

Marilena GEORGESCU

## Cele mai scumpe... mâncăruri

**Caviarul Beluga:** este unul dintre cele mai scumpe produse alimentare din lume, un kilogram din această delicată ajungând la prețuri mai mari de 5000 de dolari. Caviarul se obține din icrele nisetrului Beluga ce trăiește mai ales în Marea Caspică. Pentru ca acest pește să ajungă la marimea maximă e nevoie de mai bine de 20 de ani, timp în care poate atinge o greutate de două tone. Ouăle lui sunt cele mai mari dintre toate icrele folosite, iar cele de culoare deschisă, cele mai scumpe. La masă, caviarul se servește simplu pe bucăți mici de pâine prăjită. Cei care nu au savurat un astfel de produs până acum trebuie să știe că icrele de Beluga se sparg atunci când sunt mestecate și eliberează o aromă delicioasă, unică.

**Șofranul:** cel mai scump condiment din lume, prețul unui kilogram ajunge la peste 4000 de dolari, dar acesta variază în funcție de anotimp. Șofranul este cules cu mâna, iar costul ridicat poate fi explicat prin timpul consumat pentru adunarea acestuia. Semințele de șofran au o tentă galbenă și sunt folosite pentru a da culoare și o aromă specială celor mai rafinate preparate. Are un gust ușor amar și o savoare ce aduce puțin cu... fânul.

**Trufele albe:** sunt ciuperci care cresc sub pământ, iar pentru descoperirea și culegerea lor este nevoie de câini speciali foarte bine antrenați. Trufele sunt de mai multe tipuri, însă cele albe sunt cele mai scumpe din familia lor. De obicei, se adaugă felii mici din aceste ciuperci pentru aromatizarea diverselor preparate. Pe piață există ulei de trufe, obținut prin scufundarea lor în grăsime vegetală de bună calitate.

**Carnea de vacă Kobe:** Această carne se obține de la specia *bovină Wagyu*, crescută numai în regiunea Hyogo din Japonia. Rețetele de creștere a vitei și de preparare a cărnii sunt secrete și se fac conform unei tradiții străvechi. Un kilogram de astfel de carne ajunge până la 600 dolari și conține un mai mare procentaj de grăsimi nesaturate decât oricare altă carne de vacă din lume. Un alt secret al obținerii acestui produs este faptul că producătorii masează vacuțele zilnic.

**Cuibul de pasăre:** cuiburile păsărilor Cave Swifts sunt lăsate în apă sau lapte de migdale să se topească, iar apoi gelatina rezultată este numai bună de consum. Secretul gustului unic se pare că se află în saliva păsărilor, folosită pentru consolidarea cuibului.

**Fugu:** este un pește considerat delicat în Japonia. Riscul la care te supui, atunci când îl consumi, este să mori otrăvit, dacă peștele nu este bine preparat. De fapt, în această țară se înregistrează câteva decese anual, din cauza consumului de Fugu. O cantitate foarte mică

din otrava conținută în carnea lui poate omori un bărbat în toată firea, însă, cu toate acestea, mâncarea a devenit cea mai faimoasă din bucătăria japoneză. Dacă vrei să consumi un astfel de preparat, nu trebuie să te îngrijorezi. Pentru a-l putea găti, orice bucătar trebuie să urmeze cursuri speciale de pregătire și să obțină un certificat. Pe lângă gustul absolut senzațional pe care îl are, Fugu este și un eficient afrodisiac.

**Foie gras:** se traduce prin ficat gras și se prepară de obicei din ficatul găștelor sau rațelor. Pentru a obține o asemenea delicată, trebuie ca păsările să fie hrănite printr-un mecanism special, iar



după ce acestea sunt sacrificate, ficatul să fie scufundat într-o baie de lapte cu miere, ce îi conferă o aromă specială și îl face să-i crească dimensiunile și, în același timp, cantitatea de grăsime conținută. Aroma preparatului seamănă cu aceea a untului, dar cu un gust mult mai delicat și mai rafinat. Poate fi consumat rece sau cald.

