



Pharmafirmen werben mit Potenzmitteln

Von *Schuetz*

Erstellt am 24 Jun 2015 - 07:56

Liebesrezepte und Getränke kommen auch in den Mythen und Sagen vor. Zum Beispiel führte bei Tristan und Isolde das Vertauschen des Trankes zum tragischen Ende. Auch im Alten Testament wird erzählt, wie sich Frauen ihren Auserwählten geneigt machten. Es gibt zahlreiche Rezepte zu diesem Zweck und zur Herstellung der Potenz bei Männern, die heute noch bekannt sind.

Pharmafirmen werben mit Potenzmitteln und machen riesige Umsätze. Wie wäre es mit einigen anregenden Rezepten, die auch noch Gesundheitsfördernd sind? Eine raffinierte Methode, um körperliche Nähe herzustellen, ist die Verbindung von Essen und Erotik. Nicht nur Berührungen, sondern auch bestimmte Nahrungsmittel können die Lust fördern. Es gibt kaum ein Lebensmittel, dem im Lauf der Menschheitsgeschichte nicht einmal eine libidinöse Wirkung nachgesagt wurde.

Die Libido wird durch die Vitamine C, A, B12, E sowie auch durch Folsäure, Selen und Zink beeinflusst. Luststeigernd wirken auch Chili, Zimt, Koriander, Nelken, Sternanis, Safran, Ingwer, Myrrhe, Ginko und Hanf.

Der Trüffel ist teuer, aber durch seine Menge an Mineralien und Proteinen belebt der Trüffel die Sinne. In folgenden Gemüsesorten steckt eine anregende Wirkung: Tomate, Rettich, Spargel, Gurke, Zwiebel, Karotten, Paprika und Feldsalat. Ebenso in Früchten und Nüssen: Melone, Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Kokosnuss, Esskastanie und Granatapfel. Schon in der Antike waren berauschende Kräuter bekannt. Zu den erotisierenden Pflanzen gehörten damals die Alraune, Safrankrokus, Erdscheibe, Falzblume und die Meeresdistel.

Aphrodisiaka haben eine bekannte Wirkung und können stimulierend oder anregend wirken. Aphrodisiaka kommt von Aphrodite, der griechischen Göttin der sinnlichen Liebe, der Verführung und der Schönheit, die aus dem Meer geboren wurde. Übersetzt aus dem griechischen bedeutet das: Aphrós – Schaum bzw. die Schaumgeborene. Als Aphrodisiaka werden Düfte bezeichnet, die sich positiv auf das sexuelle Verlangen auswirken. Lust entwickelt sich auch durch den Geruch und es gibt viele intensiv duftende Pflanzen: Muskatnuss, Vanille, Anis, Estragon, Basilikum und das Zitronengras. Vanille war früher in Klöstern verboten, da sie angeblich zur Unkeuschheit verführte. Und die dunkelblauen Wacholderbeeren, die in Wasser eingeweicht werden, galten im Mittelalter als Viagra.

Giacomo Casanova (1725 – 1798) war ein venezianischer Schriftsteller und Abenteurer des 18. Jahrhunderts. Der berühmte Liebhaber trank gerne heiße Schokolade, die er für das nötige Durchhaltevermögen bei seinen amourösen Abenteuern liebte. Für die anregende Wirkung der süßen Köstlichkeit gibt es eine ganz einfache wissenschaftliche Erklärung: Die Schokolade enthält Phenylethylamin. Das ist eine Substanz, die vermehrt im Blut zu finden ist, wenn wir uns verlieben. Die Schokolade wirkt ähnlich wie Adrenalin und Dopamin und steigert die Pulsfrequenz.

Buchdaten:

Low Carb Hexenküche

Autoren: Jutta Schütz und Sabine Beuke

Verlag: Books on Demand GmbH, Norderstedt

EURO 6,90 - FORMAT: Taschenbuch

ISBN 978-3-7322-4462-1 - SEITENZAHL: 60

Auch als E-Book käuflich auf dem download-Portal von itunes.apple.com, für nur 5,49€, verfügbar auf dem iPhone, iPad oder iPod touch. Der folgende Link führt sie zu iTunes Store

Dieses tolle Kochbuch ist für JEDERMANN – auch für Low Carb Anhänger.

Jedes Rezept ist kohlenhydratarm (Low Carb).



Infos über Low Carb:

Eine „Kohlenhydratarme Ernährung“ korrigiert den gestörten Stoffwechsel und hilft das Übergewicht zu verringern. Der Blutzucker wird durch diese Ernährungsweise stabilisiert. Diese Art der Ernährung entlastet den Körper in vielen Bereichen. Bei einer Reduzierung der Kohlenhydrataufnahme wirkt sich das nicht nur positiv auf den Blutzuckerspiegel aus, sondern auch auf die Bauchspeicheldrüse. Sie schaltet bei der Produktion des Hormons Insulin einen Gang runter, dadurch wird die Gefahr gebannt z. B. an Diabetes zu erkranken.

Eine „Kohlenhydratarme Ernährung“ bedeutet nicht auf Kohlenhydrate völlig zu verzichten. Diese Ernährung steht für eine verminderte Aufnahme von Kohlenhydraten. Die Befürchtung bei der Ernährungsumstellung eine Mangelerscheinung zu bekommen, kann widerlegt werden.

Die Autorinnen „Sabine Beuke und Jutta Schütz“ haben zusammen und auch einzeln mehrere tolle Low Carb Bücher geschrieben mit einzigartigen Rezepten.

Die Bücher laden zu kompromisslosen, schmackhaften und kulinarischen Reisen ein.

Firmeninformation:

Jutta Schütz schreibt Bücher, die anspornen, motivieren und spezielles Insiderwissen liefern. Weitere Informationen zur Autorin und ihren Büchern findet man auf der Webseite - sowie im Kultur-Netzwerk (Kommunikationsplattform für Kunst, Literatur, Musik, Film, Bühne, Entertainment und Medien).

Pressekontakt:

Jutta Schütz

D-33611 Bielefeld

info.schuetz09@gmail.com [1]

www.jutta-schuetz-autorin.de/ [2]

<http://kinder-entdecken.jimdo.com/> [3]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 31 Dez 2020 - 07:27): <http://www.medkom24.eu/node/20436>

Links:

[1] <mailto:info.schuetz09@gmail.com>

[2] <http://www.jutta-schuetz-autorin.de/>

[3] <http://kinder-entdecken.jimdo.com/>