



ಕೀವಿ ಹಣ್ಣಿನ ತ್ರಿಂದಿದೀರ್ಘಾ?

■ ಪದ್ಧತಿ ಸುಂದರೀಶ್

ಕೀವಿ ಹಣ್ಣಿನ ತವರೂರು ಜೀನಾ. ಆದರೆ ನಮ್ಮಲೂ ನಗರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಚಯ ಜೀನಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿನೀಡಿಯೆಂಬ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿರುವ ಈ ಸಸ್ಯದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು ಅಕ್ಕಿನೀಡಿಯಾ ದೇಲಿಕಿಯಾಂ. ತವರೂರು ಜೀನಾ ಆಗಿರುವುದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಜೀನಿಸ್‌ಗೂಸ್ ಬೆಲ್ರಿ ಎಂಬ ಹೆಸರೂ ಇದೆ. ಈ ವಿರೇಶ್ವಿ ಹಣ್ಣಿನು ನ್ಯೂಜೆಲೆಂಡ್, ಇಟಲಿ, ಚಿಲಿ, ಗ್ರೀನ್, ಹಾಗೂ ಫ್ರಾನ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ವಾಸಿಜ್ಜು ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಇದನ್ನು ನಮ್ಮ ಹಿಮಾಸಲ ಪ್ರದೇಶದ ಭೂತರೂ ಬೆಳೆಯಲೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.

ಕೀವಿ ಹಣ್ಣು ಅಂಡಾಕಾರವಾಗಿದ್ದು, ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕೋಳಿ ಮೊಟ್ಟೆಯಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಹೊರ ಕವಚವು (ಸಿಪ್ಪೆ) ಮಾಸಲು ಕಂದು ಮುಶ್ರಿತ ಹಣಿರುಬಣ್ಣಿದ್ದಾಗಿದ್ದು, ನಾರಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಒಳಿನ ತಿರುಳು ಮೃದು ಹಾಗೂ ರಸಭರಿತವಾಗಿದ್ದು, ಹೊಳೆಯಿವ ಹಸಿರು ಅಥವಾ ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಅಂಶವಾತ್ಮಕ, ಕವ್ಯತ್ವ ಬಣ್ಣದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಬೀಳಿಗಳು ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಜೊಡಣೆಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು, ಸ್ವಾಬೀರಿ ಹಾಗೂ ಪೈನಾಪಲ್

ಮುಶ್ರಿತ ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಸಾಕಷ್ಟು ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖಿದ ಲಭ್ಯತೆ ಇರುವ ಸಮಶೀಲೆಯೇ ವಲಯದ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಿರಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಸ್ವಾದ ವಂಶಾಭಿವೃದ್ಧಿಯು ನೀರ್ಲಂಗ ರಿಂತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಂಡ ಕಸಿ ವಿಧಾನದಿಂದ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಕಸಿ ಕಾಂಡವನ್ನು ನೆಟ್‌ನಾಲ್ವಿನಿಯ ವರ್ಷದಿಂದ ಇಲಾವರಿ ಪೂರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಸ್ವಾವು ಶೆಷ ಕಾಂಡಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಬಳ್ಳಿಯಂತೆ ಇರುತ್ತವೆ. ಈ ಬಳ್ಳಿಗಳೂ ದ್ಯಾಸ್ಯಿ ಬಳ್ಳಿಯಂತೆ ದುರ್ಬಲವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಲವಾದ ಆಧಾರಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕೀವಿ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿ ವಿಟಮಿನ್ ಅಧಿಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಎ ಮತ್ತು ಇ ಗಳೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣಿನ್ನು ಬೀಜ ಸಹಿತ ಹಾಗೇ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸಲಾಡ್, ಬಸ್ಟ್‌ಕ್ರೇಮ್, ಮಾಸದ ತಿನಿಸುಗಳು, ಬ್ರೇಡ್, ಮತ್ತು ವಿದ್ದಿ ಪಾಸಿಯಿಗಳಿಗೆ ಸುಳಾಸನೆಯನ್ನು ಕೊಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಸ್ವಾಬೀರಿ ಹಾಗೂ ಪೈನಾಪಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಅಲಜೆ ಇರುವವರು ಈ ಹಣ್ಣಿನ್ನು ತಿನಿಸಿರುವುದು ಬಳ್ಳಿಯದು.