

Τεύχος #3, Ιανουάριος 2024

μίζερ

SWEET & SOUR MAGAZINE by STELIOS PARLIAROS



βανίλια

θηλυκό: (φυτό, βατανολογία) αναρριχητικό φυτό από τους καρπούς του οποίου παράγεται η ομώνυμη αρωματική ουσία που χρησιμοποιείται κυρίως στη ζαχαροπλαστική

ATHENS voice

Η ΣΚΗΝΗ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ
ΑΠΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

ΤΟ ΜΙΞΕΡ

στους δρόμους της βανίλιας

Οι γιορτές τελείωσαν και η επιστροφή στην καθημερινότητα μας έπεσε βαριά. Η αλήθεια είναι ότι κατά τη διάρκεια των γιορτών όλοι ξεφεύγουμε λίγο πολύ στο φαγητό, τρώμε περισσότερο και απολαμβάνουμε τα μοναδικά χριστουγεννιάτικα γλυκά. Τώρα ξέρω, στεκόμαστε αναποφάσιστες και αναποφάσιστοι μπροστά στη ζυγαριά και έχετε υποσχεθεί στον εαυτό σας «τέρμα τα γλυκά», Βάζοντας στόχο η νέα χρονιά να σας βρει πιο fit.

Σας έχω καλά νέα. Γλυκό δεν σημαίνει απαραίτητα κάτι βαρύ και παχυντικό. Μπορεί να είναι κάτι ανάλαφρο, αλλά αρωματικό. Τι καλύτερο λοιπόν, σκέφτηκα, από το να αφιερώσω αυτό το τρίτο τεύχος του *Μίξερ* στη βασίλισσα των αρωματικών φυτών. Όπως ξέρετε ήδη, το νέο μου εγχείρημα, το ένθετο συλλεκτικό περιοδικό με γλυκές και αλμυρές συνταγές, εμπνευσμένο από ένα διαφορετικό σε κάθε τεύχος υλικό, κυκλοφορεί μια φορά τον μήνα μαζί με την *ATHENS VOICE*. Ήδη έχετε στη συλλογή σας τα τεύχη αφιερωμένα στο τυρί και το βούτυρο. Αυτή τη φορά, πρωταγωνίστρια είναι η βανίλια.

Πρέσβειρα των τροπικών νησιών, είναι η μυρωδιά της βανίλιας που μας έρχεται πρώτη στον νου όταν μιλάμε για ζαχαροπλαστική. Η γεύση της βγαλμένη από την παιδική ηλικία, το άρωμά της αποπλανητικό. Μαύρη και λυγερή, με μαγικές ιδιότητες, κάποιοι λένε πως



η βανίλια υπνωτίζει, εγώ προτιμώ να λέω πως ξυπνά. Ξυπνά μνήμες και δημιουργίες. Ένας ορισμός για αυτή ποτέ δεν είναι αρκετός, εκτός αν τελειώνει με αποσιωπητικά...

Στην προσπάθειά μου να τη «γνωρίσω», λοιπόν, ταξίδεψα σε χώρες μακρινές. Βρέθηκα στη Μαδαγασκάρη και στην Ταϊτή. Στην πληθωρική σκιά των τροπικών δασών βλασταίνουν οι λυγερόκορμες βανίλιες, τυλίγονται και στροβιλίζονται,

τανύζονται στους κορμούς και, ήρεμες, προστατευμένες, ανοίγουν τα ευαίσθητά τους άνθη. Ένα σύννεφο από ζεστές μοσχοβολιές αναδύεται. Σαν υπνωτισμένος άκουγα αφηγήσεις από ντόπιους για την καλλιέργειά της, το εξαιρετικής ομορφιάς άνθος της, το τόσο ιδιαίτερο ζευγάρι που απαιτείται για την αναπαραγωγή της. Ζήτησα με λαχτάρα να ζευγαρώσω και εγώ μια βανίλια. Με πολύ προσεκτικές κινήσεις, με μια λεπτή βελόνα συνέβαλα και εγώ στο μαγικό έργο της φύσης. Και ένα πρωί, η δική μου βανίλια με περίμενε για να τη φυτέψω. Έχει το όνομά μου και προσμένει το επόμενο ταξίδι μου για να δω πόσο ψηλά αναρρήθηκε.

Βασίλισσα η βανίλια, είναι αδιαχώριστη από τις κρέμες, τα παγωτά, τα κέικ, τα μπισκότα και βέβαια τη σοκολάτα, για την παρασκευή της οποίας είναι απαραίτητη, μια και αποτελεί τον παντοτινό της σύντροφο. Άλλωστε αν μου έλεγαν πώς μυρίζει ο παράδεισος, θα απαντούσα χωρίς αμφιβολία: βανίλια - σοκολάτα. Ένα αιώνιο γλυκό love story που «έδεσε» από το πρώτο κιόλας ραντεβού.

Στο σημερινό τεύχος θα βρείτε αλμυρές και γλυκές συνταγές με βάση αυτό το υλικό. Δημιουργίες που μας μεταφέρουν νοερά σε τόπους μακρινούς και εξωτικούς. Επιβιβαστείτε. Το ταξίδι στους δρόμους της βανίλιας ξεκινά...

