

# Ваниль

Это многолетнее растение, представляющее собой вьющуюся травянистую лиану из рода орхидей с довольно длинными, взбирающимися на деревья стеблями, которые дают развитие многочисленным воздушным корням, поглощающим влагу из насыщенного парами воды тропического воздуха.



Сочные листья имеют форму удлиненного эллипса и дуговое жилкование. Растение насчитывает 110 видов, однако только два вида – *Vanilla planifolia* и *Vanilla pompona* – и их гибриды дают плоды, из которых получают ароматное вещество, остальные виды ванили имеют чисто декоративное значение.

Родиной ванильного дерева являются тропические леса Юго-Восточной Мексики и Центральной Америки.

По сведениям, в 1915 году царь ацтеков Монтесума якобы угощал завоевателя Мексики испанца Эрнана Кортеса (1485–1547) ароматизированным ванилью напитком какао.

Вскоре после завоевания Мексики эти редкие, дорогие стручки ванили из Нового Света попали к испанскому двору и оттуда начали свое триумфальное шествие по европейским королевским домам. Горячий шоколадный напиток, ароматизированный ванилью, стал модным в высших слоях общества.

В XVIII веке европейские ботаники и садоводы тщетно пытались выращивать ваниль в теплицах, не приживалась она и в тропических регионах за пределами Мексики. В Европе удалось вырастить саженцы и добиться обильного цветения ванили в теплице, но завязей и тем более плодов получить не удавалось. Причина этой неудачи была обнаружена лишь в 1836–1837 гг.: только в экосистеме Мексики есть колибри и определенные виды насекомых, обеспечивающие сложное опыление этой орхидеи. Когда же удалось воспроизвести их функцию путем опыления вручную, ваниль стала плодоносить и в теплицах. Это открытие постепенно свело на нет испано-мексиканскую монополию на ваниль, и для колониальных держав открылась возможность создания обширных плантаций новых культур в подходящих по климату регионах.

## Палочки и мякоть ванили

Плоды в коробочках, в так называемых стручках, могут достигать в длину 25 см, их ширина перед ферментацией, при которой они приобретают коричневый цвет, достигает 1,5 см. В них содержится темная мякоть, в которой располагается множество крохотных черных семян.

Созревшие плоды используются как пряность, однако самым сильным ароматом обладают семена и маслянистая жидкость, находящиеся в стручке-коробочке. Аромат придает глюкованилин – особый гликозид, и больше всего его содержится в незрелых стручках. Из лигнина, содержащегося в древесине, получают синтетический ванилин.



## Цветки ванили

раскрываются только на один день. Цветет она очень красивыми желто-зелеными, белыми или кремовыми цветками, собранными в кисть. Околоцветник составлен пятью продолговатыми листочками; шестой листочек, образующий так называемую «губу», свернут в трубочку и содержит одну тычинку и пестик. Подобное расположение крайне затрудняет опыление, поэтому на родине оно осуществляется отдельными видами чешуекрылых бабочек, а при выращивании в культуре практикуется искусственное опыление кисточкой.

Существует множество сортов ванили, но самой лучшей считается мадагаскарская. В 1898 году впервые были заложены коммерческие плантации, производившие до 200 тонн стручков в год. Мадагаскар до сих пор остается лидером продаж этой специи – 97 % мирового производства приходится на его долю.

- Мексиканская ваниль, *Vanilla planifolia*, растущая на своей исторической родине, в Мексике, считается самой высококачественной и дорогой. *Однако, если при посещении этой страны вам захочется приобрести эту местную знаменитость, не покупайте ее на туристических базарах – здесь часто продают под видом натуральной ванили ее экстракт, смешанный с экстрактом бобов тонка, содержащий алкалоид кумарин. На вкус и запах отличить этот экстракт от экстракта натуральной ванили очень трудно, однако кумарин небезопасен для печени. В США, например, он запрещен к использованию при производстве продуктов питания.*

- Бурбонская, или мадагаскарская, ваниль представляет собой несколько культурных сортов *Vanilla planifolia*. Это ваниль лучшего качества с длинными стручками длиной 20–25 сантиметров. Она прямой потомок мексиканской ванили, полностью ассимилировавшейся на островах Индийского океана (Мадагаскар, Коморы и Реюньон). Бывшее название Реюньона – остров Бурбон, отсюда и название – бурбонская ваниль.

