

**“Alimlərin fermerlərlə əlaqəsinə yardım” ictimai
birliyi**

D.V.MUSTAFAYEV , G.Ə.MUSTAFAYEVA

AZƏRBAYCAN ZƏFƏRANI

Bakı 2010

Redaktor : **AMEA-sı Zoologiya institutunun**
Direktor müavini b. e. d
Z.M.Məmmədov

Müəlliflər:

G.Ə.Mustafayeva **«Faydalı cücülərin**
introduksiyası və bioloji
mübarizənin elmi əsasları»
laboratoriyasının böyük
elmi işçisi, « Alimlərin
fermerlərlə əlaqəsinə
yardım « İctimai birliyi-
nin sədri , b.e.n.

D.V. Mustafayev **«Alimlərin fermerlərlə**
əlaqəsinə yardım «İctimai
birliyinin üzvü ,Biznesmen

Zəfəran (*Crocus sativus* L) – adi zəfəran, əkin zəfəranı.

Zəfəranın latın dilində elmi adı krokusdur - *Crocus sativus* (şafraq.) Zəfəran bitkisi Zəfəran – *Liliaceae* fəsiləsinə aiddir. Zəfəranın Aralıq dənizi ətrafı ölkələrdə, yəni Cənubi-Qərbi Asiyada, Orta Avropada 75, Qafqazda 12, Azərbaycanda isə 6 növü bitir. Azərbaycanda bitən zəfəran növləri bunlardır: Adi zəfəran, Xəzər zəfəranı, Adam, Artvin zəfəranı, gözəl zəfəran və çoxçiçəkli zəfəran növləri.

Zəfəran növlərinin əksəriyyəti nadir və nəsli kəsilməkdə olan bitki kimi keçmiş SSRİ-nin və Azərbaycan respublikasının «Qırmızı kitab»larına daxil edilmişdir. Zəfəranın çoxçiçəkli növü isə respublikamızın florası üçün endemik bitkidir.

Adi, yaxud əkin zəfəranı mədəni əkin şəraitində yalnız Abşeronda becərilir. Yabani halda bitən zəfəran növləri isə Gəncə-Qazax zonasında, Naxçıvan MR-da, Quba-Xaçmaz bölgəsində, Şamaxı rayonunda, Lerik rayonunda, Abşeronda və digər rayonlarda təbii halda bitir.

Azərbaycanda yalnız 1 növ zəfəran - əkin zəfəranı becərilir. (Zəfəran *Crocus sativus* – şafraq). Adi zəfəran Abşeron yarımadasında (Bilgəh ərazisində) müvəffəqiyyətlə becərilir. Dişicik qurudulduqdan sonra «Zəfəran» adı ilə yeyinti, qənnadı məmulatında, milli xorəklərin hazırlanmasında ədviyyat kimi, eləcə də dərman olaraq işlədilir. Azərbaycan

respublikasının təbii florasında rast gələn 5 növü çiçəklidə bəzək kimi, zəfəran növünün isə ləçək və dişiciyi adi zəfərandadır olduğu kimi ədviyyat olaraq işlədilə bilər. Çoxçiçəkli zəfəran növünün isə payızda bəzək bitkisi kimi becərilməsi məsləhətdir. Kök soğanları vasitəsilə çoxalır.

Zəfəran bitkisinin adı *Krokus sativusdur*. Krokus yunan sözüdür – saplar deməkdir, bu dişicik çiçəklərinin sap formasında olduğu üçündür. Sativus isə əkilən deməkdir. Bu bitki birləpəli, ensiz tel yarpağı, 1-2 çiçək açan və yeraltı yumruları ilə çoxalan çoxillik bitkidir. Onun açıq qırmızı və ya qırmızı bönövşəyi rəngli çiçəkləri olur. Hər bir çiçəkdə al qırmızı rəngli 3 ədəd dişicik telciyi yetişir. Bu dişiciklərin acıtəhər dadı və son dərəcə xoşagələn ətirli iyi olur.

Zəfəran çox qiymətli olduğu üçün «Şərqi möcüzəsi» adlandırılır. Zəfəran çoxillik ot bitkisidir. Hündürlüyü 0,2-0,3 m-ə qədərdir. Zəfəran çiçəyində olan dişicik telləri çox böyük müalicəvi əhəmiyyətə malikdir, məhz bu bitkini dünyada məşhurlaşdıran da bu tellərdir. Dişiciyin ağzı qıf şəkillidir, rəngi parlaq olub qırmızımtıldır. Azərbaycanda zəfəranın 6 növü var, lakin yalnız bir növü əkin zəfəranı – *Crocus sativus L* mədəni şəraitdə becərilir.