Στέλιος Παρλιάρος

Μίξερ Περιοδική Γαστρονομική Έκδοση: Chef - Δημιουργικός υπεύθυνος: Στέλιος Παρλιάρος | Αρχισυντάκτρια: Μαρία-Ιωάννα Σιγαλού | Διόρθωση: Φανή Κουλούντζου | Art Director: Νικόλαος Φαράκλας | Φωτογραφίες: Άλκης Καλούδης | Κυκλοφορεί κάθε μήνα με την **ATHENS VOICE** | Ιδιοκτησία - έκδοση: Athens Voice Ανώνυμη Εκδοτική Εταιρεία, Χαρ. Τρικούπη 22, Αθήνα, 106 79, τηλ.210 3617360, email: info@athensvoice.gr | Εκδότης - Διευθυντής: Φώτης Γεωργελάς | Διευθύντρια σύνταξης: Αγγελική Μπιρμπιλη | Διεύθυνση διαφήμισης: Λουίζα Ναθαναήλ τηλ. 210 3617530, email: louiza@athensvoice.gr



Μια φορά και έναν καιρό...
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ
βανίλιας

**ΠΡΩΤΟΙ ΤΗΝ ΑΝΑΚΑΛΥΨΑΝ ΟΙ ΑΖΤΕΚΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ
 ΤΗΝ ΤΑΞΙΔΕΨΑΝ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ**



Δεν είναι τυχαίο ότι όταν οι Αζτέκοι ανακάλυψαν το κακαόδενδρο, ανακάλυψαν ταυτόχρονα και τη βανίλια και εφεύραν το ποτό των θεών που ήταν συνδυασμός σοκολάτας - βανίλιας με το μέλι ως γλυκαντική ουσία. Συμπλήρωναν το «μαύρο λουλούδι», όπως την αποκαλούσαν αναφερόμενοι στο χρώμα του επεξεργασμένου καρπού της, ως αρωματικό σε ένα ρόφημα με κακάο, το οποίο συνήθιζαν να πίνουν και ονόμαζαν chocolātl (δηλαδή σοκολάτα). Λέγεται ότι το 1520, ο Μοντεσούμα –ο Αζτέκος αυτοκράτορας του Μεξικού– το προσέφερε στον Ισπανό κονκισταδόρο Ερνάν Κορτές. Ο τελευταίος, ενθουσιασμένος, εισήγαγε κόκκους κακάου καθώς και τους καρπούς της βανίλιας στην Ευρώπη και έτσι η ζεστή σοκολάτα με άρωμα βανίλιας έγινε μόδα στα ευρωπαϊκά ανάκτορα. Ήταν το 1602 όταν ο Χιου Μόργκαν, φαρμακοποιός της Βασίλισσας Ελισάβετ Α', πρότεινε τη χρήση της βανίλιας ως αρωματικής ουσίας και σε άλλα πράγματα. Έπειτα, τον 18ο αιώνα, η βανίλια άρχισε να χρησιμοποιείται σε αλκοολούχα ποτά, στον καπνό και σε αρώματα.



ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Το 1721, μέσω των Ισπανών κονκισταδόρων, η καλλιέργεια της βανίλιας εξαπλώθηκε σε διάφορα μέρη του κόσμου, με τη φύτρα της «Vanilla Fragrance» να ταξιδεύει και στα νησιά του Ινδικού Ωκεανού (π.χ. το 1821, η βανίλια planifolia εισήχθη στη Ρεϋνιόν). Αυτό το φυτό με τα μακρόστενα, χοντρά και λαμπερά φύλλα και τις λευκές και πράσινες ανταύγειες, ένα είδος ορχιδέας, τυλίχτηκε γύρω από τα δέντρα και στηρίχτηκε σε αυτά, όπως ακριβώς έκανε στα μεγάλα δέντρα του μεξικανικού δάσους. Άνθισε, αλλά δεν έβγαλε καρπούς. Για πολλά χρόνια το θέμα ήταν καλυμμένο με μυστήριο. Κανείς δεν μπορούσε να αναπαράγει αυτό το φυτό μακριά από την πατρίδα του. Συνειδητοποίησαν ότι το ορχεοειδές μπορεί να γονιμοποιηθεί φυσικά μόνο από μία άκεντρη μέλισσα του γένους Melipona ή ένα ντόπιο πουλί που ζουν στην Κεντρική Αμερική. Κανένα όμως από αυτά δεν υπήρχε στις εν λόγω χώρες, με αποτέλεσμα να παρεμποδίζεται η καλλιέργεια της βανίλιας (π.χ. στη Ρεϋνιόν, επί 20 έτη, η βανίλια που φυτεύτηκε στο νησί παρέμεινε άκαρπη). Το Μεξικό, λοιπόν, κατείχε το μονοπώλιο του εμπορίου βανίλιας από τον 16ο μέχρι τον 19ο αιώνα.

ΛΥΣΗ ΣΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ

Αυτό άλλαξε το 1841 όταν ο Edmond Albius, ένας δωδεκάχρονος σκλάβος και λάτρης της βοτανικής από τη Ρεϋνιόν, ανακάλυψε μια τεχνική για την επικονίαση της βανίλιας με το χέρι. Ο Albius διαπίστωσε ότι χρησιμοποιώντας ένα ξυλαράκι για να ανυψώσει τη μεμβράνη που χωρίζει τα αρσενικά και θηλυκά όργανα του φυτού και τρίβοντάς τα απαλά μεταξύ τους, επιτυγχάνεται γονιμοποίηση. Έτσι επινοήθηκε μια γρήγορη και επικερδής μέθοδος εμπορικής καλλιέργειας βανίλιας σε όλο τον κόσμο.

Η ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ

Ο καρπός της βανίλιας παράγεται από μια ορχιδέα, μοναδική από τις 20.000+ ποικιλίες ορχιδέας, η οποία παράγει κάτι βρώσιμο. Η βανίλια ορχιδέα είναι ένα «ευαίσθητο» αναρριχώμενο, μονόκλωνο φυτό με παχιά και γυαλιστερά φύλλα, ακόμη και σαρκώδη σε κάποια είδη. Με τις εναέριες ρίζες της, τυλίγεται γύρω από δέντρα στα υγρά, τροπικά, πεδινά δάση. Αυτό που συνδέει τη βανίλια με το στήριγμά της είναι περισσότερο μια «αγκαλιά» παρά μια τυπική διαδικασία. Κόβοντας τακτικά το στήριγμα, ο φυτευτής φροντίζει ώστε το φυτό να παραμείνει σε μια ευνοϊκή σκιά. Στο Μεξικό, στις παραδοσιακές φυτείες χρησιμοποιούνται ως υποστηρίγματα αυτόχθονα φυτά, όπως το πιτσόκο, αλλά τελευταία χρησιμοποιούνται επιτυχώς και οι πορτοκαλιές.