- Вест-индская ваниль представляет собой культивар *Vanilla pompona*, успешно выращиваемый на островах Карибского бассейна, в странах Центральной и Южной Америки. У нее более короткие стручки, да и качество ниже.

- Таитянская ваниль (*Vanilla tahitiensis*), растущая на островах Французской Полинезии, Таити и Ниюэ, является гибридом ванили плосколистной (*Vanilla planifolia*) и ванили душистой (*Vanilla odorata*). Появление ванили плосколистной в этом столь отдаленном регионе – почти кругосветное путешествие: в Полинезию с Филиппин ее привез французский адмирал Франсуа Альфонс Амелен (Francois Alphonse Hamelin, 1796–1864), куда она, в свою очередь, была доставлена на торговом галеоне с Гватемалы. Ее плоды отличаются красновато-бурой окраской, длина стручков – 12–14 сантиметров. *Однако качество этой ванили считается самым низким.*

## **Использование ванили в кулинарии**

Ваниль – самая тонкая пряность, которая используется в кулинарии. Ее добавляют во всевозможные сладкие блюда: в варенье, печенье, пирожные, торты, кексы, пряники, сладкие пироги, пудинги, творожные изделия, кремы, кисели, компоты, муссы, десертные блюда из фруктов, сладкие фруктовые и молочные супы, соусы и желе. Ваниль является основным ароматизатором мороженого, большинство людей считают ее основным, базовым запахом этого лакомства. Добавленная в какао и кофе, имеющие свой неповторимый аромат, ваниль, смешиваясь с ними, усиливает их запах и позволяет получить новое оригинальное сочетание, придавая неповторимое очарование этим продуктам.

# Рецепт

*Ингредиенты /8 порций/Хлеб*

Мука пшеничная 800 грамм

Молоко 3,5 % 150 мл.

Масло сливочное 150 грамм

Сахар 200 грамм

Сухие дрожжи 10 грамм

Кориандр молотый 1/2 столовой ложки

Кардамон 1/4 чайной ложки

Ванильный стручок 1 штука

Коньяк 50 мл

Апельсины 1 штука

Апельсиновые цукаты 100 грамм

Изюм 100 грамм

Смородина сушеная 50 грамм

Орехи кедровые 100 грамм

Яйцо куриное 2 штуки

Молоко подогреть вместе с распотрошенным стручком ванили, дать настояться минут десять, после чего добавить дрожжи и дать постоять еще десять минут, пока молоко не начнет слегка пузыриться.

1. В миксере смешивать сливочное масло комнатной температуры с сахаром до тех пор, пока смесь не станет довольно пышной и белесой по цвету. Тогда добавить к этой смеси коньяк, цедру апельсина, кориандр, кардамон и яйца, смешивать еще минуту-другую, после чего добавить молоко с ванилью и дрожжами, а потом, когда молоко вмешается, всыпать просеянную муку. Через две-три минуты замешивания миксером теста надо добавить в него мелко нарезанные цукаты, изюм, смородину и кедровые орешки.

2. Тесто после всех этих пертурбаций должно оставаться достаточно влажным и липнуть к рукам. Его надо переложить в миску, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, например, в духовку, включенную на температуру 40–50 градусов. Стоять ему надо три часа. Оно поднимется, но внешне не слишком значительно.