Zəfəran haqqında məlumatlar onun 5000 il əvvəl bəşəriyyətə məlum olduğunu göstərir. Hələ çox qədimdən zəfəran Aralıq dənizi sahillərində Mesopatamiyaya bir ədviyyat kimi ixrac olunurdu.

Hal-hazırda zəfəran Aralıq dənizi sahillərindən İspaniyadan ta Hindistana qədər əkilib becərilir. İspaniya və İran İslam Respublikası bütün dünyada istehsal olunan zəfəranın 80%-dən çoxunu istehsal edir. Zəfəranın illik istehsalı 300 tondan çoxdur. Avropada zəfəran istehsal edən dövlət İspaniyadır. İspaniyadan başqa İtaliya və Hindistanda da istehsal olunur.

XV əsrdən etibarən Avropanın bir çox dövlətləri – Almaniya, İsveçrə, Avstriya, İngiltərə və s. zəfəran əkilib becərmək istəmişlər. Lakin hal-hazırda yalnız İsveçrədə, Wallis qəsəbəsində az miqdarda zəfəran əkilib becərilir.

İran İslam Respublikası hal-hazırda zəfəranın istehsalına görə İspaniyayı geridə qoyur. Türkiyə və Hindistan zəfəran istehsalına görə axırıncı yerləri tutur.

Kəşmir zəfəranı (Hindistan) keyfiyyətinə görə daha yüksəkdir. 1 qr zəfəranın 1/5 hissəsi 1 litr suyu ətirli, gözəl rəngli etməyə qadirdir. Zəfəranın ətri isə dünyada analoqu olmayan unikal bir ətirdir.

Müasir Avropa dövlətlərində zəfəran bir ədviyyat kimi yalnız bəzi xalqlar tərəfindən istifadə olunur. Xüsusən balıqdan hazırlanan yeməklərdə bir ədviyyat kimi istifadə olunur. İtaliya, İspaniyada balıq və digər dəniz məhsullarından, düyüdən hazırlanan yeməklərdə, bəzi şirniyyatların hazırlanmasında zəfərandan istifadə edilir, həm gözəl rənginə, həm də

ətrinə görə zəfəran çox qiymətli ədviyyat kimi bəyənilir.

Zəfəran Orta Asiyada və Şimali Hindistanda daha çox istifadə olunur. Xüsusən düyüdən hazırlanan yeməklərdə zəfəran misilsiz ədviyyat sayılır.

Zəfəran çox qədim dövrlərdən etibarən müxtəlif ədviyatlara ətirli iy və xoş dad verən təbii nemət, eləcə də qiymətli dərman və sarı boyaq kimi istifadə olunur. Hələ eramızdan çox - çox əvvəllər İran, Midiya, Vavilon hökmdarları zəfərandan təbii boyaq kimi geniş istifadə etmişlər. Ayaqqabıların sarı rəngə boyanması üçün zəfərandan təbii böyaq kimi geniş istifadə olunmuşdur.

Tarixi məlumatlara görə, İran İslam Respublikası zəfəran becərilməsində ən qədim tarixə malikdir, dünyanın bir çox ölkələrini zəfəranla tanış edən də məhz o olmuşdur. Avropa dövlətləri isə zəfəranla X əsrdə tanış olmuş və ondan istifadə etməyə başlamışlar. Yalnız X əsrdən başlayaraq İspaniyada zəfəran becərməyə başlamışlar. Orta əsrlərdə isə zəfəranın əsas mərkəzi rayonu Venesiya olmuşdur.

Zəfəran hal-hazırda qiymətli ədviyyat və boyaq bitkisi kimi də öz əhəmiyyətini itirməmişdir. İspaniya və İranda hal-hazırda geniş miqyasda becərilir.

Zəfəranı dünyada məşhurlaşdıran onun dişicik telləridir. Hər bir çiçəkdə sarı rəngli erkəkciq telləri də olur ki, bu da dişicik tellərindən kəskin fərqlənir.

Adi zəfəranın vətəni Əfqanıstan, Hindistan, İran və Azərbaycanıdır.

