

Қ. ҲОЖИМАТОВ

ЎЗБЕКИСТОННИНГ  
ЗИРАВОР  
ЎСИМЛИКЛАРИ

ТОШКЕНТ  
ЎЗБЕКИСТОН ССР «ФАН» НАШРИЕТИ  
1982

Ҳожиматов Қ.

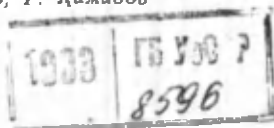
Ўзбекистоннинг зиравор ўсимликла-  
ри (Масъул муҳаррир П. К. Зокиров).  
Т. «Фан», 1982, 486.

Ходжиматов К. Пряноароматические  
растения Узбекистана.

ББК 42.19  
633.8

Масъул муҳаррир  
биология фанлари доктори, профессор  
П. К. Зокиров

Тақризчилар:  
биология фанлари кандидатлари  
С. Ҳамидхўжаев, Ф. Ҳамидов



10 13796  
091

Каххар Ходжиматов

ПРЯНОАРОМАТИЧЕСКИЕ РАСТЕНИЯ УЗБЕКИСТАНА

*На узбекском языке*

Ташкент, «Фан»

*ЎзССР ФА илмий-оммабоп адабиётлар таҳрир  
ҳайъати томонидан нашрга тасдиқланган.*

Муҳаррир Қ. Оқилхонов  
Рассом Д. Файзирахманов  
Техмуҳаррир В. Тарахович  
Корректор М. Асадуллаева

ИБ № 2117

Теришга берилди 23.03.82. Босишга руҳсат этилди 17.05.82. P14372. Формати 84x108<sup>1/16</sup>. Босмахона қоғози № 1. Адабий гарнитура. Юқори босма. Шартли босма л. 2,52. Ҳисоб-нашриёт л. 2,5. Тиражи 3000. Заказ 67. Баҳоси 10 т.

Нашриёт адреси: 700047. Тошкент, Гоголь кўчаси, 70.  
ЎзССР «Фан» нашриётининг босмахонаси, Тошкент, М. Горький проспекти, 79.

X  $\frac{40301-1935}{M355(04)-82}$  138-82 2001000000



Ўзбекистон ССР «Фан» нашриёти, 1982 й.

## КИРИШ

Коммунистик партия ва Совет ҳукумати халқларимиз фаровонлигини янада ошириш, саломатлигини мустаҳкамлаш борасида тинмай ғамхўрлик қилмоқда. «СССРни иқтисодий ва социал ривожлантиришнинг 1981—1985 йилларгача ва 1990 йилгача бўлган даврга мўлжалланган Асосий йўналишлар»да белгиланганидек, қишлоқ хўжалиги ҳамда саноатнинг турли тармоқларини янада юксалтириш лозим. Жумладан, саноатнинг озиқ-овқат тармоқларида маҳсулот ишлаб чиқариш 23—26 процентга оширилади, хиллари кўпайтирилади, таркиби ҳар хил витаминлар, органик бирикмалар, биологик актив моддалар билан бойитилади, шунингдек, сифати яхшиланади дейилган.

Бу муҳим вазифаларни бажаришда барча бойликларимиздан оқилона фойдаланишимиз лозим. Ана шундай бойликларимиздан бири республикамиз флорасида кенг тарқалган зиравор ўсимликлар ҳисобланади.

Зиравор ўсимлик маҳсулотлари халқ табобатида ҳамда илмий медицинада кўплаб ишлатилади, дори-дармонлар тайёрланади.

Маълум миқдордаги зиравор озиқ-овқатга ишлатилганида, унинг органолептик хусусиятини яхшилайди, таъми ҳамда лаззатини оширади. Зираворланган озиқ-овқат таркибида турли витаминлар, хушбўй эфир мойлари, глюкозидлар, органик кислоталар, буруштирувчи ва аччиқ моддалар, карбонсувлар, айрим микроэлементлар ҳамда минерал тузлар мавжуд. Бундай биологик актив моддаларга бой бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари иштаҳа билан истеъмол этилиб, тез ҳазм бўлади. Натижада инсон организмиде модда алмашинув жараёни яхшиланади ҳамда турли касалликларга бўлган қаршилиги кучаяди.

Озиқ-овқат саносатида зиравор ўсимликларнинг барги, гули, меваси, уруғи ҳамда илдизи ёки пиёзлари ишлатилади. Шунингдек, химиявий усуллар билан олинган синтетик хушбўй моддалардан ҳам фойдаланилмоқда.

Ҳозирги кунда мамлакатимизда етиштирилаётган арпабодиён, қоразира, швид, лавра, кориандр, оқзира, карафс, қизил қалампир, булғор қалампир, ерқалампир, петрушка, райхон, саримсоқ, пиёз ва бошқа айрим зиравор ўсим-

ликларнинг кўпроқ ишлатилиши халқимизга маълум. Айни пайтда йилига 12 000 т зираворлар хорижий давлатлардан олинмоқда. Жумладан михчагул (гвоздика), корица, бадъян, қорамуруч, кардамон, хушбўй қалампир, мускат ёнғоғи каби зираворлардан озиқ-овқат саноатида кенг кўламда фойдаланилмоқда.

