



Vanilija

sve o biljci i njezinoj primjeni u svakodnevnom životu

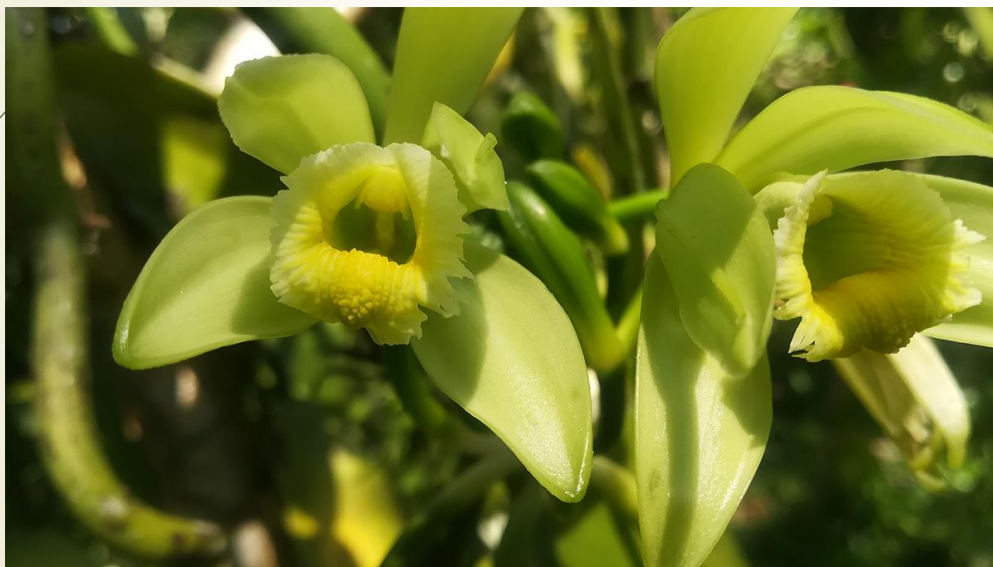
Porijeklo

- ▶ Vanilija je vrsta orhideje koja potječe sa područja današnjeg Meksika.
- ▶ Nakon otkrića Amerike proširila se svijetom, a najviše zaslužni za to su Francuzi koji su ju prenijeli u svoje nekadašnje kolonije diljem svijeta.
- ▶ U prirodi uspijeva u žarkom pojasu.

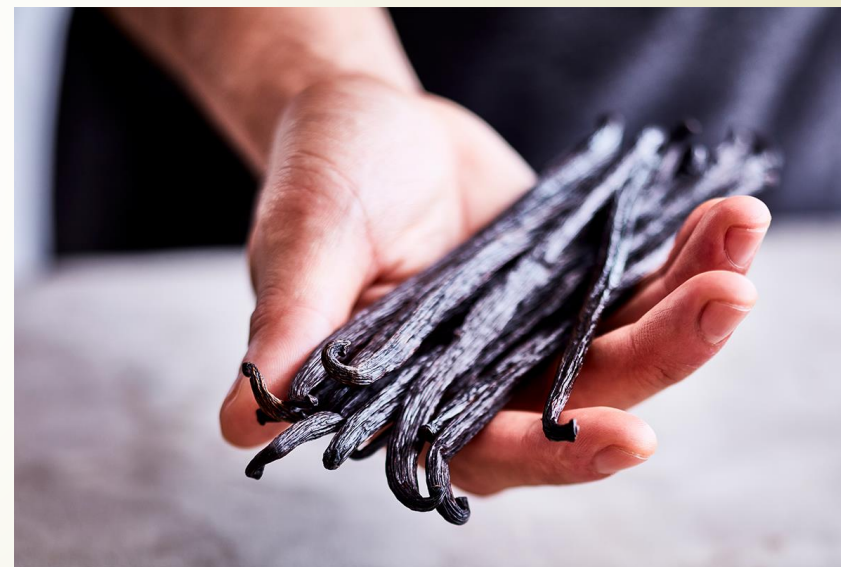


Izgled biljke i ploda:

➤ Biljka



➤ Plod



Dozrijevanje mahune vanilije

- ▶ Mahuni vanilije potrebne su dvije godine kako bi dozrijela.

