

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ



ഉപയോഗം

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾക്ക് സ്വാദും മണവും നിറവും നൽകാനും കേടുപറ്റാതെ നിർത്താനും ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉണങ്ങിയ കാർഷിക വിളകൾക്കാണ് സുഗന്ധവ്യഞ്ജനം എന്നു പറയുന്നത്. ചിലപ്പോൾ മറ്റു ചില സ്വാദുകൾ മറയ്ക്കാനും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. Sometimes a spice is used to hide other flavors.[1]. കുരുമുളക്, ഗ്രാമ്പൂ, ഏലം എന്നിവ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾക്ക് ഉദാഹരണമാണ്.

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ

കുരുമുളക്

ഏലം

ഗ്രാമ്പൂ

കറുവാപട്ട

ജീരകം

മല്ലി

മുളക്

ജാതിക്ക

ജാതിപത്രി



തുളസി



ആര്യവേപ്പ്



പനിക്കൂർക്ക



കുരുമുളക്



ആടലോടകം



കുറുന്തോട്ടി

ഔഷധസസ്യങ്ങൾ - ഉപയോഗങ്ങൾ

ഔഷധസസ്യങ്ങൾ
ആരുവേപ്പ്
തുളസി
ആടലോടകം
പനിക്കർക്ക
കിഴാർനെല്ലി
കുറുന്തോട്ടി
തൊട്ടാവടി
കസൂരിമഞ്ഞൾ
മുയൽചെവിയൻ