

ಟೊಮೆಟೋ ಅಲ್ಲ, ಪೆಟಿನೋ!

■ ಚಂದ್ರಹಾಸ ಕಾಮಾರ್ಕಿ



1889ರ ಆಷಬಜು ಅಮರಿಕಾಕ್ ಕಾಲೆಟ್ ಪೆಟಿನೋ, ಪಕ್ಕಾ ಟೊಮೆಟೋ ಜೊ
ಆಕಾರ ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಮೇಣಿನ ಎಲೆಯಿಂತ ಪುಟ್ಟ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ
ಪೆಟಿನೋ ಗಿಡ ಏರಡರಿಂದ ಏರಡೊವರೆ ಖೀಟರ್ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯಬ್ಲುದು.
ಟೊಮೆಟೋ ಜೊ ಮತ್ತು ಪೆಟಿನೋ ಹೂವಿನ ಒಣ್ಣಿದಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಮ್ಯತೆ ಇದೆ.

ಸೋಲನೆಸಿಯೇ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಪೆಟಿನೋ ಹಣ್ಣು ಮೂಲತಃ ಆಂಡಿಕ್‌
ಪವರತ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ 400 ಹಕ್ಕೇರ್ ನಮ್ಮೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ
ಪೆಟಿನೋ ಅನ್ನ ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ.
ನ್ಯಾಜಿಲಿಂಡ್, ಮಾರಿಪ್ರಾ, ಉಕ್ಕಿಗಳಲ್ಲೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು
ಸಿಹಿ ಪೆಟಿನೋ, ಪೆಟಿನೋ ಮೆಲನ್ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನೇಲಿಯ ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ
ಒಹಳ್ಳ ಕಡಿಮೆ. ಕೊಲಂಬಿಯಾ, ಪೆರು, ಚಿಲಿ, ಬೋಲಿವಿಯಾದ ಹಣ್ಣೆನ
ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲೂ ಪೆಟಿನೋ ಲಭ್ಯ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲೂ
ಪೆಟಿನೋ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು, ಕಾಯಿಯನ್ನು ತರಕಾರಿ-
ಯಾಗಿ ಸಾರಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. ಈ ಕಾಯಿ ಬಿಳಿಬಣಿ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಬೆಳೆದಂತೆ
ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ವಾಲುತ್ತದೆ. ಪೆಟಿನೋ ಬೆಳೆಯಲು ಸಮಸ್ಯೆಗಳಾದ ಬಿಸಿಲು
ಮತ್ತು ನೆರಳಿನ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದು, ಸಾಕಮ್ಮೆ ನೀರೂ ಬೇಕು. ನಮ್ಮಲೂ ರ್ಯಾತರು
ಪ್ರಯೋಜಿಸಿದರೆ ಹೋಸ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ.

