

VANILKA PRAVÁ



Latinský název: Vanilla planifolia

Tyto liánovité rostliny pochází z rodiny orchidejí, které v přírodě dorůstají délky až desítek metrů, jsou na plantážích uměle zakrucovány tak, aby nepřesáhly výšku 1,5 až dvou metrů, takže všechny jejich části jsou dostupné dělníkům. Ti musejí rostliny pravidelně kontrolovat, neboť kvetou necelých 24 hodin, takže sklizeň probíhá průběžně. Květy jsou určeny pro dekorativní účely, protože vanilka jako každá jiná orchidej má velmi krásný tvar květu a dlouho vydrží ve váze.

Ale hlavní účel, pro který je vanilka tak známá, není v jejích nádherných a voňavých květech. Staří Toltékové a Aztékové používali vanilku jako koření, ale i jako léčivo. Věřili, že vanilka posiluje srdce, odstraňuje únavu, zahání strach a vůbec dodává sílu a zdraví. Dokonce i evropští lékaři předepisovali vanilku jako účinné afrodisiakum. Vanilkou se aromatizoval dokonce i tabák.

Vanilka pravá je třetím nejdražším kořením na světě. Jako koření se sklízí lusk.

Rostliny začínají plodit až ve třetím roce, dožívají se okolo dvanácti let. V době plodnosti může jedna rostlina poskytnout až okolo padesáti vanilkových lusků. Doba zrání je velmi dlouhá okolo sedmi měsíců.

Příjemná a vytrvalá vůně vanilky je způsobena látkou zvanou vanilín, která je nyní vyráběna i synteticky. Synteticky vyrobený vanilín ovšem nikdy nemůže nahradit komplexní účinky přírodního materiálu.

V současné době se vanilka používá v potravinářském průmyslu a v kuchyni jako přísada do sladkých jídel, především moučníků, pochutin jako je zmrzlina, čokoláda a výrobky z ní, pudinky apod. Je také součástí řady nealkoholických i alkoholických nápojů.

Jako koření se užívají čerstvé tobolky nebo sušené - upravené jako prášek nebo esence.

Další uplatnění nachází extrakt z vanilky v kosmetickém průmyslu při přípravě voňavek a parfémů, mýdel, šamponů a krémů.