Zəfəran 4 min il bundan əvvəl qədim xalqlara məlum olmuşdur. Hələ midiyalılar və assurilər dövrünün yazılı mənbələrində zəfəran bitkisinin adına təsadüf edilir.

Zəfəranın Azərbaycanda – Bakıda əkilib becərilməsi isə çox qədim tarixə malikdir. XVIII əsrdə Bakı şəhərinin gerbində zəfəran təsvir olunur. Gerbdə yüklü dəvə, yükün üstündə isə çiçək açmış zəfəran təsvir edilmişdir. Bu isə onu göstərir ki, Zəfəran Bakıda qədimdən geniş əkilib becərilmişdir.

Böyük Azərbaycan şairi Nizami Gəncəvinin əsərlərində adları çəkilən dərman bitkilərindən biri də zəfərandır. Zəfəran hal-hazırda müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində geniş istifadə edilir. Zəfəranın tərkibində efir yağı, boyayıcı maddələr, azotlu maddələr, şəkər, sellüloza və B₂ vitamini vardır. O tinktura şəklində mədə xəstəliklərində, əsəb sakitləşdirici vasitə kimi, xalq təbabətində qıcolma, göy öskürəkdə, göz ağrısında, uçutma və qızdırma vaxtı dəri səthinə sürtülür.

Keçmiş SSSR-də Zəfəran ancaq Azərbaycanda (Abşeronda, Bilgəhdə) becərilir. Burada 1927-ci ildən etibarən xüsusi Zəfəran sovxozu təşkil olunmuşdur.

Azərbaycanda yalnız 1 növ zəfəran - əkin zəfəranı becərilir. Bu zəfəranın dişi telciklərindən tibb sahəsində istifadə olunur. Oktyabr ayından etibarən çiçəkləyir. Çiçəkləməsi 2-3 həftə çəkməklə oktyabr-noyabr aylarında baş verir. Məhsuldarlığına görə 1 kq çiçəkdən 75 - 80 qr zəfəran alınır. Hal-hazırda onun

ləçəklərindən geniş istifadə olunur, çünki onların tərkibində çoxlu miqdarda efir yağları vardır.

Zəfəran çiçəkləri kütləvi şəkildə oktyabr-noyabr aylarında yığılır. Sonra bütöv çiçəklərdən dişçikləri əl ilə ayırıb götürürlər və xüsusi quruducularda qurudurlar. Sonra – qurudulmuş çiçəklər (saçaqlar) kisələrə, onları isə xüsusi dəmir qablara yerləşdirib satışı göndərirlər. Hesabatlar nəticəsində müəyyənləşdirilmişdir ki, 1 kq zəfəran saçağı əldə etmək üçün 200000-ə qədər çiçək toplamaq lazımdır.

Hələ ta qədimdən zəfəran müxtəlif xəstəliklərdə müalicəvi məqsədlə istifadə olunmuşdur. Məşhur yunan həkimi Hippokrat zəfərandan bir sıra xəstəliklərin müalicəsində istifadə etmişdir. Zəfəran xoş ətirli iyə malik qiymətli bitkidir. Çiçəklərində efir yağı, eləcə də nikrokrosin və krosin adlanan qlukozid xassəli maddələr vardır. Zəfərandan yeyinti sənayesində daha geniş istifadə edilir. Zəfəranın antiseptik xassəyə malik olması ta qədimdən məlumdur. Qara ciyər xəstəliklərində (hepatit) və öd kisəsi xəstəliklərində zəfəranın müalicəvi əhəmiyyəti əvəzənməzdir. Quru öskürəkdə, ürək getməsində, göy öskürəkdə zəfəranın istifadəsi çox yaxşı nəticə verir. Digər tərəfdən zəfəran sinir sistemində tonuslayıcı təsir göstərir. Zəfəranın güclü bakterisid və fitonsid olduğu da məlumdur, məhz buna görə də ondan dəri xəstəliklərinin müalicəsində də geniş istifadə olunur.

