орандж Блоссом.** Джин 1/2, апельсиновый сок 1/2, 1/2 ломтика апельсина. Готовят в шейкере. Подают без льда в коктейльной рюмке с "наледью". Украшают коктейль ломтиком апельсина.

**Ямайка Глоу.** Джин 6/8, апельсиновый сок 1/8, 1 чайная ложка темного рома, ломтик лимона. Готовят в шейкере. Подают в коктейльной рюмке с "наледью". Украшают коктейль ломтиком лимона.

**Севиля.** Джин 2/6, сухой херес 2/6, лимонный сок 1/6, 1/2 чайной ложки сахарного сиропа, апельсиновый сок 1/6. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью".

**Морро.** Джин 2/6, белый ром 1/6, лимонный сок 1/6, ананасовый сок 1/6, 1/2 чайной ложки сахарного сиропа. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью".

**Кадсон Бэй.** Джин 4/10, ликер вишневый 2/10, апельсиновый сок 2/10, лимонный сок 1/10, темный ром 1/10, ломтик лимона. Готовят в шейкере. Подают без льда в рюмке сауэр с "наледью". Украшают ломтиком лимона.

## КОКТЕЙЛИ КАРДИНАЛ

Эти коктейли состоят из ликеров и крепкоалкогольных напитков, взятых примерно в равных соотношениях. Их готовят в шейкере.

**ББ.** Ликер бенедиктин 1/2, коньяк 1/2. Подают без льда в коктейльной рюмке.

**Девил.** Ликер мятный 1/2, коньяк 1/2, подают так же, как ББ.

**Черный русский коктейль.** Водка 3/5, ликер кофейный 2/5. Подают в старомодном стакане с 2—3 кубиками льда.

**Красный лев.** Ликер вишневый 1/2, водка 1/2. Подают так же, как предыдущий коктейль.

**Кентавр.** Ликер мятный 1/2, водка 1/2. Подают без льда в коктейльной рюмке.

**Нателла.** Настойка лимонной водки 2/3, ликер вишневый 1/3. Подают так же, как Кентавр.

**Вигвам.** Ликер бенедиктин 1/2; американское или канадское виски 1/2. Подают так же, как Кентавр.

## КОКТЕЙЛИ СМЭШ

Это довольно крепкие коктейли. Может быть именно поэтому они так и называются — смэш, в переводе с английского — тяжелый, сокрушительный удар. В состав этих коктейлей входит свежая мята, какой-либо крепкоалкогольный напиток и сироп. Готовят их в старомодном стакане. На дно стакана кладут часть полагающейся по рецепту мяты и растирают ее, добавив к ней сироп. Затем в стакан кладут 2—3 кубика льда, вливают крепкоалкогольный напиток и тщательно перемешивают ложкой. Готовый коктейль смэш украшают веточкой мяты, долькой апельсина и вишни.

**Русский смэш.** Водка 75 кубических сантиметров, 1 чайная ложка малинового сиропа, 2—3 побега мяты, долька апельсина, 1—2 ягоды вишни.

**Ром смэш.** Белый ром 75 кубических сантиметров, 1 чайная ложка ликера Южный, 2—3 побега мяты, долька апельсина, 1—2 ягоды вишни.

**Шотландский смэш.** Шотландское виски 75 сантиметров кубических, 1 чайная ложка ликера бенедиктин, 2—3 побега мяты, долька апельсина, 1—2 ягоды вишни.

## БРЫЗГИ ШАМПАНСКОГО НА КРЫЛЬЯХ АМУРА

Среди напитков "парти дринкс" (напитки для компании) особое место занимают глинтвейны. Глинтвейн (от немецкого — горячее пылающее вино) незаменим в холодное время года. Этот горячий напиток с добавлением сахара и пряностей, корицы и гвоздики. В глинтвейн иногда добавляют ром, коньяк, ликеры, лимоны, но в таком количестве, что вкус напитка эти добавки не изменяют, но придают ему более приятный аромат. Ваши гости будут приятно удивлены, если вы предложите им глинтвейн: вкусный, оригинальный, веселящий.

**Глинтвейн киевский.** Десертное сладкое красное вино 1500, наливка вишневая 500, лимон 2 шт, корица и гвоздика по вкусу.

В эмалированную посуду вливают вино, наливку и доводят до кипения, но не кипятят. В горячий глинтвейн кладут пряности, лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и дают настояться около 10—15 мин. Готовый глинтвейн наливают по чашкам.

