## Gourmet

### Apetite sexual

# Alimentos que estimulam a libido

Alguns nutrientes auxiliam na produção dos hormônios sexuais e na nossa saúde

termo "apetite sexual" não é apenas uma força de expressão. Ele mostra a relação direta entre o que comemos e uma vida sexual saudável e, consequentemente, ao estímulo da libido. Alimentos ricos em vitamina E, zinco e selênio são os mais indicados.

Segundo a nutricionista da Dietbox, Júlia Canabarro, uma libido baixa pode estar relacionada à falta de algumas vitaminas encontradas em alimentos, como frutos do mar, gengibre, além de especiarias como o cravo e a canela.

"Ingerir nutrientes considerados 'afrodisíacos', como chocolate, ostra ou salmão, por exemplo, possuem nutrientes com propriedades estimulantes e que, por isso, aumentam a produção de hormônios sexuais e melhoram a libido. Porém, para o efeito deseiado é necessário adicionar esses itens regularmente na rotina alimentar, uma vez que a ação no organismo acontece a médio e longo prazo", destaca. Veja mais!

Amendoim: alimento energético de alto valor calórico com quantidade elevada de vitamina B3, que colabora para a vasodilatação sanguínea.

Pimenta: após a sua ingestão, provoca reações fisiológicas no corpo, como a elevação da frequência cardíaca e sanguínea.

Chocolate: aumenta os níveis de dopamina e serotonina no cérebro, além de oferecer uma quantidade variável de flavonoides que ajudam a relaxar os vasos sanguíneos e aumentam o fluxo de sangue.

Peixes: os considerados mais gordurosos, como o salmão, atum e sardinha, possuem grandes quantidades de ômega-3, ótimos para o coração, além de aumentar os níveis de dopamina no cérebro, sendo ricos em proteínas e vitamina B-6.

#### Frutos do mar:

estimulam a produção de testosterona e são ricos em iodo, essencial para a glândula tireoide além de concentrarem grande quantidade de ômega 3 e aminoácidos que melhoram a circulação e elevam os níveis de neurotransmissores no cérebro.

Ovos: fonte de vitaminas do complexo B, que podem ajudar no controle hormonal, e no combate ao estresse.

Gengibre: possui ação anticoagulante e vasodilatadora além de atuar como antioxidante e anti-inflamatório.



Cravo e canela: contém vitaminas e minerais que ajudam a manter o organismo fortalecido e combate as infecções causadas por alguns tipos de bactérias e fungos. A canela, por sua vez,

contribui para o aumento da circulação sanguínea e ajuda a prevenir a disfunção erétil. É rica em proteínas, ferro, cálcio, zinco, vitaminas B6 e C que beneficiam a saúde.

#### Na cozinha -Baita Bier



#### Cerveias e molhos

Cervejas com amargo alto não são boas para fazer redução de molho, o extrato reduz e o amargo se sobressai. Para molhos, a cerveja tem que ser com amargo neutro e médio baixo. O indicado é uma clara como pilsen ou escura como stout. A dica é do sócioproprietário da Baita Bier, Cristiano Feltes.





(51) 3069-1818

(51)99266.2808

martinsgastronomia

R. Olávo Bilac, 78 - Vila Nova, Novo Hamburgo