3. Через три часа разогреть духовку (убрав оттуда тесто, если вы держали его там) до 195 градусов, переложить тесто в форму, смазав ее небольшим количеством сливочного масла. Поставить форму в духовку на сорок пять минут. Готовый хлеб остудить. Подавать к сладкому белому вину.

## **Калорийность ванили**

Ваниль обладает высокой калорийностью. На 100 г продукта приходится 288 ккал. Поэтому не стоит увлекаться добавлением этой пряности во время приготовления пищи, т. к. это может привести к появлению лишнего веса.

## **Пищевая ценность в 100 граммах:**

Белки 0,05 гр

Жиры 0,05 гр

Углеводы 12,65 гр

Зола 0,25 гр

Вода 52,6 гр

Калорийность: 288 кКал

## **Использование ванили в медицине**

Показаниями к применению являются: невроз, гнев, расстройства сна, бессонница, задержка менструации, климактерические расстройства, склонность к алкоголизму, сахарный диабет (профилактика и лечение), метеоризм, колит, кишечные колики, заболевания прямой кишки.

В народной медицине ваниль применяется при расстройстве нервной системы, психических заболеваниях, лихорадке, хлорозе, диспепсии, ревматизме, сонливости, для усиления пищеварения. Особенно ценится как средство для лечения малокровия и средство, возбуждающее и стимулирующее мышечную деятельность. Способ применения эфирного масла – любой, кроме смазывания слизистой рта, закапывания в уши и нос, полоскания и микроклизмы. Варианты применения – ароматизация (воздуха, сухого чая, белья), растирание, компресс, уход за кожей тела, аромаванна, аромамассаж.

## Использование ванили в эзотерике

*Ваниль* оживляет, гармонизирует энергетику семьи. *Масло* помогает услышать то, что говорит собеседник, и встать на место человека, с которым Вы общаетесь. *Аромат* способствует избавлению от стресса и депрессии, гармонизирует, снимает усталость, усиливает чувственность, создает романтическую атмосферу.

Ваниль считается растением Юпитера, стихия – огонь, аура теплая.

Ваниль повышает жизненную силу, улучшает умственные способности, используют ее в ритуалах, нацеленных на приобретение силы.

Аромат этой пряности снимает раздражение, приносит чувство душевного комфорта, успокаивает. Целые бобы добавляют в любовные талисманы или носят на теле (для тех же целей).

В магии ванили соответствует понятие чистоты, женской привлекательности и привязанности.

## **Использование ванили в парфюмерии**

Во многих культурах ваниль считалась афродизиак, а в 18-м веке врачи выписывали ее мужчинам, страдающим от импотенции. Многие современные мужчины признаются, что ваниль – их любимый аромат, один из немногих, способных как вызывать нежные чувства, так и заставить сходить с ума от страсти.

Ее эфирное масло уменьшает раздражение и воспаление кожи, а также используется для смягчения и повышения ее эластичности.

## Рецепт

*Антицеллюлитный скраб для тела на зернах кофе. Ингредиенты: 3/4 стакана сахара, 1/4 стакана кофе, 10 капель ванильного масла, 10 мл миндального масла. Смешиваем кофе и сахар, затем добавляем миндальное масло, перемешиваем до образования жидкой массы, добавляем масло ванили. Если смесь густая – берем еще немного миндального масла. Скраб применяем во время мытья, он делает кожу более эластичной и мягкой. Не применять на лице и на нежной или поврежденной коже. Хранить в холодильнике 1–2 недели.*

При нанесении на кожу масло ванили вызывает ощущение легкого холода на протяжении 1–2 минут.

- Эфирное масло ванили удивительно нежно пахнет. Это масло – натуральный и сильный афродизиак, который способствует пробуждению в человеке чувственности и инстинктов. Кроме того, эфирное масло этого душистого растения оказывает седативное действие. Специалисты советуют применять его после тяжелого рабочего дня: оно расслабит и успокоит. Эфирное масло применяют для массажей и для ванн. В ванну нужно добавить 2–5 капель ванильного масла – и можете принимать аромаванну. Массаж делается следующим образом: надо смешать 3–5 капель масла с 15 граммами обычного масла для массажа и произвести массажные упражнения.

