



Прекрасный юноша Крокус был влюблен в нимфу. Нимфа отвечала ему взаимностью. Античным богам было скучно наблюдать за этой идиллией: они превратили нимфу в куст, а Крокуса - в одноименный цветок.

В других источниках сказано, что на самом деле юношу звали Крок и нимфы его не волновали: он соревновался с Гермесом в метании диска. Олимпийский бог нечаянно угодил диском в Крока. Рана оказалась смертельной. Там, где пролилась кровь Крока, родился цветок.

Как бы то ни было, сейчас на нашей планете проживает несколько десятков разновидностей крокуса. В том числе крокус посевной. Это дивной красоты цветок с бледно-фиолетовыми, желтыми или белыми лепестками. Пахнет как фиалка, а из его сердцевины торчат оранжевые рыльца, из которых добывают самую дорогую в мире специю - шафран.

Из 100 000 цветков получают около килограмма шафрана. Рыльца нужно успеть выщипать за три дня, пока крокус цветет, и быстро высушить. Это сродни ювелирной работе: поэтому шафран еще известен как "красное золото", и были времена, когда его ценили больше благородного металла.

Шафран обладает горьковато-пряным вкусом. Его сыплют в рыбу и мясо, супы и десерты. Им золотят рис и тесто для выпечки. Его имя происходит от арабского слова "за-фаран", что значит "быть желтым". Шафрановую одежду носили боги, если верить легендам разных народностей, и особы, к ним приближенные, - самые знатные и богатые, если верить историкам.

Шафраном лечили и до сих пор лечат около сотни различных хворей. Он тонизирует, омолаживает, очищает. Вполне естественно, что "красное золото" подделывали. В Иране за такие опыты отрубали руки, а в Германии сжигали на костре или закапывали в землю заживо. Сегодня килограмм самого дешевого - иранского - шафрана стоит около

460\$. Греческий уходит по цене 780\$. Цена испанского приближается к 1000\$.

Лучший шафран не желтый, а темно-красный или красно-коричневый. Именно такой произрастает в местечке Мунд в южной Швейцарии - единственной деревушке в Центральной Европе, где культивируют эту пряность.

С 15 тысяч квадратных метров, засеянных крокусами, собирают около 3 килограмм "золота". Из них полкило в эксклюзивном порядке уходит господину Даниэлю Буманну. Что замечательно, господин Даниэль Буманн - шеф-повар знаменитого швейцарского ресторана Chesa Pirani, обладатель 2 звезд Michelin и 18 баллов Gault Millau. И что еще более замечательно, он приехал с гастролями в Москву, в ресторан "Балчуг". До 31 октября он представляет там свое "шафран-меню". Всевозможные вариации с шафраном, которые вы хотели попробовать, но не знали, где это сделать, - дуэт из лосося с огурцом и крепом с шафраном, супчик из кокоса и птицы с баклажанами и шафраном, филе морского языка с цуккини и соусом из лимона и шафрана, филе телятины с соусом из перца и шафрана, крем из сыра маскарпоне с шафраном с яблоками и мороженым с миндальным печеньем.