

Bizim Safranımız

Abidin **Tatlı**
Araştırmacı Yazar
Tadımcı, Tadımcı Eğitmeni

Safranın En Güzel Çeşitleri *by abidin tatlı.*

Safran satın alırken birçok farklı safran çeşidi olduğunu fark etmiş olabilirsiniz.

Sadece bir tane safran çiçeği varken piyasada neden farklı safran çeşitleri olduğunu merak edebilirsiniz. Cevap basit; bu farklı safran türleri, aynı safran çiçeğinin ve ipliğinin farklı kalite seviyelerini temsil eder. Diğer faktörlerin yanı sıra çiçek toplama ve filamentleri ayırma süreci ve ayrıca ipliklerin uzunluğu safranın kalitesini ve türünü etkiler.

Burada Olivasa Gıda olarak en kaliteli safran türlerini **By abidin tatlı** olarak sunuyoruz.

Dünya çapında bilinen safran türlerinin en sık kullanılan sınıflandırmasını aşağıda görebilirsiniz

1. Süper Negin Safran *by abidin tatlı.*

Dünyanın en kaliteli safran türü olan Süper Negin Safran, tümüyle kırmızı safranın birinci sınıf ürünüdür.

Negin Safran'dan çok farklı olmasa da Süper Negin safranının biraz daha büyük ipliği var.

Üstelik diğer A sınıfı safran türlerine göre Süper Negin Safran daha fazla renklendirme gücüne sahiptir; ancak bu ekstra renklendirme gücü tüm tüketicilerin fark edebileceği kadar değildir.



2. Negin Safran *by abidin tatlı.*

Negin Safran aynı zamanda 1. derece safrandan üretilen ve stigmanın sadece kırmızı kısımlarını içeren en kaliteli safran türlerinden biridir.

Negin ve Süper Negin safranında, aynı çiçeğin üç ipliği tek parça halinde bağlanır.

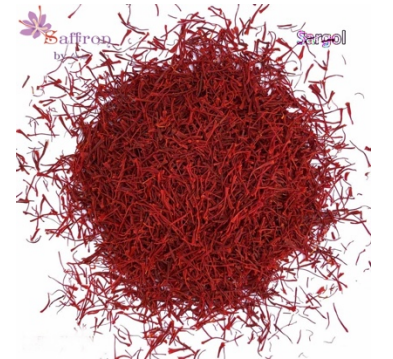
Yani safran satın alacağınız zaman, Negin ve Süper Negin Safran çeşitleri aynı ağırlıkta pakette daha fazla yer kapladığını unutmayın.

3. Sargol Safran *by abidin tatlı.*

Bir başka birinci derece safran olan Sargol Safran, stigmanın yalnızca kırmızı kısımlarını içerir, ancak izler Negin ve Süper Negin Safran'dan daha kısadır.

Sargol'da bir çiçeğin üç damgası da üslupla bağlantılı değildir.

Sargol safranına Tamamen **Kırmızı Safran** denir çünkü sadece safran damgasının kırmızı kısımlarına sahiptir. Bu tür safran, İspanya pazarında **Coupe** olarak da adlandırılır.





4. Puşhal Safran

by *abidin tattli.*

Sargol gibi, Puşhal Safran da safran damgasının kırmızı kısımlarına sahiptir.

Aradaki fark, Puşhal konularının da biraz sarı stil içermesidir.

Yani renklendirme gücü Süper Negin, Negin ve Sargol safranından daha düşüktür.

Puşhal safranın sarı stilleri varken, bu sarı stillerin kırmızı stigmaldan daha büyük olmaması gerektiğini unutmayın; aksi takdirde safran, Bunch (demet) olarak adlandırılır.

5. Stil = Konj (Konge) Safran

by *abidin tattli.*

Kong sınıfı safranlar sadece sarı-beyaz stillerden oluşur ve çok az aroma ve renk potansiyeline sahiptir.

Kırmızı renkli stigmadan ayrılan safran ipliklerin sarı veya beyaz kısımlarıdır. Aslında safranın bu kısmı saf safran olarak tanımlanamaz. Boya içermez, yemeklere zengin bir altın rengi veren crocin mevcuttur. Genellikle tıbbi kullanımlar için oldukça fazla uygulanır.

Bakıldığında safran değil gibi görünmesi sizi aldatmasın. Rengi düşük doğal safran grubudur.



Bunche



6. Demet (Bunche) Safran

by *abidin tattli.*

Demet Safran nispeten düşük mukavemetli bir derecedir (ISO okuması 70 ila 75 arasındadır) ve küçük bir pakette sunulan kırmızı stigmata ve büyük miktarda sarı stilden oluşur.

Bu tür safran hem stil hem de kırmızı renkli stigmadan oluşur. Kırmızı parçanın kırmızı kısımda %70 ila %75 olduğu ve stilin yaklaşık %25 ve %30 olduğu da denir.

İran Standardına göre filaman %4 olarak adlandırılıyor.

7. İri Safran Tozu

by *abidin tattli.*

Sargol Safran ipliklerinden üretilen bir diğer safran çeşidi ise **Kaba Safran Tozu**dur.

Yani Sargol Safran ile aynı zengin renk ve aromaya sahiptir. Bununla birlikte, sizin için kolay ve anında kullanım önemliyse, Kaba Safran Tozu satın alın.

Kaba Safran Tozu özellikle yiyecek ve içeceklerinde safran filamentlerini görmek isteyenler için uygundur.





8. İnce Safran Tozu by abidin tatt.

Sargol Safran'dan **İnce Safran Tozu** üretiyoruz. Bu nedenle, diğer safran türleri gibi, ince safran tozu da renk ve aroma açısından zengindir.

Bir safran ipliğini yeterince iyi öğüttüğünüzde, kırmızı stigma tabağınızda kolayca çözülen turuncu bir toza dönüşür. Bu nedenle, safran tozu satın alırken, tozun turuncu rengi doğaldır.

Bütün yemeklerde zevkle kullanabilirsiniz.

9. Safran Yağı by abidin tatt.

Doğanın altını safran yağı, bitkisel yağların bir bileşenidir. Safranda bulunan uçucu yağa kendine özgü kokusunu veren, "safranal" adı verilen bir aldehittir.

Safranal, /3-siklositralin oksitlenme ürünüdür.

Uçucu yağda, bundan başka, bazı terpenler ve çok az miktarda ökaliptol da vardır.

Rahatlatıcı özelliği mevcuttur. Sadece ılık suyla birkaç damla safran yağı için ve bunu her gün aç karnına yapın ki hastalıklar sizden çok uzaklara gitsin.



10. Safran Çayı by abidin tatt.

Safran çayı oldukça faydalı bazı hastalıkların tedavisinde kullanılan bir çaydır.

Safran çayı hazırlanışı diğer bitki çayları gibidir. Kaynatarak değil, demleme yöntemiyle yapılır.

6-7 adet safran bitkisine gereksinim vardır.

Önce kullanılacak su kaynatılır. Kaynama bitince birkaç dakika dinlendirilir.

Safran ipleri konmuş olan bardağın üzerine dökülür.

Beş dakika kadar demlenmeye bırakılır.

Su amber rengini aldıktan sonra süzülerek içilir.



All red Saffron
(Sargol)



Premium All red
Saffron (Negin)



Pushal Saffron



White Saffron
(Konj)



Bunch Saffron
(Daste)