



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜNYANIN EN PAHALI 10 YİYECEĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1. Yubari kral kavunu:

Japonya'da yetişen Yubari kral kavunu, dünyadaki en pahalı meyvelerden biridir. Bu kavunlar, mükemmel yuvarlaklıkta ve tatlılıkta olmaları için özel tekniklerle yetiştirilir. 2019 yılında, iki Yubari kavunu yapılan bir müzayedede 45.000 dolara satılmıştır. Bu kavunların yüksek fiyatları, nadir bulunmaları ve yoğun emek gerektiren yetiştirme süreçlerinden kaynaklanır. Her bir kavun, özenle seçilen tohumlardan yetiştirilir ve büyüme sürecinde dikkatle izlenir, böylece benzersiz bir lezzet ve dokuya sahip olur.

2. Wagyu eti:

Bu et hakkında birçok yanlış inanış bulunmaktadır. Bazıları, hayvanlara masaj yapılması veya müzik dinletilmesi gibi uygulamaların eti daha lezzetli hale getirdiğini iddia eder. Ancak gerçek, ineklerin beslenme alışkanlıklarından kaynaklanmaktadır. Örneğin, buğdayın fermante edilmesi sonucu oluşan atıkların ineklerin beslenmesinde kullanılmasıyla etin lezzeti etkilenir. Ayrıca, Japonya'nın doğal koşulları da etin kalitesini artırır. Temiz dağ havası ve suyu, etin lezzetini ve değerini artırır.

3. Almas havyarı:

Almas havyarı, dünyanın en pahalı havyar türü olarak bilinir. İran'ın Hazar Denizi'nde bulunan nadir beluga mersin balığının yumurtalarından elde edilir. Bu havyar, altın kaplamalı tenekelerde satılır ve kilogramı yaklaşık 25.000 dolara kadar çıkabilir. Almas havyarının bu kadar pahalı olmasının nedeni, beluga mersin balığının nadir bulunması ve havyarın özel saklama koşulları gerektirmesidir. Bu sebepler, Almas havyarını lüks tüketimin zirvesine taşır.

4. Densuke karpuzu:

Sadece Japonya'nın kuzeyindeki Hokkaido adasında yetişen Dansuke karpuzu, nadir bir türdür. Siyah renkte olan bu karpuzlar, oldukça gevrek bir dokuya sahiptir. Her sezon, Kuzey Japonya'da sadece 65 adet Dansuke karpuzu yetişmektedir. Bu özel karpuzlar, benzersiz tadı ve nadir bulunabilirliği ile dikkat çekmektedir.

5. Kopi luwak kahve:

Dünyanın en pahalı kahvelerinden biri olan luwak kahvesi, misk kedisinin yediği ve kısmen sindirip dışkıladığı kahve çekirdeklerinden elde edilir. Bu kahve, Endonezya, Filipinler ve Güney Hindistan'da endüstriyel düzeyde üretilmektedir. Kopi luwak olarak da bilinen bu kahvenin fiyatı, 1 kilogramı için 250 dolar ile 1200 dolar arasında değişmektedir. Yüksek fiyatının sebebi, kahve çekirdeklerinin özel bir işlemden geçirilmesidir. Bu özel işlem ve nadir bulunması, luwak kahvesini dünyanın en pahalı kahvelerinden biri haline getiriyor.

6. İtalyan beyaz trüf mantarı:

İtalyan beyaz trüf mantarı, özellikle Piedmont bölgesinde yetişen nadir bir mantar türüdür. Kilogramı 7.000 ila 10.000 dolar arasında değişen bu değerli mantarlar, trüf köpekleri veya domuzlar tarafından toprak altından bulunur. Beyaz trüf mantarları, zengin ve benzersiz aromaları nedeniyle gurmeler arasında oldukça popülerdir ve lüks restoranlarda özenle hazırlanan yemeklerde kullanılır. Bu mantarlar, sofistike lezzetleri ve ender bulunmalarıyla gastronomi dünyasında büyük bir prestije sahiptir.

7. Safran:

İlaç sanayisinden parfümeriye, tekstilden dünya mutfağına kadar pek çok alanda kullanılan safran, kendi ağırlığının 100.000 katı suyu sarı renge boyar. Bu değerli baharatın maliyeti kilogram başına 400 dolar ile 1000 dolar arasında değişmektedir. Safranın bu kadar pahalı olmasının nedeni, sonbaharda sadece 7 gün boyunca büyümesi, elle toplanıp işlenmesi ve 1 kilogram safran elde etmek için 300 binden fazla çiçeğin toplanması gerekliliğidir. Bu zahmetli süreç ve nadir bulunması, safranı dünyanın en değerli baharatlarından biri yapar.

8. Chocopolige (Le Madeline au Truffle):

Danimarkalı Fritz Knipschildt tarafından yapılan Le Madeline au Truffle, dünyanın en pahalı çikolata çeşitlerinden biridir ve kilosu 9000 TL'den satılmaktadır. Bu özel çikolata tamamen el yapımı olup, sadece doğal ürünler kullanılarak imal edilir. Le Madeline au Truffle, bazen üzerinde saf altından süslemelerle sunulur, bu da çikolataya ekstra bir lüks ve prestij katmaktadır. Bu özel yapım çikolatanın yüksek fiyatı, hem kullanılan malzemelerin kalitesinden hem de titiz el işçiliğinden kaynaklanmaktadır.

9. Geyik peyniri:

İsveç'in kuzeyindeki küçük bir köyde özel olarak üretilen geyik peyniri, dünyanın en özel peynir

türlerinden biridir. Sarı renkte, sert dokulu ve içi minik deliklerle dolu olan bu peynir, kraliyet düğünlerinden Nobel yemeklerine kadar çeşitli özel etkinliklerde ikram edilmektedir. Üretimi sadece Moose House çiftliğinde gerçekleştirilen geyik peyniri, lüks süpermarketlerde satılmaktadır. Beyaz peynir görünümünde olan geyik peynirinin kilogram fiyatı 1074 dolardan başlamaktadır. Bu nadir ve özel peynir, İsveç'in lezzet mirasına önemli bir katkı sağlamaktadır.

10. Matsutake mantarı:

Dünyada nadir bulunan mantar türlerinden biri olan bu mantar çeşidi, trüf mantarına benzemekle birlikte özellikle Japon mutfağında sıkça kullanılmaktadır. Güçlü aromasıyla bilinen bu mantarın kilosu 4500 TL'den satılmaktadır. Bu özel mantar sadece Japonya'da değil, aynı zamanda Kanada, İsveç, Amerika, Çin ve Finlandiya gibi ülkelerde de yetiştirilmektedir. Yüksek fiyatı, nadir bulunması ve zengin aroması nedeniyle gurmeler ve şefler arasında oldukça değerlidir.