Son illərdə zəfəranın müxtəlif şiş xəstəliklərində də böyük rol oynadığı aşkarlanmışdır. 1990-cı ildə elmi ədəbiyyatda ilk dəfə olaraq zəfəranın müxtəlif şişlərin inkişafını saxladığı haqqında məlumatlar meydana çıxdı. Son onillikdə dünyada müxtəlif elmi-tədqiqat institutlarının laboratoriyaları lazımi qədər tədqiqat aparmış və aydınlaşdırmışlar ki, zəfəran və onun tərkib hissələri orqanizmin həm xaricində, həm də daxilində yaranan bədxassəli şişlərin inkişafını ləngidir. Meksika Elmlər Akademiyasının akademiki, Meksika Milli Universitetinin laboratoriya müdiri həmyerlimiz Fikret Abdullayev Uzaq Meksikada tədqiqat aparmış və zəfəranın xərçəngin müalicəsində böyük effektə malik olduğunu müəyyənləşdirmişdir. O, zəfəranın və onun tərkib hissəsi olan karotenoidlərin bəd xassəli şişlərin inkişafına mənfi təsir etdiyini, bu hüceyrələrin inkişafını ləngitdiyini müəyyənləşdirilmişlər. Zəfəran sərbəst radikal zəncirinə mənfi təsir edərək, xərçəng hüceyrələrinin inkişafını ləngidir, ilkin mərhələdə isə tamamilə saxlayır.

Əbu Əli İbn Sina (Avitsenna) öz müalicə kitablarında müxtəlif xəstəliklərin müalicəsi üçün külli miqdarda reseptlər vermişdir ki, bunlardan 150 ədədində zəfəran əsas tərkib hissələrindən biridir. Zəfəran, xüsusilə onun tərkibinə daxil olan karotinoidlər müxtəlif sintetik vasitələrlə birlikdə xərçəng əleyhinə istifadə oluna bilər.

Elmi təbabətdə zəfəran əvvəllər yalnız iştahaçmanın və gözə məlhəm kimi istifadə olunurdu. Xalq təbabətində zəfəranın sulu məhlulu ürək xəstəliklərində də istifadə olunur. Sulu məhlulu həm də sidikqovucu, antiseptik, əsəb sakitləşdirici vasitə kimi də istifadə olunur. Qan azlığında həm sulu, həm də spirtdə məhlulu geniş istifadə olunur. Zəfəran öskürəyə, ağ ciyər xəstəliklərində , eləcə də baş ağrıları olan insanlara da müsbət təsir göstərir. Zəfəranlı halva orqanizmin möhkəmlənməsində, immunitetin qalxmasında böyük rol oynayır. Zəfəranın suda və spirtdə məhlulu eləcə də ağrıkəsici təsirə malikdir.

Zəfəran milli kulinariyada, müxtəlif xörəklərdə - bozbaş, plov, piti və s. hazırlanmasında geniş istifadə olunur. Zəfəranla hazırlanmış xörək dadlı, ləzzətli olur, uzun müddət xarab olmur, turşumur. Zəfəranda olan efir yağları və digər kimyəvi birləşmələr qida məhsulları üçün konservant rolunu oynayır.

1980-1985-ci illərdə Azərbaycanda ildə 100-120 kq zəfəran istehsal olunurdu. Keçmiş SSRİ məkanında zəfəran yalnız Azərbaycanda, Abşeronda istehsal olunurdu. Hal-hazırda zəfəran istehsalı çox aşağı səviyyədədir. Qeyri-rəsmi məlumatlara görə, hazırda 15 - 20 kq zəfəran istehsal olunur.

Zəfəran çox yüksək dozalarda zəhərli təsir göstərir. Zəfəranın əsas qiymətliliyi ondadır ki, o suda yaxşı həll olur, gözəl ətirli, iylidir və bu keyfiyyətlər uzun müddət qalır.

Zəfəran çox yüksək keyfiyyətli ədviyyat, olduğu üçün və xalq təbabətində geniş istifadə olunduğu üçün son onilliklərdə kimyəvi tərkibi öyrənilməyə başlanmışdır. Tərkibində 40-50 kimyəvi aktiv birləşmələr identifikasiya olunmuşdur.

- 1) Zəfərana rəng verən krosin adlı maddədir, suda çox yaxşı həll olan karatenoiddir (mono və diqlukozil ester polien dikarboksil turşusu – krosetin). Digentibiosil ester krosetin – krosin – zəfəranın əsas tərkib hissəsidir.
- 2) Pikrokrosin – zəfərana ləzzətli dad verən kimyəvi birləşmədir.
- 3) Safranal isə zəfərana çox gözəl ətir verən kimyəvi birləşmədir. Bunlardan başqa zəfəran zülallar, vitaminlər, flavonoidlər, müxtəlif amin turşuları, minerallar və karbohidratlar mənbəyidir.

Zəfəranın tərkibində əsasən 2 təsiredici maddə: pikrokrosin və krosin vardır.