Η εργασία για την επικονίαση των ανθέων της βανίλιας πρέπει να είναι λεπτεπίλεπτη. Το αξιοπερίεργο και «μαγικό» είναι ότι τα άνθη βανίλιας με τις αγνές αποχρώσεις ανθίζουν ένα προς ένα, ξεχωριστά, σαν το καθένα να χρειάζεται τη στιγμή της δόξας του. Το «πάντρεμα» του λουλουδιού πραγματοποιείται την αυγή. Οι κινήσεις για την ένωση αυτή είναι ακριβείς και γρήγορες, η αποστολή είναι έντονη: σε λίγες ώρες μπορούν να επικονιαστούν έως και 1500 άνθη. Μετά από 9 μήνες, όπως σε μια πραγματική κύηση, οι κόκκοι μεγαλώνουν 15 έως 20 εκατοστά και έχουν αλλάξει πλέον το χρώμα τους από πράσινο σε κίτρινο. Ο παραγωγός παρακολουθεί την εξέλιξή τους, και όταν αυτοί γίνουν πιο καφέ μπορεί να αρχίσει η προετοιμασία – σαν ένα παιχνίδι χρωμάτων.

Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι οι φρέσκοι καρποί της βανίλιας δεν έχουν ούτε γεύση ούτε άρωμα. Πρέπει να υποστούν εκτεταμένη επεξεργασία για να απελευθερωθεί η χαρακτηριστική βανιλίνη. Λόγω αυτής της λεπτεπίλεπτης διαδικασίας η βανίλια είναι ένα από τα ακριβότερα καρυκεύματα.

Στο Μεξικό η παραδοσιακή επεξεργασία περιλάμβανε το άπλωμα των καρπών σε σκούρες κουβέρτες και την έκθεσή τους στον ήλιο για μια αρχική ξήρανση. Σήμερα η αρχική ξήρανση γίνεται κατά βάση σε φούρνους. Έπειτα, η βανίλια τοποθετείται σε ειδικά κιβώτια τυλιγμένα σε κουβέρτες και ψάθες για να αποβάλει περαιτέρω την υγρασία της.

Η διαδικασία ξήρανσης συνεχίζεται εναλλάξ. Οι καρποί εκτίθενται στις πρώτες πρωινές ακτίνες του ηλίου και τοποθετούνται στα κιβώτια επί αρκετές ημέρες μέχρι να πάρουν ένα βαθύ σοκολατί χρώμα. Μετά, εναποτίθενται στα ειδικά κιβώτια ή σε τελάρια καλυμμένα με κερωμένο χαρτί για να στεγνώσουν αργά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 45 περίπου ημέρες. Αργότερα, υποβάλλονται σε περαιτέρω επεξεργασία για τρεις μήνες σε κλειστά δοχεία ώστε να γίνει το άρωμά τους όσο το δυνατόν πιο πλούσιο.

ΤΟ ΑΡΩΜΑ

Η επεξεργασία του αρώματος της βανίλιας απαιτεί μεγάλη φροντίδα και υπομονή. Μόλις κοπούν οι λοβοί, θερμαίνονται και μπαίνουν σε μεγάλα κιβώτια ντυμένα στο εσωτερικό τους με μαλακό ύφασμα όπου παίρνουν μια καφετιά γυαλιστερή απόχρωση. Έπειτα ξεραινούνται στον ήλιο και τέλος τοποθετούνται στη σκιά κλεισμένοι σε μπουάλα για 9 μήνες. Μόνο μετά από αυτή τη μακρά περίοδο αρχίζει να αναδύεται το μεθυστικό τους άρωμα. Το κυρίως άρωμα της βανίλιας βρίσκεται εσωτερικά στον λοβό γι' αυτό πρέπει πάντα πριν τον χρησιμοποιήσουμε να τον σκίζουμε κατά μήκος ώστε να ελευθερωθούν οι αρωματικοί κόκκοι.

ΦΥΣΙΚΗ Η ΤΕΧΝΗΤΗ ΒΑΝΙΛΙΑ;

Μία ανάγνωση στις ετικέτες προϊόντων στα ράφια, φτάνει για να ξεχωρίσουμε τις κατηγορίες. Αν αναγράφει «βανίλια» είναι από γνήσιο εκχύλισμα βανίλιας και/ή καρπούς βανίλιας, ενώ το «άρωμα βανίλιας» μπορεί να περιέχει μέχρι και 42% τεχνητές αρωματικές ουσίες.

Η ΒΑΝΙΛΙΝΗ

Η βανιλίνη είναι φαινολική αλδεΐδη που χρησιμοποιείται ως αρωματικό στη ζαχαροπλαστική σε αντικατάσταση της φυσικής βανίλιας, καθώς λόγω της βιομηχανοποιημένης παραγωγής της έχει εξαιρετικά χαμηλότερη τιμή από τη φυσική βανίλια. Υπάρχει η φυσική βανιλίνη που προέρχεται από το εκχύλισμα της βανίλιας, αλλά και η χημική που συντίθεται στο εργαστήριο από υποπροϊόντα ξυλοπολτού. Η χημική είναι αυτή που διατίθεται στην αγορά λόγω της ευκολίας παραγωγής της.

Βέβαια, τίποτα δεν μπορεί να αντικαταστήσει το άρωμα της πραγματικής βανίλιας. Επίγειος έρωτας!



