

Written by
 Thursday, 31 July 2008 14:11 - Last Updated Thursday, 31 July 2008 15:32



Written by

Thursday, 31 July 2008 14:11 - Last Updated Thursday, 31 July 2008 15:32

நன்னாரி

1. வறோபயெர்கள் - கிருஷ்ணவல்லி, அங்காரிமலி, நறுக்கு மலம், நறுநீண்டி.

2. தாவரப்பெர் - HEMIDESMUS INDICUS.

3. குடும்பம் - ASCLEPIADACEAE.

4. வகை - நன்னாரி, சீ மனநன்னாரி, ஊர்க்குறிஊர்க்குறி கருநன்னாரி.

5. வளரும் தன்மை - இந்தியாவில் எங்கும் வளரும் கொடி வகையைச் சேர்ந்தது. எதிரடக்கில் அமைந்த குறுகி நீண்ட இலகையையுடைய கம்பி போன்ற கொடியினம். இந்த வறேன் மறேபுரம் கருமை நிறமாகும். உள்ளே வண்ணம் நிறமாகவும், நல்ல மணமுடைய தாகவும், வாயிலிட்ட சுவகை சிறிது கசப்பாகவும் இருக்கும். விதை நற்றுக்கள் மலம் இனப்பெருக்க செய்யப்படுகிறது.

6. முக்கிய வதேயப் பொருள்கள் - இலகையிலிருந்து ரட்டின், வறேகளிலிருந்து ஹகெஸ்ட்ரை அக்கோண்டனே, லபியால், ஆல்பா அமரின், பீட்டா அமரின், இட்டோஸ்பிரால் ஆகிய வற்றில் எண்ணெய் எடுக்கப்படுகிறது.

7. பயன்தரும் பாகங்கள் - வறே, பட்டை, மற்றும் இலகைகள்.

8. பயன்கள் - சித்த மருத்துவத்தில் இதன் வறேகள் பயன்படுத்தப்படுகிறது. சிறுநீர் நன்றாகப் பிரிய, வியர்வையைப் பெருக்கி உடலில் உண்ணத்ததைத் தணித்து உடம்பை உரமாகக் கட்டிய தன்மை உடையது. ஒற்றைத் தலவைலிக்கு, சரிமானம், நாட்பட்ட வாத நோய், பித்த நீக்கம், மகே நோய், பால்வினை நோய் ஆகியவற்றிற்கு நல்ல மருந்து.

பச்சை நன்னாரி வறே 5 கிராம் நன்கு அரைத்து 200 மி.லி. பாலில் சாப்பிட்டு வர

Written by

Thursday, 31 July 2008 14:11 - Last Updated Thursday, 31 July 2008 15:32

பொருளாகச் சேர்க்கப் படுகிறது.

மலே உள்ள மூதல் படம் பருநன்னாரி அல்லது மாவழிக் கிழங்கு என்று பெயர் இதன் இலகைகள் பரிதாக இருக்கும். இவ்வை இரண்டும் எனத் தோட்டத்தில் உள்ளது.

http://mooligaivazam-kuppusamy.blogspot.com/2007/09/blog-post_16.html