

# Orhideeperekonnast pärit vanill

**Käpalised ehk orhideelised (*Orchidaceae*) on suurimaid õistaimede sugukondi, kuhu kuulub umbes pool tuhat taimeperekonda kokku pea 20 000 liigiga, millest enamik kasvab troopikas ja subtroopikas.**

Paljudel orhideeliikidel on säilitusorganid: püsikul harilikult juuremugulad või risoomid, epifüütidel paksud lihavad lehed või varremugulad. Kobarõisikuis asetsevad huuljad keeruka ehitusega õied on mõlemasoolised, paljudel liikidel on need väga ilusad. Vili (kupaar) sisaldab tuhandeid kuni miljonid tolmpeeni seemneid, mis levivad tuulega ja idanevad ainult teatud, sageli liigile ainuomaste mikroosente abil.

Vanill (*Vanilla*) on ronitaimede perekond käpaliste sugukonnast ja esindatud u 90 liigiga. Kesk-Ameerika troopikametsadest pärinevat harilikku vanilli (*V. planifolia*) kasvatatakse vürtstaimena troopikas, näiteks kakaoistandustes. Esimesed andmed vanillist pärinevad aastast 1427, kui asteegid vallutasid Mehhiko Totonaco indiaanlaste alad. Viimased olid selle kauni lille vilju juba aastakümneid, võib-olla isegi aastasadu kasutanud. Asteekidel oli vanill tähtis kultuurtaim ning valitseja Montezuma ajal hakati vanilli kakaole maitseomaduste parandamiseks lisama.

Hispaaniasse jõudsid hinnalised vanillikaunad alles XVI sajandil, kui hispaanlane Hernando Cortez saabus vallutusretkedelt asteekide aladele. Arvukad katsed seda kuninglikku taime kasvatada nurjusid, sest vanill paljunes vaid loomuliku tolmlemise teel koolibrite ja mesilaste abiga.

Hispaanias, Inglismaal ja Austrias sai vanill tuntuks juba XVI sajandi keskel, teistesse Euroopa maadesse jõudis ta alles XIX sajandi algul, jäädes pikaks ajaks valit-



REPRO

Vanill koos aromaatsete kupardega.

sevate kihtide vürtsiks. Cortez nimetaski taime *vainilla*ks – “vaina” tuleb ladinakeelsest sõnast *vagina* ehk tupp.

## Kaunis õis, meeldiv aroom

Vanill võib kasvada rohkem kui 35 m pikkuseks. Ta ronib nii puudel kui ka mööda maad. Toatingimustes õitseb vanill üpris harva ja õieaeg on kevadel.

Õite eluiga on vanillil väga lühike: hommikul õied avanevad ja pärastlõunaks on nad ära õitunud. Õied seevastu on väga ilusad, meeldivalt lõhnavad rohekasvalged või valged õied.

Pärast õitsemist hakkavad taimel kasvama viljad, millest valmistataksegi maitseainet. Seemnete külluse tõttu pidasid asteegid vanilli naiselikkuse ja viljakuse sümboliks. Iga seemnekoda ümbritseb tupp, vältimaks juhuslikku paljunemist.

Vanillikaunu kogutakse enne valmimist, mil neil lõhna veel pole. Taime piklikud 20–25 cm pikkused kuprad (vanillikaunad) pruunistuvad kääritamisel ja kuivatamisel pea kuu aega ning omandavad alles siis neile iseloomuliku lõhna.

Vanilli teise, lühikaunalise liigi (*V. pomposa*) viljadest saadakse madalama sordi vanilli.

Vanill on üsna kapriisne kultuurtaim. Viljade saamiseks tuleb teda kunstlikult tolmeldada, kusjuures viljuvad ka siis ainult pooled õied. Tänapäeval kasutatav käsitsi tolmlemise võimalus avastati alles XIX sajandil. See on aega ja pühendumist nõudev protsess, kus iga taim üksikhaaval paljundatakse ning seda saab teha vaid sel ainsal päeval, mil lill õitseb. Kunstlik tolmeldamine ja samuti pikka aega vältav töötlemine ongi põhjuseks, miks vanill on safrani kõrval tänapäevani üks kallimaid vürtse.

Ent loodusliku vanilli lõhna ei sõltu ainult keemiliselt puhta vanilli olemasolust, vaid ka muudest komponentidest. Seepärast tuleb ette, et väiksema vanillisisaldusega kaunadel on palju meeldivam ning tugevam lõhn kui suure vanillisisaldusega sünteetilisel vanillil. Praegu toodetakse vanilli pea 90% ulatuses sünteetiliselt ja suuremat kasutust leiab see just šokolaaditööstuses.

## Vanill toataimena

Orhidee *Vanilla* on praegu saadaval pea kõikides suuremates lillepoodides. Ta vajab niisket õhku ja mulda ning nädalas 2–3 korda kastmist. Kastmiste vahel tuleks taime piserdada ning jälgida, et muld oleks