

CURIOZITĂȚI

Delicatese

Iată câteva dintre cele mai scumpe și extravagante ingrediente ale gastronomiei europene. Ele exercită o fascinație greu de înțeles pentru cei care nu le-au gustat poate niciodată. Preparate după rețetele consacrate, aceste delicatose reprezintă o pagină importantă din istoria bunului gust, a bucătăriei rafinate și a luxului.

Un kg de șofran, 11.000 dolari

Șofranul este cea mai scumpă mirodenie a lumii. Prețul lui este dat de dificultatea recoltării și prelucrării acestui condiment fragil, care este de fapt pistilul crocusului de șofran. Pentru a aduna 500 de grame de șofran e nevoie de aproximativ 75.000 de flori recoltate de pe o suprafață echivalentă cu un teren de fotbal. La procesul de cultivare se adaugă unul delicat de recoltare, uscare, sortare și transportare a șofranului...De aceea, în final un kilogram din această mirodenie costă 11.000 de dolari.

Icrele diamant, un lux

Cel mai scump caviar din lume nu este cel rusesc a?a cum s-ar crede, ci caviarul almas (termenul iranian pentru diamant). Acest caviar rar este produs de un sturion foarte matur. Icrele lui nu sunt toate atât de negre pe cât le-am crede. Cele mai căutate sunt de fapt... gri. Nici ca dimensiune nu rup gura târgului, fiind de două-trei ori mai mărunte decât suratele lor roșii. Au contribuit însă prin gust la renumele universal al sturionilor, încă din timpuri istorice. Luxosul caviar iranian ajunge pe piața din Statele Unite și un kilogram se vinde cu 5000 de dolari. Un motiv de a-l a consuma cu moderație.

Pizza cu homar, 8.300 euro

Pizza cea mai scumpă din lume poate fi degustată în Italia. Cu toppinguri generoase de caviar și homar, această pizza are un diametru de 20 cm și un topping excepțional în stare lichidă – coniac Louis XIII Remy Martin. În acest caz nu mai cereți ketchup. Prețul ei este neașteptat de piperat : 8.300 de euro. Dacă nu vreți pizza, la restaurantul Le Parker Meridien din New York se găsește cea mai scumpă omeletă din lume, costând 1,000 de dolari. Prețul nu este dat de cele 10 ouă folosite, ci de cele 200 g de caviar sevruga și de un homar întreg.

Înghețată cu foite din aur de 23 K

