



КРАСЯЩАЯ ПРЯНОСТЬ

Только пригреет солнышко, как прямо из-под снега выглядывают цветы на коротком стебле, по форме и величине похожие то ли на маленький тюльпанчик, то ли на лилию. Расцветка у них бывает самая разная, но чаще всего бледно-фиолетовая. Стоячие и очень узкие темно-зеленые листья, растущие прямо из корня, появляются после цветения. Вы, конечно, догадались, что это крокус.

А знаете ли, что у этого первоцвета есть брат — крокус посевной, из него, к вящему удивлению любителей цветов, получают самую дорогую пряность — шафран. Чтобы получить всего 1 кг этой специи, нужно переработать от 100 до 200 тысяч цветов. Из них выщипывают или выстригают по три ярко-оранжевых воронковидных рыльца с частью столбика и быстро высушивают в затененном месте. Работа трудоемкая, потому и цена шафрана очень высока. Недавно говорится: «Дорог, как шафран». В средние века подделка этой пряности жестоко каралась — виновного сжигали на костре или погребали заживо.

Шафран пользовался успехом еще в Древнем Египте. Но первоначально его использовали как краситель. Двух рылец цветка достаточно, чтобы 3 литра воды приобрели красивый желто-оранжевый с коричневым отливом шафрановый цвет и приятный аромат.

Вавилонские и персидские правители носили окрашенную шафраном обувь, а дамы античной эпохи — платя. Из него приготавливали благовонную воду (ею опрыскивали комнаты дворцов, залы, одежды) и паху-

чую мазь. Но уже во многих средневековых кулинарных рецептах, которыми пользовались богатые семьи, предписывалось готовить различные блюда с добавкой этой пряности, а английский король Генрих VIII так ее любил, что даже запретил придворным дамам использовать шафран для подкрашивания волос.

Шафран — не только краситель и специя, без которой не приготовить ни настоящего кулича, ни ухи по-марсельски, но и лекарство, обладающее антисептическими свойствами. Хозяйки стран Востока хорошо знают и консервирующие свойства шафрана: сдабривая им те или иные блюда, уверены, что они сохранятся на несколько дней дольше, чем без него.

Рыльца шафрана издавна использовались при простудах, болезнях сердца, как успокаивающее средство. Там же, на Востоке, шафран считают хорошим лекарством при мочекаменной болезни, для чего готовят водные настои: 2 чайные ложки высушенных рылец заливают одним стаканом кипящей воды, настаивают и в охлажденном виде принимают по 1 столовой ложке 3—4 раза в день.

В нашей стране шафран посевной (по-гречески «крокус») встречается лишь на крайнем юге. Но не забудьте, что он у нас цветет осенью (напротив, в Египте его сеют в ноябре, а собирают в марте), тогда же, когда зацветает и напоминающее его сильно ядовитое растение — безвременник осенний. Так что будьте осторожны, не перепутайте!

И. Стеркин