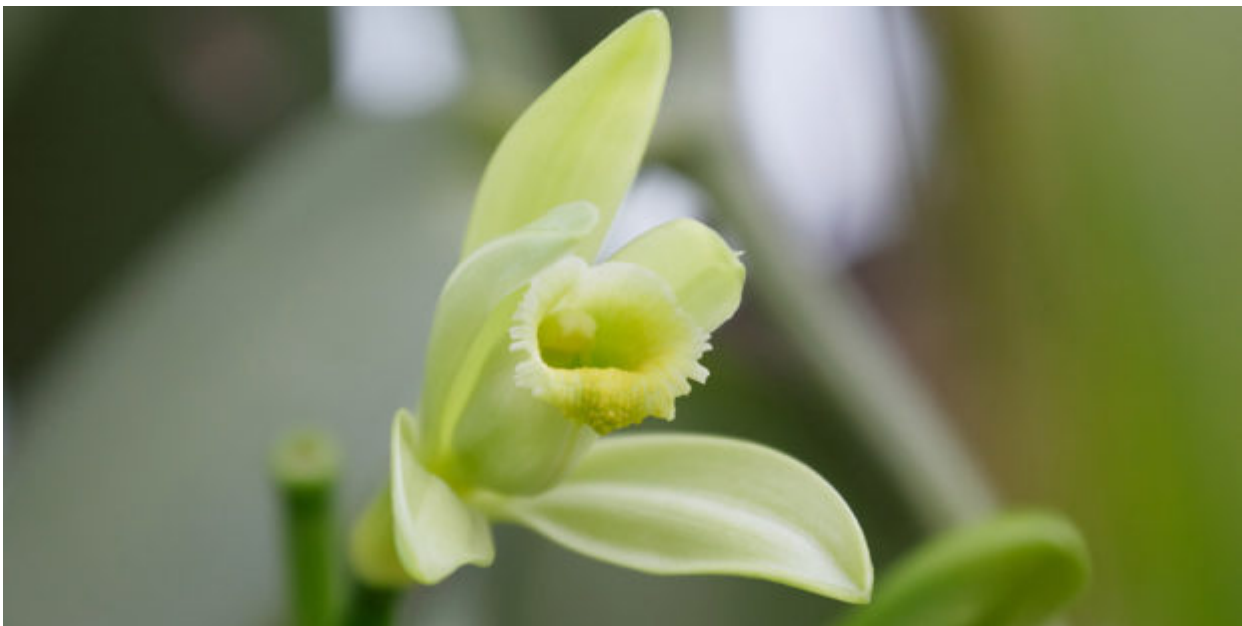


## Γνωρίστε τη βανίλια ορχιδέα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η περίφημη βανίλια που χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική, προέρχεται από την ορχιδέα βανίλια και είναι η μοναδική ορχιδέα που χρησιμοποιείται ευρέως τόσο στη βιομηχανία των τροφίμων όσο και στη βιομηχανία των καλλυντικών. Ιστορικά, το φυτό ήταν γνωστό για τις ιδιότητες του από την εποχή των Αζτέκων, στην κεντρική Αμερική, καθώς το χρησιμοποιούσαν για να αρωματίσουν ένα ρόφημα από σοκολάτα. Στην Ευρώπη, η βανίλια μεταφέρθηκε από τον Ισπανό θαλασσοπόρο

Cortes και γρήγορα έγινε απαραίτητο στις ευρωπαϊκές κουζίνες για να αρωματίσει το ρόφημα του κακάο.

Οι βανίλιες ορχιδέες είναι αναρριχητικά, μονόκλωνα φυτά και μοιάζουν με αμπέλι. Σχηματίζουν μακριά, λεπτά στελέχη με μήκος πάνω από 35 μέτρα, με εναλλασσόμενα φύλλα που απλώνονται σε όλο το μήκος τους. Τα λουλούδια της βανίλιας αναπτύσσονται σε τσαμπιά, όπου κάθε τσαμπί φέρει γύρω στα είκοσι λουλούδια. Είναι σχετικά μεγάλα, εντυπωσιακά, με λευκό και πρασινοκίτρινο χρώμα και αναδίδουν ένα γλυκό άρωμα. Κάθε λουλούδι ανοίγει το πρωί, κλείνει αργά το βράδυ και δεν ανοίγει ξανά. Σε αυτό το χρονικό διάστημα της μιας ημέρας, θα πρέπει να επιτευχθεί η γονιμοποίηση του. Λόγω αυτής της δυσκολίας, στις καλλιέργειες βανίλιας, η γονιμοποίηση πραγματοποιείται με το ανθρώπινο χέρι για να επιτευχθεί υψηλό ποσοστό επιτυχίας.

Ο καρπός της βανίλιας που αποκαλείται “φασόλι βανίλιας” παράγεται μόνο από ώριμα φυτά, τα οποία φτάνουν συνήθως πάνω από 3 μέτρα ύψος. Είναι επιμήκης, σαρκώδης, μήκους 10-20 εκατοστών, και ωριμάζει σε 6-8 μήνες μετά από την ανθοφορία, παίρνοντας σταδιακά μαύρο χρώμα και αναδίδοντας μια έντονη και ευχάριστη μυρωδιά. Σ’ αυτό το στάδιο, ο καρπός συλλέγεται, περνάει μια διαδικασία ζύμωσης και μετά από βδομάδες αποξήρανσης αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του: το άρωμα, το σοκολατί χρώμα και την ελαιώδη υφή. Η διαδικασία μετατροπής του καρπού της βανίλιας σε μπαχαρικό είναι ιδιαίτερα δύσκολη και πολυσύνθετη.

Σήμερα, η βανίλια αποτελεί ένα από τα ακριβότερα μπαχαρικά του κόσμου, δημοφιλές συστατικό τόσο σε επιδόρπια όσο και σε γυναικεία αρώματα. Θεωρείται αφροδισιακή, χαλαρωτική, με πολλές θεραπευτικές ιδιότητες. Η Μαδαγασκάρη στον Ινδικό ωκεανό αποτελεί την πρώτη χώρα σε παραγωγή και τον μεγαλύτερο εξαγωγέα στον κόσμο καθώς εκεί οι Γάλλοι αποικιοκράτες ξεκίνησαν πρώτοι την καλλιέργεια της βανίλιας. Σημαντική παραγωγή βανίλιας διαθέτουν η Ινδονησία, η Ταϊτή και το Μπαλί ενώ το νησι Ρεϋνιον, υπερπόντια περιοχή της Γαλλίας, ανατολικά της Μαδαγασκάρης, θεωρείται ότι διαθέτει την καλύτερη ποικιλία βανίλιας στον κόσμο, την ποικιλία Bourbon.

Κώστας Λιονουδάκης  
Γεωπόνος Γ.Π.Α.

**Πηγή:** [mistikakipou.gr](http://mistikakipou.gr)