

## Jak wydać majątek na jedzenie, czyli ...najdroższe produkty spożywcze na świecie

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: poniedziałek, 08, październik 2012 00:00

Dawid Kulpa

Odslony: 4713

---

Produkty spożywcze, które jemy na co dzień są przeważnie łatwo dostępne i stosunkowo tanie. Istnieją jednak takie produkty, których ceny przekraczają „rozsądne” granice. Dzieje się tak, gdyż są rzadko spotykane, trudno dostępne lub ich pozyskanie wymaga dużych nakładów finansowych.

Do tych najdroższych i najbardziej wyszukanych należą:

### **Ziemniak La Bonnotte**

Odmiana ta występuje tylko w jednym miejscu na ziemi, w Île de Noirmoutier. Jest to wyspa należąca do Francji. Na wyspie panuje morski klimat, co w połączeniu z nawożeniem upraw wodorostami oraz odpowiednim zraszaniem morską wodą ma wpływ na niespotykany smak kartofla. Rocznie zbiera się zaledwie sto ton tej odmiany ziemniaka. Wszystkie prace z tym związane wykonywane są oczywiście ręcznie. Wszystkie wymienione powyżej czynniki sprawiają, iż za kilogram ziemniaka La Bonnotte trzeba zapłacić około 500 euro.

### **Tuńczyk błękitnopłetwy**

Tuńczyk błękitnopłetwy jest najdroższym z tuńczyków, i jednocześnie jedną z najdroższych ryb na świecie. Sprzedaje się go zazwyczaj w całości na aukcjach rybnych. Rekord cenowy padł w 2009 roku na aukcji rybnej w Tokio (za okaz ważący 128 kg nabywca zapłacił ponad 100 tys. dolarów). W przeliczeniu daje to ponad 800 dolarów za kg tej ryby.

### **Wołowina Kobe – wołowina marmurkowa**

Jest to najdroższa wołowina na świecie. Wołowina ta pochodzi od krów Wagu. Dzięki specjalnej diecie (najlepszej jakości trawa, piwo a nawet sake) i traktowaniu (zwierzęta często są poddawane masażom) ich mięso staje się niezwykle delikatne. Określenie wołowina marmurkowa pochodzi stąd, iż mięso upstrzone jest charakterystycznymi paskami tłuszczu, co przypomina marmur. W Europie za plasterek tej wołowiny trzeba zapłacić około 100 dolarów.

### **Białe trufle**

To najdroższe grzyby na świecie. Za najbardziej okazałe egzemplarze tego gatunku grzyba, do poszukiwania którego wykorzystuje się specjalnie wyszkolone świny lub psy, trzeba zapłacić fortunę ok. 8 tysięcy dolarów za kilogram. Grzyby te pochodzą z piemonckiego okręgu Lange w północnych Włoszech. Trufle mogą osiągnąć 12 centymetrów średnicy i wagę 500g. Specjał ten sprzedaje się głównie na aukcjach (na jednej z licytacji w 2009 roku, ważącą 750 gramów trufle sprzedano za 100 tysięcy euro, co świadczy o tym, iż trufle mogą stanowić doskonałą inwestycje finansową).

### **Kawa Kopi Luwak**

Kawa Kopi Luwak wytwarzana jest na Sumatrze. Całkowita roczna produkcja to jedynie 500 funtów przetworzonych nasion kawy. To czyni ją najdroższą „małą czarną” na świecie (330 dolarów za 450gram). Sposób pozyskiwania ziaren jest dość kontrowersyjny, gdyż ziarna tej kawy zbiera się ręcznie z odchodów dziko żyjących indonezyjskich kotów (koty te jedzą owoce kawowca, których miąższ jest trawiony w przewodzie pokarmowym, ale nasiona wydalane. W międzyczasie ulegają one częściowemu strawieniu i fermentacji przez co tracą gorzki smak). Znaczący twierdzą, iż jej smak charakteryzuje się lekką goryczką, nutą masła śmietankowego, nugatu i miodu.

### **Szafran**

Szafran przez znawców uważany jest za najszlachetniejszą przyprawę świata. Szafran jest również najdroższą przyprawą na świecie. Jego wysoka cena (około 4,5 tys. dolarów za kg) wynika z faktu, że aby

## Jak wydać majątek na jedzenie, czyli ...najdroższe produkty spożywcze na świecie

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: poniedziałek, 08, październik 2012 00:00

Dawid Kulpa

Odśloni: 4713

---

wyprodukować 1 kg przyprawy potrzeba aż 150-250 tys. krokusów. Z kwiatów ręcznie zbiera się słupki. Po oddzieleniu znamiona są suszone w tradycyjny sposób (na siatkach rozpiętych ponad rozżarzonymi węglami).

### **Grzyby Matsutake**

Są to grzyby uwielbiane w Japonii, często spożywane też przez mieszkańców Korei i Chin. Grzyby Matsutake mają wiele wspólnego z popularną w Polsce gąską. Na rynku osiągają jednak dużo wyższe ceny. Wszystko to przez coraz mniejszą dostępność (drzewa, które kiedyś stanowiły naturalny rodzaj schronu dla tego gatunku grzyba, zostały zdziesiątkowane przez owady). W tej chwili za jeden kilogram grzybów Matsutake trzeba zapłacić ok. 4,4 tysiąca dolarów.

### **Kawior**

Wszystkie rodzaje kawioru są drogie, ale najbardziej ceniona jest ikra jesiotra perskiego, sierwugi czy białugi. Kawior z białugi produkowany jest w Iranie, a jego cena osiąga 25 tys. dolarów za kg. Pakowany jest w puszki z 24-karatowego złota.

### **Królewskie melony Yubari**

Pochodzą z okolic japońskiej metropolii Sapporo. Są mieszkanką dwóch gatunków melona. Za jeden owoc trzeba zapłacić około 100 dolarów (obowiązuje jednak zasada, że czym okrągłszy, tym cena wyższa, rekordowa cena za królewski melon wyniosła 26 tysięcy dolarów). W kulturze japońskiej uważany jest za popularny prezent, który bogaci Japończycy wręczają sobie w trakcie święta Chugen.

*Źródło: luxclub.pl oraz niam.pl*