**Homarul:** face parte din aceeași familie de crustacee ca și racul, iar cea mai simplă metodă de preparare a acestuia este punerea lui, de viu, într-o oală cu apă clocotindă, ceea ce-l ucide foarte rapid. Apoi, se servește *alături* de unt topit, astfel încât acesta să nu eclipseze subtila aromă a cărnii de homar.

**Matsutake:** reprezintă o clasă de ciuperci japoneze care costă nu mai puțin de 2000 dolari kilogramul. Prepararea acestora ocupă un rol important în bucătăria japoneză de mai bine de o mie de ani, iar cei care servesc o astfel de *mâncare* se consideră binecuvântați. Producția anuală de astfel de ciuperci este de mai puțin de o mie de tone, și, în mare parte, merg la export spre China, Coreea și Canada

**Stridiile:** numele de stridie este utilizat pentru un grup mai extins de moluște care trăiesc în apă sărată amară. De multe ori, stridiile conțin perle, ceea ce face ca valoarea lor să devină incomensurabilă. Gustul cel mai bun îl au stridiile consumate crude, în suc propriu, și cu o felie de lămâie. De asemenea, acestea sunt considerate a avea efecte afrodisiace (*askmen.ro*)

## Mandarina

...este cea mai vorbită limbă la nivel mondial. Este vorba despre un dialect chinezesc ce se află pe buzele a peste un miliard de locuitori ai Pământului. Având în vedere că un cuvânt al acestei limbi poate fi pronunțat în patru moduri diferite, se poate considera ca fiind dificil de învățat.

Pe locul doi ca număr de vorbitori se află, așa cum era de așteptat, limba engleză. Peste 508 milioane de persoane o vorbesc și e limba oficială în multe state. Marea Britanie, SUA, Australia, Zimbabwe, Caraibe, Hong Kong, Africa de Sud și Canada sunt numai câteva dintre ele. Nemaipunând la socoteală faptul că numărul persoanelor care o învață este în continuă creștere.

Hindu, limba cu cea mai mare circulație în India, are 497 milioane de vorbitori, ceea ce o situează pe locul trei în topul celor mai vorbite limbi din lume. Spaniola ocupă locul patru, cu 392 milioane de utilizatori, lucru de înțeles, din moment ce se vorbește în aproape toată America Centrală și de Sud. Urmează, în ordinea numărului de vorbitori, rusa, cu 277 milioane de vorbitori, araba, cu 246 milioane, bengaleza, cu aproximativ 200 milioane.



Faptul că este oficială în Portugalia și Brazilia, face ca portugheza să fie a opta limbă vorbită la nivel mondial, cu peste 190 milioane de persoane. De asemenea, aceasta se mai utilizează și în Macao, Angola, Venezuela și Mozambic. Locul nou este ocupat de indoneziană, iar cel de-al zecelea de franceză, considerată a fi cea mai romantică limbă din lume. Este vorbită în Franța, Belgia, Canada, Rwanda, Camerun, și Haiti. (*askmen.ro*)

## Fascinație eternă

*Diamantele sunt cele mai scumpe și mai apreciate pietre prețioase din lume. Nimic nu a creat oamenilor o fascinație mai mare... Fiecare diamant are propria-i poveste, o legendă care îi conferă un farmec aparte.*

Diamantele nu au fost considerate de la început drept cele mai scumpe pietre prețioase. De altfel, tehnica specială de tăiere a acestora a evoluat abia în secolul al XVII-lea. Înainte, diamantele erau folosite doar pe post de amulete sau în scopuri medicinale.



Primul loc în care s-au găsit diamante a fost India. Acestea au fost extrase din pământ cu mai bine de 300 de ani înaintea erei noastre. Prima referință scrisă datează din anul 296 î. Hr. și face parte dintr-o însemnare budistă, numită Anguttara Nikaya. În India acelor vremuri, diamantele erau asociate cu divinitatea, fiind folosite adesea la împodobirea icoanelor, și se credea, de asemenea, că aduc noroc. Erau deținute de membrii diverselor caste, în funcție de culoare, doar împărații având dreptul de a avea diamante în mai multe culori.

