



ΤΟ ΧΡΥΣΑΦΙ ΤΗΣ ΚΟΖΑΝΙΤΙΚΗΣ ΓΗΣ



Η ιστορία του κρόκου.

Η ιστορία του κρόκου ξεκινάει από την Ανατολή. Αναφορές χρήσης του φυτού βρίσκονται στην Μικρά Ασία καθώς και στην Αρχαία Αίγυπτο όπου χρησιμοποιούνταν ως αρωματικό από την βασίλισσα Κλεοπάτρα και άλλους Φαραώ ως αρωματική και σαγηνευτική ουσία. Διαδεδομένη ήταν η χρήση του και σε ναούς και ιερά μέρη ως αρωματική ουσία. Η χρήση τού κρόκου απαντάται στην Μινωική αλλά και στην [Κλασική Ελλάδα](#) όπου χρησιμοποιείτο ως αρωματικό καθώς και ως χρωστική ουσία. Τοιχογραφίες που παρουσιάζουν λουλούδια κρόκου μπορεί κανείς να βρει στις ανασκαφές των Μινωικών Ανακτόρων.

Στους αρχαίους Έλληνες ήταν γνωστές και οι φαρμακευτικές ιδιότητες του κρόκου. Το χρησιμοποιούσαν για να καταπολεμήσουν την αϋπνία και τα δυσάρεστα αποτελέσματα της μέθης από το κρασί. Επίσης χρησιμοποιείτο ως άρωμα στα λουτρά αλλά και ως αφροδισιακό. Οι [Αραβες](#) χρησιμοποιούσαν τον κρόκο ως αναισθητικό και είναι αυτοί που το εισήγαγαν στην Ισπανία τον δέκατο αιώνα.



Η καλλιέργεια του κρόκου

Η καλλιέργεια του κρόκου απαιτεί ακραίες κλιματικές συνθήκες. Χρειάζεται ξηρό και θερμό καιρό το καλοκαίρι και κρύο τον χειμώνα. Η γη στην οποία θα καλλιεργηθεί θα πρέπει να είναι ξηρή, ασβεστώδης, επίπεδη και χωρίς δένδρα. Το έδαφος πρέπει να είναι καλά στραγγιζόμενο ώστε να απομακρύνεται το νερό και να αποφεύγονται έτσι πιθανές προσβολές μυκήτων στους βολβούς που θα έχουν ως αποτέλεσμα το σάπισμα τους. Η σπορά γίνεται τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο και γίνεται με την τοποθέτηση των βολβών σε αυλάκια βάθους 20 εκατοστών. Η συγκομιδή γίνεται στα τέλη Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου.

Το λουλούδι τού φυτού ανοίγει την αυγή και πρέπει να μείνει κατά το δυνατόν λιγότερο πάνω στο φυτό. Αυτό διότι μαραίνεται γρήγορα και τα στίγματα χάνουν το χρώμα και το άρωμα τους. Είναι ο λόγος για τον οποίο η συγκομιδή ξεκινά όταν ξημερώσει έως τις δέκα το πρωί. Μόλις τα λουλούδια μαζευτούν γίνεται διαχωρισμός του στίγματος από το υπόλοιπο λουλούδι.

Υπολογίζεται ότι χρειάζονται 85000 λουλούδια για να συγκομισθεί ένα κιλό από φρέσκα στίγματα κρόκου. Μετά το τέλος της συγκομιδής τα στίγματα πρέπει να αποξηρανθούν για να μπορούν να διατηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κατά αυτή την διαδικασία ο φρέσκος κρόκος χάνει



Συνεταιρισμός

Ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης ιδρύθηκε το 1971

Απαρτίζεται από 1.000 μέλη και έχει το αποκλειστικό δικαίωμα συλλογής, συσκευασίας και διακίνησης του κρόκου Κοζάνης.

Η ίδρυση του Συνεταιρισμού δημιούργησε ένα φορέα που έχει τη συνολική ευθύνη της συγκέντρωσης, επεξεργασίας, τυποποίησης και διάθεσης του προϊόντος, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά του και να αποφεύγεται η νοθεία που γινόταν στο παρελθόν, από τους εμπορομεσίτες, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση και την αρνητική εικόνα του προϊόντος.