## Легенда о ванили

До наших дней сохранилась древняя легенда индейцев-тотонака о том, откуда появилась на земле ваниль.

...Во времена, когда правил вождь тотонаков Теницли Третий, одна из его жен родила девочку, которую назвали Тцакопонцица – Утренняя Звезда. Девочка была такой необыкновенной красоты, что честолюбивый вождь и подумать не мог, что сможет отдать ее в жены простому смертному, как бы знатен и хорош тот не был. Поэтому было принято решение посвятить Утреннюю Звезду могущественной богине Тонакайохуа – покровительнице семян, плодов и урожая. Служительницы этой богини, от которой зависело так много для сытого и благополучного существования тотонаков, должны были с детства хранить целомудрие и оставаться девственными всю свою жизнь.

Юный сын вождя соседнего племени по имени Цкотан-охга – Молодой Олень, увидев как-то Утреннюю Звезду в храме, был ослеплен ее красотой и потерял голову от вспыхнувшей любви. Он знал, что за нарушение принесенных обетов их обоих ждет неминуемая гибель, но ничего не мог с собой поделать. Однажды, когда девушка покинула храм и пошла в очередной раз собирать цветы для его украшения, он похитил ее и убежал с ней в тропический лес. Сначала девушка не поняла, чего же хочет от нее красивый юноша, но вскоре прониклась взаимным чувством и охотно ответила ему взаимностью. Но только собрались они перебраться через высокий горный перевал, за которым их ждала свобода, беглецов нагнали оскорбленные жрецы богини Тонакайохуа. Они схватили молодых влюбленных и отрубили им головы. Жрецы извлекли еще трепещущие сердца и положили их на алтарь грозной богини, чтобы она не очень гневалась на отступницу, а тела, за ненадобностью, сбросили в глубокую расщелину.

Некоторое время спустя на месте, где пролилась кровь Молодого Оленя и Утренней Звезды, стала сохнуть трава. Затем на нем с фантастической скоростью стал расти неизвестный кустарник. За несколько дней он достиг высоты человеческого роста и покрылся густой листвой. Вскоре рядом с кустом выросла изящная гибкая лиана, которая трогательно обвилась вокруг его ветвей. Растения были похожи на нежных любовников, слившихся в объятии. Все наблюдали за этим феноменом в изумлении, и вот как-то утром на лиане появились цветы, похожие на юную женщину, мечтающую о возлюбленном. После того, как они отцвели и засохли, на их месте появились тонкие изящные стручки. От цветов и плодов исходил бесподобный аромат, с которым не могли сравниться лучшие благовония храма Тонакайохуа. Жрецы поняли, что кровь молодой послушницы и ее возлюбленного переродилась в густой кустарник и нежную орхидею. Оба растения стали считать священными. Тотонаки стали называть их кахиханат (сахиханат), и с тех пор приносили в дар могущественной богине Тонакайохуа – покровительнице семян, плодов и урожая.

## **Ванильный экстракт**

Полупрозрачная коричневая жидкость с сильным ванильным ароматом. По сути, это спиртовая настойка стручков ванили крепостью 35 %, которая выдерживается в течение нескольких месяцев.

Ванильный экстракт при тепловой обработке практически полностью теряет свои ароматические свойства, поэтому его целесообразнее добавлять в кремы, пудинги, десерты и т. п.

Ванильный экстракт можно приготовить самостоятельно. Для этого нужно залить 200 г водки 2–3 разрезанных вдоль стручка ванили, плотно закупорить емкость и оставить в прохладном месте на 2–3 недели.

## **Ванильная эссенция**

Тот же ванильный экстракт, но с более сильной концентрацией. Поэтому эссенция добавляется в блюда в меньшем количестве, чем экстракт.

