



ಹುಲ್ಲಿ, ಸಿಹಿಯ ಲಕ್ಣಘರ

ಬೇಸಿಗೆಯ ಜಳಕೂ,
ಮಳೀಗಾಲದ ಆರಂಭಕೂ
ಇದರ ಸೂಪ್, ಜಾವ್, ಜೆಲ್ಲಿ
ಬಹಳ ರುಚಿಕರ!

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ:
ಸಹನ ಕಾಂತಪ್ರೀಲು

ಲಕ್ಣಘರ ಫಲ ಉಪ್ಪುವಲಯದ ಹಣ್ಣಿ.
ಸಿಹಿಘರದ ಜೂತಿಗೆ ಸೇರಿದ. ಸಿಹಿ ಮಿಶ್ರಿತ
ಹುಳಿ ಇದರ ರುಚಿ. ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ
ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೇಕೆಯುವ ಲಕ್ಣಘರ
ಕ್ರೊಟಿಕದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ.
ಹೊಲಗಳ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ, ತೋಟದ ಬದು-
ಗಳಲ್ಲಿ, ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು
ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ಮರ;
ಹೆಚ್ಚಿಂದರೆ 20 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರ
ಬೇಕೆಯುತ್ತದೆ.

ಹಣ್ಣಿ ದುಂಡಂಗ ಅಥವಾ ವೃದ್ಧಯದ
ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಗಾತ್ರದಾದ್ಯಲಿ ಹೊಡ್ಡಿ
ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನಷ್ಟಿದೆ ಮೈಲೀ
ಮುಳ್ಳಿನಂತಹ ರಚನೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಒಳಭಾಗ
ಬಿಳಿ, ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ 30-40 ಬೀಜಗಳಿ-
ರುತ್ತವೆ. ಬೀಜಗಳ ಸುತ್ತಲು ತಿರುಳು.
ಹಣ್ಣಿಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಬಹುದು.
ಸೂಪ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯಬಹುದು. ಪ್ರಸಾ-
ತೀರ್ಣ, ಚ್ಯಾಮಾ, ಜೆಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯ
ತರ್ಮಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಎಂಬೇಯ
ಕಾಲಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಲ್ಲೆ
ಬೋಂಡಾ ರುಚಿಕರ ಇದರ ಬೀಜಗಳನ್ನು
ಕೀಟನಾಶಕವಾಗಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
ಸಸ್ಯಾಭಿಪ್ರೇಕ್ಷಿ

ಬೀಜದ ಮೂಲಕ ಇಲ್ಲವೇ ಕಸಿ
ವಿಧಾನದಿಂದ ಇದರ ಸಸ್ಯಾಭಿಪ್ರೇಕ್ಷಿ
ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಬೀಜದಿಂದ ಬೆಳವಣಿಗೆ
ಹೊಂದಿದ ಸಸಿಗಳು 5 ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ
ಫಲವು ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಕಸಿ ವಿಧಾನದಿಂದ
ಬೆಳೆಸಿದ ಸಸಿಗಳು ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ 3 ನೇ
ವರ್ಷದಿಂದ ಫಲ ಬಿಡಲು
ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಒಂದೊಂದು ಗಿಡದಲ್ಲಿ
ಸುಮಾರು 4 ಕೆಲೋ ತೂಕದ 20-30
ಹಣ್ಣಿಗಳು ಖಗ್ಗಿತ್ತವೆ. ಮಾರ್ಚ್ ಏಂದ
ಜಾನ್‌ ತಿಂಗಳವರಿಗೆ ಈ ಹಣ್ಣಿಗಳು
ಹೇರಳವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ.

ಲಕ್ಣಘರ ಫಲದ ಸೇವನೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ
ಉತ್ತಮ. ಇದರಲ್ಲಿ ದೇಹದ ಪ್ರೋಟೆಂಜಿನೆಗೆ
ಬೇಕಾದ ಪ್ರೋಟೆಂಜಿನ್‌ಗಳು, ವಿಟಿಮಿನ್‌ಗಳು
ಯಥೋಜ್ಞವಾಗಿವೆ. ಉಂಟಿದ ನತರ ಈ
ಹಣ್ಣಿನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಜೀವಿತಕ್ಕಿ
ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ಹಾಗೂ
ಮಾನಸಿಕ ರೋಗಗೆ ಇದು ಒಂದು ದ್ವಿ-
ಜಿಪಥ ಎಂದು ಇತ್ತೀಚಿನ
ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಂದ ತಿಳಿದು ಬಂದಿದೆ.