



6. Le safran

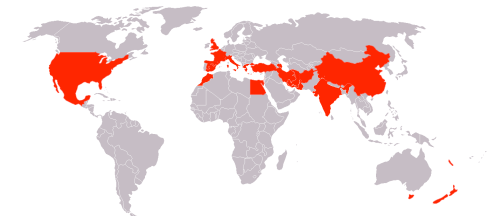
Le mot « safran » qui tire son origine de l'arabo-persan « zafaran » veut dire jaune en arabe.

Le safran est récolté lorsque les fleurs du crocus sont complètement épanouies. L'étamine de cette fleur donne le safran. Le crocus est une fleur de la famille des Iridaceae. On compte 90 espèces, dont un tiers fleurit en automne. Les espèces sont en majorité originaires des montagnes de la région méditerranéenne, la plus grande concentration se trouvant dans les Balkans (en Europe du Sud) et en Asie Mineure. Il remonte jusqu'en Europe centrale. Les cornes de crocus doivent être plantées dans un sol sec et ensoleillé. Le crocus est aussi décoratif par sa floraison automnale.



<https://fr.wikipedia.org/wiki/Crocus#Sources>

Le safran est l'épice la plus chère au monde. C'est un condiment qui sert à faire de la cuchaule. Cette épice est originaire d'Europe (Grèce), puis s'est répandue au Moyen-Orient. Elle a été récoltée pour la première fois dans les provinces grecques par la civilisation minoenne, il y a plus de 35 siècles.



Questions : Pouvez-vous citer une spécialité fribourgeoise qui contient du safran ?