

Одгледување на шафран

Шафранот (*Crocus sativus*) е медитеранско растение. Сака жешки и сушни лета, но преживува и ладни зими. Толерира мраз и краткотраен снежен покривач. Шафранот добро реагира на обилни пролетни дождови и сушни лета. Наводнувањето непосредно пред цветањето го зголемува приносот на цветовите. Врнежите и ладното време, за време на цветањето доведуваат до болести и го намалуваат приносот.



Тој е скапо зачинско растение, така што одгледувањето може да биде погоден начин и да се заработаат пари. Шафранот е најскап зачин на светот. Минималната цена на шафранот изнесува 700 долари за 1 кг, а максималната може да достигне и до 1100 долари за 1 кг. Тоа што го прави скап, е работата која се вложува во бербата, краткорочноста на расположливото време да се изврши бербата, одбирање на вистинскиот момент за берба и големата количина на цветови за да се добие 1 кг шафран (150 000 – 200 000 цветоци за 1 кг шафран на површина од 0,1 ха). Тоа што се продава од растението е сушен толчник, или правот добиен од прашникот. Секој цвет има толчник и три прашници. Потребни се околу 150 цветови за 1 грам.



За одгледување потребно да се избере идеална површина за одгледување на шафранот. Потребно е целодневно многу сонце и многу малку сенка. Луковиците се садат во лето помеѓу јули и август. Традиционално шафранот се сади во леи заради добра дренажа. На овај начин се постигнува контрола над условите за развој на коренот и осугурува витален период на мирување. Во современата Европска комерцијална пракса, шафранот се сади во џепови во земјиштето кои се наклонети кон сонцето. Основа е, луковиците да се посадат на сончево место и на добро дренирана површина. Почвата треба да биде плодна, добро дренирана и да е промешана со песок, со висока содржина на органски материи. Порано, се користело арско ѓубре пред садење, околу 20-30 тони по хектар. Денес, се применува прихранување со калиум на крајот на летото, заради поуспешно цветање.

Садењето се врши со копање на дупките во кој се садат луковиците во размер од 5-15 см, со длабочина 7-10 см. Препорака е да се преферираат поголеми растојанија од 15 см и длабочина до 15 см. Доколку растојанието на садење е 15 см помеѓу луковиците и 30 см помеѓу редовите, тогаш на 1 декар т.е. на 1.000 м², (100x10), ќе се

добијат 33 редови, а во еден ред ќе се посадат 667 луковици, (667 луковици x 33 реда) односно 22.011 луковици на 1 декар, или 220.110 луковици на 1 ха.

Длабочината и растојанието на садење влијаат на квалитетот на зачинот. Колку луковиците се посадат подлабоко, квалитетот на зачинот е подобар, но цветовите ќе бидат помали, нивниот број се намалува и се добиваат помалку луковици за размножување.

Луковиците се садат со врвот нагоре. Се наводнуваат веднаш по садењето. Понатаму наводнување не е потребно се додека не излезат лисјата. Вака исушено, а за време на летните денови и „печено“, земјиштето е од витално значење, бидејќи обезбедува период на мирување за да се иницира цветањето кое почнува наесен. После летното мирување, во раната есен почнуваат да се појавуваат танки лисја и пупки. Од тој момент кога ќе се појават лисјата, потребно е редовно наводнување, бидејќи почвата не смее да биде сува, но не и да лежи водата. Редовно наводнување се врши следното лето, кога луковиците се пресадуваат и потоа повторно се прекинува со наводнувањето до повторното појавување на лисјата. Течно ѓубриво се додава наесен, еднаш годишно и тоа е се што е потребно.



Цветањето е во средината на есента. Бербата мора да се изврши брзо. По цветањето во зората, цветот брзо се суши како поминува денот. Жетвениот период трае две до три недели.

Се препорачува обележување на местата каде се посадени луковиците. На овај начин се избегнува случајно вадење на луковиците, бидејќи после 8-12 недели кога цветовите отпаднат, не постои никаков друг траг што ќе означи каде се наоѓаат луковиците.

Се препорачува берење на цветовите одма после цветање и нивно користење или ставање во херметички затворен контејнер.

Глодарите можат да бидат проблем во производството на шафран, така што се препорачува луковиците да се накиснат во течен парафин, а како најдобар метод се предлага заштита со фино плетени мрежи под земјата. Освен глодарите, проблем можат да бидат и гниење на луковиците.

Шафранот има интензивен ароматичен вкус, пикантен, горчлив, земјен, долго се задржува, цветан, малку лут и сличен на медот, медицински. Шафранот дури по неколку месеци складирање го развива цел свој спектар на арома. Најважна компонента на етеричното масло е сафранал.

Во домаќинството шафранот вообичаено се користи во рибините и јадењата со ориз, во некои национални кујни. Освен тие традиционални јадења, шафранот се користи во месните супи, компири, пилешко месо или јадењата со пиперки.

Шафранот е најдобар кога се додава во мали количини. Дава убава жолта боја и единствен вкус.

Има два начини како се користи, со потопување во врела вода и со пржење. Влакната на шафранот треба да се препржат за да од нив се извлече цела влажност.

Квалитетот шафранот може да го задржи 3 години од денот на пакување. Големи количини на шафран (повеќе грамови) се отровни.

Шафранот се продава во десетти делови од грамот. Едно пакување на шафран обично содржи 0.1 грам шафран.

Мирјана Милинг