



జೀವಸತ್ವ ಗಳ ಆಗರ ಸಪ್ಪೋಟೆ

■ ಪ.ನಾ. ಹಲ್ಮಿದಿ ಕುಮಾರ್

ಸಪ್ಪೋಟೆ ಕೇವಲ ರುಚಿಗಾಗಿ ತನ್ನ ಹಣ್ಣ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಜೀವಸತ್ವ ಗಳ ಆಗರವಾ ಹೌದು. ಮೂಲತಃ ವಸ್ತ್ರೋ ಇಂಡಿಯ್ ಹಾಗೂ ಮೆಕ್ಸಿಕೋದಿಂದ ಬಂದಿರುವ ಹಣ್ಣೆಂದು. ಕನಾರ್ ಟಿಕದ ಕರಾವಳಿ ಹಾಗೂ ಒಟನಾಡಿನ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಕೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೇಳೆಯಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಯೂರೋಪಿಯನ್‌ರು, ಅದರಲ್ಲಿ, ಪ್ರೇರಣೆಗೆ ಗೀರಸರು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಹಲವಾರು ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಗಳ ಬ್ರಿಜಗಳನ್ನು ತಂದು ಇಲ್ಲಿ ನೇಡ್ದಿರು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಆಲ್ಫಾನ್‌ನೇಂದ್ರೀ ಮಾರ್ಪಿನ ಹಣ್ಣು, ಅನಾನಸ್, ಆಲಾಗಡ್ಡೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಸಪ್ಪೋಟೆ ಮುಖ್ಯವಾದವು.

ಸಪ್ಪೋಟೆ ಸಪ್ಪೋಟೆ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು, ಉತ್ತರ ಕನಾರ್ ಟಿಕ ಹಾಗೂ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಕಿಕ್ಕು ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಇದು ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಮರವಾಗಿದ್ದು, ಅಲಂಕಾರಿಕವಾದ ತಿಳಿ ಹಣಿರು ಬಣ್ಣದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಒಟಕಾಟೆಯಾಕಾರದ ಕಾಯಿ, ರುಚಿಯಾದ ಹಣ್ಣು, ಹಣ್ಣನಲ್ಲಿ 2 ರಿಂದ 6 ರವರೆಗೆ ಕಷ್ಟಭಣ್ಣದ ಬೀಜಗಳು.

ಸಪ್ಪೋಟೆನ್ನು ಕಷ್ಟು ರೂಪದಲ್ಲಿ ತನ್ನವರ್ದೇ ಹೆಚ್ಚು ಆರೋಗ್ಯಕರ. ಮಿಲ್ಕ್ ಪೆಕ್, ಬ್ರೂ ಕ್ರೀಮ್, ಪ್ರೂಟ್ ಸಲಾಡ್ ಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಸಪ್ಪೋಟೆ ಕಾವೋಲ್ಟೆಜೆಕ ತಿನಿಸು ಎನ್ನುವುದು ಬಹಳ ಮಂದಿಗೆ ಗೈತ್ತಿಲ್ಲ. ಸಪ್ಪೋಟೆದ ಬೀಜಗಳಿಂದ ಬರುವ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕೆಲವು ಸೌಂದರ್ಯವಧಿಕಾಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಪ್ಪೋಟೆ ಹಣ್ಣು ಬಿಂ ಮತ್ತು ಸಿ ಜೀವಸತ್ವ ಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಆಗರವಾಗಿದೆ.

