

## Šafran

Crocus sativus  
cvijet crvenog zlata

Šafran je lukovičasta trajnica iz porodice perunika. Tučak šafrana od davnina je poznat kao jedinstven začim, bojilo i lijek. Spominjali su ga u Bibliji, veličan još u Mezopotamiji prije 5000 godina. U kulinarstvu se šafran koristi od 10. stoljeća prije Krista. Bio je omiljeni začim Feničana. Upotrebljavali su ga još stari Grci i Rimljani za parfimiranje kupki.

### • Svojstva šafrana

Njegova jedinstvena aroma i boja određuje karakterističan okus tradicionalne španjolske palle iz Valencije, francuske riblje juhe, indijskih slatkih umaka...

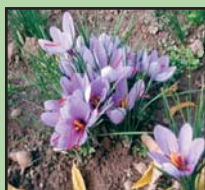
Po osjetilnim kvalitetama šafran je intenzivno mirisan, blago gorkastog okusa.

### • Prevedeno

Sa perzijskog šafran znači "biti žut", prema karakterističnoj žutoj boji koju otpušta.

### • Kralj začina

Za jedan kilogram „crvenog zlata“ potrebno je i do 400.000 cvjetova. Šafran je poznat kao najskuplji začim na svijetu, pa ga često šefovi kuhinja čuvaju pod ključem.



## Kako do nas?



Provedbu ovog projekta pomaže Zavod za povrćarstvo Agronomskog fakulteta u Zagrebu.

### OPG „ZEJBEK“

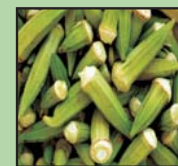
U sastavu PGZ „MIR“  
Krnjak 48, 47242 Krnjak

Tel./Fax: 047/727-157

E-mail: pero.perija@ka.t-com.hr

# OPG Zejbek

*Centar za  
proizvodnju:*



~ *Bamije*



~ *Rabarbare*



~ *Šafrana*

## Bamija

Hibiscus esculentus;  
Abelmoshus esculentus

Bamija je jednogodišnja, grmolika biljka iz božjeg vrta. Počela se uzgajati u dolini rijeke Nil stoljećima prije Krista. U većem dijelu Evrope, pa i kod nas, malo je poznata.

### • Svojstva bamije

Mlada bamija koristi se na razne načine, kuhana ili pirjana sa raznim vrstama povrća i mesa. Bamijina sluz povezuje sastojke u jelima i daje odličan, specifičan okus. U plodovima bamije zastupljeni su važniji minerali i vitamini. Koristi se svježa, smrznuta, marinirana, sušena i mljevena. Zastupljena je u prehrambenoj, kozmetičkoj, farmaceutskoj industriji, kao i u narodnoj medicini.

### • Kleopatra

Znala je za utjecaj bamije na glatkoću i zategnutost kože.

### • Begovi

Zbog pripisanih afrodizijskih svojstava, bamija je bila omiljeno jelo begova (Begova čorba, Bajramska bamija i drugo).

### • Blagotvornost bamije

Regulira razinu šećera u krvi, pomaže rad jetre, korisna je u liječenju astme i za redukcijske dijetete.

### • Kao kava

Sušeno sjeme bamije može se koristiti kao dodatak ili kao potpuni nadomjestak za kavu.

### • Eksperimentalno u 2009. godini

**Dekoratívna crvena bamija**, koja ne mijenja boju ni nakon termičke obrade (kuhanje, pirjanje, pečenje i dr.), prvi put je zasijana na našim poljima!



**JEDINSTVENO!  
PREKO DVADESET VRSTA IZ CIJELOG  
SVIJETA SADA NA JEDNOM MJESTU!**

## Rabarbara

Rheum rhabarbarum

Rabarbara je trajno gomoljasto povrće od kojeg se upotrebljavaju isključivo lisne peteljke. Uzgajala se u Kini još prije 3000 godina. U Evropu ju je donio Marko Polo oko 1600. godine.

### • Svojstva rabarbare

Rabarbara ima puno C vitamina i niskokalorična je biljka. Koristi za reduciranje kolesterola, bolju probavu, protiv zatvora, protiv želučanog katarra i za čišćenje krvi. Peteljke listova imaju puno voćnih kiselina, prije svega jabučnu i limunsku. Upotrebljavaju se za pravljenje poznate „štrudle od rabarbare“, džema, kompota, soka, mošta i drugo. Zbog svojih osobina i tradicija u proizvodnji i potrošnji, smatra se specijalitetom.

### • Zanimljivost

U Evropi najveći potrošač je Velika Britanija, gdje se u pokrajini Yorkshire, već više od 10 godina odražava „Festival rabarbare“.