Diamantele indiene au fost apreciate și în Imperiul Roman, însă, în Europa erei noastre, acestea au dispărut pentru mai bine de 1.000 de ani, din două motive majore: creștinii nu le acceptau din pricina scopurilor pentru care erau folosite în India, iar arabii restricționaseră transportul între Europa și India. Batrânului continent i-a fost dat să vadă din nou frumusețea acestor pietre prețioase abia în Evul Mediu. În jurul anului 1300, importul de diamante a crescut foarte mult, în special în Veneția, Bruges și Amsterdam.

**Mărimea nu contează,** cel puțin atunci când vine vorba despre diamante. Un diamant mare nu este neapărat și scump. Valoarea unui diamant este determinată de patru indicatori: culoare, claritate, carate și tăietură. Cele mai rare sunt diamantele incolore, însă cele mai scumpe sunt cele cu nuanță roz, albastru sau verde. Cel mai des întâlnite sunt diamantele galbene. Claritatea unui diamant este dată de puritatea materialului. Dacă acesta conține impurități în interior, în mod normal valoarea sa descrește, însă această regulă nu se mai aplică acum la fel de strict. Actuala tehnologie permite fabricarea de diamante artificiale pure. Caratele unui diamant sunt de fapt un sistem de marcare a greutății acestuia. Fiecare carat reprezintă 1/5 dintr-un gram. Pentru diamantele mici, sub un carat, există un sistem de măsurare bazat pe puncte, un carat fiind echivalentul a 100 de puncte.

Modalitatea de prelucrare a unui diamant este foarte importantă. Există foarte multe modele în care acestea se poate prelucra și tăia. Unele sunt clasice, folosite de sute de ani, altele se creează în fiecare an. **Cel mai scump diamant din lume** este un diamant alb în formă de pară, care a primit calificativul D, ceea ce îl recomandă drept cel mai fin din lume. Piatra prețioasă pură, în valoare de 16 milioane de dolari, el aparține Casei Sotheby și are 108 K. (*yuppy.ro*)

## Luna

Așa cum se știe, NASA a planificat să trimită din nou oameni pe Lună. Spre deosebire de vechiul program Apollo, de această dată americanii își propun să instaleze baze pe Selenă. Pentru a le construi, sunt necesare utilaje noi, care vor trebui să lucreze în asprele condiții ce domnesc acolo. De exemplu, este nevoie de un "tractor" lunar.

Prin folosirea datelor obținute cu ajutorul unui echipament, numit Goldstone Solar System Radar, instalat în Deșertul Mojave, în California, s-au putut realiza imagini tridimensionale, de mare rezoluție, ale polului sud al satelitelui natural al Terrei. Acolo, se pare, există apă (sub

formă de gheață) și anume pe acele pante ale craterelor ce nu sunt niciodată luminate de Soare. Din acest motiv, ele devin ademenitoare pentru viitoarele baze lunare. O misiune umană permanentă va fi amplasată pe Lună până în anul 2100.

Se prevede, de asemenea, construirea pe Lună a unei baze de date cu toate cunoștințele civilizației moderne, care să fie accesată de către supraviețuitorii unei eventuale catastrofe terestre. Salvarea va veni din spațiu, în cazul în care civilizația umană va fi ștersă de pe fața Pământului. Cercetătorii de la Agenția Spațială Europeană (ASE) plănuiesc să construiască o „arcă a apocalipsei”, care să conțină toate datele esențiale legate de civilizația umană, de la topirea metalelor și cultivarea plantelor, până la diferite

secvențe ADN. Acestea vor fi stocate pe harddiscuri și transmise către 4.000 de receptoare protejate de pe Terra. În cazul în care toate receptoarele vor fi distruse, arca va continua să trimită date către Terra, până ce altele noi vor fi construite.

Banca selenară de informații, despre care s-a discutat recent la Strasbourg, îi va ajuta pe potențialii supraviețuitori să reconstruiască rasa umană. Oamenii de știință iau în calcul chiar și o versiune avansată a proiectului, care să includă microbi, semințe, embrioni de animale și chiar diverse vestigii culturale. Pentru a vedea dacă supraviețuirea organismelor vii e posibilă pe o astfel de arcă, cercetătorii intenționează să cultive lalele în sere, pe Lună, în următorul deceniu. (*stiintasitehnica.ro; ziare.com*)