ΦΤΙΑΞΤΕ ΕΥΚΟΛΑ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΑ

ΖΑΧΑΡΗ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Πρόκειται για ένα εξαιρετικό υποκατάστατο της ζάχαρης. Χρησιμοποιήστε τη ζάχαρη βανίλια σε όλα τα επιδόρπια και τις γλυκές συνταγές, αντικαθιστώντας ένα μέρος της κανονικής. Τα μαύρα σποράκια θα κάνουν τη δουλειά τους, καθώς περιέχουν περισσότερες από 250 διαφορετικές αρωματικές ενώσεις, δίνοντας μια μεθυστική μυρωδιά.

ΠΩΣ;

Σ' ένα βάζο τοποθετούμε 1000 γρ. ζάχαρη και ανάμεσα στη ζάχαρη τοποθετούμε κατακόρυφα 2-3 λοβούς βανίλιας κάθετα σχισμένους. Κλείνουμε το βάζο ερμητικά και μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε μετά από 15 μέρες ή και περισσότερες. Όσο περισσότερο αφήσετε τη ζάχαρη να ωριμάσει, τόσο πιο δυνατό θα γίνει το άρωμά της.

ΣΙΡΟΠΙ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Λίγο σιρόπι δεν έβλαψε ποτέ κανέναν. Ειδικότερα αν πρόκειται για ιδιαίτερο σιρόπι που θα χαρίσει μοναδικό άρωμα και υπέροχη γεύση σε οποιοδήποτε κλασικό ζεστό ρόφημα. Ιδανικό να συνοδεύσει φρουτοσαλάτες, παγωτά, αφεψήματα και πολλές άλλες παρασκευές.

Υλικά

200 γρ. ζάχαρη
200 γρ. νερό
1 κλωνάκι βανίλια

ΠΩΣ;

Βράζουμε για 5 λεπτά, σε χαμηλή φωτιά και χωρίς να ανακατεύουμε, το νερό, τη ζάχαρη και το κλωνάκι βανίλιας που έχουμε κόψει κάθετα. Αφήνουμε να κρυώσει το μείγμα και γεμίζουμε βάζα. Διατηρείται στο ψυγείο για 2 εβδομάδες.

ΚΑΦΕ ΦΙΛΤΡΟΥ Η ΤΣΑΪ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

Για τους περισσότερους η μυρωδιά ενός φρέσκου φλιτζανιού καφέ είναι ο πιο όμορφος τρόπος να ξεκινήσει η ημέρα. Μπορεί να γίνει ακόμη καλύτερος αν στο αφέψημά μας προσθέσουμε «άρωμα παραδείσου».

ΠΩΣ;

Ανακατέψτε ψυλοκομμένο λοβό βανίλιας με τσάι. Κλείστε το ερμητικά σε ένα βάζο για 10 ημέρες και φτιάξτε τσάι με άρωμα βανίλιας. Το ίδιο μπορείτε να κάνετε και με τον καφέ φίλτρου. Ένας άλλος τρόπος είναι με σιρόπι βανίλιας.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

Αν σας αρέσει η βανίλια, τότε δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το έντονα άρωμά της σε έναν χώρο έμπνευσης και δημιουργίας, όπως είναι η κουζίνα.

ΠΩΣ;

Τυλίγεται τους λοβούς βανίλιας σε λεπτό ύφασμα (τουλπάνι) ή σε λεπτό χαρτί, όπως αυτό που χρησιμοποιούμε για τον καφέ φίλτρου, και τοποθετήστε το στο ψυγείο ή στα ντουλάπια της κουζίνας.



ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΛΕΓΟΥΜΕ ΚΑΙ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ ΤΗ ΒΑΝΙΛΙΑ

Συχνά είναι δύσκολο να επιλέξουμε μία ποιοτική βανίλια, με αποτέλεσμα πολλά παρασκευάσματα –ιδίως γλυκά– να μην είναι πετυχημένα και κυρίως να μη μοσχομυρίζουν. Παρακάτω δείτε κάποια βασικά tips που θα σας βοηθήσουν να κάνετε τη σωστή επιλογή.

1

Το άρωμα της βανίλιας πρέπει να είναι έντονο και να αναδύεται στην πρώτη επαφή.

2

Η βανίλια πρέπει να είναι πολύ μαλακή και εύκαμπτη. Δηλαδή όταν τη λυγίζουμε να μη σπάει.

3

Όταν αγοράζουμε τη βανίλια πρέπει να την τυλίγουμε πολύ σφικτά σε μεμβράνη.

4

Η βανίλια πρέπει να διατηρείται αεροστεγώς κλεισμένη, π.χ. σε σφραγισμένο γυάλινο σωληνάριο.



ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΜΕ ΤΟΝ ΣΤΕΛΙΟ

με αρωμα... Βανίλιας

ΣΟΥ ΓΕΜΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΤΥΡΙΩΝ *με βανίλια*



Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 10 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 5-6 ώρες

ΥΛΙΚΑ

2 αυγά
60 γρ. αλεύρι
500 γρ. γάλα
40 γρ. Βούτυρο
1 κ.σ. παρμεζάνα τριμμένη
αλάτι
πιπέρι
1 λοβό Βανίλιας
25-30 έτοιμα σου μικρά
1 κ.σ. μοτσαρέλα Δανίας τριμμένη για το σερβίρισμα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Στον κάδο του μούλτι βάζουμε τα αυγά με το αλεύρι και χτυπάμε έως ότου ομογενοποιηθούν πολύ καλά. Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Τους τοποθετούμε στα 250 γρ. γάλακτος, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Έπειτα, ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα βανίλιας και τα αυγά με το αλεύρι και ανακατεύουμε. Τοποθετούμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε σιγά σιγά και το υπόλοιπο γάλα. Όταν δέσει η κρέμα, αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα τυριά, το αλάτι και το πιπέρι, και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα επίπεδο σκεύος, σκεπάζουμε με μία μεμβράνη και αφήνουμε να κρυώσει. Στη συνέχεια, μαλακώνουμε με μια μαρίζ τα σου και τα γεμίζουμε. Αλείφουμε την επιφάνειά τους με λίγη κρέμα και τα βουτάμε στην παρμεζάνα.





