

Safrankrookus ja kollane sai

Kulinaarias kasutatavat kollast värv- ja maitseainet safranit saadakse safrankrookuse oranžpunastest peentest emakakaeltest. Safrankrookus kasvab ka meie kliimas.

Safrankrookust (*Crocus sativus*) kasvatatakse Lõuna-Euroopas ja Lõuna-Aasias, kuid seda võib vabalt teha ka meie kliimas, sest tegemist on suhteliselt külmakindla liigiga. Kuna safrankrookus õitseb sügisel, tuleb sibulad istutada mulda varakevadel – 6–8 cm sügavusele ja 10–12 cm vahega.

Paremini tuleb safrankrookuse õiteilu esile siis, kui neid istutada rühmiti kiviktaimlasse, püsillipeenra eesäärde või rosaariumisse. Lehterja õie putkeosa on nii pikk, et õie sigimik ulatub õitsemise ajal maa alla. Alles viljumisel tõuseb see üles.

Kreekast kõikjale

Safrankrookus eelistab kergelt liivasegust mulda. Raske lõimisega muldas ja pinnavee kogunemise korral mulgad hävivad. Talvel vajavad nad kerge lehekate. Safrankrookuse õis on 12–15 cm pikk ja 7 cm läbimõõduga.

SAFRAN

Safran ravib impotentsust

Rahvameditsiinis on täheldatud safrani seedeelundkonda stimuleerivat ja organismist liigset vett väljutavat toimet. Teda on kasutatud ka impotentsuse vastase ravimina.

Potentsi tõstev tee

■ 2 tl safranile valada peale 1,5 kl keeva vett ja lasta tõmmisel tihedalt suletud nõus tund aega tõmmata. Võtta sisse 1–2 sl korraga 3–4 korda päevas.



Õied on korjatud ja ootavad puhastamist.

80 krookuseliigi seas on safrankrookus üks väheseid, kes on leidnud kasutamist nii kulinaarias kui meditsiinis. Tema oranžpunastest peentest emakakaeltest saadakse kollast värv- ja maitseainet safranit, mida kasutatakse kokanduses.

Ajalooost on teada, et esimesed safraniistandused rajasid sumerid Mesopotaamias peaaegu 5000 aastat tagasi. Safrankrookuse kunagine kodumaa on Kreeka ja Egeuse mere saared, kus leidub talle looduslikult lähimaid sugulasliike. Safrankrookust tuntakse tänapäeval vaid kultuurtaimena.

Esmalt võtsid Kreekast safrani mungisibulaid kaasa roomlased, 10. sajandil levis ta Hispaaniasse. 11. sajandil jõudis safran oma võidukäigul Indiasse ja Hiinasse ning Euroopas Saksamaale ja Prantsusmaale. 14. sajandil jätkus tema teekond kuulsas safraniorus Inglismaal.

Kallis käsitsitöö

Nõnda kui kunagi, nii ka praegu on safrankrookuse saagikoristus käsitsitöö, mis määrabki safrani kõrge hinna maailmaturul. Töölised tõusevad enne päikesetõusu ja korjavad õied suurtesse korvidesse, et hiljem varjualustes eraldada õitest emakasuudmed. Safrankrookus õitseb istandikus paar nädalat, ühe õie eluiga on kõigest paar päeva.



Safrankrookuste puhastamine – õitest eraldatakse emakasuudmed.

Kogutud emakasuudmed kuivatatakse kiiresti 12–15 minuti jooksul 45–50 °C juures selleks spetsiaalselt ehitatud kuivatites.

1 kg Hispaania safranit maksab 16 000 krooni ning sisaldab 460 000 emakasuuet (saagiks kasutatakse emakakaela 2,5 cm pikkust ülaosa). Ühelt hektarilt õnnestub tavaliselt koguda 4–5 kg safranit.

Valmis safran kujutab endast veidi õlist massi, mis koosneb omavahel põimunud tumepruunikaspunastest ja helekollastest habrastest niidikestest. Mida vähem on massis helekollaseid niidikesi (tolmukaid), seda kvaliteetsemaks safranit loetakse ning seda kallim ta on. Tugeva värvi annab pigment krotsiin, mille 100 000-kordselt lahjendatud vesilahus on veel kuld kollane.

Safrani saamiseks viljeldakse ka teisi krookuseliike.

Safranit on tema kalliduse tõttu palju võltsitud ehk kasutatud asendustai-

REPRO