

غذای میلیونها

اگر احیاناً سری به یکی از رستورانهای بین المللی در کشور خودمان یا کشورهای ثروتمند جهان بزنید، حتماً گرانترین غذای رستوران یا از لیست زیر است یا اینکه مواد تشکیل دهنده آن یکی از مواردی است که در لیست زیر به عنوان گرانترین مواد خوراکی جهان آمده است و شما می توانید با افتخار بگویید که حداقل چهار مورد از 8 مورد غذای گران جهان در ایران پرورش و تولید می شود.



خاویار بلوگا: خاویار بلوگا گرانترین ماده خوراکی جهان است که هر کیلوگرم آن افزون بر پنج میلیون تومان فروخته می شود. خاویار که تخم نوعی ماهی است اغلب از

دریای خزر به دست می آید. تقریباً ۲۰ سال طول می کشد که یک ماهی خاویار به اندازه ای بالغ شود که بتوان آنرا صید کرد. در زمان صید این ماهی حدود ۲ تن وزن دارد. خاویار معمولاً روی قطعه های کوچک نان تست وبدون نیاز به طعم دهنده به صورت خام سرو می شود. اگر تا به حال خاویار نخورده یا شانس امتحان آنرا ندارید باید به شما بگویم که طعم خاویار نمکی و ماهی مانند است که با خوردن هر دانه تخم خاویار، این مزه تشدید می شود. ضمناً یادتان باشد که خاویار با چیزی که

از شکم ماهی سفید به عنوان
اشپیل ماهی مصرف می کنیم،
کاملاً تفاوت دارد.



زعفران: گرانترین ادویه
جهان که با توجه به فصل
آن قیمتش در هر کیلوگرم
تا ۴ میلیون تومان افزایش
می یابد. زعفران سه نوع
کلاله دارد. هزاران کلاله

زعفران باید توسط دست
جمع آوری شود تا چیزی
حدود ۳۰ گرم ادویه زعفران
به وجود آید. این ادویه
بسیار خوشبو برای طعم و
رنگ بسیاری از غذا های بین
المملی استفاده شده و مزه
آن گزنده و شیرین
است. لازم به ذکر است که
مرغوبترین زعفران جهان که
بسیار گران می باشد
در شمال شرقی ایران رشد

می کند.



قارچ دنبانی: سفید
از خانواده میوه های
زیرزمینی است که به
خاطر قیمت بسیار

بالاایش در جهان
معروف است. بوی آن
به آجیل بو داده شباهت
فراوانی داشته و طعم
بسیار قوی دارد به
طوری که مصرف آن
باعث گیجی و آرامش
عجیبی شده و اعتیاد
آور است. این ماده
غذایی گران قیمت که

ورق بسیار نازکی از
آن در کنار غذاهای
بسیار گران بین المملی
سرومی شود برای
خوشمزه تر شدن در
روغن خوابانده می
شود.



گوشت گاو کوبه:
اصل این گوشت
از گاوهای تاجیما
یونانی در واگیو به
دست می آید
و فقط در بخش
هیوگو ژاپن پرورش
داده می شود. این

گاو طبق سنت های
شدید، خاص،
مرموز و پنهانی
پرورش داده می
شوند. غذای آنها
فقط شراب و گندم
است. گوشت آنها
بسیار ترد بوده و

هر کیلوی آن
ششصد هزار تریلیون
ارزشش دارد. چربی
موجود در این
گوشت در هیچ
گوشت دیگری در
جهان یافت نمی
شود. گفته می

شود که صاحبان این گاوها برای خوشمزگی ترشدن گوشت آنها هر روز به آنها پیغامهای خاص می دهند!



غذای لانه پرزده :
این ماده گران
خوراکی از
خشک شدن آب
دهان نوعی پرزده
در هوای آزاد
تولید می شود.

این ماده بیشتر در
چین یافت شده و
اغلب به صورت
سوپ مصرف
می شود اما به
صورت شیرینی
هم می توان آن

را مصرف کرد
وقتی این ماده
خشک در آب
انداخته می شود،
حالت ژلاتینی پیدا
می کند. چینی
هامعتقدند این

ماده برای پوست و ریه ما بسیار مفید می باشد.



شاه میگو:

فروش این نوع خرچنگ سالانه مبلغی معادل ۸/۱ میلیون دلار به صنعت فروش

محصولات دریای جهان پول تزریق می کند. زیستگاه این جانور دریایی آبهای

شور، دریاها
صخره دایر و
آبهای کثیف می
باشند. آنها
اغلب در زیر
صخره ها

زندگی می
کنند. برای
پخت این نوع
خرچنگ آنها را
به صورت
ناگهانی وارد

آب در حال
جوشش کرده و
باعث کشته
شدن ناگهانی
خرچنگ می
شوند. گوشت

این نوع خرچنگ معمولاً با کره آب شده سرو می شود.



قارچ ماتسودتاکه : ماتسودتاکه یک نوع قارچ خوراکی ژاپنی است .

این قارچ جزو گران قیمت ترین مواد خوراکی ژاپن می باشد. برداشت

سلامانه این
نوع قارچ
محدود و
کمتر از هزار
تن است.
درمورد

بسیار نادر این نوع قارچ در چین، کره و کانادا رشد می کند. کشت و

برداشت این قارچ بسیار سخت بوده و در فصل اول برداشت و یا همان نوپرانه

خودمان، افزون بر کیلویی دو میلیون تومان به فروش می رسد



صدف

خوراکی: نام

این صدف

برای گروه

بسیار بزرگی

از سخت تان

که

زیستگاهشان

آب های شور

است،

استفاده می

شود. می
توان گفت که
به جز این نوع
صدف، بقیه
سخت تان
دریایی ارزش

فروش در بازار را ندارند. این صدف اغلب خام و با چکاندن قطره

ای آب لیمو
سرو می
شود. خوردن
این صدف
نیروی جنسی
را افزایش

می دهد.