



Шафран – это многолетнее травянистое луковичное растение, относящееся к семейству ирисовых (Iridaceae). Род крокусов, куда, в том числе входит шафран, насчитывает более 80 видов растений. В отличие от множества других видов крокуса, цветущих весной, шафран цветет осенью в середине октября.

Говоря слово «шафран» стоит понимать, что это уже шафран нынешний, возникший в результате мутации средиземноморского крокуса (*Crocus cartwrightianus*). Древний шафран в диком виде, к сожалению, уже не встречается.

Дикий шафран известен человечеству еще с древних времен. Первые упоминания о растении встречаются у Гомера, Гиппократе, в книгах Соломона и египетских папирусах. Помимо прекраснейшего красителя и драгоценного лекарства, шафран использовали в кулинарии, как приправу в царских кухнях и благовонное средство. Дорогие одежды царей древности окрашивались шафраном. Во время пиршества полы у знатных богатых особ посыпались шафраном, гости возлежали на подушках, набитых шафраном, во время шествия царских особ, рабы посыпали им дорогу шафраном.

Индию часто называют родиной этого чудного цветка. Как гласит **буддийская легенда о шафране**, архат

Ниматун принес цветок крокуса с небес и посеял в Кашмире. Благодаря разнообразной расцветке крокусов, их еще называют

«детьми радуги»

. По другой легенда о шафране, цветки этого растения появились тогда, когда в небе после холодного осеннего дождя, встретились солнце и радуга, наполнив лепестки крокуса яркими цветами.

Существует и более **романтичная история возникновения этого растения**. Молодой юноша Крокус был очень влюблен в нимфу. Влюбленные никогда не разлучались. Но в один прекрасный день богам надоело наблюдать за влюбленной парой, и они превратили нимфу в куст, а юношу – в красивое растение, которое и назвали впоследствии шафраном.

По мнению англичан, любоваться крокусами **особенно полезно мужчинам**. Это настраивает на романтический лад, побуждает к странствиям, благородным поступкам, в итоге превращает мужчину в средневекового рыцаря.

Шафран очень **легко вырастить в саду**. Помимо драгоценной специи, крокусы очень декоративны и смогут украсить даже неприметные, тенистые уголки сада. О том, как именно вырастить шафран, читайте

[статье](#)

[в этой](#)

По мнению кулинаров, шафран признан **королем всех специй**. Приправу делают из высушенных рылец цветов растения, поэтому она очень дорога. Специю употребляют при приготовлении многих мясных блюд восточной кухни, для придания особого вкуса, цвета и аромата плову. В состав некоторых итальянских блюд входит шафран.

Например,

[ризотто](#)

[по-милански](#)

просто невозможно без этой специи. {jcomments on}