## **Ванильный порошок**

Порошок из размолотых ванильных стручков. В отличие от эссенции и экстракта, очень хорошо переносит термообработку и сохраняет свой аромат, поэтому активно используется при выпечке тортов, хлеба, печенья и других мучных изделий.

## **Ванильный сахар**

Сегодня можно встретить два вида ванильного сахара – натуральный и искусственный. Для изготовления натурального ванильного сахара используются все те же стручки ванили: пара стручков засыпается 500 г сахара, плотно закрывается и выдерживается в течение недели. Искусственный ванильный сахар – результат смешивания сахара с кристаллическим ванилином.

# Ванилин

Искусственный заменитель ванили, «побочный продукт при производстве канифоли из сосновой смолы». Представляет собой кристаллический порошок белого цвета с сильным запахом. В выпечку добавляется в малых количествах – щепоткой или на кончике ножа. Если с ванилином перестараться – выпечка и десерты приобретают неприятный горьковатый химический привкус.

*А теперь отправимся в путешествие на родину ванили – Мадагаскар...*

# Мадагаскар



Мадагаскар – страна в Африке. Островное государство, омывается водами Индийского океана и располагается около восточного побережья Южной Африки, отделено от нее Мозамбикским проливом. Высшей точкой является потухший вулкан Марумукутру (2876 м), который находится в горном массиве Царатанана, в северной части острова. Общая площадь государства – 587 040 км. Длина около 1600 км, ширина свыше 600 км. Население – 21,3 млн. Центральную часть острова занимает высокогорное плато Анджафи, полого спускающееся на запад и круто обрывающееся к низменностям восточного побережья.

## **Государственное устройство**

Парламент двухпалатный – Национальная Ассамблея из 127 депутатов избирается населением на 4-летний срок, Сенат (100 мест) на две трети заполняется представителями ассамблей провинций, одна треть назначается президентом.

# Экономика

Мадагаскар – преимущественно аграрная страна. Относится к числу наименее развитых стран мира. По данным МВФ, ВВП страны в 2007 году составил 18 120 миллионов долларов, таким образом ставя республику в мировом рейтинге на 116-е место. Доход на душу населения в 2007 году составил 1 068 долларов (157-е место в мире).

Основными отраслями экономики Мадагаскара являются сельское хозяйство, рыболовство и выращивание пряностей и специй на экспорт. Основными продуктами экспорта являются кофе, ваниль, порошок какао, сахарный тростник, рис, тапиока, бобовые, бананы и арахис.

Основными источниками роста экономики на данный момент являются туризм, экспорт текстильной и легкой промышленности, экспорт продуктов сельского хозяйства и полезных ископаемых.

Благодаря уникальной фауне острова, био-туризм привлекает все большее количество людей из разных уголков планеты. Примерно 80 % всей флоры и фауны острова являются эндемиками, 5 % от общего количества видового разнообразия планеты проживают на Мадагаскаре.

Зоны свободной торговли, расположенные около Антананариву и Анцирабе, имеют своей целью торговлю с США и Европой. В качестве природных ископаемых в основном добывают каменный уголь, ильменит и никель на экспорт. На юге республики обнаружены два крупных нефтяных месторождения.

# Туризм



Остров Санта Мария считается любимым местом отдыха не только иностранных туристов, но и малагазийцев.

Остров как бы разделен на две части, с одной стороны расположились все отели, а с другой – достопримечательности острова, включая рестораны, бары, банки.

Белоснежный вытянутый пляж, периодически переходящий в бухточки, лазурная вода Индийского океана и склоняющиеся над ней пальмы напоминают рекламу о баунти.

С июня по октябрь можно увидеть горбатых китов возле побережья Мадагаскара, самых необычных животных в мире.

А в парках, которые являются достоянием Мадагаскара, живут разного вида лемуры. Их голоса эхом разносятся по всему пространству, переключаясь с другими. Лемуры, являясь символом Мадагаскара, любимы жителями острова.