Pikrokrosin rəngsiz, acı dada malik kristallik maddədir. O parçalandıqda 0,6 % -ə qədər efir yağı əmələ gətirir. Krosin sarı rəngli maddədir, suda və spirtə yaxşı həll olur. O fermentlərin təsirindən parçalandıqda 2 hissə kensibioza şəkəri əmələ gətirir ki, bu da hidroliz nəticəsində qlukozaya çevrilir. Krosin zəfəranın boyayıcı maddəsi hesab olunur.

Zəfəran sidikqovucu təsir göstərir, eləcə də antiseptik təsiri çox qədimdən məlumdur. Zəfəranın suda və spirtə məhlulu müxtəlif qan xəstəliklərində,

xüsusən – leykomiyada böyük təsir göstərir. Cinsi fəaliyyətin güclənməsində zəfəranın rolu danılmazdır. Sinir sisteminə tonuslaşdırıcı təsir göstərir.

Abşeronda əkib becərilən zəfəran dünyanın digər yerlərində əkib becərilən zəfərana nisbətən daha üstündür, keyfiyyətcə daha yüksəkdir. Zəfərana xalq arasında «qırmızı qızıl» da deyilir. Bu qızıl «qara qızıla» nisbətən daha qiymətlidir.

Zəfəran sözü ərəb sözü olan «fran» sözündən götürülmüşdür, mənası «sarı çiçək» deməkdir. Orta əsrlərdən etibarən xalq arasında belə bir söz də məşhurdur: «Zəfəran kimi çox qiymətlidir». Bundan başqa zəfəran şahlara, imperatorlara layiq hədiyyə sayılırdı. Orta əsrlərdə Almaniyada əsil zəfəran əvəzində saxta zəfəran satanlar odda yandırılırdı.

Zəfərandan İstifadə qaydası: Zəfərandan 2-3 çay qaşığı 2 stəkan qaynar suda dəmləyib, gündə 3-4 dəfə, hər dəfə 1-2 xorək qaşığı qəbul edirlər. Qaraciyər və öd yolları xəstəliyində zəfərandan 2 qr. götürüb 200 ml suda dəmlədikdən sonra gündə 3 dəfə, hər dəfə 1/3 stəkan içirlər.

Elmi təbabətdə zəfərandan çox geniş istifadə olunur. Zəfəran cövhərindən mədə-bağırsaq xəstəliklərində sakitləşdirici və ağrıkəsici dərman kimi istifadə edilir.

Zəfəran xalq təbabətində zəiflikdə və sinir sistemi yorğunluqunda orqanizmin fəaliyyətini artıran – qüvvələndirici maddə kimi də işlədilir. «Zəfəranlı plov», «Zəfəranlı piti», adlanan Azərbaycan xörəkləri

milli mətbəximizin şah nümunələri hesab olunur. Zəfəran ətirli ədviyyə kimi çox qədim vaxtlardan milli mətbəximizdə istifadə olunur.

Oruc İbadlının (2005) yazdığına görə, bu bitkinin qurudulmuş tellərindən 50-dən artıq şirniyyat məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunur və balıq xorəklərinə onun Sulu məhlulu əlavə edildikdə həmin məhsullar xoşagələn rəng alır, dadlı və xoş ətirli olur. Zəfəranın qurudulmuş telləri ədviyyat kimi müxtəlif xörəklərə qatılır.

Azərbaycan xalq təbabətində çay dəmləməsi, spitdə cövhəri isə müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur.

Oruc İbadovun (2005) «Zəfəran» kitabçasında bu bitkinin aşağıdakı xəstəliklərin müalicəsində istifadəsi məsləhət görülmüşdür. Bu materiallar tədqiqatçı alimin öz şəxsi müalicələrinin və uzun illər boyu xalq arasında türkəcarələrdən toplanmış müalicələrinin məhsuludur. Sarılıq, öd kisəsi və qaraciyər xəstəliklərində 7-15 ədəd yaxşı qurudulmuş zəfəran teli götürülür, adi çay kimi balaca çaynikdə dəmlənir. Üzərinə 1 stəkan qaynar su tökülür və vam odun üstünə qoyulur. 3-5 dəqiqə sonra 2 stəkan suyu qarışdırıb dəmə qoyurlar. Dışicik telləri çaynikin dibinə cökəndə dəm hazır hesab olunur. Səhər, gənorta və axşam yeməkdən 30 dəqiqə əvvəl 1 stəkan içmək məsləhət görülür.

