



## อัญชัน BUTTERFLY PEA

อัญชัน (ชื่อวิทยาศาสตร์: *Clitoria ternatea* L.) เป็นไม้เลื้อย ลำต้นมีขนนุ่ม มีถิ่นกำเนิดในอเมริกาใต้ ปลูกได้ทั่วไปในเขตร้อน มีชื่อพื้นเมืองอื่นอีกคือแดงชัน (เชียงใหม่), เอื้องชัน, เองชัน เมื่อคั้นเอาน้ำออกมาแล้วจะได้เป็นสีม่วง น้ำเงิน สีของมันสามารถนำมาทำประโยชน์ได้หลากหลาย เช่น ประกอบอาหาร ทำการมดย้อมผ้า โดยใช้สีของอัญชันมาย้อม ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ดอกสีขาว ฟ้า และม่วง ดอกออกเดี่ยว ๆ รูปทรงคล้ายฝาคอยล์ออกเป็นคู่ตามซอกใบ กลีบดอก 5 กลีบ ดอกบานเต็มที่ยาว 2.5-3.5 เซนติเมตรกลีบคลุมรูปกลม ปลายเว้าเป็นแฉ่ง ตรงกลางมีสีเหลือง มีทั้งดอกซ้อนและดอกกลีบเดียวกลีบชั้นนอกมีขนาดใหญ่กลีบชั้นในขนาดเล็กแต่ดอกซ้อนกลีบดอกมีขนาดเท่ากัน ช่อนเวียนเป็นเกลียว[2] ออกดอกเกือบตลอดปี ผลแห้งแตก เป็นฝักแบน กว้าง 1-1.5 เซนติเมตร ยาว 5-8 เซนติเมตร เมล็ดรูปไต สีดำ มี 5-10 เมล็ด สรรพคุณ ดอก ใช้ปลูกผสมทำให้ผมดกดำ งามมากขึ้น เพราะดอกอัญชันมีสารที่ “แอนโทไซยานิน” (Anthocyanin) ซึ่งช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต ทำให้เลือดไปเลี้ยงส่วนต่าง ๆ ได้ดีมากขึ้น ดอก นำมาคั้นน้ำให้hungข้าวได้ด้วย ช่วยให้ข้าวที่hungมีสีส้มที่สวยงาม อัญชันเป็นดอกไม้อีกหนึ่งประเภทที่นิยมนำไปทำอาหาร โดยปกติจะใช้สีจากการต้มและคั้นน้ำของดอกเพื่อมาผสมกับแป้งต่าง ๆ ทำเป็น ขนมชั้น ทับทิมกรอบ บัวลอย ฯลฯ นอกจากนั้นดอกก็สามารถนำมาชุบแป้งทอด ใส่สัสด่าง ๆ เพื่อตกแต่งจาน หรือทำไข่เจียวหรือซออัญชันก็ได้ ในมาเลเซียนำไปhungกับข้าวให้สีฟ้า ใช้ในอาหารที่ลักษณะคล้ายข้าวยาของไทย

**Butterfly pea** (*Clitoria ternatea* L.) is a climbing plant with soft hairy stems. It originated in South America and can be grown throughout the tropics. Other local names are Daeng Chan (Chiang Mai), Uaeng Chan, Eng Chan. When the juice is squeezed, it will be purple and blue. Its color can be used in a variety of ways, such as in cooking and in tie-dyeing fabric, using butterfly pea color for dyeing. Botanical characteristics: white, blue, and purple flowers. The flowers are solitary, shaped like a scallop shell, in pairs at the leaf axils. There are 5 petals. When fully bloomed, the flowers are 2.5-3.5 centimeters long with a rounded petal cover and a concave tip. The center is yellow. There are both double and triple flowers. Single-layer flowers have large outer petals with yellow centers, while the inner petals are small, but double-layered flowers have equal petals that are layered in a spiral [2]. It blooms almost all year round. The dry fruit is a flat pod, 1-1.5 centimeters wide and 5-8 centimeters long. The seeds are kidney-shaped and black, with 5-10 seeds. Medicinal properties: Flowers are used to grow hair to make hair thick and black. Shinier because the butterfly pea flower contains the substance "Anthocyanin" which helps stimulate blood circulation, allowing the blood to flow to various parts better. The flower can be squeezed to cook rice, helping the cooked rice to have beautiful colors. Butterfly pea is another type of flower that is popularly used in cooking. Usually, the color from boiling and squeezing the flower juice is used to mix with various flours to make Khanom Chan, Tub Tim Krob, Bua Loi, etc. In addition, the flower can be coated in flour and fried, put in various salads to decorate the plate, or make omelets or butterfly pea tea. In Malaysia, it is cooked with rice to make it blue and used in dishes that are similar to Thai rice salad.