

KESEŰ ÍZ

PIKROKRODIN

FAHÉJ  
CEYLONI VAGY SRÍ LANKAI  
(ZEYLANICUM)

RIZLING  
FEKETE- ÉS ZÖLDTEA





# SÁFRÁNY

## A FŰSZEREK KIRÁLYNŐJE

Elérkeztünk a sáfrány meleg és izgalmas illékony vegyületeihez, a hozzá illő alapanyagokhoz és borokhoz, amelyek tökéletes összhangot alkotnak az olyan az étellekkel, amelyeket a Földközi-tenger medencéjének fűszerkirálynője határoz meg.

A sáfrány a legdrágább a természetben megtalálható fűszerek közül. Körülbelül 200 ezer lila krókusz virága szükséges – melyek három vérvörös bibéjét kézzel szedik le – egyetlen kiló sáfrányhoz! Több mint 40 munkaóra (szüret, bibék eltávolítása és szárítás – füst és láng nélküli parázson pörkölés) egyetlen kilóért ... Igazán fenséges! Nem lehet elégszer hangsúlyozni!

A sáfrányt eredetileg a bronzkorban Görögországban kezdték háziasítani, amikor is a krétai asszonyok a korabeli divatnak megfelelően egyik, szabadon hagyott mellüket díszítették vele. Később karavánokkal került keletre, s eljutott egészen Kasmírig. Majd az araboknak köszönhetően jutott el nyugatra, egészen Spanyolországig.

Végül Franciaországban és Angliában a középkorban terjedt el, a keresztes háborúk idején. Manapság Kasmír és Irán a legnagyobb sáfránytermelők. Mindeközben a spanyol cégek – szinte mindegyikük székhelye Novelda megyében, Alicante körzetében található, és itt van a piac meghatározó szereplője, a *Verdú Cantó Saffron Spain* is – bonyolítják e csodálatos fűszer világkereskedelmének 90%-át.

„Kizárólag a merész gondolkodás vezethet fejlődéshez, nem pedig a tények gyűjtögetése.”

ALBERT EINSTEIN

### KLASSZIKUS SÁFRÁNY A TÁNYÉRUNKON

Iránban és Spanyolországban hagyományosan sáfránnyal ízesítik a rizsételeket, mint amilyen a piláf és a paella. A híres milánói rizottó is magán hordozza ezt az aromás jegyet. A marseille-i bouillabaisse, vagyis a provance-i halles a franciák sáfrányos étele, míg az indiaiak édességekhez használják, valamint bizonyos sós-fűszeres currykben.

### TÖBB MINT 150 ILLÉKONY VEGYÜLET

A sáfránynak meleg és átható, virágos, fűszeres illata van, valamelyest emlékeztet a száraz szénára, miközben az íze többé-kevésbé kesernyés és enyhén csípős.

Természetesen a sáfránynak is több fajtája létezik: a keleti sáfrányokat napon szárítják hatalmas lepedőkön, inkább fűszerezések, és kevésbé sárgák, míg az európai sáfrányokat meleg sütőben szárítják, és sokkal sárgábbak (a virágok és a száraz széna klasszikus illatát elegyítik).

A Sussexből származó sáfrány például kellemes és csábító ízű, a narancs, a virginiai szőke dohány és az indiai tea aromáját, valamint a nedves kartonpapírt juttatja eszünkbe.

Narancssárgás színét a karotinoidok lebomlásából származó molekuláknak köszönheti. Köztük található az alfa-krocin, egy diészter, amely szintén hozzájárul jellegzetes illatához, amiről a későbbiekben lesz szó.