

## ***Murraya Koenigii* (Curry patta)**

### **Classification-**

**Kingdom-** Plantae

**Division-** Magnoliophyta

**Class-** Magnoliopsida

**Order-** Sapindales

**Family-** Rutaceae

**Genus-** *Murraya*

**Species-** *Koenigii*



**Habitat-** Native to the Indian subcontinent and widely cultivated throughout tropical and subtropical Asia; commonly found in gardens, homesteads, forest edges, and open dry deciduous forests with well-drained soil.

**Morphology-** *Murraya koenigii* is a small, evergreen, aromatic shrub or tree that grows 2–6 meters tall. The trunk is slender and smooth with greyish bark. Leaves are alternate, pinnately compound with 11–21 glossy, dark green leaflets that are strongly aromatic when crushed. Flowers are small, white, fragrant, and arranged in terminal or axillary cymes. The fruit is a small, ovoid drupe, purplish-black when ripe, with a single seed, though only the pulp is edible.

### **Economic Importance-**

Leaf powder used in herbal formulations and nutraceuticals.  
Cultivated as a kitchen garden plant for daily culinary use.

## मुराया कोएनिगीआई (कढी पत्ता)

### वर्गीकरण -

जगत – पादप

विभाग – मैग्नोलियोफाइटा

वर्ग – मैग्नोलियोप्सिडा

क्रम – सैपिंडालेस

कुल – रूटेसी

जाति – मुराया

प्रजाति – कोएनिगीआई

### आवास (Habitat):

यह पौधा भारतीय उपमहाद्वीप का मूल निवासी है और उष्ण तथा उपोष्णकटिबंधीय एशिया में व्यापक रूप से उगाया जाता है। यह बाग-बगिचों, घरों के आस-पास, जंगलों की किनारी, और खुले पर्णपाती वनों में अच्छे जल निकास वाली भूमि में पाया जाता है।

### आकृति-विज्ञान (Morphology):

*Murraya koenigii* एक छोटा, सदाबहार, सुगंधित झाड़ी या वृक्ष है जिसकी ऊँचाई लगभग 2 से 6 मीटर तक होती है। इसका तना पतला और छाल मटमैली ग्रे होती है। पत्तियाँ वैकल्पिक, पंखदार यौजित होती हैं, जिनमें 11 से 21 चमकदार, गहरे हरे पत्रक होते हैं जो मसलने पर तीव्र सुगंध छोड़ते हैं। फूल छोटे, सफेद और सुगंधित होते हैं, जो शीर्ष या अक्षीय गुच्छों में लगते हैं। फल छोटे, अंडाकार, पकने पर जामुनी-काले होते हैं और एक बीज होते हैं; केवल गूदा खाने योग्य होता है।

### आर्थिक महत्व (Economic Importance):

पत्तियों का चूर्ण हर्बल औषधियों और पोषक उत्पादों में प्रयुक्त होता है।

घरेलू रसोई उद्यानों में प्रतिदिन के भोजन में स्वाद बढ़ाने के लिए उगाया जाता है।

## ਮੁਰਾਇਆ ਕੋਇਨੀਜੀ (ਕੜੀ ਪੱਤਾ)

ਵਰਗੀਕਰਨ-

ਰਾਜ – ਪੰਜੇ

ਵਿਭਾਗ – ਮੈਗਨੋਲੀਓਫਾਈਟਾ

ਵਰਗ – ਮੈਗਨੋਲੀਓਪਸਿਡਾ

ਕ੍ਰਮ – ਸੈਪਿਡੇਲਜ਼

ਪਰਿਵਾਰ – ਰੂਟੇਸੀ

ਜੀਨਸ – ਮੁਰਾਇਆ

ਪ੍ਰਜਾਤਿ – ਕੋਇਨੀਜੀ

### ਆਵਾਸ (Habitat):

ਇਹ ਪੌਦਾ ਭਾਰਤੀ ਉਪ-ਮਹਾਦੀਪ ਦਾ ਮੂਲ ਨਿਵਾਸੀ ਹੈ ਅਤੇ ਪੂਰੇ ਗਰਮ ਅਤੇ ਉਪ-ਗਰਮ ਏਸ਼ੀਆ ਵਿਚ ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਬਾਗਾਂ, ਘਰਾਂ ਦੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ, ਜੰਗਲਾਂ ਦੇ ਕਿਨਾਰੇ ਅਤੇ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਪੱਤਝੜ ਵਾਲੇ ਜੰਗਲਾਂ ਵਿਚ ਮਿਲਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਮਿੱਟੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਿਕਾਸੀਯੋਗ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

### ਆਕਾਰ ਰਚਨਾ (Morphology):

*Murraya koenigii* ਇੱਕ ਛੋਟਾ, ਸਦਾ-ਹਰਾ, ਚੌੜੇ ਰੂਪਦਾਰ ਬੂਟਾ ਜਾਂ ਦਰੱਖਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਲਗਭਗ 2 ਤੋਂ 6 ਮੀਟਰ ਤੱਕ ਉੱਚਾ ਵੱਧਦਾ ਹੈ। ਇਸਦਾ ਤਣਾ ਪਤਲਾ ਅਤੇ ਭੂਰੇ-ਸਲੇਟੀ ਰੰਗ ਦੀ ਛਾਲ ਨਾਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਪੱਤੇ ਬਦਲਵਾਂ, ਪੰਖੀਅਤ ਅਤੇ ਚਮਕਦਾਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਮਸਲਣ 'ਤੇ ਵਧੀਆ ਸੁਗੰਧ ਦਿੰਦੇ ਹਨ। ਫੁੱਲ ਛੋਟੇ, ਚਿੱਟੇ ਅਤੇ ਸੁਗੰਧਿਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਗੁੱਛਿਆਂ 'ਚ ਲੱਗਦੇ ਹਨ। ਫਲ ਛੋਟੇ, ਅੰਡਾਕਾਰ, ਪੱਕਣ ਉੱਤੇ ਜਾਮਣੀ-ਕਾਲੇ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ; ਸਿਰਫ਼ ਗੂਦਾ ਖਾਣਯੋਗ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

### ਆਰਥਿਕ ਮਹੱਤਤਾ (Economic Importance):

ਪੱਤਿਆਂ ਦਾ ਚੂਰਨ ਜੜੀ-ਬੂਟੀ ਦੇ ਨੁਸਖਿਆਂ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਦੇ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਲਈ ਘਰੇਲੂ ਰਸੋਈ ਦੇ ਬਾਗਾਂ ਵਿੱਚ ਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।