



دانشنی های زعفران

(جلد اول)

نویسنده:

دکتر سید محمد حسینی

محقق و استاد دانشگاه های اروپا و ایران

- جدیدترین یافته های علمی دانشمندان از خواص درمانی زعفران
- آمارهای بین المللی از تجارت زعفران
- اطلاعات جامع از کشت و کار زعفران
- طرز تهیه ۲۲ نوع غذای زعفرانی از ۱۰ کشور مختلف

سرشناسه : حسینی، سید محمد، ۱۳۴۸ اسفند -
عنوان و نام پدیدآور : دانستنی‌های زعفران / نویسنده سید محمد حسینی.
مشخصات نشر : تهران: آهوان، ۱۳۹۵ -
مشخصات ظاهری : ج: مصور (رنگی)، جدول (بخشی رنگی)، نمودار (بخشی رنگی)
شابک : ۰ - ۰۶ - ۵۸۵۴ - ۶۰۰ - ۹۷۸ قیمت: ۳۴۰/۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست‌نویسی : فیبا
یادداشت : کتابنامه .

موضوع : زعفران
رده‌بندی کنگره : ۵۱۳۹۵ ح ۷ ز / SB۳۱۷
رده‌بندی دیویی : ۵۸۴ / ۳۸
شماره کتابساز : ۴۲۱۶۴۳۲

• دانستنی‌های زعفران

- نویسنده : دکتر سید محمد حسینی محقق و استاد دانشگاه‌های اروپا و ایران
- ناشر : انتشارات آهوان
- طراحی جلد، صفحه آرایی و سایر امور هنری : مینا شاه محمدلو
- نوبت چاپ : چاپ اول، ۱۳۹۵
- شمارگان : ۱۰۰۰ جلد
- قیمت : ۳۴۰/۰۰۰ ریال
- لیتوگرافی، چاپ، صحافی : نقش گستر
- شابک : ۰ - ۰۶ - ۵۸۵۴ - ۶۰۰ - ۹۷۸
- ISBN : 978 - 600 - 5854 - 06 - 0



انتشارات آهوان

E.mail : Ahwan @ yahoo.com

تلفن : ۴۴۷۱۵۸۳۰ فاکس : ۴۴۷۱۵۲۳۶

پیشگفتار

کتاب حاضر حاصل پنج سال تلاش و تحقیق مولف در خصوص زعفران و خواص درمانی آن می‌باشد که تا کنون به چهار زبان انگلیسی، عربی، آلمانی و ترکی ترجمه گردید. برای تهیه و تدوین این کتاب، مولف سفرهای متعدد به کشورهای بزرگ تولیدکننده زعفران در جهان نظیر ایران، اسپانیا، ایتالیا، یونان و غیره داشته است، و ضمن بازدید از مزارع زعفران و مذاکره با زعفران‌کاران، شرکت‌های تولیدی، تجاریه و صنوف مرتبط با زعفران و همچنین تجار و بازرگانان، موفق شد اطلاعات جامع و کاملی از وضعیت این محصول در کشورهای مختلف بدست آورد. نویسنده به منظور جمع‌آوری اطلاعات تکمیلی این کتاب به‌عنوان کتابی جامع و مرجع، ملاقات‌های متعددی با پزشکان متخصص طب گیاهی و سنتی، اساتید و دانشمندان علوم پزشکی و گیاهی در کشورهای مختلف در خصوص خواص درمانی و دارویی زعفران و همچنین از ملاقات حضوری با افرادی که مهارت کافی در طبخ غذاهای خوش‌سره زعفرانی داشتند، نیز دریغ نوزید تا بتواند منبعی قوی برای تدوین یک مجموعه کامل از طرز تهیه غذاهای زعفرانی در کشورهای مختلف را فراهم سازد.

همه این اطلاعات تحت عنوان "دانستی‌های زعفران" در قالب پنج بخش مستقل شامل: تاریخچه زعفران، خواص درمانی زعفران، وضعیت تجارت زعفران، کشت و کار زعفران و طرز تهیه غذاهای زعفرانی تدوین گردید. در تهیه مجموعه حاضر سعی بر آن بوده است که از کاربرد مفاهیم و اصطلاحات ثقیل، فرمول‌ها و ترکیبات پیچیده شیمیایی پرهیز شود تا برای همه افراد جامعه اعم از

دانشگاهیان، پزشکان و مردم عادی قابل درک باشد. طبیعی است که انتخاب بعضی از مقالات مستقل از میان تعداد زیاد مقالات منتشر شده، کار آسانی نبود و سعی گردید تا از مقالات کاربردی و قابل فهم آسان استفاده گردد.

امید است کتاب حاضر که با هدف افزایش آگاهی خوانندگان با وضعیت فعلی زعفران در ایران و جهان نوشته شده است، پلی باشد جهت شناخت و توسعه آن به جنبه زعفران. اما بی شک شما خواننده محترم نکاتی را خواهید یافت که یادآور آن به مولف باعث پر بار شدن این کتاب در چاپ‌های بعدی خواهد شد.

در پایان مولف همه اراد و سازمان‌ها که با راهنمایی‌های دقیق و مفید خود در تدوین این کتاب نقش داشته‌اند، کمال تشکر و قدردانی را دارد.