ΣΑΜΠΛΕ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ και βανίλια

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά



ΚΙΛΟ

Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Βούτυρο
 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 40 γρ. ζάχαρη άχνη
 100 γρ. χυμό πορτοκάλι
 600 γρ. αλεύρι
 40 γρ. ανθό αλατιού
 30 γρ. χοντροκομμένο πιπέρι
 150 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
 1 λοβό βανίλιας

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και ζυμώνουμε έως ότου έχουμε ένα μέτριο ζυμάρι. Ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο 3 χιλ. και κόβουμε μπισκότα με ένα τετράγωνο, κατά προτίμηση, κουπάτ. Τοποθετούμε τα μπισκότα σε λαμαρίνα του φούρνου στην οποία έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 15 λεπτά.

ΓΛΥΚΟΣ ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ με βανίλια

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά



Χρόνος ψήσιματος: 20 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό πατάτες
400 γρ. γάλα
2 λοβοί Βανίλιας
80-100 γρ. Βούτυρο
ανθός αλατιού
πιπέρι φρεσκοτριμμένο

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις βράζουμε έως ότου μαλακώσουν πολύ. Ανοίγουμε τους λοβούς της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους. Τους βάζουμε στο γάλα, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα με τη βανίλια. Στραγγίζουμε τις πατάτες και τις λιώνουμε με το ειδικό εργαλείο. Προσθέτουμε σιγά σιγά το ζεστό γάλα, ομογενοποιούμε με μία μαρίζ ή με έναν αυγοδάρτη και στη συνέχεια προσθέτουμε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια, το αλάτι και το πιπέρι, και ομογενοποιούμε πολύ καλά.





ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

με βανίλια

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

1,5
ΚΙΛΟ

Χρόνος ψσίματος: 40 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ντομάτες κομμένες στα 2 ή ντοματίνια ολόκληρα
500 γρ. ζάχαρη
3 μικρά λεμόνια
80 γρ. λευκό ξίδι
1 λοβό βανίλιας
5 γρ. ανθό αλατιού

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Βράζουμε τα λεμόνια σε νερό έως ότου μαλακώσουν. Αφήνουμε να κρυώσουν. Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Κόβουμε τις ντομάτες και τα λεμόνια σε μικρά κομμάτια αφαιρώντας τα κουκούτσια. Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα ανακατεύοντας απαλά, και την τοποθετούμε σε σιγανή φωτιά. Αφήνουμε να βράσουν περίπου για 40 λεπτά έως ότου η μαρμελάδα δέσει. Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, πολτοποιούμε με ένα μπλέντερ χειρός και γεμίζουμε αποστειρωμένα βάζα.

ΜΟΥΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ με βανίλια

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά



Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά φρέσκο γάλα
 250 γρ. ρύζι αρμπόριο ή γλασέ
 160 γρ. ζάχαρη
 2 λοβοί Βανίλιας
 5 φύλλα ζελατίνης (25 γρ.)
 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35-36% λιπαρά χτυπημένη σε παχύρευστη μορφή
 κανέλα για το σερβίρισμα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ανοίγουμε τους λοβούς της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους. Τους βάζουμε σε λίγο γάλα, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, το ρύζι και το γάλα με τη βανίλια. Τοποθετούμε την κατσαρόλα στη φωτιά και μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε αρκετά την ένταση. Ανακατεύουμε σταδιακά για 30 λεπτά τουλάχιστον έως ότου μαλακώσει το ρύζι. Μαλακώνουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Αποσύρουμε την κατσαρόλα με το γάλα και το ρύζι από τη φωτιά και ρίχνουμε τη ζάχαρη και τα φύλλα ζελατίνης, αφού τα έχουμε στραγγίσει. Ανακατεύουμε ώστε να λιώσει η ζάχαρη και η ζελατίνη. Στη συνέχεια αδειάζουμε το μείγμα σε καθαρό σκεύος, το οποίο έχουμε τοποθετήσει σε ένα άλλο μπολ με πάγο, και ανακατεύουμε σταδιακά έως ότου κρυώσει και αρχίσει να πήζει. Τότε προσθέτουμε την παχύρευστη κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε. Μοιράζουμε το μείγμα σε ατομικά μπολ ή σε ένα μεγαλύτερο μπολ και αφήνουμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με κανέλα.





ΜΠΙΣΚΟΤΑ

με γλάσο βανίλιας

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα



ΚΙΛΟ

Χρόνος ψησίματος: 25 λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

300 γρ. Βούτυρο αγελάδος
 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 1 λοβό Βανίλιας
 110 γρ. ζάχαρη άχνη
 50 γρ. νερό
 600 γρ. αλεύρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

250 γρ. ζάχαρη άχνη
 50 γρ. κρέμα γάλακτος
 ½ λοβό Βανίλιας

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Τους βάζουμε στο νερό, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Στο μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη σε δυνατή ταχύτητα, για περίπου 10 λεπτά, έως ότου ασπρίσει και μαλακώσει πολύ. Ενδιάμεσα καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου του μίξερ. Προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ κοσκινισμένα. Στη συνέχεια ρίχνουμε το νερό και συνεχίζουμε το χτύπημα για 2-3 λεπτά, έως ότου η ζύμη ομογενοποιηθεί και μαλακώσει. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 5-6 χιλ. και με ένα κουπάτ της αρεσκείας μας κόβουμε μπισκότα και τα τοποθετούμε στη λαμαρίνα του φούρνου στην οποία έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 20-25 λεπτά. Αφήνουμε τα μπισκότα να κρυώσουν πολύ καλά. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με την κρέμα γάλακτος και τους σπόρους της μισής βανίλιας. Στο γλάσο αυτό βουτάμε τη μία επιφάνεια των μπισκότων και τα τοποθετούμε σε αντικολλητικό χαρτί για να στεγνώσουν.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΠΟ ΓΑΛΑ και βανίλια

