

گران‌ترین غذاهای جهان

گران ترین افزودنی غذایی در جهان است که از تیره گل‌های زنبقیان بدست می‌آید و قیمت یک کیلو زعفران اصل 6 هزار دلار است، البته زعفران نادری نیز وجود دارد که از گل جعفری حاصل می‌شود.



زعفران

گران ترین افزودنی غذایی در جهان است که از تیره گل‌های زنبقیان بدست می‌آید و قیمت یک کیلو زعفران اصل 6 هزار دلار است، البته زعفران نادری نیز وجود دارد که از گل جعفری حاصل می‌شود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران، سختی کاشت، برداشت و تهیه محصول نهایی زعفران از علت اصلی قیمت گران این محصول است. برای یک کیلو زعفران حدود 2000 گل لازم است و از زمینی به وسعت یک هکتار در سال تنها 6 کیلوگرم محصول جمع‌آوری شده و گاهی در سالهای بعدی ممکن است تا 20 کیلو هم برسد. 10 خوراکی گران قیمت دنیا را بشناسید

خاویار

اگر فکر می‌کنید که گران ترین خاویار جهان خاویار سیاه است سخت در اشتباه هستید، خاویاری ایرانی به نام «الماس» وجود دارد که گران قیمت ترین خاویار جهان بحساب می‌آید. این خاویار از کمیاب ترین گونه‌های ماهی ایرانی به نام «بلوگا» از ماهیان خاویاری نژاد آلبینو که در آبهای غیر آلوده و بکر دریای خزر زیست می‌کند، گرفته می‌شود. 100 گرم از این خاویار حدود 2000 دلار قیمت دارد و باید بلافاصله مصرف گردد تا فاسد نشود. مصرف کنندگان این خاویار می‌گویند علاوه بر عطر و طعم دیوانه کننده آن، رنگ طلایی و شفاف نیز از جذابیت این محصول است.

سیب زمینی La Bonnotte

سیب زمینی برای بسیاری از مردم دنیا غذای ساده و ارزانی است که جایگزینی برای نان به حساب می‌آید، اما نوعی سیب زمینی به نام لابونته (La Bonnotte) به قیمت کیلویی 500 یورو خریداری می‌گردد. سیب زمینی لابونته در جزیره نورموث واقع در کشور فرانسه رشد می‌کند.

سیب زمینی تنها با جلبک دریایی و با تکنولوژی که از نسلی به نسل دیگر منتقل می‌شود، بارور می‌گردد و تنها با دست کاشته و برداشت می‌شود و هر سال نیز فقط 100 کیلو سیب زمینی لابونته برداشت می‌شود.

قهوه Kopi Luwak

گران ترین قهوه جهان از دانه‌هایی بدست می‌آید که در روده جانوری به نام «سووتا یا گربه سیاه آنگولایی» وجود دارد. نوع این قهوه "Kopi Luwak" نام دارد، در زبان اندونزیایی یعنی قهوه و Luwak نام همان حیوان است. دانه‌های این قهوه در جاوا، سوماترا و سولاوسی رشد می‌کند و این گربه سیاه تنها شکارچی بی نظیری برای این دانه‌ها است، اما قضیه به همینجا ختم نمی‌شود.

این دانه‌ها که ظاهراً بسیار دیر هضم هستند در روده این جانور تحت تاثیر آنزیم‌ها قرار گرفته که عطر و رایحه قهوه را بسیار معطر می‌کند، هر کیلو قهوه به قیمت 4000 هزار یورو بفروش می‌رسد.

گوشت Wagyu

گرانترین گوشت در جهان، گوشت گاو مرمر است، این گاو ژاپنی از نژاد Wagyu است و هزینه یک کیلو گوشت به 1000 دلار می‌رسد. برای قرن‌ها، گاوهای Wagyu فقط در ژاپن تولید پرورش می‌یافتند، اما در حال حاضر استرالیا نیز از این نژاد گاو پرورش می‌دهد.

این گاو از بهترین چمن تغذیه می‌کند، آب جو می‌نوشد و بعد از چریدن ماساژ شکم داده می‌شود. گوشت این گاو در بطری‌های مملو از نوشیدنی نگهداری می‌شود و قیمت هر بطری 16 هزار دلار است.

چای Da Hong Pao

گرانترین چای در جهان Da Hong Pao یا "مرورید نقره‌ای" نام دارد و در چین کشت می‌شود. این چای مانند نام خود به رنگ نقره‌ای و بوته آن سرخ است، چای Da Hong Pao از خانواده چای اولانگ با طعم و عطری شدید است. هر بوته دارای شش برگ است که در صومعه‌ای به نام Tianxin رشد می‌کند و قدمت این گیاه 350 سال است.

هر سال بیش از نیم کیلو کشت نمی‌شود و بصورت بسته‌های 20 گرمی بفروش می‌رسد، جالب است بدانیم که سال 2006 تمام محصول آن سال به موزه ملی چین برای نمایش اهدا شد و از آن سال به بعد دستور ممنوعیت فروش آن توسط دولت چین صادر شد. سال 2005 پیش از اینکه فروش این چای ممنوع گردد، قیمت 20 گرم از این چای حدود 25 هزار دلار بود.

شکلات Patchi

گرانترین شکلات جهان متعلق به یک کارخانه لبنانی به نام Patchi است که برای شبکه فروشگاه انگلیسی Harrods شکلات تهیه می‌کند و قیمت هر بسته آن 5000 پوند است. هر بسته شامل 49 تکه شکلات پیچیده در ابریشم دست

ساز هندی است که با گل سرخ مخلی و کریستال معروف اسواروفسکی تزئین شده، همچنین جعبه این شکلات با چرم اصل و ابریشم و پارتیشن آن از طلا و پلاتین است.

پنیر از منطقه خودمختار باسک

گران ترین پنیر جهان با قیمت شش هزار و چهارصد یورو در جشنواره سالانه پنیر با حضور 107 تولیدکننده برتر پنیر در منطقه خودمختار باسک در اسپانیا بفروش رسیده و البته خریدار پنیر صاحب یک رستوران در باسک است.

پیتزا

گرانترین پیتزا در جهان با قیمت 8300 یورو در شهر آگروپالی در جنوب ایتالیا فروخته شده است. دو سرآشپز به همراه مواد غذایی و تجهیزات طبخ به منزل مشتری می آیند و در برابر چشمان مشتری طبخ انجام می شود.

محتویات روی پیتزا شامل خاویار، خرچنگ، پنیر موزارلای بوفالو، خرچنگ قرمز، میگو و در نهایت نیز روی خمیر با کنیاک Louis XIII Remy Martin آغشته می گردد و نمک غذای صورتی استرالیایی "Murray River" طعم دهنده آن خواهد بود.