

Szafran

Dodany przez gosik1212



Szafran barwi potrawy na żółto. Zbyt duża ilość szafranu sprawia, że potrawa staje się gorzka. Szafran najczęściej stosuje się do ryżu, ciast i zup. Dobrze komponuje się z bazylią i oregano.

W Polsce sławne były ongiś tzw. "baby szafranowe", czyli drożdżowe puszyste ciasta zabarwione na żółto szafranem.

Jako afrodyzjak stosowany był przez Asyryjczyków, Fenicjan, Greków, Arabów, a nawet Brytyjczyków, którzy od XIV w. hodowali go w Saffron Walden.

Jako barwnik organiczny stosowany już w Starożytnej Grecji i Rzymie, także w Chinach.

