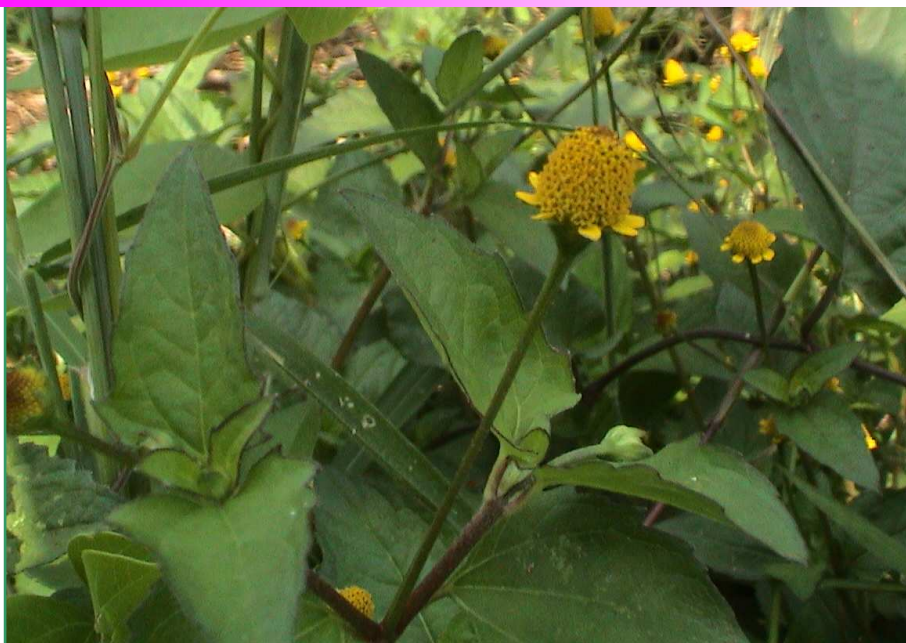


ผักคราด



ชื่อวิทยาศาสตร์ *Acmella oleracea* (L.) R.K. Jansen

ชื่อสามัญ Para cress

ชื่อพื้นเมือง ผักคราด, ผักเผ็ด (นครราชสีมา, ภาคเหนือ); อึ้งฮวยเกี้ย (จีน)

ชื่อวงศ์ COMPOSITAE

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ต้น ผักคราดเป็นไม้ล้มลุก สูง 20 – 30 เซนติเมตร หรือลำต้นทอดตามดิน ปลายชูตั้งขึ้น ลำต้นอวบน้ำ สีเขียวอมม่วงแดง ลำต้นอ่อน มีขนปกคลุมเล็กน้อย

ใบ ใบเดี่ยว ออกตรงข้าม เป็นรูปสามเหลี่ยม ปลายใบแหลม ขอบใบหยักฟันเลื่อย ผิวใบสาก มีขน

ดอก ดอกออกเป็นช่อกระจุกแน่นตามซอกใบและปลายยอด ดอกย่อยเรียงอัดกันแน่นเป็นกระจุกสีเหลืองนวล

แหล่งที่พบ ป่าเต็งรัง

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ชอบแสงแดดปานกลาง ขึ้นได้ดีตามบริเวณค่อนข้างชื้นและ

ฤดูกาลใช้ประโยชน์ ตลอดปี

ส่วนที่ใช้เป็นอาหาร ใบอ่อน ยอดอ่อน และดอก รับประทานเป็นผักสด กับน้ำพริก ลาบ ก้อย นำมาใส่แกงแค แกงอ่อม แกงคั่ว แกงหน่อไม้ ทำให้รสชาติและกลิ่นของอาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น

รส ใบ รสหวาน ขมเล็กน้อย ดอก รสเผ็ด ร้อน

การขยายพันธุ์ เพาะเมล็ด ปักชำ