

ΚΡΟΚΟΣ



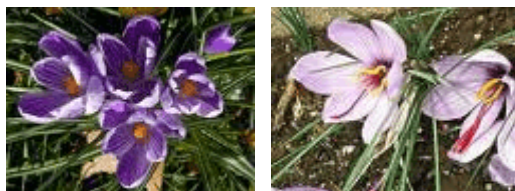
Με το όνομα Κρόκος ή Ζαφορά αναφέρονται πολλά διαφορετικά είδη φυτών που όλα ανήκουν στο γένος *Crocus*. Στην Ελλάδα συναντάμε γύρω στα 20 τέτοια είδη φυτών, άλλα από τα οποία ανθίζουν την Άνοιξη και άλλα το Φθινόπωρο. Είναι φυτά με μικρό βολβό και στενά συνήθως φύλλα. Το πιο γνωστό είδος είναι ο Κρόκος ο εδώδιμος (*Crocus sativus*) ο οποίος καλλιεργείται σε μεγάλη έκταση στο χωριό Κρόκο της Κοζάνης και από τον οποίο παραλαμβάνουμε το φημισμένο (και ακριβό) μπαχαρικό γνωστό ως Σαφράνι ή Μαμελούκος.



Ανήκει στην κατηγορία των τριπλοειδών φυτών, πράγμα που σημαίνει ότι είναι στείρο και δεν μπορεί να αναπαραχθεί εγγενώς. Δεν παράγει σπόρους. Ο μόνος τρόπος αναπαραγωγής του είναι μέσω της διάσπασης και σποράς των βολβών του. Η διαδικασία αναπαραγωγής είναι περίπου ίδια με αυτή του σκόρδου. Ο ένας βολβός παράγει νέους βολβούς και αυτοί μπορούν να δώσουν νέα φυτά όταν φυτευθούν. Η σπορά γίνεται τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο.



Η καλλιέργεια του Κρόκου απαιτεί ακραίες κλιματικές συνθήκες. Χρειάζεται ξηρό και θερμό καιρό το καλοκαίρι και κρύο το χειμώνα. Η γη στην οποία θα καλλιεργηθεί θα πρέπει να είναι ξηρή, ασβεστώδης, επίπεδη και χωρίς δένδρα. Το έδαφος πρέπει να είναι καλά στραγγιζόμενο, ώστε να απομακρύνεται το νερό και να αποφεύγονται έτσι πιθανές προσβολές μυκήτων στους βολβούς που θα έχουν ως αποτέλεσμα το σάπισμα τους.



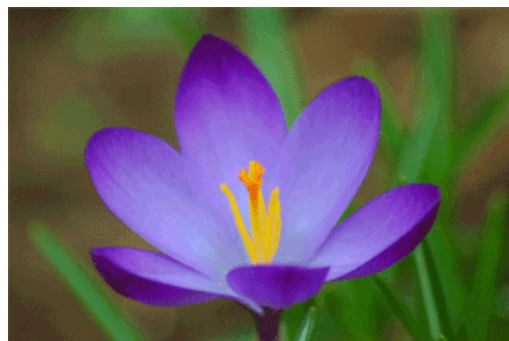
Η συγκομιδή γίνεται στα τέλη Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου. Το λουλούδι του φυτού ανοίγει την αυγή και πρέπει να μείνει κατά το δυνατόν λιγότερο πάνω στο φυτό διότι μαραίνεται γρήγορα και τα

στίγματα χάνουν το χρώμα και το άρωμα τους. Για να παράγουμε 1 κιλό ζαφορά χρειαζόμαστε γύρω στα 150.000 λουλούδια κρόκου και γι' αυτό είναι από τα πιο ακριβά μπαχαρικά. Στην αγορά το μπαχαρικό συναντάται σε 2 μορφές σε ειδικές συσκευασίες. Κατά κανόνα το βρίσκουμε με τη μορφή ευλύγιστης, ελαστικής, χαλαρής υγροσκοπικής μάζας από ολόκληρα νήματα που προέρχονται από τα αποξηραμένα στίγματα των λουλουδιών του ή εναλλακτικά με τη μορφή σκόνης που προκύπτει από το άλεσμα των κόκκινων νημάτων του. Έχει πικρή γεύση και χρησιμοποιείται σε μικρές ποσότητες - μόλις 2 ή 3 κλωστές ή λίγη σκόνη - γιατί επιπλέον σε μεγάλες δόσεις (μόλις μερικά γραμμάρια) θεωρείται τοξικό και μπορεί να προκαλέσει ακόμη και θάνατο.



Στους αρχαίους Έλληνες ήταν γνωστές και οι φαρμακευτικές ιδιότητες του κρόκου καθώς το χρησιμοποιούσαν για να καταπολεμήσουν την αϋπνία και τα δυσάρεστα αποτελέσματα του μεθυσιού από το κρασί. Επίσης χρησιμοποιούνταν ως αρωματικό καθώς και ως χρωστική ουσία. Σήμερα χρησιμοποιείται σε όλο το κόσμο στην ζαχαροπλαστική, στην αρτοποιία καθώς και ως μέρος διαφόρων διάσημων πιάτων. Στην Κρήτη, οι κοπέλες έβαφαν τα μαλλιά τους με κρόκο για να τα διατηρούν κατσαρωμένα, κάτι σαν φυσική περμανάντ και λακ μαζί. Όταν πρόκειται

να χρησιμοποιηθεί ως φάρμακο χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή και ίσως τις γνώσεις κάποιου ειδικού.



Πηγές:

1. <http://www.hungry.gr/bahar/krokos.asp>
2. <http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CF%81%CF%8C%CE%BA%CE%BF%CF%82>
3. «Αγριολούλουδα της Ελλάδας», Γιώργος Σφήκας, Εκδόσεις Efstathiadis Group A.E., 1999
4. «Αρωματικά, Φαρμακευτικά και Μελισσοτροφικά φυτά της Ελλάδας», Βύρων Σκρουμπής, Εκδόσεις ΑΓΡΟΤΥΠΟΣ α.ε, 1998

Γεωργομάνου Κρύστα