Мадагаскар – странная и прекрасная страна, это место эволюции, где живут самые необыкновенные животные в мире. Миллионы лет назад Мадагаскар откололся сначала от Африки, а затем от Индии и превратился в уникальный остров-заповедник. Будучи изолированными на острове, животные адаптировались и развились по-своему. Здесь мало хищников, поэтому многие виды умудрились выжить и поселиться в самых необычных местах. На острове много животных, которых не найти нигде в мире, и растут огромные баобабы. Все это делает экосистему Мадагаскара по-настоящему уникальной.



## Достопримечательности Мадагаскара

*Вулкан Анкаратра.*

*Национальный парк Де-Раномафана*, расположенный в его центральной части, недалеко от одноименной деревни. В парке удивительным образом уживаются холмы и пологие долины, покрытые тропическими вечнозелеными лесами. Местные жители считают, что это один из самых красивых парков на острове.

*Лес Киринди (Kirindy)* – лучшее место на Мадагаскаре для изучения животных, ведущих ночной образ жизни. В лесу резвятся редкие виды млекопитающих и птиц, растут три уникальных вида баобабов.

*Махадзанга* – любимый многими туристами город и второй по величине порт Мадагаскара. Один из крупнейших торговых центров, где современная цивилизация граничит со зданиями колониальной эпохи.

*Монтань-д'Амбр* – самый посещаемый в стране национальный парк.



*Национальный парк Перине* находится в восточной части Мадагаскара. Здесь раскинулись дождевые вечнозеленые леса, ставшие домом для самой большой популяции лемуров индри.

*Заповедник Цинги-де-Бемараха* находится на западном побережье острова. Цинги-де-Бемараха был создан для защиты карстовых ландшафтов и разных видов лемуров. Его площадь – 150 тысяч га. Ландшафт

заповедника непростой для прогулок. По большей части он состоит из непроходимых лабиринтов. Это гряды известняковых зубцов, которые местные жители называют «цинги», что означает «ходить на цыпочках».

*Королевский дворец Амбухиманга.* История у этого дворца богатая и интересная – здесь жили целые поколения мадагаскарских монархов, а в настоящее время здесь находятся их усыпальницы.

*Дворцовый комплекс Рува* – главная достопримечательность города – находится на самом высоком из двенадцати холмов Антананариву.

*Остров Нуси-Таникели, Остров Нуси-Бураха, Остров Нуси-Иранья, Остров Нуси-Бураха.*

*Анджаджави* – фешенебельный курорт на одноименном полуострове, расположенном на берегу Мозамбикского пролива.

## Национальная кухня Мадагаскара

Она отличается своей простотой, теми традициями, которые культивировались на протяжении жизни острова.



Главный продукт, который всегда использовался жителями острова, – это рис. Рис выращивают разного сорта, и составляет он основу национальной кухни Мадагаскара. Продукт подается с овощами и чрезвычайно острым стручковым перцем, кукурузой, мясом зебу, рыбой, кусочками сыра и пряностями. Блюда, как правило, острые.

Одним из самых известных национальных кушаний является «*равитуту*» – филе говядины с пюре из листьев маниоки и кокоса и «*румазава*» – мясное рагу с помидорами и пряностями. Широко распространено традиционное тушение вари амин’анана состоящее из риса, мяса и нарезанной зелени. На завтрак рис могут слегка посыпать сахаром или обложить фруктами, или подать вместе с лаукой из жареных яиц и сосисок.

Поклонники европейской кухни по достоинству оценят местную гусиную печенку. На побережьях широко распространена морская кухня – лангусты, крабы, устрицы, морские ежи. Фрукты в изобилии круглый год.

