

La vanille

La vanille est une épice au goût sucré.

Elle pousse sur une liane de la famille des orchidées originaires du Mexique.



Il faut 3 ans pour que la liane **donne** des fleurs et, après la fécondation (le mariage) on attend 9 mois pour que la fleur devienne une gousse et puisse être récoltée.



La préparation de la vanille se fait en 5 temps:

- 1) On lave la vanille à l'eau tiède
- 2) Il faut exposer la vanille au soleil pendant 3 à 4 heures puis ensuite on la met dans du tissu en coton pour absorber l'humidité
- 3) Enfermer la vanille dans des caisses en bois
- 4) Masser la vanille
- 5) Trier la vanille

— À Tahaa, il y a beaucoup de producteurs même des particuliers qui en cultivent car cela est une bonne source de revenus



Tu peux trouver de la Vanille à:

- Patio Vallée (près du magasin Ronald) au Nord de Tahaa
- Tapuamu: près du lieu de rassemblement orange au Nord-Ouest de Tahaa PETERA
- Vallée de la vanille: FAAAHA à 2 000m de la baie de Faaaha

Il y a aussi des horaires de la vallée de la vanille:



Du lundi au dimanche c'est de: 9h00 à 16h30

Article rédigé par Teinanuhere, Kainaheremana, Vahiti, Temanava