

SAFRAN ANSİKLOPEDİSİ

(I.Cilt)

- Bilim adamlarının bilimsel olarak buldukları safranın en yeni tedavi edici özellikleri
- Safran ticaretinin uluslararası istatistikleri
- Safran yetiştirilmesi ile ilgili kapsamlı bilgiler
- On farklı ülkeden içinde safran bulunan 20 çeşit yemek tarifi

Yazar:

Dr. Seyyit Muhammet Hüseyin

Araştırmacı Bilim Adamı ve Avrupa ve İran'daki üniversitelerde araştırma görevlisi

Tercüman:

Zeynep Cevadi

سرشناسه : حسینی، سید محمد، ۱۳۴۸ - Seyed Mohammad, Hosseini

مؤلف، دکتر / - / استاد دانشگاه، ۸۸۳۱۵۱۹۹

عنوان قرارداد: دانستنی‌های زعفران. ترکی.

عنوان و نام پدیدآور: Safranla ilgili bilinmesi gerekenlar / Yazar

Seyyit Muhammet Hüseyini ; tercüman Zeynep Cevadi.

مشخصات نشر: تهران: آهوان، ۱۳۹۵ = ۲۰۱۶ م.

مشخصات ظاهری: ۲۶۴ ص.: مصور (رنگی)، جدول (بخشی رنگی)، نمودار (بخشی رنگی).

شابک: ۰۸ - ۴ - ۵۸۵۴ - ۶۰۰ - ۹۷۸ قیمت: ۳۵۰ / ۰۰۰ ریال

وضعیت فهرست‌نویسی: فیبا

یادداشت: ترکی.

موضوع: زعفران

موضوع: Saffron crocus

شناسه اف‌آر‌دی: نوادی، زینب، ۱۳۷۱، Zenab, gavadi مترجم به ترکی، ۸۸۳۱۵۱۹۹

رده‌بندی کتبی: ۵۰۴۵ ۱۳۹۵ ح ۷ / ز SB۳۱۷

رده‌بندی دیویی: ۵۸۴ / ۳۸

شماره کتابشناسی ملی: ۴۲۳۲ / ۹

Safranla ilgili bilinmesi gerekenlar / Yazar Seyyit Muhammet Hüseyini

(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: ایمانی

نوبت چاپ: چاپ اول، ۱۳۹۵

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۳۵۰ / ۰۰۰ ریال

لیتوگرافی، چاپ، صحافی: نقش گستر

شابک: ۰۸ - ۴ - ۵۸۵۴ - ۶۰۰ - ۹۷۸

ISBN : 978 - 600 - 5854 - 08 - 4



انتشارات آهوان

E.mail : Ahowan @ yahoo.com

تلفن: ۴۴۷۱۵۸۳۰ فاکس: ۴۴۷۱۵۲۳۶

ÖNSÖZ

Hazırlanan bu kitap safranın özellikleri ve tedavi yöntemleri yazarın beş yıllık araştırma ve çalışmalarının ürünüdür ve şimdiye kadar İngilizce, Almanca, Arapça ve Türkçe olmak üzere dört dile çevrili yapılmıştır. Bu kitabın derlenmesi için ve elde edilmesi için yazar dünyanın en çok safran üretimi yapan ülkelere örneğin İran, İspanya, İtalya, Yunanistan ve diğer bazı ülkelere birçok kez yolculuk yaptı ve safran ekim alanları ve tarlalarını ziyaret etti. Safran üreticileriyle ve ekenlerle görüşmeler yaptı. Üretici firmalarla, dernekler ve birliklerle, tüccar ve iş adamlarıyla müzakereler yaptı. Yazar bu ürünün bir çok ülkelere ticareti ile ilgili tam ve kapsamlı bilgi elde etmeyi başardı. Yazar kapsamlı bir referans kitabına tamamlayıcı ek bilgiler toplamak için safranın tedavi edici ve ilaç etkisi ile ilgili özellikleri hakkında bir çok ülkedeki geleneksel ve bitkisel tıp uzmanlarıyla ve tıp ve botanik bilim adamları ve üniversite öğretim görevlileri ile bir çok kez görüşmeler yapmıştır. Aynı zamanda değişik ülkelere safranlı yemeklerin yapılışı ile ilgili tam bir kolleksiyon derlemek için safranlı lezzetli yemekler pişirme konusunda yeterli becerive sahip olan kişilerle de yüz yüze görüşmeler yapmış; böylelikle bu konuda kuvvetli bir kaynak sağlayabilmektedir.

Bütün bu bilgiler "Safranla İlgili Bilinmesi Gerekenler" adı altında birbirinden bağımsız beş bölümde şöyle toplanmıştır : safranın tarihçesi, safranın tedavi edici özellikleri, safran ticaretinin durumu, safran ekim dikimi ve safranlı yemeklerin yapılışı. Elde edilen tüm bu çalışmada kullanılan kavramlar, ağır terimler ve kompleks (karışık) kimyasal formül ve bileşiklerden uzak durulmaya çalışılmıştır.

Çünkü akademisyenler, doktorlar ve sıradan insanlar da dahil olmak üzere toplumun tüm bireyleri tarafından anlaşılır olmalıdır. Doğaldır ki çok sayıda yayımlanan makalelerin arasında bağımsız makalelerin seçimi kolay bir iş değildi. Uygulanması ve anlaşılabilmesi kolay makalelerden faydalanılmaya çalışılmıştır.