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά



ΚΙΛΟ

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό γάλα
500 γρ. ζάχαρη καστανή
1 λοβό βανίλιας
100 γρ. γλυκόζη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

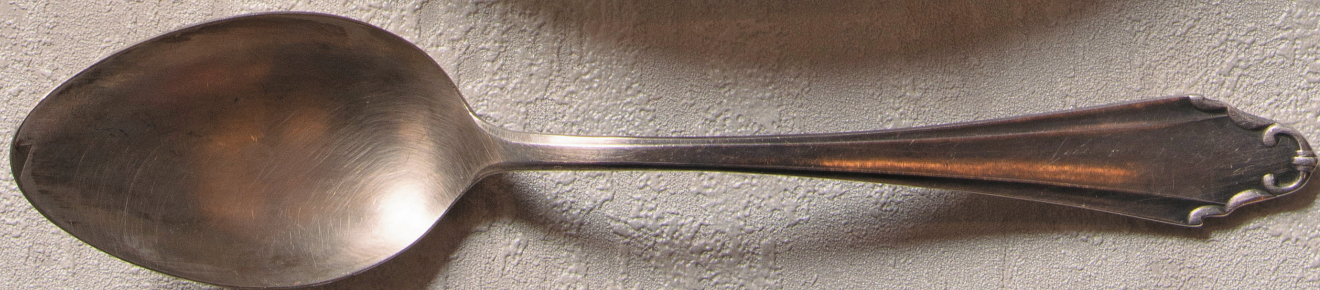
Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Τους βάζουμε στο γάλα, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Σε μία κατσαρόλα ρίχνουμε το γάλα, τη ζάχαρη και τη γλυκόζη. Το βράζουμε για 1 ώρα περίπου, ανακατεύοντας σταδιακά, σε πολύ χαμηλή φωτιά. Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, και γεμίζουμε αποστειρωμένα βάζα, κλείνοντάς τα ερμητικά.

ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΜΕΝΑ ΒΑΖΑ

Πλένουμε πολύ καλά τα βάζα με ζεστό νερό, τα τοποθετούμε ανάποδα σε μία πετσέτα που έχουμε απλώσει σε ταψί και τα βάζουμε στον φούρνο στους 100°C για 15 λεπτά.

Γεμίζουμε τα βάζα μέχρι πάνω με το γλυκό όταν και τα δύο είναι ακόμη ζεστά. Τα κλείνουμε αμέσως ερμητικά και τα γυρίζουμε ανάποδα – δηλαδή το καπάκι του βάζου να είναι προς τα κάτω. Τα αφήνουμε έτσι έως ότου κρυώσουν. Με αυτό τον τρόπο πετυχαίνουμε πολύ καλή κονσερβοποίηση.





ΚΥΔΩΝΙΑ στον φούρνο



Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψησίματος: 2 ώρες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΚΥΔΩΝΙΑ

- 1 κιλό νερό
- 1 κιλό ζάχαρη
- 3-4 μεγάλα κυδώνια
- 1 ξυλάκι κανέλα
- 1 λοβό Βανίλιας
- 2-3 τεμάχια αστεροειδή γλυκάνισο (ανίς)
- 1 φύλλο δάφνης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ανοίγουμε τον λοβό της Βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το νερό με τη ζάχαρη και τους σπόρους της Βανίλιας και τα βράζουμε για 1 λεπτό. Πλένουμε καλά τα κυδώνια, τα κόβουμε στα 8 και αφαιρούμε τη φλούδα και τα κουκούτσια. Τα ρίχνουμε στο σιρόπι που φτιάξαμε, προσθέτουμε τα μυρωδικά και σκεπάζουμε την κατσαρόλα. Τοποθετούμε την κατσαρόλα με το καπάκι στον φούρνο και ψήνουμε στους 160-170°C για 2 ώρες. Κλείνουμε τον φούρνο και αφήνουμε μέσα την σκεπασμένη κατσαρόλα έως ότου τα κυδώνια κρυώσουν. Σερβίρουμε με γιαούρτι ή παγωτό ή συνοδεύουμε κέικ.

*Στο σιρόπι που θα μας μείνει από τα κυδώνια μπορούμε να προσθέσουμε 30% από το βάρος του λευκού ρούμι για να το κάνουμε λικέρ.

ΑΧΛΑΔΙΑ ΒΡΑΣΜΕΝΑ *με βανίλια*

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά



Χρόνος ψήσιματος: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

6 αχλάδια αρκετά σφιχτά
1 μπουκάλι ροζέ ξηρό κρασί
200 γρ. νερό
350 γρ. ζάχαρη
1 λοβό βανίλιας
5-6 τεμάχια αστεροειδή γλυκάνισο (ανίς)

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Τους βάζουμε στο κρασί, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Καθαρίζουμε τα αχλάδια ολόκληρα, με το ειδικό εργαλείο. Στη συνέχεια, βάζουμε σε μία κατσαρόλα όλα τα υλικά και τοποθετούμε στη φωτιά. Σιγοβράζουμε για 30 λεπτά έως ότου τα αχλάδια μαλακώσουν και δέσει ένα παχύρευστο σιρόπι.





