



నిమ్మకాయలు గుండ్రంగానే ఎండుకుందాలి?
 పొడవుగానూ ఉండొచ్చుగా. పచ్చగానే ఎండుకు కాయాలి...
 రంగు రంగుల్లోనూ పండొచ్చుగా... అని ఎవరన్నా మాట్లాడితే
 ఎండకు పైత్యం చేసిందేమో అని అనుమానించక్కర్లేదు.
 ఎండుకంటే ఈ ఊహ.. ప్రకృతిలో నిజం కాబట్టి.
 అవునండీ దొండకాయల్లా కనిపిస్తున్న ఇవి నిజంగా
 నిమ్మకాయలే. 'ఫింగర్ లైమ్'గా పిలిచే వీటిలోని
 ముత్యాలూ చిత్రంగానే ఉంటాయి.

నమ్మండి... ఇది నిమ్మండీ!



వాయిదా వేసేందుకు, చర్మ నిగారింపునకు ఫింగర్ లైమ్
 ఎంతగానో ఉపకరిస్తుంది. పర్వతల తయారీకి దీన్ని
 వాడతారు. ఇక, ఈ రకం నిమ్మ లోపల ఉండే
 ముత్యాలు తెలుపుతోపాటు నిండు, లేత గులాబీ
 రంగుల్లో ఆకర్షణీయంగా ఉంటాయి. అందుకే, డెజర్ట్లూ,
 వంటకాలు, సాస్లు, జామ్లతో పాటు కాక్టైల్స్, మాక్
 టైల్స్లాంటి వివిధ పానీయాల అలంకరణకు వాడతారు.
 రుచితో పాటు అందాన్ని అందిస్తున్న ఈ నిమ్మను
 చూస్తే నోరూరుతున్నది
 కదూ!

నెల తప్పిన వాళ్లే పులుపు తినాలన్న
 నియమం ఓ రెండు నెలల్లో మాత్రం
 వర్తించదు. ఎండ మండి పోతుంటే
 మామిడి, నిమ్మలు లింగభేదం లేకుండా
 అందరికీ చేరువవుతాయి మరి! షర్బత్లు తాగడానికి
 ఇప్పుడెవరికీ షరతులు వర్తించవు. అసలు ఏ పండ్లూ
 నచ్చని వారికి కూడా ఈ సమయంలో నిమ్మపండు
 అమ్ముత దగ్గరైపోతుంది. పులుపు మీద మనసుకు తీపి
 పుట్టించే కాలం మహిమ అది. ఇలా... మనకెంతో దగ్గ
 రైన నిమ్మపండుకూ మనకు పెద్దగా పరిచయం లేని
 చుట్టాలున్నారు. రూపురేఖల్లో మన నిమ్మకాయతో
 పోలిక లేకపోయినా రుచి, పోషకాల్లో ఇది ఓ మెట్టు పైనే!

రంగు రుచి...
 చేతి వేలులాగా పొడవుగా ఉంటుంది కాబట్టి దీనికి
 'ఫింగర్ లైమ్' అనే పేరు వచ్చింది. అలాగే ఇందులోని
 ముత్యాలు గుండ్రంగా... ప్రపంచంలోనే అతి ఖరీ
 దైన ఆహారంగా పేరు పొందిన కేవీయర్ చేప
 గుడ్డను పోలి ఉంటాయి. కాబట్టి 'కేవీయర్
 లైమ్' అని కూడా పిలుస్తారు. 'బిల్లీ
 లైమ్' వేరిటీ భారత్లోని నర్సరీ
 లోనూ అమ్ముతున్నారు.
 సిట్రస్ ఆస్ట్రేలియా... దీని
 శాస్త్రీయనామం. ఆస్ట్రే
 లియా ఖండం