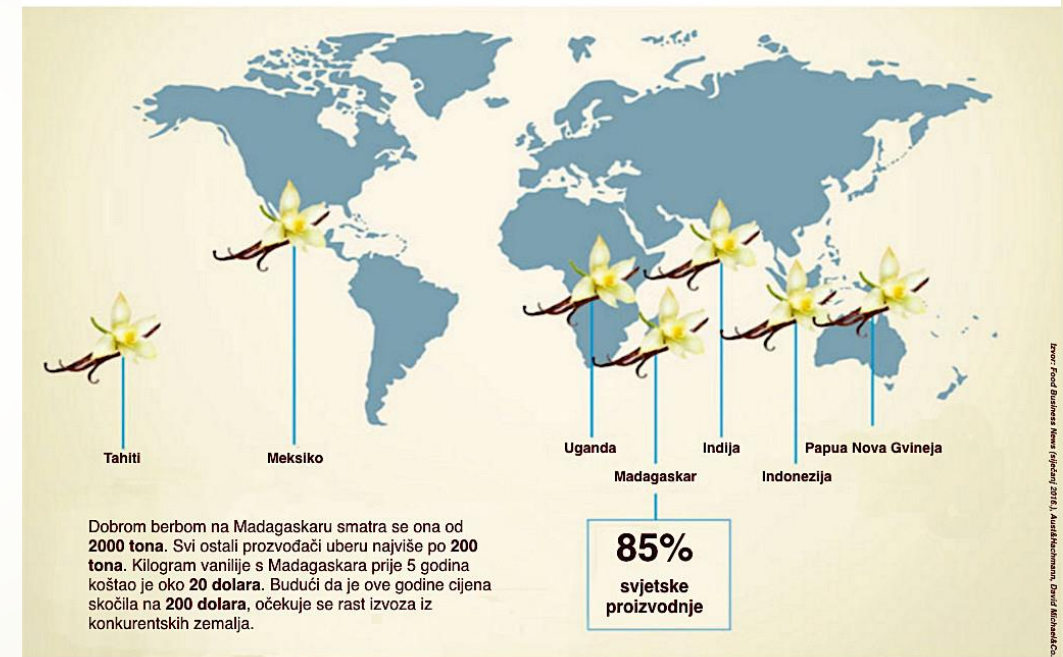


- ▶ Nakon što se mahuna ubere, uroni se u kipuću vodu i ostavi se sušiti na suncu.



Proizvodnja vanilije u svijetu

- **85 % vanilije se proizvodi na Madagaskaru, godišnje oko 2 000 tona.**



Zanimljivo: Postoje tri vrste vanilije. **Burbon** vanilija je dobila naziv po otoku Bourbon, koji se danas naziva Reunion i nalazi se u Indijskom oceanu kao i Madagaskar.

Upotreba vanilije

- ▶ Najviše se koristi u pripremi raznih slastica, krema, pudinga, sladoleda i sl.
- ▶ **Vanilin šećer** je neizostavni dio pripreme kolača, a najčešće ga kupujemo u malenim paketićima od po 10 g.
- ▶ **Mahune vanilije** možemo također kupiti u dućanima i koristiti ih u kuhinji.
- ▶ Pakirane su najčešće u staklenim epruветama kako bi se sačuvala aroma i vlažnost.



Vanilin šećer

- ▶ Vanilin šećer koji kupujemo u dućanu najčešće je **aromatiziran umjetnim aromama**, a ne pripremljen korištenjem „prave” vanilije.
- ▶ Razlog tome je što je mahuna vanilije skuplja od umjetnih aroma.
- ▶ **No, mi sami možemo doma pripremiti pravi vanilin šećer.**
- ▶ **Napravili smo ga i mi u školi.**



Što nam je sve potrebno?

- ▶ 1 kg šećera
- ▶ dvije mahune vanilije
- ▶ oštar nožić
- ▶ daska za rezanje
- ▶ dvije staklenke od zimnice



Postupak

- ▶ U svaku staklenku sipajte oko 250 g šećera.



Postupak:

- **Mahunu** vanilije izvadite iz pakiranja i **prerežite** nožićem uzdužno po sredini.



- **Izvadite sjemenke** iz mahune tako da ih sastružete i ubacite ih u staklenku. Mahunu vanilije narežite na komadiće.



Postupak

- U svaku staklenku stavite jednu narezanu mahunu vanilije i dopunite ju šećerom tako da sveukupno u jednoj staklenci bude 500 grama šećera.
- **Zatvorite** dobro poklopcem i nekoliko puta dobro **protresite** sadržaj staklenke kako bi se što bolje promiješali šećer i vanilija.



Postupak

- ▶ Staklenke stavite na **hladno, tamno i prozračno mjesto.**
- ▶ **Svakih 2 – 3 dana protresite** staklenke kako bi se šećer bolje aromatizirao.
- ▶ **Nakon tri tjedna imate svoj vlastiti kilogram vanilin šećera od prave vanilije!**
- ▶ Komadiće vanilije nemojte bacati – iskoristite ih za neki topli napitak.



Zašto sve ovo raditi?

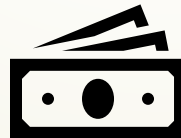
- **1. razlog** – imate **prirodan** vanilin šećer bez umjetnih aroma
- **2. razlog – održivi razvoj** (ne proizvodite velike količine papirnatoog otpada, smanjujete emisiju štetnih plinova jer ne idete svako malo u dućan i potičete proizvodnju mahuna vanilije)
- **3. razlog – cijena (pojašnjenje slijedi...)**



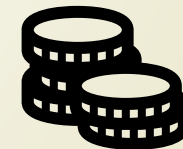
Razlika u cijeni



- ▶ **Aromatizirani šećer:**
- ▶ Cijena jednog pakiranja od 10 g stoji između 1,50 – 1,80 kuna.
- ▶ **Kilogram** takvog vanilin šećera se onda stoji **150 – 180 kuna.**
- ▶ Znači da za kilogram šećera morate kupiti 100 vrećica vanilin šećera.
- ▶ A to sigurno ne kupite odjednom...



- ▶ **Domaći vanilin šećer:**
- ▶ cijena 1 kg šećera je 6 – 8 kn
- ▶ cijena dviju mahuna vanilije iz bio- uzgoja je 35 – 40 kn
- ▶ ostali pribor imate kod kuće
- ▶ **Cijena kilograma domaćeg vanilin šećera je 41 – 48 kuna.**
- ▶ I imate ju doma jedno duže vrijeme...



Nadamo se da smo vas potakli da i vi napravite svoj domaći vanilin šećer!

► Pozdrav od vrtlarske grupe OŠ Gornji Mihaljevec!

► Pripremili:

► Borna Pilaj, 8.r

► Marta Lončar – Vinković, voditeljica vrtlarske grupe

