

Романтический ужин. Давно ли вы радовали любимых?

*«Свеча горела на столе,
Свеча горела».*

(Б.Пастернак, 1946)

Романтический ужин при свечах... Давно ли вы устраивали себе и любимой/му такой праздник любви? Дела, дела... Будни засосали. Но ведь именно такие маленькие подарки и запоминаются на годы. Решено, устраиваем День Нашей Любви. Он не в числе, он не приурочен к какому-то празднику, он НАШ, только НАШ!!! Лучше, если это будет для него (нее) сюрприз. Представьте, приходит ваша пассия с работы, вся уставшая, замученная... А запах роз и свечи на столе настроение поднимают до небес! Только не устраивайте такие подарки с целью загладить оплошность или помириться... Лучше совсем не обижать друг друга. И совсем неважно, сколько вам лет – 18 или 80. Романтический ужин – это таинство двоих!

Начинаем готовиться. Сначала этот ужин (а может, обед или завтрак) должен быть «увиден» вами в деталях. Торжество должно родиться в голове. Тогда и силы, и желание появятся. Где вы будете кормить свою единственную/ного? Веранда. Крыша дома. Гостиная. Только не кухня. Хотя... Мне подруга рассказывала, как ей делал предложение любимый. Она была потрясена красиво накрытым столом, одной розой в хрустале и зажженными свечами. Все действие проходило в шестиметровой кухне избранника. Но его горящие глаза, его тихая речь и вся романтическая обстановка растопила сердце подруги, и ... она приняла предложение.

Главное – настрой. Место выбрано. Сервируем стол. Где наша праздничная скатерть? Свечи нужно подобрать заранее в тон скатерти. Белые – торжественные, красные – говорят о любви. Выбирайте на свой вкус и вкус любимых. Можно взять высокие свечи – тогда вино или шампанское в бокалах заиграют красивыми бликами. А можно и плавающие – пустите их в воду, налитую в салатник. Только следите за тем, чтобы свечи горели все торжество. Можете продлить жизнь свечам, положив их на 2-3 часа в холодильник перед праздником.

Цветы. Тут можно положиться на предпочтения любимых и свои возможности. Как вы уже убедились, и одна роза может сделать чудо. А милый букетик весенних цветов подчеркнет вашу нежность. Даже самая неприступная ледышка или циничный прагматик растают при виде такого действия. Готовили же от всего сердца. Сюрприз должен получиться!

Напитки. Лучше, если это не будут крепкие напитки. Пусть это будет легкое вино или шампанское. Соответственно, и блюда нужно готовить под эти напитки.

Блюда и цветы на столе расставьте так, чтобы хорошо было видно друг друга.

Музыка. Классика или романтическая подборка вполне подойдет. Сейчас в любом магазине техники или музыки предложат на выбор сотни композиций. Продумайте все до мелочей.

Меню. Если это ужин, пусть он будет легким. Чаще всего, такие романтические застолья заканчиваются ночью любви. И пусть полный желудок не станет помехой красивому продолжению застолья. И еще. Главное – не утомиться до изнеможения при приготовлении разнообразных блюд, чтобы, сев за стол, размазаться по стулу и мирно заснуть. Все хорошо в меру.

К вину подайте красиво нарезанную тарелочку с 2-3 видами сыра и фруктами. Хороши цитрусовые – грейпфрут, апельсин, мандарины. Бананы дадут быстрое насыщение. А яблоки могут вызвать нежелательное брожение в желудке. Всем должно быть комфортно.

Приготовьте праздничную рыбу или курицу. Выбирайте блюдо так, чтобы его было удобно есть ножом и вилкой, не пачкая рук. Украсьте блюдо овощами или зеленью. Приготовьте легкий салатик. Овощной или грибной. Не перестарайтесь. Во всем должна быть мера. Это торжество ценно само по себе. Вложите в каждое блюдо свою любовь и оно обязательно станет энергетически сильным и очень вкусным.

До десерта очередь может и не дойти... Хотя в запасе и десерт должен быть готов. Будет ли это легкий фруктовый салатик, мороженое или торт, главное – все это поедать из рук любимого. Или слизывать с любимого тела. Весьма эротично.

Пусть все у вас обязательно получится. Удивляйте своих любимых!

*«На озаренный потолок
Ложились тени,
Скрещенья рук, скрещенья ног,
Судьбы скрещенья.*

*И падали два башмачка
Со стуком на пол.
И воск слезами с ночника
На платье капал».*
(Б. Пастернак.)

Автор - **Жанна Магиня**
[Источник](#)