

Η εκπληκτική άγνωστη διαδικασία της



Η κανέλα

είναι στην πραγματικότητα ο φλοιός από τον κορμό ενός δέντρου. Υπάρχουν δύο βασικά είδη: Η κανέλα Ceylon που παράγεται κατά 90% στη Σρι Λάνκα και θεωρείται η αυθεντική και η κανέλα από παρεμφερή δέντρα της ίδιας οικογένειας που αναφέρεται σαν Cassia με κύρια παραγωγή την Ινδονησία. Η συγκομιδή είναι δύσκολη και κουραστική αλλά συναμα συναρπαστική για όλους εμάς που την αγνοούμε.

Η κανέλα που γνωρίζουμε είναι ένα λεπτό στρώμα στο εσωτερικό του φλοιού του δέντρου που την παράγει. Ο φλοιός αφαιρείται από τον κορμό και στη συνέχεια αποξύνεται ώστε να αφαιρεθεί το εξωτερικό του μέρος και να μείνει μια φλούδα πάχους 0,5 χιλιοστών. Κόβεται σε λωρίδες οι οποίες αφήνονται να στεγνώσουν με αποτέλεσμα να δημιουργούν τα ρολάκια που γνωρίζουμε. Τέλος τα ρολάκια κόβονται σε μικρότερα τμήματα 5 έως 10 εκατοστών και είναι έτοιμα για την αγορά.



Η διαφορά στη διαδικασία συγκομιδής ανάμεσα στα δύο είδη κανέλας είναι ότι στην αυθεντική κανέλα τα δέντρα είναι μικρά (2 ετών), ύψους περίπου 2 μέτρων, τα οποία κόβονται και στη συνέχεια επεξεργάζονται ενώ στην κανέλα Cassia ο φλοιός αφαιρείται από το δέντρο που είναι μεγάλο και φτάνει τα δέκα μέτρα ύψος. Το 90% της κανέλας που κυκλοφορεί στο εμπόριο είναι τύπου Cassia και μπορείτε να το αναγνωρίσετε από το πάχος του ξύλου και το πόσο “τυλιγμένο” είναι.

[Ευαγγελία Αναστασάκη](#)

Πηγή: perierga.gr