

Spisek, zdrada i hańba, czyli o cukrze wanilinowym.

Wydawać by się mogło, że cukier wanilinowy niczym cię już nie zaskoczy. Rzeczywistość jednak jest zupełnie inna!

Na początku przeczytaj proszę jeszcze raz tytuł tego artykułu. Nic nie wzbudziło twoich podejrzeń? Otwórz umysł i jeszcze raz przeliteruj **cukier wanilinowy**. Trafiło?

Powinno być tam **waniliowy** zamiast **wanilinowy**, prawda?

Otóż, niestety nie popełniłem literówki. Co gorsze, to Ty się mylisz, używając nazwy *waniliowy*. Jak posiadasz paczkę w domu to skocz i zobacz opakowanie. Jak byk - **wanilinowy**..

Dlaczego więc wszyscy czytają błędnie?

Bo tak się utarło. Częściowo winę za to ponoszą nasze synapsy. Jeżeli pierwsza i ostatnia litera jest na dobrym miejscu to zwykle czytamy poprawnie mimo bałaganu w środkowej części wyrazu. I - jak pokazuje przykład z cukrem wanilinowym - rzadko zauważamy takie błędy.



Cukier wanilinowy tak naprawdę jest chemiczną podróbką waniliowego. Pachnie bardzo podobnie, podobno mniej intensywnie niż prawdziwy waniliowy, ale wystarcza do wypieków.

Za Wikipedią: *cukier wanilinowy zawiera wanilinę, czyli substancję otrzymywaną z etylowaniliny.*

Ciekawe informacje znajdziemy także pod hasłem *wanilina*:

U osób wrażliwych może wywołać podrażnienia skóry, egzemę, zmiany pigmentacji i kontaktowe zapalenie skóry. Znajduje się w rejestrze NIH niebezpiecznych związków chemicznych.

W 2006 roku grupa japońskich badaczy kierowana przez Mayu Yamamoto opublikowała informacje o możliwości wyizolowania waniliny z kału krowiego. Wytwarzanie tego związku tą metodą jest tańsze, niż pozyskiwanie go z wanilii[1]. Odkrycie to przyniosło Mayu Yamamoto nagrodę Ig Nobla w roku 2007, a z okazji ceremonii rozdania nagród jedna z lodziarni w Cambridge wprowadziła do menu, jako jednorazową ciekawostkę, lody waniliowe o nazwie Yum-A-Moto Vanilla Twist zawierające wanilinę uzyskaną z krowiego kału.

Głównym powodem wyparcia cukru waniliowego z kuchni są wysokie koszty jej produkcji. Jednak cukier taki możesz łatwo samemu przyrządzić w domu - wystarczy zwykły cukier i kilka lasek wanilii zamknięte szczelnie w słoiku. Po kilku dniach oryginalny aromat waniliowy przejdzie na cukier.

Autor: Jonasz Gawęł

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl