

Brodo afrodisiaco – Sex Education



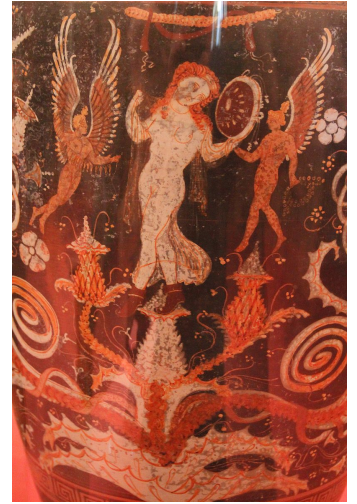
In **Sex Education**, quarto episodio, **Jakob** prepara per **Jean** un consommé per il suo raffreddore.

Cibi Afrodisiaci

Il detto *l'uomo và preso per la gola* ha un fondo di verità.

Infatti **cibi afrodisiaci** esistono e funzionano perché agiscono da vasodilatatori o perché stimolano la vista e l'olfatto risvegliando il desiderio.

Il termine *afrodisiaco* deriva dal nome della dea greca **Afrodite**, Venere per i Romani, moglie infedele di Efesto (dio del fuoco) e protettrice d'amore, bellezza e sessualità.



Già nell'antichità, svariati popoli, culture e civiltà, hanno inventato "pozioni e filtri d'amore" per sedurre e migliorare le proprie prestazioni sessuali e la fertilità.



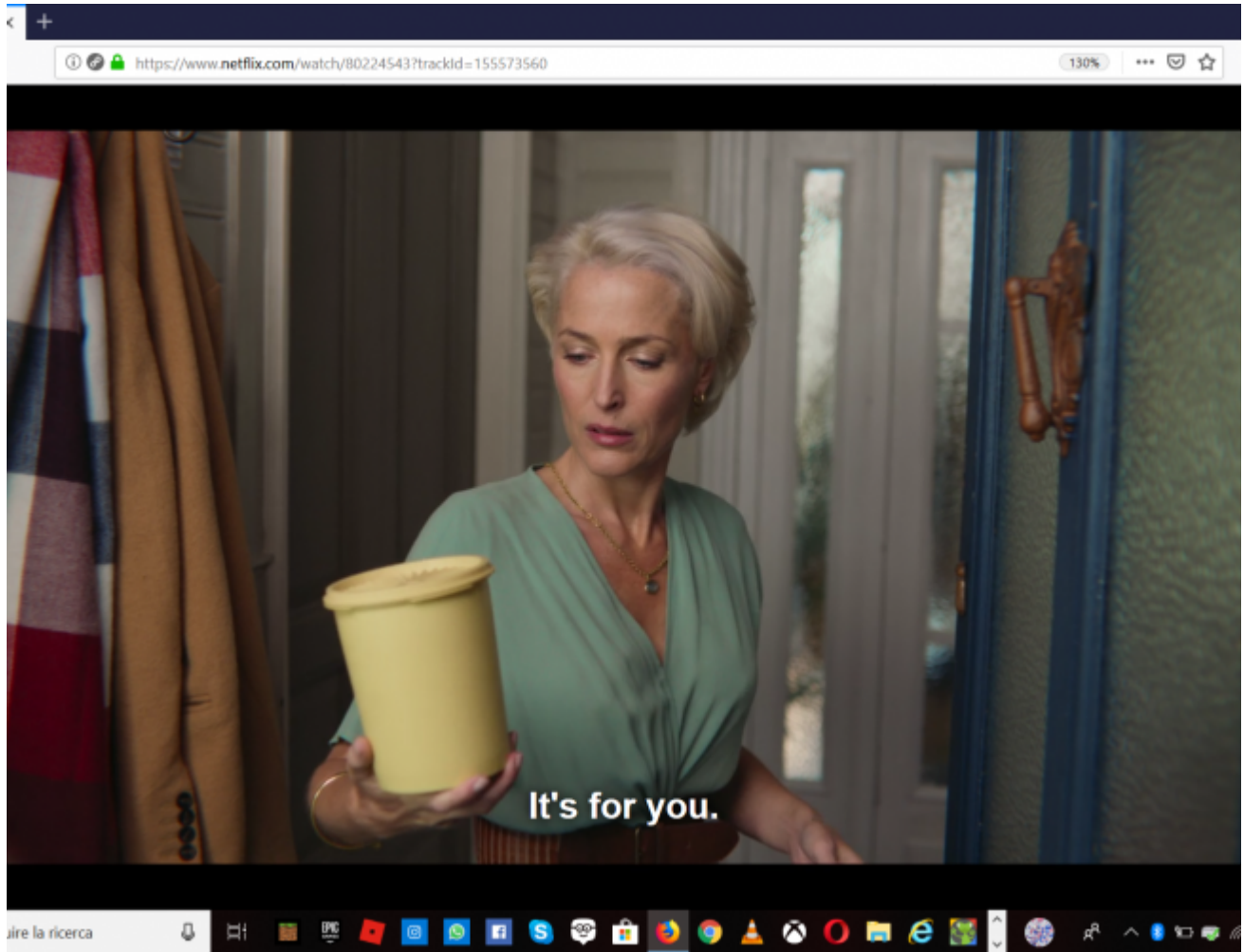
Nel Medioevo invece le **spezie** e, dopo la scoperta dell'America, i **pomodori**, **patate**, **peperoncini** e **cacao** sono considerati *cibi afrodisiaci*.

La medicina Settecentesca annovera tra gli stimolanti i **tonici** (alcol e assenzio) e i **cibi piccanti** mentre nell'Ottocento vengono aggiunti tra i cibi erotici **uova**, **pesce** e **formaggi** (ricchi di fosforo) e aglio (vasodilatatore).

Food in Sex Education

In **Sex Education** si favella tanto di sesso, talvolta lo si fa e raramente si mangia e si cucina.

Una di queste poche volte, che abbiamo già citato all'inizio, è quando l'affascinate idraulico **Jakob**





porta un brodo, in un tupperware degli anni '80 come quelli che vendeva mia zia, per curare il raffreddore della sessuologa **Jean**. Ma visto gli effetti che sortisce noi siamo quasi sicure che abbia cucinato un portentoso **brodo afrodisiaco** capace di far scattare la scintilla tra loro.

Provatelo!



Brodo Afrodisiaco

Ingredienti per 4 persone

Zucca 450 gr

Cipolla rossa 1

Pomodorini 6

Aglione 4 fese

Sedano 1 costa

Zenzero 4 cm

Finocchietto 5 rametti

Prezzemolo 3 rametti

Pepe in grani 4

Sale grosso q.b.

Lavate la buccia della zucca e tagliatela a tocchi piuttosto grossi.

Pelate lo zenzero e tagliate a fettine



Sbucciate la cipolla ed affettatela.

Lavate il sedano e tagliatelo in 3 parti.

Sbucciate l'aglio e schiacciatelo.

Sciacquate il prezzemolo e il finocchietto.

Radunate tutti gli ingredienti in una capiente pentola, coprite con l'acqua fredda, incoperchiate e portate a bollore.



Lasciate sobbollire per 3 minuti.
Allontanate dal calore e filtrare.

Servite tiepido.

Consigli

- Potete servirlo anche a temperatura ambiente
- Accompagnate da pane caserecce tostato