Göz xəstəliklərində təmiz yuyulmuş stəkana 5 ədəd qurudulmuş zəfəran teli tökür, üzərinə 2 xörək qaşığı

qaynar su əlavə edib, qazın və yaxud isti peçin yanına dəmə qoyurlar. 10-15 dəqiqə sonra dəm sap -sarı rəng alır. Təmiz (sterilizə olunmuş) pambıqə 2-3 damcı hopdurub səhər və axşam gözü silirlər. Əvvəlcə 3, ikinci gün 5, üçüncü gün 7, dördüncü gün isə 10 dəfə silmək lazımdır. Bu müalicə gözün görmə qabiliyyətinə çox yaxşı təsir edir.

5 ədəd qurudulmuş zəfəranın dişicik telini əzib toz halına salmaq, sonra güləb (qızılgül suyu) ilə qarışdırılıb sıyıq hazırlamaq, bu qarışıqdan göz xəstəliklərində məlhəm kimi istifadə etmək olduqca böyük effekt verir.

Baş ağrısı, ürək döyüntüsü və sətəlcəm zamanı zəfəran aromoterapiyası çox böyük təsir göstərir. Qızıl əhmədi almasının baş hissəsi qapaq kimi kəsilir, içərisindəki lətinin bir hissəsi təmizlənilir. 10 ədəd zəfəran teli bu almanın içərisinə qoyulur və almanın əvvəlcədən kəsilmiş qapaqla örtülüb 24 saat saxlanılır. Hər 3 saatdan bir bu almanı iyləmək lazımdır. İyləmə 5-10 dəfə olsa, yaddaş möhkəmlənir, beyin yaxşı qidalanar, baş ağrıları kəsilər və əhvalı-ruhiyə olduqca yaxşılaşır. Bu müalicə sətəlcəm və ürək döyüntüsünə də kömək edir.

Böyrək daşı xəstəliklərində 100 qr. təmiz bal vam odun üzərində əridilir, 50 ədəd əzilərək toz halına salınmış zəfəran teli əlavə olunur. Axşam və səhər bir çay qaşığı qəbul edilməsi böyrək daşı xəstəliklərində çox xeyirlidir.

Ürək - damar xəstəliklərində zəfəranın rolu əvəzəlməzdir. Oruc İbadlının verdiyi reseptə görə müalicə aşağıdakı qaydada aparılmalıdır. 200 qr. tut arağı (yaxud adi arağ), 200 qr. sarımsaq şirəsi və 1 qram zəfəran tozu yaxşı-yaxşı qarışdırılıb şüşə qaba tökülür, ağız bağlı halda qaranlıq yerdə qoyulur. Hər gün 10 dəfə çalxalamaqla 21 gün saxlanılır. Sonra süzülür və soyuducuda qoyulur. Sonra aşağıdakı qayda ilə qəbul edilir:

Günlər	Səhər	Günorta	Axşam
1-ci gün	1 damcı	2 damcı	3 damcı
2-ci gün	4 damcı	5 damcı	6 damcı
3-cü gün	7 damcı	8 damcı	9 damcı
4-cü gün	10 damcı	11 damcı	12 damcı
5-ci gün	13 damcı	14 damcı	15 damcı
6-cı gün	15 damcı	14 damcı	13 damcı
7-ci gün	12 damcı	11 damcı	10 damcı
8-ci gün	9 damcı	8 damcı	7 damcı
9-cu gün	6 damcı	5 damcı	4 damcı
10-cu gün	3 damcı	2 damcı	1 damcı
11-ci gün	25 damcı	25 damcı	25 damcı

Ürək xəstəliyi şiddətlənərsə, qəbul 3 aydan bir, normal halda isə 1, 3, 5 ildən bir edildikdə damarların divarları təmizlənir, ateroskleroz, xərçəng xəstəliklərinin qarşısı alınır.

Zəfəranın dişicik tellərinin dil altına qoyulması beyin hüceyrələrinə və damarlara yaxşı təsir edir,

onların kirəcləşməsinin qarşısını alır, gözün torlu qişası xəstəliklərinin, mirvari suyunun, sarılıq, ürək infarktı, öd kisəsi, mədə-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsinə kömək edir. Orqanizmə güc və gümrəhlik verir. Zəfəranın nəinki dişicik telləri, eləcə də digər hissələri – erkəkciik telləri sonsuzluqa qarşı, qurudulmuş çiçək ləçəkləri isə sinə yumşaldıcı vasitə kimi istifadə olunur.

