



## เล็บครุฑ MING ARALIA

ต้นเล็บครุฑ (เล็บทอดมัน หรือครุฑตรี)(อังกฤษ: Polyscias) เป็นสกุลของพรรณไม้ยืนต้น ในสกุล Polyscias มีทั้งหมด 114 ชนิด มีลักษณะเป็นพุ่มขนาดเล็ก ลำต้นมีความสูงประมาณ 1-3 เมตร ลำต้นมีผิวเปลือกสีเขียวหรือสีน้ำตาล ลำต้นเป็นข้อเล็ก ๆ ผิวเปลือกเรียบหรือมีจุดเล็ก ๆ ประอยู่ทั่วต้น ใบเป็นใบประกอบมีใบย่อยติดอยู่ที่ก้านใบประมาณ 5-7 ใบ ขอบใบเป็นหยัก ใบมีสีเขียวเมื่อขยี้ใบจะมีกลิ่นฉุน ลักษณะของใบและขนาด ขึ้นอยู่กับชนิด พบว่า ใบเล็บครุฑบางชนิดสามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้เช่น นำมาทอดเป็นทอดมัน หรือนำมาทำเป็นผักจิ้ม กินกับน้ำพริกต่าง ๆ ได้

เหตุที่ได้ชื่อว่า ""เล็บครุฑ"" เป็นเพราะปลายใบมีลักษณะหงิกงอคล้ายเล็บของครุฑ"

**Ming aralia** (Fried Claw or Garuda Tree) (English: Polyscias) is a genus of perennial plants. In the genus Polyscias, there are 114 species in total . It is a small bush. The trunk is about 1-3 meters tall. The trunk has green or brown bark. The trunk has small nodes. The bark is smooth or has small dots all over the trunk. The leaves are compound leaves with about 5-7 leaflets attached to the petiole. The leaf edges are serrated. The leaves are green. When crushed, they have a pungent smell. The shape of the leaves and size depend on the species. It was found that some Garuda's Claw leaves can be cooked as food, such as fried as fried fish cakes or used as a vegetable dip. Eat with various chili pastes The reason it is called Garuda's Claw"" is because the tip of the leaf has a curved shape similar to Garuda's claws.