

พริกชี้หนู (Bird pepper)

ชื่อท้องถิ่น : พริกแด่ พริกแด่ พริกนก พริกแจว พริกน้ำเมี่ยง (ภาคเหนือ) หมักเพ็ด (ภาคอีสาน) พริก พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า (ภาคกลาง) ดีปลีขึ้นก พริกขึ้นก (ภาคใต้)

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Capsicum annuum L.

ชื่อวงศ์ : Solanaceae

สรรพคุณ :

ผล - ให้รสเผ็ดร้อน ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนโลหิต ช่วยเจริญอาหาร ช่วยการย่อยอาหาร ขับลม ขับเสมหะ ขับเหงื่อ แก้อาการปวดท้อง อาเจียน ท้องเสีย ผลจากความเย็นจัด ลดไข้ อาหารเป็นหวัด รักษาโรคผิวหนัง กลากเกลื้อน ชันนะตุ และหิด ใช้ตำนเช็ดรา เชื้อแบคทีเรีย และไวรัส

ใบ - มีรสเย็น แต่เผ็ดเล็กน้อย กลิ่นฉุนของใบพริก ใช้แก้หวัด ลดไข้ เลือดกำเดา และอาการปวดศีรษะ ใบสดใช้ตำผสมดินสอพองทาขมับ ช่วยลดอาการปวดศีรษะ

ราก - นำมาต้มลดอาการแขนขาอ่อนแรง ร่างกายไม่มีกำลัง รักษาอาการทางไต และอันทะบวม เลือดออกในมดลูก รักษาโรคซางใน ใช้ฝนกับน้ำมะนาวและเกลือ สำหรับแก้ไอ แก้เสมหะ

ลำต้น - นำมาต้ม ช่วยแก้อาการเหน็บชา เลือดคั่ง อาหารปวดตามข้อ และรักษาแผลที่เกิดจากความเย็น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 กรัม : ให้พลังงาน 347 กิโลแคลอรี โปรตีน 15.8 กรัม ไขมัน 9.1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 50.5 กรัม เส้นใย 22.7 กรัม แคลเซียม 32 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 360 มิลลิกรัม เหล็ก 15.8 มิลลิกรัม วิตามินเอ 4287 ไมโครกรัม ไทอามีน 0.16 มิลลิกรัม ไรโบฟลาวิน 0.74 มิลลิกรัม และไนอาซิน 11.2 มิลลิกรัม

ส่วนที่นำมาใช้ : ผล ใบ ราก และลำต้น

ข้อห้ามใช้ : ผู้ที่มีอาการกระเพาะหรือลำไส้อักเสบ เป็นแผลในกระเพาะอาหาร และผู้ที่เป็นโรคหรือริดสีดวงทวาร ไม่ควรรับประทานพริกชี้หนู หากแผลหรือรับประทานพริกหรือได้รับประทานพริกที่เผ็ดมากอย่างพริกชี้หนูเข้าไป ก็ให้ดื่มนมตาม เพราะในน้ำนมจะมีสาร Casein ที่ช่วยทำลายความเผ็ดลงได้ การรับประทานพริกมากเกินไปอาจทำให้เกิดอาการแสบท้อง ทำให้หน้าเป็นสิ่วได้และถ้าถูกพริกหรือจับพริกก็จะทำให้ผิวหนังเกิดการแสบร้อนได้

การขยายพันธุ์ : การเพาะเมล็ดพันธุ์

รูปพริกชี้หนู