Гарниры, подаваемые в обычных малагасийских семьях, сильно зависят от времени года и доступных продуктов, выращиваемых в данном регионе. Наиболее распространенные гарниры: *вуанджубури* (орех бамбара, тушеный со свининой), *китуза* (вяленые полоски мяса с пряностями), *тундру гаси* (белая рыба, такая как треска, сайда, пикша или мерлуза, тушеная с цуккини и помидорами), *румазава* (говядина жареная с имбирем, томатами и луком, декорированная зеленью), *царамасу* (бобы вареные в томатном

соусе) и всяческие морепродукты. В качестве пряностей и приправ употребляют чеснок, лук (разных сортов), имбирь, помидоры, неострое карри и соль. На побережье также используют кокосовое молоко, ваниль и гвоздику.

В отличие от африканской кухни, малагасийской не свойственны очень острые блюда, однако в последнее время появились острые соусы-полуфабрикаты, изготавливаемые на побережье из традиционных фруктов (манго, лимон, и др.), набирающие популярность в стране. С некоторыми из данных соусов подается популярный салат *ласари караути*, состоящий из бобов, моркови.

На Мадагаскаре хорошо развито производство вина и алкогольных напитков, что и неудивительно, если вспомнить, что в прошлом страна долгое время была французской колонией. *Ранун'ампангу* является наиболее популярным напитком среди малагасийцев. Широко распространены кофе и чай. Сырое молоко практически не употребляют, используя его на производство йогуртов и сыров.

Малагасийские десертные традиции берут свои истоки из кухни туземных племен с вкраплениями французской кухни.

Таким образом, десертом может считаться любой свежий фрукт, посыпанный сахарным песком, начиная от обычного яблока и заканчивая экзотическим плодом баобаба или эндемичным «пок-пок». На Мадагаскаре выращивают какао отличного качества, что не могло не сказаться на локальной кухне и особенно десертах, обусловив присутствие шоколада во многих сложных десертах и французской выпечке.

По всей стране продаются круассаны (влияние французской кухни), жареные бананы и рисовые лепешки. В кофе тут любят добавлять изрядное количество сгущенного молока.

## Королева специй – Ваниль

Мадагаскар – главный поставщик ванили в мире. Громадные ванильные плантации, на которых работают тысячи женщин и детей, простираются на северо-востоке страны – в районе городков Анталаха, Андапа и Вохемар. *Именно мадагаскарскую ваниль Коко Шанель сделала составной частью знаменитых духов «Шанель № 5».*

Культивируется специя во многих странах экваториального пояса. Более половины мирового объема производства ванили приходится на Мадагаскар – 59 %, Индонезию – 23 %, Китай – 10 %. Мексика, родина ванили, утратила свое монопольное положение производителя ванили в период, когда ученым удалось открыть секрет опыления цветков, и доля ее на мировом рынке снизилась.

Мадагаскар вместе с Коморскими островами является самым крупным в мире производителем ванили, и совместно они дают 85 % мирового производства. Потребность в естественно производимой ванили резко падает. В 1960 году ее производилось 8 000 тонн, а в 1974 году было произведено только 700 тонн. Впоследствии показатели производства поднялись до 3 000 тонн. Причины падения связаны с тем, что в кондитерской промышленности стали все более широко использовать очень дешевые заменители ванили, производимые в искусственных условиях.

В производстве ванили существует картель трех стран – Мадагаскара, Коморских островов и Реюньона. В реальности этот картель контролируется французскими компаниями. Реюньон до сих пор является французской колонией, а Коморские острова и Мадагаскар – это бывшие французские колонии. Причем Коморские острова становились даже объектом открытой интервенции со стороны Франции после обретения ими независимости. Столь пристальный интерес к Коморам связан не в последнюю очередь с их ролью в мировом производстве ванили и некоторых других пряностей. Сокращение продаж ванили есть беда не столько Мадагаскара, сколько французских компаний, которые контролируют такого рода внешнеторговые операции. Итогом сокращения продаж стало то, что на Мадагаскаре скопились достаточно большие запасы нереализованной ванили.