

## Những Loại Thực Phẩm Hiếm Quý

Giá cao, sự kỳ công và đặc biệt hiếm nên những loại thực phẩm/món ăn dưới đây đã trở thành những thứ đắt giá nhất trên thế giới.

### Saffron



Saffron được coi là loại gia vị quý và đắt giá bậc nhất. Saffron được lấy từ nhụy loài hoa nghệ tây trồng ở Morocco và Iran. Sở dĩ saffron quý hơn vàng là bởi loài hoa nghệ tây này chỉ nở trong một thời gian rất ngắn, cuối tháng 10 và đầu tháng 11. Việc thu hoạch nó cũng rất kỳ công. Người ta phải hái nó bằng tay thật nhẹ khi có ánh nắng mặt trời, rồi ngắt nhụy hoa có hình dạng giống như sợi dây, hạn chế ánh nắng chiếu vào để không mất đi hương thơm. Sau đó, nhụy hoa sẽ được đem đi phơi nhưng chỉ phơi để nhụy có một độ khô nhất định nào đó, nếu không vị đặc trưng của saffron sẽ không còn. Để có 1kg Saffron cần không dưới 200.000 bông hoa, bởi vậy mà giá cao tới \$3.000-6.000/1kg.

### Dưa hấu Densuke



Giống dưa hấu này từng lập kỷ lục với giá \$6.100 cho một quả nặng 7kg. Theo giới ẩm thực đánh giá thì giống dưa hấu đen này có một độ ngọt và giòn cùng hương vị hơn hẳn mọi giống dưa hấu khác. Densuke chỉ được trồng trên hòn đảo Hokkaido, ở miền bắc Nhật Bản và chỉ thổ nhượng của hòn đảo này mới mang lại hương vị hảo hạng cho Densuke. Densuke quý hiếm cũng một phần vì mỗi vụ thu hoạch chỉ được chừng 65 quả.

### Dưa vàng Yubari



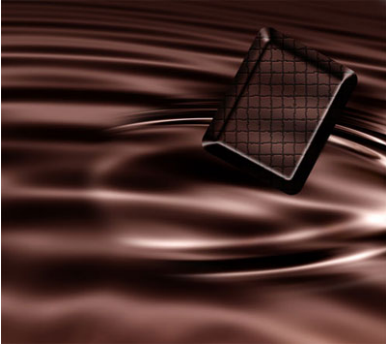
Giống dưa vàng này được trồng ở Yubari, vẫn trên hòn đảo Hokkaido của Nhật Bản. Năm 2008, Yubari đã được bán với giá cao ngất ngưỡng \$26.000. Theo giới sành ăn thì chính đặc tính thổ nhượng và những lớp tro từ núi lửa phun trào đã mang đến cho vùng đất này những ưu đãi đặc biệt. Nhờ đó, dưa có một vị ngọt, thơm mà không một vùng đất nào sánh được.

### Nấm Matsutake



Nhắc đến Matsutake, giới ẩm thực vẫn tấm tắc ngợi ca nó như vua của hương vị mùa thu hay vua của các loài nấm. Sở dĩ vậy là bởi loài nấm này chỉ có ở mùa thu và ngày càng quý hiếm. Matsutake cũng là một trong những loài nấm không thể trồng nhân tạo. Nó chỉ mọc ở khu rừng có nhiều cây tùng. Thú vị ở chỗ, cây tùng nào tốt thì nấm mọc rất ít. Và khi cây nấm đã được hái, chính tại chỗ đó sẽ không bao giờ mọc thêm một cây nấm khác. Matsutake có giá chừng \$1.000/kg.

## Chocologie by Knipschildt



Loại chocolate đắt nhất thế giới này được làm bởi công ty Knipschildt. Nó có giá \$2.600/pound và được làm hoàn toàn thủ công. Chứa 70% cacao Valrhona và nấm đen, Chocologie by Knipschildt chỉ sản xuất theo đơn đặt hàng. Bí quyết của loại chocolate đắt nhất thế giới này được phát hiện bởi Fritz Knipchildt, một tay thợ làm chocolate nức tiếng của Đan Mạch. Sau đó, Fritz Knipchildt chuyển đến Anh và thành lập nhãn hiệu chocolate xa xỉ này năm 1996.

## Thịt bò Kobe



Thịt bò Kobe là sản phẩm của giống bò Wagyu nổi tiếng của Nhật Bản. Việc chăn nuôi nó là cả một câu chuyện hay ho và thú vị. Nó được cung phụng y hết các ông hoàng, chăn nuôi bằng bia thậm chí massage và nghe nhạc Mozart, Beethoven... Việc chăm sóc khắt khe này bắt đầu ngay khi chúng vừa lọt lòng. Theo người dân ở đây cho biết, thịt bò sẽ ngon khi chúng được hạnh phúc. Đây cũng là lý do vì sao một kg thịt bò Kobe loại đặc biệt có mức giá không dưới \$1.000.

## Trứng cá muối Almas



Trong tiếng Iran Almas có nghĩa là kim cương. Đây là lý do vì sao trứng cá muối Almas được mệnh danh là ông vua trên bàn tiệc và vua của các món ăn quý tộc. Điều đó không có gì lạ bởi món ăn này có nguyên liệu chính từ những con cá tầm trắng có tuổi thọ hơn trăm tuổi. Thông thường, món ăn này có giá \$8.400-15.500. Còn những sản phẩm đặc biệt của The Caviar House and Punier với hộp bằng vàng và người mua phải chờ đến ...4 năm có giá tới \$25.000.

## Nấm trắng Truffle



Loại nấm quý tộc này từng lập một kỷ lục khiến ngay cả những người sành sỏi nhất cũng phải ngỡ ngàng \$330.000 cho một cây nấm. Tuy nhiên, giá nấm Truffle thông thường dao động từ \$1.360-\$4.200. Loại nấm này chỉ mọc ở Italia và Croatia.

## Súp yến



Được ví như "trứng cá muối của phương Đông", món ăn này tồn tại ở Trung Hoa không dưới 400 năm. Theo giới ẩm thực, súp yến hảo hạng nhất phải từ những tổ yến ở miền Nam Trung Quốc. Đây cũng là một trong những món cao lương mỹ vị vừa có chất dinh dưỡng, vừa có khả năng chữa bệnh, làm đẹp da. Giá: \$910-\$4.535.

## Foie Gras



Được ca tụng như một tinh hoa của ẩm thực Pháp, để có một kg gan ngỗng béo đòi hỏi phải rất kì công. Người ta phải kĩ càng từ khâu chọn giống đến khi lấy gan chế biến món ăn. Ngỗng phải tuân thủ một chế độ chăn nuôi nghiêm ngặt, đặc biệt là giai đoạn cho ăn vỗ béo trong hai tuần vào tháng thứ ba. Gan ngỗng nổi tiếng nhất được sản xuất ở vùng Périgord, tây nam nước Pháp.