

Шафран – «красное золото» Ирана

Малаифард Навид (Иран)

Научный руководитель – ст. преподаватель И.В. Сухова

ХНУ имени В.Н. Каразина

Я родился в Иране в городе Тебризе, который находится в провинции Восточный Азербайджан. В моем родном городе много интересных мест, а также самый большой в мире крытый рынок. Но я не буду говорить о достопримечательностях моего любимого Тебриза, а расскажу о специи, которая имеет самую высокую стоимость в мире, и 90% которой производится в Иране. Это шафран. Иран экспортирует его в 46 стран. По данным национального совета по шафрану, Иран продает этот продукт по 1500 – 2000 долларов за килограмм, в Европе и США розничная цена возрастает в несколько раз, в зависимости от качества. Шафран - это единственная пряность, цена на которую не снизилась со времен средневековья, когда фунт шафрана, согласно легендам, можно было обменять на арабского скакуна, а за подделку в VII веке сгореть на костре или лишиться рук.

Повара говорят: «Если увидишь шафран по низкой цене – знай, что это подделка». Чаще всего за шафран выдают куркуму. Шафран не зря самая дорогая пряность в мире и стоит дороже золота. Дело в том, что сбор шафрана сегодня, как и 4000 лет назад, - это очень кропотливый труд.

Специя представляет собой клубок багрово-красных переплетенных рылец пурпурного растения под названием шафран посевной (*Crocus sativus*). Эти цветы растут около 2-3 недель с октября по ноябрь, при этом срок цветения каждого составляет не более 5 дней.

Растения необходимо собирать в первый день раскрытия бутонов и только вручную, чтобы не повредить необходимые части цветка. Делают это до восхода солнца, пока оно не сожгло рыльца шафрана. Один цветок содержит только три рыльца, поэтому чтобы получить хотя бы килограмм специи, необходимо собрать около 200 тысяч цветков, которые произрастают на

площади приблизительно равной по размеру двум футбольным площадкам. Так что не удивительно, что в мире производят всего 300 тонн шафрана.

После сбора растений рыльца отделяют от цветка и высушивают. Качество специи зависит от скорости сбора и сушки. Опытным сборщикам удастся с одного поля собрать более восьми килограммов готовой специи.

Шафран также выращивают в Индии, Испании, Италии, Турции, Марокко, Греции, Израиле и даже в Великобритании. В Иране основные поля находятся в Кермане, Фарсе, Южном Хорасане и Хорасане-Резави, поэтому настоящая столица шафрана – это Хорасан, место, где похоронены великий Омар Хайям и легендарный Фирдоуси.

О шафране ходит множество легенд:

- Древние греки считали, что крокус (шафран) получил своё название в память о друге Гермеса по имени Крокус, который был убит по ошибке своего товарища. Три капельки крови погибшего попали в раскрытый цветок и превратились в рыльца.
- В 15 веке считалось, что с помощью шафрана можно привлечь небесные силы в сложных жизненных ситуациях.
- В Нюрнберге с середины 14 века постоянно назначался эксперт, следивший за чистотой и подлинностью ввозимого растения.
- В Англии известен человек, проживший 150 лет, питающийся только хлебом, маслом и шафраном.
- В народных поверьях растение применяют для достижения гармонии с самим собой, в борьбе со страхом, гневом, завистью и ненавистью. Чай с шафраном откроет способности к ясновидению, а щепотка шафрана, посыпанная весной на огонь, любовь сделает верной и долговечной.

В Древней Персии шафраном вместе с золотом, цветами и сладостями осыпали дороги во время парадных шествий и на свадебных церемониях. Им

писали молитвы и приказы правителей, делали иллюстрации в книгах и дарили наравне с золотом.

Во времена правления династии Ахеменидов (VIII-IV вв. до н.э.) шафран называли «куркум» или «каркам», замешивали с кардамоном, корицей и добавляли к лекарственным средствам, чтобы усилить их свойства. Во дворце шахиншаха с использованием шафрана пекли хлеб, красили шахскую одежду и обувь, а также изготавливали эфирные масла для омоложения правителей.

Во времена Парфянского царства шафран начали вывозить в Китай, Грецию, Рим и Индию.

Упоминания о специи встречаются в «Шахнаме» Фирдоуси.

В эпоху Каджаров (1795-1925) шафран продолжал оставаться лучшим подарком во время церемоний и популярной специей на кухне.

Интересно, что первый музей шафрана в Иране был создан в 2011 году в одной из древнейших деревень в провинции Хорасан-Резави. Здесь посетители могут познакомиться с различными видами пряностей, а экскурсоводы в подробностях расскажут о тонкостях производства и древнейших технологиях сбора и обработки шафрана.

Как видите, люди используют шафран многие века. Исследователи говорят, что каждая красная ниточка шафрана, как маленькая капсула, охватывает весь комплекс химических веществ, которые делают его бесценным для фармакологии. Были обнаружены эффективные результаты при лечении 90 заболеваний!