Η χρήση του κρόκου στην μαγειρική

Ο κρόκος χρησιμοποιείται ευρέως στην μαγειρική καθώς μπορεί να προσδώσει στο φαγητό ιδιαίτερη γεύση και χρώμα. Είναι ιδιαίτερα αγαπητός στην γαλλική, ιταλική, ανατολίτικη κουζίνα. Ταιριάζει ιδιαίτερα με ζυμαρικά, ρύζι, κρέας, σούπες, σάλτσες, ψάρια, ροφήματα καφέ και τσαγιού, προσθέτει στα φαγητά ένα όμορφο κίτρινο χρώμα, πικάντικη γεύση και λεπτό άρωμα. Η ποσότητα που χρησιμοποιείται είναι ελάχιστη γιατί θεωρείται τοξικό σε μεγάλες ποσότητες και αλλοιώνει την γεύση του φαγητού.



Θεραπευτικές Ιδιότητες

Τα **θρεπτικά συστατικά** του κρόκου είναι η βιταμίνη B12, η λυκοπίνη, η ζεαξανθίνη, το α-β καροτίνιο καθώς περιέχει και βιταμίνη C, σίδηρο, κάλιο και μαγνήσιο. Τα βασικά του θεραπευτικά συστατικά είναι η πικροκροκίνη και η κροκίνη.

Ο κρόκος όπως αναφέραμε και παραπάνω έχει **θεραπευτικές ιδιότητες** όπως αντιοξειδωτική, αντιγηραντική δράση.

Μετά από έρευνες, έχει αποδειχτεί και η **αντιθρομβωτική του δράση**, καθώς το εκχύλισμα του κρόκου προκαλεί αναστολή της συγκόλλησης των αιμοπεταλίων. Η ισχυρή του **αντιοξειδωτική και αντιγηραντική δράση** του οφείλεται στην περιεκτικότητά του σε κροκίνη και της σαφρανάλη που δεσμεύουν τις ελεύθερες ρίζες.

Ο κρόκος συμβάλλει στην **βελτίωση της μνήμης** και στην **καταπολέμηση του άγχους** κυρίως λόγω της κροκίνης και της κροκετίνης.

Μια άλλη ιδιότητά του, είναι ότι **βοηθάει στην μείωση στις χοληστερόλης**, στην **ναυτία** και στον **πυρετό**. Επίσης λόγω της τροποποίησης της σεροτονίνης **μειώνει την κατάθλιψη**. Ο κρόκος χρησιμοποιείται ακόμη και για φλεγμονές των ούλων. Τέλος στην αρχαιότητα δίνονταν στον κρόκο ακόμη και **αφροδισιακές ιδιότητες**.



Μπορεί ο κρόκος Κοζάνης να βοηθήσει τη μάχη κατά του κορονοϊού;

Μια ουσία, η κολχικίνη, που περιέχεται στον κρόκο Κοζάνης, έχει ριχτεί στη μάχη κατά του κορονοϊού όπως ανέφερε ο **αναπληρωτής καθηγητής Μοριακής Καρδιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών Γ. Σιάσιος**.

Όπως ανέφερε στον Alpha «ομάδα 100 επιστημόνων, με επικεφαλής τον καθηγητή Σπύρο Δευτεραίο, σκέφτηκαν να χορηγήσουν την κολχικίνη, αυτό πέρασε από την έγκριση των έγκριτων λοιμωξιολόγων του ΕΟΔΥ και από ώρα σε ώρα ξεκινά η χορήγηση σε άτομα τα οποία νοσηλεύονται. Είμαστε η πρώτη χώρα, ακολουθεί ο Καναδάς, η Ιταλία, η Λατινική Αμερική που δίνουν κολχικίνη. Θα χρειαστούμε περίπου έναν μήνα για να έχουμε τα πρώτα αποτελέσματα. Να έχουμε μία εικόνα, κατά πόσο η κολχικίνη, σε συνδυασμό με τα άλλα φάρμακα, βοηθά στην αντιμετώπιση της νόσου», τόνισε ο καθηγητής.

Στην είδηση αυτή ενεργοποιήθηκαν τα αντανακλαστικά της Περιφέρειας, που ζήτησε τα νοσοκομεία της Δυτικής Μακεδονίας να ενταχθούν στην έρευνα και αν τα αποτελέσματα είναι θετικά να ερευνηθεί η δυνατότητα εξαγωγής της κολχικίνης από τον κρόκο Κοζάνης.



Το χωριό Κρόκος

Το χωριό Κρόκος στον Νομό Κοζάνης βρίσκεται η μοναδική περιοχή καλλιέργειας κρόκου της Ελλάδας, Στη συγκεκριμένη περιοχή γίνεται συστηματική καλλιέργεια του φυτού από τον 17ο αιώνα. Ο κρόκος Κοζάνης ως καρύκευμα, είναι φημισμένος σε παγκόσμια κλίμακα λόγω της έντονης γεύσης και ποιότητας χρώματος, και αποτελεί προϊόν στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

