

TN/03/2025

Sl. No. 248/2000



மணப்பாறை முறுக்கு என்பது தமிழ்நாடு மாநிலத்தில் உருவான ஒரு கவையான, மொறுமொறுப்பான சிற்றுண்டியாகும், மேலும் அதன் பெயர் அதன் வடிவத்தைக் குறிக்கும் 'முறுக்கப்பட்ட' என்ற தமிழ் வார்த்தையிலிருந்து பெறப்பட்டது. இந்த பிரபலமான நன்கு பொறிக்கப்பட்ட பொதுவாக அரிசி மாவு மற்றும் உளுத்தம் பருப்பு மாவில் இருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது. தமிழ்நாட்டின் திருச்சிராப்பள்ளி மாவட்டத்திலுள்ள மணப்பாறையின் நிலத்தடி நீர் மற்றும் அரிசி மாவு, என், ஓமம், சீரகம், பெருங்காயம் ஆகியவற்றின் சிறப்பு கவையானது மணப்பாறை முறுக்கை தனித்துவமாக்குகிறது. இது இந்திய அரசால் 2023ஆம் ஆண்டில் புவிசார் குறியீடு வழங்கி அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது.

Manapparai Murukku is a savoury, crunchy snack which originated from Tamilnadu state. Its name derives from the Tamil word for "twisted" which refers to its shape. This popular deep fried snack is typically made from rice flour and urad dal flour. It is believed that the groundwater of Manapparai in Tiruchirappalli district of Tamilnadu and the special mix of ingredients i.e. the rice flour, sesame seeds, tynol seed (oram), cumin seeds (seeragam), and asafoetida (perungayam) makes the Manapparai Murukku unique. It has been recognized as a Geographical Indication by the Government of India in 2023.



Price ₹ 25/-  
(including ₹ 5/- postage)

Sponsored by  
மணப்பாறை முறுக்கு தயாரிப்பாளர்  
மற்றும் விநியோகப்பாளர் சங்கம்,  
மணப்பாறை - 621306