به امید رضایت شما.

دکتر سید محمد حسینی

زمستان ۱۳۹۴

فهرست مطالب

صفحه	موضوع
۳	پیشگفتار
۹	فصل اول: تاریخچه زعفران
۱۷	فصل دوم: خواص درمانی زعفران
۲۳	۱- تقویت قوه جنسی در مردان و زنان
۲۳	۱-۱-۲. ناتوانی جنسی مردان
۲۵	۱-۱-۲. ناتوانی جنسی زنان
۲۷	۲-۲. تقویت بیضه چاقم
۳۲	۲-۳. ضد افسردگی
۳۵	۲-۴. کاهش درد قاعدگی
۳۷	۲-۵. درمان آلزایمر
۴۴	۲-۶. خاصیت ضد سرطان
۵۴	۲-۷. خاصیت ضد حاملگی
۵۵	فصل سوم: وضعیت تجارت زعفران
۵۶	۳-۱. زعفران ایران
۶۱	۳-۲. کشورهای دیگر تولیدکننده زعفران
۶۱	۱-۲-۳. اروپا
۶۸	۲-۲-۳. زعفران افغانی
۷۰	۳-۲-۳. زعفران کشمیری، مراکشی، چینی و نیوزیلندی
۷۶	۳-۳. مناطق تولید زعفران در ایران
۸۲	۴-۳. انواع گونه‌های زعفران ایران

- ۸۳ ۱-۴-۳. زعفران گیلان
- ۸۳ ۳-۴-۲. زعفران زاگرس
- ۸۳ ۳-۴-۳. زعفران مشبک زیر گونه دمشق
- ۸۴ ۳-۴-۴. زعفران آلمه
- ۸۴ ۳-۴-۵. زعفران سفید یا دوگل
- ۸۴ ۳-۴-۶. زعفران خزر
- ۸۵ ۳-۱-۷. زعفران گل بنفش
- ۸۶ ۳-۲-۸. زعفران ز...
- ۸۶ ۵-۳. تشخیص زعفران‌های تقلبی
- ۹۲ ۳-۶. انواع زعفران موجود در بازار
- ۹۲ ۱-۶-۳. زعفران دسته:
- ۹۳ ۳-۶-۳. زعفران پوشال:
- ۹۴ ۴-۶-۳. زعفران نگین:
- ۹۵ ۳-۷. استاندارد زعفران در ایران
- ۹۶ ۱-۷-۳. ویژگی‌های حسی و فیزیکی
- ۹۶ ۲-۷-۳. آلاینده‌های فلزی
- ۹۷ ۳-۷-۳. ویژگی‌های شیمیایی
- ۹۸ ۴-۷-۳. ویژگی‌های ظاهری دیگر
- ۹۹ ۸-۳. نحوه مصرف زعفران
- ۹۹ ۱-۸-۳. روش گرم
- ۱۰۰ ۲-۸-۳. روش سرد
- ۱۰۱ فصل چهارم: زراعت زعفران
- ۱۰۴ ۴-۱. آب و هوا و خاک
- ۱۰۵ ۴-۲. آماده‌سازی بستر کاشت

۱۰۸	۳-۴. آبیاری
۱۰۹	۴-۴. حذف علف‌های هرز
۱۱۰	۴-۵. کود دهی
۱۱۱	۴-۶. برداشت زعفران
۱۲۳	فصل پنجم: ۲۲ نوع غذای زعفرانی از ۱۰ کشور مختلف
۱۲۵	ته پیز مرغ
۱۲۷	شلر ررد
۱۲۹	زرشک پلو با مرغ
۱۳۱	بستنی زعفرانی
۱۳۳	۲-۵. غذاهای یونانی
۱۳۳	میگو با زعفران
۱۳۵	کنگر فرنگی شکم پر با سبزی زعفران
۱۳۸	۳-۵. غذاهای لبنانی
۱۳۸	کوبه
۱۴۰	محبوس پلو
۱۴۲	۴-۵. غذاهای ایتالیایی
۱۴۲	ریزوتو
۱۴۴	پاستای سیسلی
۱۴۶	۵-۵. غذاهای اسپانیایی
۱۴۶	پانلا
۱۴۸	مرغ پلوی اسپانیایی
۱۵۰	۶-۵. غذاهای فرانسوی
۱۵۰	شامی پوک فرانسه
۱۵۲	راتاتویی فرانسوی

- ۱۵۴ ۷-۵. غذاهای کشمیری و هندی
- ۱۵۴ باقلا پلوی هندی
- ۱۵۷ سوپ دریایی زعفرانی (هندی)
- ۱۵۹ ۸-۵. غذاهای ترکی
- ۱۵۹ زعفرانی زرده
- ۱۶۱ کباب ترکی مرغ
- ۱۶۳ ۹-۵. غذاهای افغانی
- ۱۶۳ قابلی پلو
- ۱۶۵ نارنج پلو
- ۱۶۷ ۱۰-۵. غذاهای مراشی
- ۱۶۷ کوسکوس
- ۱۷۰ گوشت بره زعفرانی