

QUE PLANTA É ESSA?

Escrito por Kevelyn Rodrigues

Você já tomou um sorvete ou comeu um bolo de sabor baunilha? É uma delícia, não é mesmo? Sabia que este sabor vem de uma planta? Isso mesmo, a baunilha é o fruto de uma planta chamada Vanilla, vamos conhecer um pouco mais sobre ela? A Vanilla é uma planta da família das orquídeas, que são plantas com flores muito bonitas. A maioria das orquídeas

são aéreas, ou seja, tem suas raízes fora da terra, mas algumas delas podem ser terrestres. A Vanilla é uma orquídea terrestre e trepadeira, o que quer dizer que suas raízes ficam debaixo da terra e conforme ela cresce, vai se fixando nas plantas mais altas que estão à sua volta. Assim ela consegue ficar bem grande, podendo chegar até 10 metros de altura!



Baunilha



Vagem da Baunilha

Quando a flor da Vanilla é polinizada, ela dá frutos muito cheirosos, que chamamos de baunilha e que muitas pessoas usam para fazer várias receitas, como bolos, sorvetes e tortas. Esse fruto é uma vagem, que é um fruto comprido e fino, parecido com pequenas bananas verdes.



Baunilha na cor amarronzada, no ponto para consumo

Para podermos usar este fruto nas nossas receitas, temos que retirá-lo da planta quando estiverem com uma cor verde amarelada e aguardar um tempo, para que ele seque.

Ele está no ponto de consumo, quando fica com uma cor amarronzada.

A partir do momento que se planta uma Vanila, ela leva de 2 a 4 anos para ter sua primeira floração. Bastante tempo, não é?

Depois que ela florir, pode demorar cerca de 6 a 9 meses para que se possa fazer a colheita da baunilha. Legal né?

A Vanilla é a única orquídea no mundo que tem frutos comestíveis. E além de ser uma delícia, também é muito cheirosa, podendo ser usada para fazer perfumes e cremes!

Aqui na EMEA temos uma linda Vanilla crescendo no nosso Orquidário!

FICHA TÉCNICA

Nome popular: Baunilha.

Nome científico: *Vanilla planifolia*.

Família: Orchidaceae

Origem: Sul do México até a Bolívia.

Flores: Cores variam de branca, esverdeada ou amarela.

CURIOSIDADE

A essência de baunilha encontrada em supermercados é a vanilina artificial, que é feita em laboratório. A verdadeira, que é retirada da Vanila, se chama extrato de baunilha é bem mais densa e escura.

O QUE É O QUE É

Escrito por Marina Olivieri Palavro

**O QUE É, O QUE É
TEM COROA, MAS NÃO É REI;
TEM ESPINHOS,
MAS NÃO É PEIXE.**

**RESPOSTA NA
CONTRACAPA DA
REVISTA!!!**

