



100. CURRY LEAVES

- **Scientific name:** *Murraya koenigii*
- **Common name:** Curry leaves
- **Marathi name:** कढीपत्ता
- **Family:** Rutaceae

Leaves and Arrangement

- **Type:** Pinnate
- **Arrangement:** Alternate
- **Leaflets:** 15-25, each leaflet 2-4 cm long and 1-2 cm broad
- **Characteristics:** Aromatic
- **Shape:** Obliquely oblong
- **Base:** Cuneate
- **Apex:** Acute
- **Margin:** Entire
- **Texture:** Glabrous above and slightly pubescent beneath, coriaceous

Fruit

- **Type:** Berry
- **Shape:** Small, shiny, black; turns purplish-black when ripe
- **Size:** 1-2 cm in diameter
- **Colour:** Shiny black, purplish-black when ripe
- **Characteristics:** Contains a single large seed, edible, but the seeds are poisonous
- **Fruiting Period:** July to August

Flowers

- **Colour:** White
- **Size:** Small
- **Shape:** Fragrant
- **Flowering Period:** April to May

Bark Structure

- **Texture:** Rough
- **Colour:** Greyish-brown

Habitat

- **Height:** Up to 3-5 meters
- **Distribution:** India (Assam, Karnataka, Maharashtra, Odisha, Punjab, Tamil Nadu, Uttar Pradesh), Indo-Malaya region

Uses

1. **Culinary:** Used fresh or dried in South Indian cuisine for its unique flavour.
2. **Medicinal:** Known for its antioxidant properties and used in traditional medicine.
3. **Hair Care:** Promotes hair growth and prevents premature greying.
4. **Insect Repellent:** The strong aroma repels insects.

Fun Facts

1. **Historical Use:** Curry leaves have been used in South Indian cooking for centuries, dating back to ancient Tamil literature.
2. **Cultural Significance:** Integral to the culinary traditions of South India.
3. **Nutritional Value:** Rich in vitamins A, B, C, and minerals like iron and calcium.
4. **Versatile:** Can be used fresh, dried, or powdered.
5. **Global Reach:** Curry leaves have been adopted into various cuisines around the world



100. CURRY LEAVES

- **Scientific name:** *Murraya koenigii*
- **Common name:** Curry leaves
- **Marathi name:** कढीपत्ता
- **Family:** Rutaceae

पाने आणि त्यांची मांडणी

- **प्रकार:** पिननेट
- **मांडणी:** आलटून पालटून
- **पर्णिका:** १५-२५, प्रत्येक पर्णिका २-४ सेमी लांब आणि १-२ सेमी रुंद
- **वैशिष्ट्ये:** सुगंधित
- **आकार:** तिरकस आयताकृती
- **तळ:** पायासारखे
- **टोक:** तीव्र
- **काठ:** अखंड
- **पोशाख:** वर गुळगुळीत आणि खाली किंचित केसाळ, कातडीसारखा

फळाचे वर्णन

- **प्रकार:** बेरी
- **आकार:** लहान, चमकदार, काळा; पिकल्यावर जांभळट-काळा होतो
- **आकार:** १-२ सेमी व्यास
- **रंग:** चमकदार काळा, पिकल्यावर जांभळट-काळा
- **वैशिष्ट्ये:** एक मोठे बी असते, खाण्यायोग्य, परंतु बिया विषारी असतात
- **फळांचा कालावधी:** जुलै ते ऑगस्ट

फुलांचे वर्णन

- **रंग:** पांढरा
- **आकार:** लहान
- **आकार:** सुगंधित
- **फुलांचा कालावधी:** एप्रिल ते मे

साल रचना

- **पोशाख:** खडबडीत
- **रंग:** करडसर तपकिरी

निवासस्थान

- **उंची:** ३-५ मीटरपर्यंत
- **वितरण:** भारत (आसाम, कर्नाटक, महाराष्ट्र, ओडिशा, पंजाब, तमिळनाडू, उत्तर प्रदेश), इंडो-मलाया प्रदेश

उपयोग

1. **खाद्यपदार्थ:** ताजे किंवा वाळवलेले दक्षिण भारतीय खाद्यात त्यांच्या अद्वितीय चवीसाठी वापरले जाते.
2. **औषधी:** त्यांच्या अँटिऑक्सिडंट गुणधर्मासाठी ओळखले जातात आणि पारंपरिक औषधांमध्ये वापरले जातात.
3. **केसांची काळजी:** केसांच्या वाढीस प्रोत्साहन देते आणि अकाली पांढरे होणे थांबवते.
4. **कीटक प्रतिकारक:** तीव्र सुगंध किड्यांना दूर ठेवतो.

मजेदार तथ्ये



1. ऐतिहासिक वापर: कढीपत्त्याचा वापर दक्षिण भारतीय पाककृतींमध्ये शतकानुशतके केला जात आहे, ज्याचा उल्लेख प्राचीन तमिळ साहित्यात आहे.
2. सांस्कृतिक महत्व: दक्षिण भारतीय खाद्य परंपरांमध्ये अत्यंत महत्त्वपूर्ण.
3. पोषण मूल्य: जीवनसत्त्वे A, B, C, आणि लोह आणि कॅल्शियम सारख्या खनिजांमध्ये समृद्ध.
4. बहुपयोगी: ताजे, वाळवलेले, किंवा पावडरच्या स्वरूपात वापरले जाऊ शकते.
5. जागतिक स्वीकृती: कढीपत्त्यांना जगभरातील विविध पाककृतींमध्ये स्वीकारले आहे.



* Image Credit: India Biodiversity Portal