ΖΕΛΕ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ, ΒΑΝΙΛΙΑ και φρούτα του δάσους

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά



ΥΛΙΚΑ

- 1 μπουκάλι λευκό ξηρό κρασί
- 1 λοβό Βανίλιας
- 4 φύλλα ζελατίνης (20 γρ.)
- 100 γρ. ζάχαρη
- 300 γρ. φρούτα του δάσους

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Τους βάζουμε στο κρασί, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε περίπου το ¼ του κρασιού με τη ζάχαρη και τοποθετούμε στη φωτιά. Πριν πάρει βράση στραγγίζουμε τα φύλλα ζελατίνης και τα ρίχνουμε κι αυτά ανακατεύοντας ώστε να διαλυθούν. Αδειάζουμε σε καθαρό μπολ και προσθέτουμε και το υπόλοιπο κρασί ανακατεύοντας με μία μαρίζ (όχι με σύρμα, για να αποφύγουμε τους αφρούς). Τοποθετούμε το μπολ σε ένα άλλο μπολ που έχουμε γεμίσει με παγάκια και αφήνουμε έως ότου αρχίσει να πήζει, ανακατεύοντας σταδιακά. Προσθέτουμε τα φρούτα, ανακατεύουμε και γεμίζουμε ποτήρια ή ένα μπολ της αρεσκείας μας. Αφήνουμε να σταθεροποιηθεί και, προαιρετικά, γαρνίρουμε με άγλυκη κρέμα σαντιγί που έχουμε χτυπήσει με σπόρους βανίλιας.

ΜΟΥΧΑΛΕΜΠΙΑ

με σιρόπι βανίλιας

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά



ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος ψησίματος: 10 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 5-6 ώρες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΧΑΛΕΜΠΙΑ

1 κιλό νερό
30 γρ. ζάχαρη
100 γρ. κορν φλάουρ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

300 γρ. νερό
350 γρ. ζάχαρη
1 λοβό Βανίλιας

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Σε μια κατσαρόλα τοποθετούμε τα 900 γρ. από το νερό και τα 30 γρ. ζάχαρη. Διαλύουμε το κορν φλάουερ στα υπόλοιπα 100 γρ. νερό και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα πριν αρχίσει ο βρασμός. Μόλις η κρέμα βράσει και δέσει, την αδειάζουμε σε μικρά μπολ και την αφήνουμε να κρυώσει.

Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Φτιάχνουμε το σιρόπι βράζοντας το νερό, τη ζάχαρη και τους σπόρους βανίλιας. Αφήνουμε να κρυώσει και σουρώνουμε. Ξεκολλάμε από τα μπολ τη μουχαλεμπία και την περικύνουμε με σιρόπι. Προαιρετικά μπορούμε να σερβίρουμε με φρούτα.





ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

με κρέμα βανίλιας



Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

ΜΕΡΙΔΕΣ

Χρόνος αναμονής: 1 βράδυ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

250 γρ. κουβερτούρα 55% κακάο
 180 γρ. κρέμα γάλακτος 35-36% λιπαρά
 10 γρ. κακάο
 250 γρ. ασπράδι αυγού (από 8 μέτρια αυγά)
 90 γρ. ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

240 γρ. λευκή σοκολάτα
 120 γρ. γάλα
 280 γρ. κρέμα γάλακτος 35-36% λιπαρά
 1 λοβό βανίλια

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Τεμαχίζουμε τη λευκή σοκολάτα και τη λιώνουμε ελαφρώς σε μπεν μαρι ή στα μικροκύματα. Ανοίγουμε τον λοβό της βανίλιας κάθετα με ένα μαχαίρι και αφαιρούμε τους σπόρους της. Τους βάζουμε στο γάλα, ανακατεύουμε με μπλέντερ χειρός και σουρώνουμε. Βάζουμε το γάλα σε μια μικρή κατσαρόλα και την τοποθετούμε στη φωτιά. Μόλις πάρει βράση, αδειάζουμε πάνω από τη λευκή σοκολάτα. Ανακατεύουμε καλά για να λιώσει και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Ανακατεύουμε ξανά και τοποθετούμε στο ψυγείο για ένα βράδυ.

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τεμαχίζουμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε την κρέμα γάλακτος με το κακάο και τοποθετούμε στη φωτιά. Ανακατεύουμε και μόλις πάρει βράση αδειάζουμε πάνω στην τεμαχισμένη κουβερτούρα. Ομογενοποιούμε πολύ καλά. Στο μεταξύ χτυπάμε τα ασπράδια με τη ζάχαρη σε μαρέγκα, σε μέτρια ταχύτητα. Ενσωματώνουμε τη μαρέγκα στο μείγμα σοκολάτας και μοιράζουμε σε 8 ποτήρια μέχρι τη μέση. Τοποθετούμε στο ψυγείο να παγώσει.

ΣΥΝΘΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ, με το σύρμα, χτυπάμε την κρέμα βανίλιας σε μορφή συνταγής. Με έναν κορνέ μοιράζουμε στα ποτήρια με τη μους και την κρέμα βανίλιας που έχουμε χτυπήσει, και σερβίρουμε.



Η ΒΑΝΙΛΙΑ

στον χάρτη

Ο μεγαλύτερος παραγωγός Βανίλιας στον κόσμο για το 2023 ήταν η Μαδαγασκάρη. Περισσότεροι από 3 εκατομμύρια τόνοι προήλθαν από εκεί, ποσότητα υπερδιπλάσια της παραγωγής της χώρας που βρίσκεται στη δεύτερη θέση, της Ινδονησίας. Οι επόμενοι κορυφικοί παραγωγοί Βανίλιας είναι το Μεξικό, η Παπούα Νέα Γουινέα και η Κίνα. Μολονότι το Μεξικό δεν είναι πλέον η μεγαλύτερη παραγωγός χώρα –η παραγωγή επηρεάζεται από παράγοντες όπως η καταστροφή των παράκτιων βροχερών δασών και οι πλημμύρες– εξακολουθεί να κατέχει έναν ανεκτίμητο θησαυρό, τη γενετική βάση της Βανίλιας. Βανίλια εξαιρετικής ποιότητας συναντάμε και στα τροπικά νησιά Κομόρες, Ρεϋνιόν και στη Γαλλική Πολυνησία, κυρίως στην Ταϊτή όπου παράγεται μία από τις ακριβότερες ποικιλίες στον κόσμο. Φυτείες υπάρχουν και σε χώρες της Αφρικής, όπως η Ουγκάντα. Ρίξτε μια ματιά στον χάρτη και ανακαλύψτε όλα τα μέρη παραγωγής Βανίλιας στον κόσμο.



