

# കരിവേപ്പ് MURRAYA KOENIGII SPRENGE

പോഷകസമൃദ്ധവും ഔഷധഗുണങ്ങൾ നിറഞ്ഞതുമായ ഈ ചെറുവൃക്ഷം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ വിഷാംശം ദുരീകരിക്കാനും രുചി വർദ്ധിപ്പിക്കാനും ഉത്തമമാണ്.

രസം: കടു, തിക്തം, മധുരം.

ഗുണം: രുക്ഷം, ഗുരു.

വീര്യം: ഉഷ്ണം

വിപാകം: കടു

ഔഷധയോഗ്യ ഭാഗങ്ങൾ: ഇല, തോൽ, വേര് എന്നിവയാണ്.

അന്നജം, പ്രൊട്ടീൻ, വിറ്റാമിൻ എ, ബി2, ബി3, സി, കാൽഷ്യം, ഇരുമ്പ് എന്നിവ കരിവേപ്പിലയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. വിറ്റാമിൻ എ കൂടുതൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നതിനാൽ നേത്ര രോഗങ്ങള് ശമിപ്പിക്കുവാൻ ഉത്തമമാണ് ഈ സസ്യം.

വിഷജന്തുക്കള് കടിച്ചാൽ കരിവേപ്പില പാലിലിട്ട് വേവിച്ച് അരിച്ചെടുത്ത് വിഷജീവി കടിച്ച കടിവായിൽ പുരട്ടിയാൽ വേദനയും നീരും ശമിക്കും.

കരിവേപ്പില ചതച്ചിട്ട് വെള്ളം കുടിക്കുന്നതും ഗുണകരമാണ്.

അലർജിക് മഞ്ഞളും കരിവേപ്പിലയും ചേർത്ത് ദിവസവും കഴിക്കുന്നത് ഗുണകരമാണ്.

വയറുകടി, മഞ്ഞപ്പിത്തം, തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് കരിവേപ്പില മോരിലരച്ച് സേവിക്കുന്നത് ഉത്തമം.

പുഴുക്കടി മാറാൻ കരിവേപ്പിലയും മഞ്ഞളും ചേർത്ത് പുരട്ടിയാൽ മതി.

കറികളിൽ പതിവായി കരിവേപ്പില ചേർക്കുന്നത് നേത്രരോഗരോഗ്യത്തിന് ഉത്തമമാണ്.

കരിവേപ്പിലയിട്ട് എണ്ണ കാച്ചി തലയിൽ തേക്കുന്നത് മുടി തഴച്ചു വളരാനും മുടിക് കറുപ്പ് നിറം കിട്ടാനും കഴിയും.