

Александр Тальниковский

18+



Русская Виагра

Мужская сила

Александр Тальниковский

**Русская виагра и
мужское здоровье**

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Тальниковский А.

Русская виагра и мужское здоровье / А. Тальниковский —
«ЛитРес: Самиздат», 2018

В книге приводятся некоторые рекомендации, как сохранить и приумножить мужскую силу. При этом упор делается на здоровый образ жизни. С указанными здесь рецептами, правильным питанием и регулярными физическими упражнениями это сделает мужчину здоровым и привлекательным для прекрасной половины человечества.

© Тальниковский А., 2018

© ЛитРес: Самиздат, 2018

Содержание

Вступление	5
Русская Виагра	6
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Вступление

Друзья, в этой книге не будет академических истин, медицинских рецептов и описаний различных таблеток, которые наши граждане нередко принимают горстями, пытаясь вылечить какую-то скромную болезнь и, приобретая вместо этого заболевания почек и печени. Нет, все рецепты только природные и натуральные. При этом сразу оговорюсь, при серьёзных заболеваниях эти народные и бытовые рецепты не помогут. Здесь уже не обойтись без помощи специалистов. Но что-то можно лечить, совмещая рецепты врача и, к примеру, принимая отвар шиповника. Такое комбинированное лечение даст только пользу. Итак, начнём.

Русская Виагра

Можно ли Виагру приготовить самому в домашних условиях? Нет. Это продукт фармацевтических компаний, созданный в химических лабораториях, запатентованный и сложный по составу. Кроме того, самолечение не приводит к желаемым результатам, а часто даёт обратный эффект, грозящий различными осложнениями. Действие Виагры, приготовленной подпольным способом, совершенно непредсказуемо.

Но тогда о чём речь? А речь пойдёт о совершенно безвредном и тонизирующем напитке, который все знают, но употребляют чаще в виде суррогатного продукта, насыщенного добавками из стабилизаторов, концентратов, красителей, заменителей сахара и прочей химии. А напиток этот называется – квас. Да-да, известный с давних времён домашний квас, который наши предки употребляли не только для утоления жажды, но и для неустойчивости в любви. Тонизирующее свойство кваса также было известно на Руси с давних лет. Но только квас был несколько другой. В качестве напитка, который положительно влиял на мужскую силу, использовался хреновый квас (ударение на первый слог). Иноземные путешественники не зря удивлялись многочисленности русских семей, где наличие 12-16 детей в семье не было особой редкостью. Молодые жёны, перед тем как лечь в постель, давали своим мужьям этот самый хреновый квас. Понятно, что и люди были тогда более здоровые, ночи длинные и делать было нечего без компьютера и телевизора. Оттого и любви уделялось больше времени и сил. И простой тонизирующий напиток с хреном придавал жизненную энергию.

Приготовление кваса – процесс не такой простой, как кажется на первый взгляд. Во-первых, нужно сразу определиться, с дрожжами вы будете делать квас или нет? Несмотря на естественность и натуральность дрожжей, они могут быть вредны, особенно в большом количестве. Во-вторых, будет ли использоваться сахар, который также вреден в больших количествах, а для диабетиков просто опасен. Кроме того, важным ингредиентом русской Виагры является корень хрена, который должен быть выкопан в огороде или правильно сохранён с осени. Лучшим местом хранения является погреб. Поэтому хрен желательно приобретать у деревенских бабушек.

Применение дрожжей и сахара позволяет сделать квас быстро и качественно. Это будет терпкий и вкусный напиток. Такой квас ещё называют «забористым». Вред дрожжей в данном рецепте сведён до минимума, поскольку дрожжи применяются только в самом начале для запуска процесса брожения и в самом малом количестве, буквально в виде кусочка весом не более 7 граммов. Можно ли Виагру такого состава употреблять всем без исключения? Можно и нужно. Это натуральный продукт, вкусный, тонизирующий, не сравнишь с тем квасом, который продаётся в наших магазинах. Но следует помнить, что в этом напитке присутствует алкоголь, пусть и в самом минимальном количестве, примерно, как в кефире или кумысе.

Итак, вернёмся к приготовлению кваса. На 3 литра тёплой воды потребуются: сырые дрожжи весом 5-7 граммов, 3 столовых ложки солода, сахарного песка – 10 ложек, корень хрена среднего или крупного размера. Воду лучше использовать родниковую, из артезианской скважины, или из водопровода, но хорошо фильтрованную. Воду надо кипятить. Её температура после охлаждения должна быть не более 30-40 градусов, но это для приготовления закваски, чтобы дрожжи не погибли. Дальше, когда уже квас будет готовиться в постоянном режиме, вода может быть горячее, но тоже не более 50 градусов. Такой квас бесконечного приготовления ещё называют «атомным».

В нём уже совершенно не нужны дрожжи, а сахарный песок по желанию заменяем свежим мёдом. Действие Виагры... А как быть с этим заявленным вначале статьи свойством напитка, который условно назван русской Виагрой? Действие чудесного кваса наступает после добавле-

ния в готовый напиток мелко натёртого хрена и недельной выдержки. Но вначале должен приготовиться сам квас. После того, как в стеклянную банку объёмом три литра будут добавлены указанные выше ингредиенты, следует тщательно всё перемешать и убрать ёмкость в укромное место с комнатной температурой.

Домашний квас можно считать готовым, когда почти прекратится брожение, где-то через 4 дня. Но лучше этот так называемый «первый квас» всё же вылить, не жалея, поскольку он нужен был лишь для образования закваски. Кроме того, этот квас будет пахнуть дрожжами. И вот здесь наступает момент, когда можно выбрать, какой квас вам нужен в дальнейшем. Если будет принято решение в пользу приготовления кваса без сахара, то для следующей заправки ингредиентов потребуются: 3 ложки солода и 7-9 полных столовых ложек не очень густого натурального мёда. Не беда, если мёда будет и больше. Следует только заметить, что во втором случае окрошка и русская тюря из такого кваса будет иметь несколько специфический вкус. Кстати, о тюре. Это тоже очень вкусное, полезное и тонизирующее холодное блюдо, которое состоит лишь из хренового кваса, тёртой чёрной редьки, сметаны и кубиков ржаного хлеба. Ничуть не хуже окрошки, но делается быстрее.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.