



ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಸಂಪೂರ್ಣ ಆವರಿಸಿ ಮುಂದೆ ಎರಡು ತಾಸಿನವರೆಗೆ ಸಿಹಿ ರುಚಿಮೊಗ್ಗುಗಳು ತೆರೆದಿರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ.

ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಮತ್ತು ಸಣ್ಣ ಎಲೆಗಳ ಎರಡು ತಳಿಗಳಿವೆ. ಅಧ್ಯಯನದ ನೆರಳು ಬೀಳುವಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆಫ್ರೀಯ ಗುಣ ಹಾಗೂ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ತೇವಾಂಶದ ವಾತಾವರಣ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಇಷ್ಟ. ಚೂಪಾದ ಎಲೆಗಳ ನಿಧಾನ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಗಟ್ಟಿ ತಳಿ. ನೆಟ್ಟ ಮೂರೂವರೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹೂ ಬಿಡಲು ಆರಂಭ. ಕನಿಷ್ಠ ಗಿಡವಾಗಿದ್ದರೆ ಒಂದೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಕುಂಡದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟರೆ

ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಟ್ರಿಮ್‌ಗೊಳಿಸಿ ಎರಡು-ಮೂರು ಅಡಿಗಳ ಎತ್ತರದ ಮಿತಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮೂರೂವರೆ ಬಾರಿ ಬಿಳಿ ಹೂಗಳು ಟೊಂಗ್‌ಗಳ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಉದ್ಭವಿಸುತ್ತವೆ. ಆಗಾಗ ಗಿಡ ಅಲುಗಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ ಪರಾಗಸ್ಪರ್ಶ ಉತ್ತಮಗೊಂಡು, ಮೊದಲು ಹಸಿರು ಕಾಯಿಗಳು, ಆಮೇಲೆ ದಟ್ಟ ಕೆಂಪು ವರ್ಣದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಗೊಂಚಲಾಗಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಕೊಯ್ಯದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಗಿಡದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಉದುರಿ ಬೀಳುತ್ತವೆ. ಹೂವಿನಿಂದ ಹಣ್ಣಾಗುವ ಹಂತ ತಲುಪಲು ಒಂದೂವರೆ ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಅವಶ್ಯಕ. ದೊಡ್ಡ ಎಲೆಯ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ದುಂಡನೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳಾಗುತ್ತವೆ.

ಆಸ್ಟ್ರಿಯದ ಕುಂಡದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ನಮ್ಮ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಹತ್ತಾರು ಹಣ್ಣಾಗಿದ್ದವು. ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಇದ್ದ ರಾಜನಲ್ಲಿಯ ಒಂದು ಮುಷ್ಟಿ ಕಾಯಿ ಕೊಯ್ದುಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹಣ್ಣು ತಿಂದೆವು. ಹಣ್ಣು ಸವಿ, ಆಮೇಲೆ ತಿಂದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗಳೂ ಸಿಹಿಯೋ ಸಿಹಿ. ಹೆಚ್ಚು ಹೊತ್ತು ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡವೋ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ದಪ್ಪನಾಗಿ ನಾಲಿಗೆಯನ್ನಾವರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೆಚ್ಚು ಹೊತ್ತು ಸಿಹಿಯ ಅನುಭೂತಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. 'ಅಕ್ಕಾ, ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಹೋಳು ತಿಂದು ನೋಡಿ, ಅದೂ ಸಿಹಿ ಆಗುವುದಾದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಪದಾರ್ಥ ತಿನ್ನಿಸೋದು ಸುಲಭವಾಗುತ್ತೆ' ಎಂದಿದ್ದಳು ಕೈತೋಟ ಸ್ನೇಹಿತೆ ಸಹನಾ. ಆದರೆ ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹುಳಿರುಚಿಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಅಡಗಿಸುತ್ತದೇ ವಿನಾ ಕಹಿರುಚಿಮೊಗ್ಗುಗಳನ್ನಲ್ಲ.

ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ, ಕೆ, ಎ ಮತ್ತು ಇಗಳಿಂದ ಭರಿತವಾದ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹಣ್ಣು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವೂ ಹೌದು, ಪುಷ್ಟಿಕರವೂ ಹೌದು. ಡಯಾಬಿಟಿಸ್ ಇರುವವರೂ ಬೊಜ್ಜು ದೇಹದವರೂ ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ದೂರವಿರಲು ವಿಫಲ ಯತ್ನ ನಡೆಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಸಿಹಿ ತಿನ್ನಲೇಬೇಕೆಂಬ ಕಡುಬಯಕೆಯನ್ನು ಕೆಲವರಿಗೆ ನೀಗಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂಥವರಿಗಂದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಯಾದ ಆದರೆ ಕ್ಯಾಲೊರಿ ಹೆಚ್ಚಿಸದ ಹಲವಾರು ತರದ ಬದಲೇ ಸಕ್ಕರೆಗಳು ಬಂದಿವೆ. ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಫ್ರೂಟ್‌ನಿಂದ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಗ್ಲೈಕೋಪ್ರೋಟೀನ್ ಹೊರತೆಗೆದು ಸಕ್ಕರೆ ಗುಳಿಗೆಗಳನ್ನಾಗಿಸಬಹುದೇ? ಹೌದು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಗುಳಿಗೆಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ, ಒಣಹಣ್ಣುಗಳೂ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ, ಒಣಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಂದು ತಾಸು ನೆನೆಸಿ ಹಸಿಹಣ್ಣುಗಳಂತೆ ಸವಿಯಬಹುದು.

ಕ್ಯಾನ್ಸರ್‌ನ ಕಿರೋಧಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಕೊಲೊನೊಸ್ಯೂಪಿಗೆ ಒಳಗಾಗುವ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯ ನಂತರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನಾಣ್ಯ ಚೀಪಿದ (ಮೆಟಾಲಿಕ್ ಟೇಸ್ಟ್) ರುಚಿ ಕಾಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಲು ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಗುಳಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದು.

ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹುಳಿಯ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ರುಚಿಮೊಗ್ಗುಗಳನ್ನು ತೆರೆಯುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಕಹಿ ಅಥವಾ ಸಪ್ತ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಿಂದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಿಹಿಗೊಳಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ವಿಚಿತ್ರವೆಂದರೆ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹಣ್ಣು ಸೇವನೆಯ ನಂತರ ತಿನ್ನುವ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹುಳಿ ಅಂಶ ಇದ್ದರೂ ಅದು ಸಿಹಿ ಎನ್ನುವಂತೆ ಭಾಸವಾಗುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಆಡಿನ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಆಮ್ಲಗುಣ ಇರುತ್ತದೆ, ಅದು ಸಿಹಿಯೆನಿಸಬೇಕೆಂದರೆ ಕುದಿಯುವ ಮೊದಲು ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದಿರಬೇಕು.

ಸಿಹಿರುಚಿ ಮೊಗ್ಗುಗಳನ್ನು ಚುರುಕಾಗಿಸುವ ಏಳು ಪ್ರೋಟೀನ್ ಕಣಗಳನ್ನು ಇದುವರೆಗೆ ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಬ್ರಯ್ಯೂನ್, ಥೊಮಾಟಿನ್, ಮೊನಲಿನ್, ಕುರುಲಿನ್, ಮಾಬಿನ್ನಿನ್, ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಹಾಗೂ ಪೆಂಟಿನ್. ಎಲ್ಲವೂ ವಿವಿಧ ಸಸ್ಯಗಳ ಮೂಲದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿದಂಥವುಗಳು. ಟೊಮೆಟೊ, ಸ್ವಾಬೆರಿ, ಲೆಟ್‌ಸ್‌ಗಳಿಗೆ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಜೀನ್ ಅನ್ನು ಜೋಡಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಸಾಗಿದೆ. ಈಗೊಂದು ತಿಂಗಳ ಹಿಂದೆ ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಆಪ್ತ ಬಾಲಚಂದ್ರ ಹೆಗಡೆ ಅವರ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಫ್ರೂಟ್ ಆಳೆತ್ತರದ ಮರ ಕಂಡಿತು. ವರ್ಷವಿಡೀ ಹಣ್ಣಾಗುತ್ತೆ ಎಂದು ಆತ ನಮಗೆ ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣು ನೀಡಿದರು. ಫಿಲಿಪ್ಪೀನ್ಸ್‌ನಿಂದ ಬೀಜ ತಂದು ಗಿಡ ಮಾಡಿದ್ದಂತೆ ಅದು.

ನಮ್ಮ ಅಂಗಳದಲ್ಲೂ ಈಗ ಮಿರಾಕುಲಿನ್ ಸಸ್ಯ ಕುಂಡದಿಂದ ನೆಲ ಸೇರಿದೆ. ಪುಟ್ಟ ಗಿಡ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವ ಪವಾಡವನ್ನು ಕಾಣಲು ನಾವೂ ಕಾತುರರಾಗಿದ್ದೇವೆ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ: feedback@sudha.co.in