

Vanilj

Vanilla planifolia

Om växten

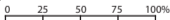
Vaniljorkidéer är ett släkte av fleråriga växter som hör hemma i tropiskt eller subtropiskt klimat. Den mest kända arten är *V. planifolia* som kort och gott brukar kallas vanilj. Vaniljplantan odlas för sina frukter som används för smaksättning. Denna växt som hör hemma i östra Mexiko men odlas numera i tropiska regioner runt om i världen.



Vanilj är en klätterväxt som växer på träd och andra stöd. Vid kommersiell odling brukar man beskära växten hårt för att öka blomningen och göra frukterna mer lättskördade.

Extraktets beståndsdelar

Vanilj får sin doft av ett flertal aldehyder. Vanilin är den mest kända och utgör största delen av innehållet. Sammanlagt har över 170 ämnen identifierats i vaniljextrakt. Vissa beståndsdelar som t.ex. heliotropin har i sig själva en tydlig vaniljdoft.



vanilin/etylvanilin (A)



p-hydroxibensaldehyd (A)



heliotropin (A)



Framställning av extrakt

Vaniljextraktet är inte en eterisk olja utan en tinktur. De färska frukterna har ingen doft utan denna framträder efter behandling i flera steg. Frukterna doppas först i hett vatten för att starta enzymreaktionerna. Därefter får frukterna ligga ute i solen invirade i fuktiga dukar. Det är i detta steg som den karaktäristiska doften framträder. För att hindra att frukterna ruttnar tas dukarna av efter en tid så att vaniljstängerna saltorkas. Slutligen brukar vaniljen lagras för att förbättra aromen.

När man gör extrakt skrapas vaniljstängerna och aromen dras ut med hjälp av alkohol. Viktförhållandet mellan vanilj och alkohol brukas anges. T.ex. betyder *Vanilj x4* att en del vanilj dragits ut i fyra delar alkohol.

Traditionell användning

Vanilj odlades ursprungligen av Totonaco-kulturen i Mexiko. Efter att de besegras av aztekerna spreds användningen till andra delar av Sydamerika. Till Europa togs vaniljen först av conquistadoren Cortez. I över 80 år användes vanilj enbart som smaksättare åt den annars mycket bittra kakaobönan. Det var den brittiske hovapotekaren Hugh Morgan som började experimentera med ren vanilj som smaksättare. I dag är det en av världens mest älskade smaker. Vaniljglass är den vanligaste glassmaken världen över.

Hälsovarningar

Ofarlig så vitt man vet.

Vanilj i hemmet

En god doft det nästan är omöjligt att ogilla.

www.interlam.se