

Βανίλια η αγαπημένη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υπέροχο μπαχαρικό φυτό,

αρωματικό (κυρίως τα σποράκια του). Το ιδανικό για να αρωματίσουμε γλυκά αν και πλέον στη θέση της χρησιμοποιείται η τεχνητή βανιλίνη για μείωση του κόστους. Το άρωμά της είναι έντονο, γι αυτό θα πρέπει να τη χρησιμοποιούμε με μέτρο.

Ανακαλύφθηκε από τους κονκισταδόρες στο Μεξικό. Είναι ένα αναρριχητικό φυτό με εναέρια ριζίδια, που κολλάει στα δέντρα. Ζεί σαν παρασιτικό φυτό σε κορμούς, βλάπτοντας τα μεγάλα δέντρα. Η επικονιάση του γίνεται από μία μικρή μέλισσα που ζεί μόνο στο Μεξικό (όπου καλλιεργείτε πρέπει να γονιμοποιηθεί τεχνητά). Ο καρπός της μοιάζει με φασόλι που φτάνει 20 εκ. μήκος σε πλήρη ανάπτυξη.

Η βανίλια πρέπει να είναι από τις χαρακτηριστικές μυρωδικές μνήμες των περισσότερων παιδιών. Η γερμανική μπίρα Maisel's Weiss οφείλει το άρωμα της στη βανίλια.

Αρχικά θεωρούνταν παράσιτο στις ζούγκλες του Μεξικού μέχρι που την ανακάλυψε ο ισπανός Κορτέζ και την έφερε στην Ευρώπη. Οι πλούσιοι ευρωπαίοι την έκαναν μόδα και ακολούθησαν και οι υπόλοιποι. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες όπως οι Ρεουνιόν, η Μπουρναβίλ, η Μουρμπόν (ίσως η καλύτερη) κ.α. Κάποτε ήταν από τα ακριβότερα μπαχαρικά (16ο αιώνα) και-όπως το πιπέρι- είχε αξία νομίσματος. Κάποιοι λένε πως με ένα μπαστούνάκι μπορούσες να πληρώσεις τη διαμονή σου σε ένα πανδοχείο για έναν ολόκληρο μήνα.

Η βανίλια έχει αρκετές φαρμακευτικές ιδιότητες, θεωρείται χωνευτική, αντισηπτική, τονωτική και κατά του βήχα. Ειδικοί, μετά από πειράματα, θεωρούν πως η βανίλια μειώνει την όρεξη για τη βρώση γλυκών.

Πηγή: thefoodproject.gr