

Algemene informatie

De kaneelboom is een snel groeiende boom die tot 7 meter hoog groeit. Deze boom groeit in natte, warme klimaten en wordt in plantages meerdere keren per jaar gesnoeid. Van de gesnoeide scheuten wordt de binnenbast geoogst en gedroogd. Na het drogen rolt deze vanzelf op. Vandaar ook de naam, *canelle*, Latijns voor 'rolletje'. De stokjes worden op lengte gesneden of vermalen tot kaneelpoeder. De benaming van kaneel in India en Sri Lanka is *dalchini*.

Toepassingen

De kaneelschors is prima te gebruiken als toevoeging bij (kruiden)thee. Sterk aromatisch, zoet, aangenaam, warm en nauwelijks bitter of wrang. Kaneel heeft een gunstige werking op de bloedsuikerspiegel en cholesterolniveau. Een stof in kaneel verbetert de werking van insulinerceptoren in vet- en spiercellen en helpt het om een overschot aan glucose in het bloed te verminderen.



Recepten

In India wordt ceylonkaneel in allerhande vlees- en groentegerechten gebruikt. Kaneel is dan een onderdeel van het kerriemengsel.

Kaneelthee

Zet een kaneelstokje in heet, gekookt water en laat het 10 minuten meetrokken. Haal het daarna uit de theekan en geniet van de deze kaneelthee.

Kruidenthee

Zet een kaneelstokje in de zojuist opgegoten thee en laat het 10 minuten meetrokken. Haal het daarna uit de kan.

Achtergrond & Geschiedenis

De naam kaneel is afkomstig uit het Latijn, "*canella*", "stokje". Rond 2800 voor Christus wordt kaneel al genoemd in het kruidboek van de Chinese Keizer Shennung. Ook in het oude Egypte en in de bijbel was kaneel al bekend en werd gebruikt in parfum. Het werd zo hoog gewaardeerd, dat kaneel zelfs een waardig geschenk kon zijn voor koningen en andere hoogheden. Kaneel wordt genoemd in Exodus 30: 23-25. Mozes wordt opgedragen om zowel zoete kaneel te gebruiken voor de zalfolie van het tabernakel: "*Neem gij van de edelste specerijen: van fijne mirre vijfhonderd sikkelen, van geurige kaneel half zoveel, tweehonderd vijftig sikkelen, van keurigen kalmus tweehonderd vijftig, van kassie vijfhonderd sikkelen, en wel heilige sikkelen, op een stooop olijfolie. Maak daarvan heilige zalfolie, als een allerkeurigst mengsel van den specerijbereider; heilige zalfolie zal het zijn.*"

Vanaf 1580 hadden de Portugezen de heerschappij over Ceylon (het latere Sri Lanka), en daarmee het monopolie op de kaneelhandel. Zij legden het eiland een schatting op van 125 ton kaneel per jaar. De koning van Kandy riep vervolgens de hulp in van de Hollanders. Hiermee ging het kaneelmonopolie over in Hollandse handen.

In 1765 begon men op Ceylon voor het eerst kaneel te verbouwen op plantages. In 1796 veroverden de Engelsen het eiland. Het monopolie op de kaneelhandel kwam vanaf dat moment in Engelse handen, totdat de Nederlanders er in Indonesië in slaagden om ook daar kaneelplantages aan te leggen. Sindsdien exporteert Indonesië ongeveer 8000 ton kaneel per jaar.

Door het klimaat, de beplanting en de ligging van de kaneelboomgaarden produceert de Srilankese kaneelbast de meest essentiële kaneel ter wereld.