RUSSIA

KAZAKHSTAN

MONGOLIA

CHINA

INDIA

INDONESIA

AUSTRALIA





Ταϊτή



Μαδαγασκάρη

ΒΑΝΙΛΙΑ ΤΑΪΤΗΣ ή ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ;

ΚΑΙ ΟΙ ΔΥΟ ΔΙΝΟΥΝ ΥΠΕΡΟΧΟ ΑΡΩΜΑ ΣΤΑ ΓΛΥΚΑ ΜΑΣ. ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΟΜΩΣ Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΙΚΑ;

Οι περισσότεροι όταν ακούμε Βανίλια μεταφερόμαστε συνειρμικά στη Μαδαγασκάρη. Άλλωστε στην ετικέτα των περισσότερων προϊόντων, η λέξη «βανίλια» συνοδεύεται από τη γεωγραφική προέλευση του εν λόγω τροπικού νησιού. Είναι όμως η καλύτερη ποιότητα;

Ο Στέλιος Παρλιάρος, που κυνηγώντας πάντα την τελειότητα, έχει επισκεφθεί και τα δύο μέρη, τη Μαδαγασκάρη και την Ταϊτή –θυμόμαστε όλοι τις υπεροχές φωτογραφίες και συνταγές που μας ταξίδεψαν στο εξωτικό νησί μέσα από τις σελίδες του βιβλίου του «*Βανίλια σοκολάτα, Μαδαγασκάρη... έτσι μυρίζει ο παράδεισος;*»– αποφαινεται: Τα πρωτεία έχει η Ταϊτή, γιατί εκεί παράγεται η μεγαλύτερη σε μέγεθος βανίλια που είναι και η ακριβότερη. Στην Πολυνησία, άλλωστε, η βανίλια αποτελεί βασικό μέρος της κουλτούρας τους. Οι Πολυνησίοι μάλιστα της αποδίδουν θεραπευτικές και αφροδισιακές ιδιότητες. Η βανίλια της Ταϊτής, βανίλια tahitensis, είναι διασταύρωση διαφόρων εισαγόμενων ειδών βανίλιας, ενώ ο συνδυασμός με τον πλούτο του

εδάφους των ηφαιστειακών νησιών, εξηγούν τις εξαιρετικές ιδιότητές της. Ειδικότερα, ξεχωρίζει από τις άλλες βανίλιες λόγω των αρωμάτων της – διαθέτει δέκα αρωματικά συστατικά, ενώ ο «ανταγωνιστής» της, η βανίλια Bourbon, από τα νησιά Ρεϋνιόν και Μαδαγασκάρη μόνο τέσσερα. Λόγω της σπανιότητάς της (λιγότερο από 1% της παγκόσμιας παραγωγής) και της ποιότητάς της, η βανίλια Ταϊτής έχει γίνει προϊόν πολυτελείας που πωλείται σε ελίτ παντοπωλεία σε διπλάσια μάλιστα τιμή από τη βανίλια Bourbon.

Αυτό βέβαια δεν σημαίνει ότι απ' όπου κι αν προέρχεται το μαγικό αυτό προϊόν δεν θα δώσει στα γλυκά μας ένα υπέροχο άρωμα. Προσθέτοντάς το στις συνταγές μας μεταφερόμαστε νοερά στα εξωτικά νησιά όπου παράγεται. Φανταζόμαστε τη νύχτα να πέφτει υπέροχα αρωματισμένη στα νησιά της βανίλιας, δίνοντας το σύνθημα στους καλλιεργητές να σταματήσουν να εργάζονται μερικές ώρες, αφήνοντας τη φύση να συνεχίσει σιωπηλά το δημιουργικό της θαύμα. Μέχρι το επόμενο πρωί, όταν τα λουλούδια της ορχιδέας, εφήμερα και εύθραυστα, ανθίσουν.

Info: Το βιβλίο του Στέλιου Παρλιάρου «Βανίλια σοκολάτα, Μαδαγασκάρη... έτσι μυρίζει ο παράδεισος;» κυκλοφορεί από τις Αττικές εκδόσεις

ΣΑΝ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ

Εάν είστε και εσείς λάτρεις της βανίλιας, φτιάξτε τη δική σας συνταγή με πρωταγωνιστή αυτό το υλικό, φωτογραφίστε τη και στείλτε τη στην επίσημη σελίδα του Instagram [@mixer_steliosparliaros](#).

Η πιο ευφάνταστη, δημιουργική και «ονειροπόλα», θα δημοσιευτεί στο [@mixer_steliosparliaros](#) με το όνομα του account σας. Επιπλέον, ο νικητής θα κερδίσει προϊόντα Lurpak.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

Κάντε follow στο Instagram την [@athensvoice](#), το [@mixer_steliosparliaros](#) και το [@lurpakgr](#). Καλά μαγειρέματα και καλή επιτυχία!



DATHÈNES

curious to explore?

PERFECTLY  BALANCED
LAGER
NTATÈN

DATHÈNES

INSPIRED IN
ATHENS
Savor the City

ALC. 4.5% VOL 11.2 FL.OZ 330ml

Dathènes Beer



@dathenes_beer



www.dathenesbeer.com





μίξερ

ATHENS voice