Приведём некоторые примеры:

- Специя придает силы организму, улучшает чувствительность и повышает настроение.
- Шафран обладает противовоспалительными свойствами, останавливает наружное кровотечение, помогает при опухолях и отите.
- Учёные Каирского подтвердили своими исследованиями мощные противораковые свойства шафрана. Даже в тяжёлых стадиях

лечения применение лечебной пряности, содержащей антимуtagenные компоненты, предотвращающие мутацию генов, оказывает противоопухолевое действие, не допускающее распространение раковых клеток.

- Раствор шафрана устраняет головные боли, избавляет от бессонницы и помогает предотвратить слепоту. Ученые давали участникам эксперимента таблетки, в состав которых входил шафран. Во время приема лекарства зрение улучшалось, но после завершения курса зрение возвращалось на прежний уровень. Получается, шафран срабатывал, как естественные очки.

- Шафран стимулирует работу сердца. Улучшает работу дыхательных органов, желудка и печени. Он полезен для суставов и уменьшает вероятность возникновения подагры.

- Шафран работает и как мочегонное средство, а при использовании его с медом облегчает выход камней из почек.

- Шафран - сильное противопаразитное средство, обновляет кровь и очищает организм.

- Аромат шафрана улучшает работу органов дыхания, полезен при бронхите.

Перечислить все болезни, в лечении которых участвует удивительная пряность – невозможно. Результаты лечения многочисленных заболеваний человека с применением шафрана описаны учёными-теоретиками и практиками, подтверждены клиническими исследованиями и отзывами выздоровевших больных. Но всегда есть противопоказания и следует иметь в виду, что передозировка шафраном может вызвать сильные головные боли, спровоцировать преждевременные роды. Прежде чем лечиться шафраном, проконсультируйтесь с врачом!

Шафран используется и в косметологии. Он улучшает структуру кожи, питает её и омолаживает. Многие кремы, бальзамы, питательные маски,

ароматные гели и шампуни выпускаются с добавлением шафрана. Конечно, такая косметика стоит дорого.

Бывает так, что недобросовестные производители смешивают шафран с другими веществами. Например, с волокнами свеклы, граната, красного шелка, и даже резаной бумагой. Для увеличения массы добавляют желтые тычинки шафрана, которые не обладают ни вкусом, ни запахом, ни полезными свойствами. Иногда смешивают специю с другими, более дешевыми.

Чтобы купить настоящий шафран необходимо соблюдать следующие правила:

1. Не смотрите на низкую цену. Шафрана слишком мало в мире, чтобы продавать 10 грамм за 5 центов. Стоимость одного грамма настоящего шафрана обойдется примерно в 6 долларов.

2. Не покупайте шафран в молотом виде: так его легче всего заменить на куркуму.

3. Обратите внимание на внешний вид: специя представляет собой спутанные рыльца длиной 3-5 см бордового цвета с немного заостренным светло-оранжевым основанием. Они не могут быть одинаковыми по всей длине и иметь однородный цвет.

4. Понюхайте шафран. Настоящая специя обладает стойким специфическим запахом, подделка обычно никак не пахнет.

В кулинарии шафран ценится за потрясающий вкус, ни на что не похожий аромат и за способность придавать блюду благородный золотистый цвет. Однако не стоит напрямую добавлять шафран в блюдо. Шафран традиционно используется при приготовлении плова, мясных и рыбных блюд, великолепно сочетается с овощами. Также шафран применяются при приготовлении выпечки, безалкогольных напитков, ликёров. Если в блюдо добавляется шафран, то от других приправ лучше отказаться. Шафран способствует раскрытию вкуса блюда.

Человечество веками использует шафран в медицине, фармакологии, косметологии, кулинарии, и так и не может найти этой пряности более дешёвый аналог, поэтому недаром шафран называют “красным золотом” – и стоит оно дороже настоящего!

Світ української культури

Медурі Аліа (Марокко)

Науковий керівник – доцент Т.Г. Копиткова

ХНАДУ

Культурою називають матеріальні і духовні цінності людства в цілому або народу зокрема, які були накопичені протягом історії. Культурні досягнення передаються з покоління в покоління.

До досягнень матеріальної культури належать предмети – результати людської діяльності (наприклад, будівлі, обладнання, машини, одяг, посуд, знаряддя праці і т. п.).

Духовна культура – це моральні норми, виховні принципи, які створювалися народом протягом століть. Ці неписані правила були настільки ж непорушні, як і одвічна віра українців в Бога, добро, красу.

Так звані соціальні норми або правила регулюють поведінку людини в суспільстві. Наприклад, у відповідь на вітання слід привітатися. А коли бажають здоров'я – подякувати.

Слід звернути увагу на те, що духовна і матеріальна культури завжди тісно пов'язані. Наприклад, релігія в житті людини відповідає за гармонію в його духовному світі, але величні будівлі храмів і церков, зведені з урахуванням духовних потреб, – це вже надбання матеріальної культури.

Сьогодні в численних музеях можна побачити різні твори стародавнього мистецтва, що свідчать про високий культурний рівень наших предків.

Отже, українська культура є сукупністю матеріальних та духовних цінностей, що створив український народ протягом свого існування.

Для української культури базою є народна культура, на основі якої