**Глинтвейн шахерезада.** Красное полусладкое вино 1500, коньяк 200, сахарный песок 200, лимон 2 шт, корица и гвоздика по вкусу. В эмалированную посуду вливают вино, растирают в нем сахар, доводят до кипения, но не кипятят. Приготовленную смесь снимают с плиты, кладут в нее специи, лимон, нарезанный ломтиками, вливают коньяк и дают настояться около 10—15 мин, готовый глинтвейн разливают по чашкам.

**Глинтвейн "Ночь перед Рождеством".** Кагор 1500, ликер "Старый Арбат" 250, лимон 2 шт, корица и гвоздика по вкусу. Готовят так же, как и глинтвейн шахерезада. Ликер, ломтики лимона и пряности вливают и кладут в уже нагретое вино.

**Глинтвейн нектар.** Красное сухое вино 1500, ликер бенедиктин 100, мед 200, лимонный сок 100, 2—3 капли розового масла, корица и гвоздика по вкусу. Напиток готовят так же, как и глинтвейн шахерезада. Ликер, ломтики лимона и пряности кладут в уже нагретое вино.

**Глинтвейн шаганэ.** Красный портвейн 1000, ликер апельсиновый 250, лимон 2 шт, мускатный орех. В эмалированную посуду вливают вино и доводят его до кипения, но не кипятят. В горячее вино добавляют ликер и лимон, нарезанный тонкими ломтиками. Смесь настаивают 10—15 минут. Готовый горячий глинтвейн разливают по чашкам, а сверху посыпают мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

**Эг-ног.** Эти напитки готовят только большими порциями, они могут стать приятным сюрпризом для ваших гостей в новогоднюю ночь.

**Ореховый эг-ног.** Яйца 6 шт, сахарная пудра 50, ликер шоколадный 200, ликер миндальный 300, сливки 35%-ной жирности 500, молоко 500, измельченный миндаль. Яичные желтки отделяют от белка, белок с добавлением сахарной пудры взбивают отдельно. Взбивают сливки. В крушоннице размешивают предварительно молоко, ликер, взбитые сливки и желтки. Консистенция смеси должна быть однородной. Сверху на напиток "шапкой" укладывают взбитый яичный белок и посыпают его измельченным миндалем.

**Зимний эг-ног.** Яйца 6 шт, сахарная пудра 50, сливки 35%-ной жирности 500, молоко 500, коньяк 250, ликер вишневый 350, мускатный орех. Отделяют яичные желтки от белков. Белок с добавлением сахарной пудры взбивают отдельно. Взбивают сливки. В крушоннице смешивают взбитые сливки, желтки и предварительно охлажденные коньяк, молоко и ликер. Хорошо перемешивают до

однородной консистенции. Сверху на напиток "шапкой" укладывают взбитый яичный белок, посыпают его мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

**Восточный эг-ног.** Яйца 6 шт, сахар 50, сливки 35%-ной жирности 500, молоко 500, вермут красный десертный 500, коньяк 250, мед 200, молочный кофе. Готовят так же, как зимний эг-ног. Сверху посыпают молотый кофе.

## **РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СНЯТИЯ НАПРЯЖЕННОСТИ И СКОВАННОСТИ**

**А вот несколько рецептов любовных снадобий, не только повышающих сексуальность, но и избавляющих от излишней застенчивости и стыдливости, позволяющих снять скованность, напряженность. Они бодрят, возбуждают, не заставляя однако при этом терять голову.**

1. Вскипятите 3 стакана воды, всыпьте смесь из 1 ч.л. сухих листьев малины, 1 ч.л. сухих цветков календулы и 1 ч.л. сухих листьев шиповника, доведите до кипения, снимите с огня и поставьте на 30 минут для настаивания. Процедите отвар, добавьте в него 2 ст.л. коньяка и пейте в теплом виде.
2. Один стакан сухого красного вина смешайте с измельченной веточкой можжевельника и нагрейте до 70-80 ° С, после чего настаивайте на водяной бане 10-15 минут, чтобы ароматические вещества перешли в вино. Полученный раствор процедите и смешайте с ромом или коньяком (1/2 стакана), добавив сахар. Затем еще раз перемешайте, нагрейте и разлейте в тонкие бокалы. Этот состав следует пить только горячим.
3. В высокие тонкостенные стаканы положите лед, налейте 1 стакан охлажденной минеральной воды, затем 2 ст.л. фруктового сиропа, смешанного с 1/2 стакана рома или коньяка. Приступайте к пиршеству сразу же после приготовления.