Zəfəranın əkin vaxtı iyul , avqust aylarıdır. Yüngül, qumsal torpaq zəfəranın əkilməsi üçün ən yaxşı torpaq hesab olunur. Zəfəran əkilməmişdən əvvəl torpaq yaxşı şumlanır və peyinlənir. Zəfəran soqanaqları 10-12 sm. dərinliyində əkilir. Bu bitkinin cərgələrlə əkilməsi məsləhətdir. Cərgələr arası məsafə 15-20 sm., bitki arası məsafə isə 10-15 sm olmalıdır. Soqanaqlar əkiləndən sonra 1 dəfə suvarılması yaxşı nəticə verir. Alaq otlarının təmizlənməsi, cərgə aralarının yumşaldılması mütləq vacibdir.

Zəfəran çox da tələbkar bitki deyildir, ancaq gilli, qumsal torpaqda daha yaxşı bitir. Onu əkmək üçün əvvəlcə sahə təmizlənilir və 25-30 sm. dərinlikdə bellənir. 1 kvadrat metr sahəyə 10 kq. peyin verilməsi vacibdir.

Zəfəran oktyabrın sonu, noyabr ayında çiçəkləyir. Zəfəranın I il məhsuldarlığı bir qədər aşağı olur. Sonrakı 3 il ərzində isə məhsuldarlıq çox yüksək olur. Zəfəranın hər 3 - 4 ildən bir çıxarılıb təmizlənməsi, cisidlənməsi və sonra yenidən əkilməsi məsləhətdir. Zəfəran soqanaqlarının torpaqdan çıxarılması yerüstü

yarpaqları tam quruyan vaxtı aparılmalıdır. Soqanaqlar may-iyun aylarında çıxarılır və növbəti əkinə qədər quru, sərin yerdə saxlanılır.

Bitkinin yarpaqları tam saralmağa başlayanda zəfəran soqanaqları torpaqdan çıxarılır. Bunun təxminən mayın sonu iyunun ortalarında aparılması məsləhətdir. Soğanaqların 0,5-1 %-li marqanes məhlulunda 1-2 saat saxlayıb sonra əkmək məsləhətdir.

I il əkilmiş bitkilərdə 2-3 ədəd və daha çox açıq bənövşəyi rəngli çiçəklər əmələ gəlir. Sonrakı illərdə çiçəklərin sayı artır. Səhər tezdən çiçəklərin toplanması daha yaxşı nəticə verir. Dişicik telləri 18-20⁰ C temperaturda gün düşməyən yerdə qurudulur. Bu üsulla qurudulub toplanmış telciklər öz tərəvətini uzun müddət saxlayırlar. Zəfəranın ağzı kip bağlanan şüşə qablarda saxlanması vacibdir. Bu cür saxlanmış zəfəran öz keyfiyyətini, müalicəvi əhəmiyyətini uzun müddət itirmir.

Milli mətbəximizdə çox geniş istifadə edilir. Müxtəlif qənnadı məhsullarının hazırlanmasında, yağ, pendir istehsalında, ətirli sabunların hazırlanmasında istifadə olunur. Zəfəranlı çay qara ciyərin və öd kisəsinin iltihabına, böyrəklərin, sidik kisəsinin xəstəliklərində kömək edir. Öd qovucu xassəyə malikdir.

Zəfəran tellərinin dilin altına qoyulması ürək fəaliyyətini yaxşılaşdırır, qan-damar xəstəliklərində

olduqca mühüm rol oynayır. Zəfərandan boyaq maddəsi kimi də istifadə olunur.

Çiçəklərin səhər-səhər gönçələr hələ bağlı olarkən əl ilə toplanması daha vacibdir. Belə olduqda çiçək tellərinin keyfiyyəti daha yüksək olur. Erkəkcik tozcuqlarının dişiciklərə qarışmaması məsləhətdir. Yığılmış çiçəklər sərilib, 1-2 saat quruduqdan sonra tam açılır. Açılmış çiçək ləçəklərini araladıqda tellər oradan asanlıqla qopur və düşür.

Qədim şərqin möcüzəli bitkisi olan zəfəranın öyrənilməsi və bir çox xəstəliklərin müalicəsində tətbiqi milyonlarla xəstələrin şəfa tapmasına kömək edə bilər.