Bu elinizde hazır olan kitap okuyucuların beklentileri ve dünyada bugünkü safran durumu ile ilgili bilgisini artırmak amacıyla, safranı tanıtmak ve kapsamlı gelişimini anlamak için köprü olması ümidiyle yazılmıştır, siz saygıdeğer okuyucuların bulduğunuz ip uçlarıyla yazara yapacağınız hatırlatmalar hiç şüphesiz kitabın sonraki yayımlarında daha verimli olmasına sebep olacaktır.

Yazar sonunda bu kitabı derlerken doğru ve yararlı yol göstermeleri ile katkıda bulunan bütün bireylere ve kuruluşlara tüm takdir ve teşekkürlerini sunar. **Dr. Seyyid Mustafa HUSEYİNİ**

Sizin memnuniyetinizle

Dr. Seyyid Mustafa HUSEYİNİ

Kış - 1994

İçindekiler

konu	Sayfa
ÖNSÖZ	2
1. BÖLÜM SAFRANIN TARİHÇESİ	7
2. BÖLÜM TEDAVİ EDİCİ ÖZELLİKLERİ	19
2-1. ERKEKLERDE ve KADINLARDA CİNSEL GÜCÜ ARTIRICILIĞI	27
2-1-1. ERKEKLERDE CİNSEL GÜÇSÜZLÜK (ZAYIFLIK)	27
2-1-2. KADINLARDA CİNSEL ZAYIFLIK	32
2-2. GÖZÜN GÖRMESİNİN GÜÇLENMESİ	36
2-3. ANTİ DEPRESYON	45
2-4. ADET SANCISININ AZALMASI	50
2-5. ALZHEİMER TEDAVİSİ	53
2-6. KANSER KARSIN (ANTİKANSEROJEN) ÖZELLİĞİ	67
2-7. GEBELİK ÖNLEYİCİ ÖZELLİĞİ	85
3. BÖLÜM DÜNYADA SAFRAN TİCARETİ	87
3-1. İRAN SAFRANI	88
3-2. SAFRAN ÜRETEN DİĞER ÜLKELER	96

3-2-1. AVRUPA	96
3-2-2. AFGANİSTAN SAFRAN	106
3-2-3. KEŞMİR, FAS, ÇİN ve YENİ ZELENDA SAFRAN	109
3-3. İRAN'DA SAFRAN ÜRETİLEN BÖLGELER	119
3-4. İRAN'DAKİ ÇEŞİTLİ SAFRAN TÜRLERİ	125
3-4-1. GİLAN SAFRAN	127
3-4-2. ZAGROS SAFRAN	127
3-4-3. ŞAM TÜRÜNÜN ALT GRUBU MEŞEK SAFRAN	128
3-4-4. ALME SAFRAN	128
3-4-5. BEYAZ SAFRAN veya İKİ ÇİÇEKLİ SAFRAN	129
3-4-6. HAZAR SAFRAN	130
3-4-7. MOR ÇİÇEKLİ SAFRAN	130
3-4-8. GÜZEL SAFRAN	131
3-5. SAHTE SAFRANIN ANLAŞILMASI	133
3-6. PİYASADA BULUNAN SAFRAN ÇEŞİTLERİ	142
3-6-1. DESTE SAFRAN	142

3-6-2. SERGOL SAFRANI	143
3-6-3. POUŞAL (TALAŞ) SAFRANI	144
3-6-4. NEGİN SAFRANI	145
3-7. İRAN'DA SAFRAN STANDARTLARI	148
3-7-1. SAFRANIN FİZİKSEL ve GÖRÜNÜŞ ÖZELLİKLERİ	149
3-7-2. SAFRANIN AĞIR METALLERLE KİRLENMESİ	150
3-7-3. SAFRANIN KİMYASAL ÖZELLİKLER	150
3-7-4. SAFRANIN DIŞ GÖRÜNÜŞÜNDEN DİĞER ÖZELLİKLER	155
3-8. SAFRANIN KULLANIM ŞEKLİ	155
3-8-1. Sıcak Yöntem	156
3-8-2. Soğuk Yöntem	157
4. BÖLÜM SAFRAN ÜRETİMİ	158
4-1. İKLİM ve TOPRAK	163
4-2. TOPRAĞIN DİKİM İÇİN HAZIRLANMASI	164
4-3. SULAMA	168
4-4. YABANI OTLARIN AYIKLANMASI	170

4-5. GÜBRELEME	171
4-6. SAFRAN HASADI	174
5. BÖLÜM ON FARKLI ÜLKEDEN 22 ÇEŞİT SAFRANLI YEMEKLER	190
5-1. SAFRANLI İRAN YEMEKLERİ	193
5-2. YUNAN YEMEKLERİ	202
5-3. LÜBNAN YEMEKLERİ	209
5-4. İTALYA YEMEKLERİ	214
5-5. İSPANYA YEMEKLERİ	218
5-6 FRANSIZ YEMEKLERİ	223
5-7. HİNDİSTAN ve KEŞMİR YEMEKLERİ	227
5-8 TÜRK YEMEKLERİ	223
5-9 AFGANİSTAN YEMEKLERİ	237
5-10. FAS YEMEKLERİ	242
Kaynaklar	250