



ಪಿಂಕ್ ಪೆಪ್ಪರ್‌ಕಾನ್‌ರ್



ಕುರುಚಲು ಗಿಡದ ಈ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

■ ಸಿ.ಎಸ್.

ಪಿಂಕ್ ಪೆಪ್ಪರ್‌ಕಾನ್‌ರ್ ಎಂಬುದು, 'ಶಿನ್‌ಸ್ ಮೊಲ್ಡೆ' ಎಂಬ ಕುರುಚಲು ಗಿಡದ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳು. ಈ ಗಿಡವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ಪೆರುವಿಯನ್ ಪೆಪ್ಪರ್ ಟ್ರೀ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಪಿಂಕ್ ಪೆಪ್ಪರ್‌ಕಾನ್‌ರ್‌ಗಳು, ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹೋಲುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಅದರ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ, ಇವುಗಳನ್ನು 'ಪಿಂಕ್ ಪೆಪ್ಪರ್‌ಕಾನ್‌ರ್' ಎನ್ನುವರು. ಇದರ ರುಚಿ ಮೆಣಸಿನಂತೆ ಖಾರವಾಗಿದ್ದರೂ ಕೊಂಚ ಸಿಹಿ ರುಚಿ ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ, ಮೆಣಸಿನ ರುಚಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ.

ಇವುಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಸಾರುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ತೆಳುವಾದ ಸಿಪ್ಪೆ ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ತಿಕ್ಕಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹಾಕಬಹುದು.

ಪಿಂಕ್ ಪೆಪ್ಪರ್‌ಕಾನ್‌ರ್‌ನ ತವರು ಪೆರು. ಅಲ್ಲಿನ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಭಾಗವಿದು. ಬಿಯರ್ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲೂ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ವೆಜ್ ಸಲಾಡ್ ಗಳಲ್ಲೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಯಾವುದೇ ಬಗೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೂ ಇದರ ಪ್ರಮಾಣ ಅತೀ ಕಡಿಮೆ ಇರಬೇಕು.