



เตยหอม FRAGRANT PANDAM

เตยหอม (ชื่อวิทยาศาสตร์: *Pandanus amaryllifolius*) เป็นไม้ยืนต้นพุ่มเล็ก ขึ้นเป็นกอ ใบเป็นใบเดี่ยว เรียงสลับเวียนเป็นเกลียวขึ้นไปจนถึงยอด ใบเป็นทางยาว สีเข้ม เป็นมันเผือก ขอบใบเรียบ แต่ใบบางต้นอาจมีหนาม ใบใบมีกลิ่นหอมจากน้ำมันหอมระเหย Fragrant Screw Pine สีเขียวจากใบเป็นสีของคลอโรฟิลล์ ใช้แต่งสีขนมได้ การใช้ประโยชน์ ในบังกลาเทศเรียกว่า ketaki ใช้เพิ่มกลิ่นหอมของ ข้าวพิลาฟ หรือข้าวปุกเลา บิรยานี และพุดดิงมะพร้าว payesh ในอินโดนีเซียเรียก pandan wangi พม่าเรียก soon-mhway ในศรีลังกาเรียก rampe ในเวียดนามเรียก lá dứa ใบใช้ได้ทั้งใบสดและใบแห้ง และมีขายในรูปใบแช่แข็งในประเทศที่ปลูกไม่ได้ ใช้ปรุงกลิ่นในอาหารของหลายประเทศเช่น อินโดนีเซีย สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย ไทย บังกลาเทศ เวียดนาม จีน ศรีลังกา และพม่า โดยเฉพาะข้าวและขนมการใช้มีทั้งนำไปย่างกับกะทิ ใส่ในภาชนะหุงต้ม ไก่ใบเตยจะเป็นการนำไปเตยมาห่อไก่แล้วนำไปทอด ใช้แต่งกลิ่นเค้กใบเตย และของหวานอื่น ๆ ในฟิลิปปินส์ใช้เตยหอมแต่งกลิ่นในสลัดที่เรียก buko pandan กลิ่นหอมของใบเตยเกิดจากสารเคมีที่เรียกว่า 2-acetyl-1-pyrroline ซึ่งเป็นกลิ่นแบบเดียวกับที่พบในขนมปังขาว ข้าวหอมมะลิและดอกขมนาด มีสารสกัดจากใบเตยขาย ซึ่งมักจะแต่งสีเขียว ใบใช้ไล่แมลงสาบได้

FRAGRANT PANDAM (scientific name: *Pandanus amaryllifolius*) is a small perennial shrub forming a clump of single leaves. arranged alternately in a spiral up to the top, the leaves are long, dark, glossy, the edges are smooth, but some leaves may have thorns. The leaves are fragrant from the essential oil of Fragrant Screw Pine. utilization In Bangladesh it is called ketaki and it is used to enhance the aroma of rice pilaf or pulau rice, biryani and coconut pudding payesh, in Indonesia it is called pandan wangi, in Burmese it is called soon-mhway, in Sri Lanka it is called rampe in Vietnam it is called lá dứa. both fresh and dried leaves And it is sold in the form of frozen leaves in countries where it cannot be grown. It is used to flavor the food of many countries such as Indonesia, Singapore, Philippines, Malaysia, Thailand, Bangladesh, Vietnam, China, Sri Lanka and Myanmar, especially rice and desserts. put in a cooking pot Gai Bai Toey is a pandan leaf wrapped in chicken and fried. Used to flavor pandan cake. And other desserts in the Philippines, pandan is used as a flavoring in a salad called buko pandan. 2-acetyl-1-pyrroline This is the same smell found in white bread. Jasmine rice and Chomnard flowers have extracts from pandan leaves for sale. which is usually dressed in green The leaves can be used to repel cockroaches.tree, about 20 meters tall, large, glossy leaves, thick, prevent water loss, large white flowers, long tassel stamens, clearly visible, white, pink tips, strong fragrant flowers. Bloom at dusk and sprinkle in the morning. Pollinated by moths and bats. Large fruit. Shaped like a top, covered with sticky residue, it floats well like a coconut fruit