

Има ли шафранът почва у нас?

Автор(и): Растителна защита

Дата: 17.10.2015



Наричат шафрана „крал на лекарствата“, „цар на подправките“, „червеното злато“, „цветето на рая“ – защото той е най-скъпата подправка в света и векове наред цената му на борсата надвишава двойно цената на златото. Отглеждането на шафрановия минзухар (*Crocus sativus*), от чиито цветове се получава подправката, в България прави първите си стъпки. Пионер в това дело е родопчанинът Хасан Тахиров. Шафранът е подобен на минзухара, познат по нашите земи, той спи през лятото и цъфти през октомври. Цветовете, които представляват интерес за индустрията, се събират в началото на ноември, а от тях се отделят близалцата, които са крайния продукт.

Земеделците, които се решат да отглеждат шафранов минзухар, имат правото на европейски субсидии. Интересът към шафрановия минзухар непрекъснато расте, защото той гарантира допълнителни доходи на стопаните, заети с отглеждането на тютюн. Луковиците може да се засаждат след прибирането на тютюневата реколта.

Засега са създадени **1 000 декара демонстративни полета на територията на страната – в Русенско, в Лудогорието, в Русенско и в Кърджалийско**, където фермерите да бъдат обучавани. Специалисти от опитното поле край Пловдив са анализирали почвите в Кърджалийска област, становището им е, че са много подходящи за отглеждането на шафран. Определени са и 30 терена в Източните Родопи за тестването на шафрана на територията на цялата Кърджалийска област. "Шафранът е подобен на минзухара, познат по нашите земи, той спи през лятото и цъфти през октомври. Цветовете, които представляват интерес за индустрията, се събират в началото на ноември, а от тях се отделят близалцата, които са крайния продукт.

Вече е регистрирана Българска национална асоциация на производителите на шафран. Нейното седалище е в Кърджали. След като тя вече е факт, Хасан Тахиров планира провеждането на голям форум в София. Според него, след като държавните институции бавно решават по какъв начин да окажат подкрепа за отглеждането на шафрановия минзухар, онези, които искат да се занимават с този бизнес, могат да започнат с малки площи и със собствено финансиране.