СССР ўсимликлар оламида 500 та, Ўзбекистонда эса 200 тадан ортиқ ўсимлик турлари зираворлик хусусиятига эга эканлиги аниқланган. Лекин катта аҳамиятга эга бўлган бундай табиий бойликлардан фойдаланишга ҳанузгача етарли эътибор берилмаётир.

Зиравор ўсимликлардан оқилона ва унумли фойдаланишни тўғри йўлга қўйиш, уларнинг ботаник таърифини, тарқалиши ва ўсиш шароитини, гуллаш даврларини, химиявий таркибини, фойдаланиш услубларини ҳамда териш муддатларини, сақлаш йўлларини билиш муҳим аҳамиятга эгадир.

## **ЗИРАВОР ҲИМЛИКЛАР ТАРКИБИДАГИ МОДДАЛАРНИНГ ХУСУСИЯТЛАРИ**

Зиравор ҳимликларнинг барги, гули, меваси, уруғи, илдизи ёки пиёзлари турли витаминлар, мойлар, эфир мойлари, оқсил, крахмал, полисахаридлар, карбонсувлар, органик кислоталар, танид, глюкозид, микроэлемент, минерал тузлар ва фитонцидлик хусусиятига эга бўлган моддаларга жуда бой. Бу моддалар ҳимлик ҳаёти ва ривожланиши учун зарур бўлган физиологик функцияларини бажаради.

**Витаминлар** мураккаб тузилишга эга бўлган органик бирикмалардан ташкил топган биологик актив моддалардан биридир. Витаминларни асосан ҳимликлар тўплайди. Ҳимликларда витаминлар миқдорининг оз ёки кўп бўлиши, уларнинг ўсиш шароитига, ривожланиш даврига, уруғ ҳамда меваларининг қай тарзда етилганлиги ёки етилмаганлигига кўп жиҳатдан боғлиқдир. Шунингдек, уларнинг ўзгариб туришга об-ҳаво билан ёруғлик катта таъсир кўрсатади. Масалан, кундузи ҳаво очиқ, ёруғлик етарли бўлса витамин С (аскорбин кислотаси) миқдори кўпайиб, тунда ёки ёгингарчилик пайтида бу кўрсаткич камайиб кетади.

Кўпчилик витаминлар жуда чидамсиз моддалардан иборат. Улар ишлатилиш жараёнида у ёки бу нарсалар таъсирида тез бузилади, парчланади ҳамда ўз қийматини йўқотади.

Витаминлардан С, Р, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР, Н ва пантотен кислоталари қайнаган сувда тез парчланиб, ўз хусусиятларини йўқотиб қўяди. А, К, Д, Е витаминлари сувда парчаланмайди, аммо ёғларда парчланади. С, А, В витаминлари кислотад таъсирида бузилади, В<sub>2</sub> витамини эса таъсирга анча чидамли.

Витаминлар тирик организмлар эҳтиёжи учун ҳаётий моддалардир. Витаминлар етишмаса турли хасталиклар юзага келади. Айниқса, модда алмашинув жараёнининг бузилиши, асаб системаларни функциясининг ишдан чиқиши кузатилади. Витаминлар организмда етишмаслиги сабабли авитаминоз касалликлари содир бўлади.

Витаминлар инсон тўқималари учун доимий ва зарур ингредиентлардан ҳисобланиб, модда алмашинув жараёнида актив қатнашади. Овқат ҳазм қилиш пайтида муҳим

аҳамият касб этади. Инсон организмни турли касалликлардан ҳимоя қилиш қобилиятини оширади. Қон томирчаларининг деворчаларида тўпланадиган холестеринга йўл қўймайди. Қон таркибини доимий сақлаб туриш учун хизмат қилади.

Шу нарсани таъкидлаш лозимки, инсон организми витаминлар ишлаб чиқармайди, балки уларни фақат овқатланиш жараёнида қабул қилади.

**Органик кислоталар** ўсимлик ҳужайра шираларида мавжуд. Улар айниқса, меваларда, шунингдек, олма, лимон, вино, аскорбаин, баъзан хин ва линолен кислоталари шаклида тўпланади. Органик кислоталар модда алмашинувида актив иштирок этади. Суюқлик ишлаб чиқарадиган безларнинг ишчанлигини оширади. Ўт суюқлиги ва панкреатик ширанинг ажралишига таъсир кўрсатади.

Органик кислоталар иштаҳани очади ҳамда овқат ҳазм қилиш жараёнини яхшилайти. Улар бактерицидлик хусусиятига эга бўлганлиги учун микробларни йўқотади. Инсон организмга касалликларни юқтирмасликка ижобий таъсир этади.

**Ферментлар.** Ўсимлик тўқималаридаги модда алмашинув жараёнлари ферментлар иштирокида ўтади. Улар деярли оқсил моддалардан, баъзан оқсилсиз моддалар коферментларидан ҳосил бўлади.

Ўсимликда содир бўлаётган химиявий реакциялар ферментлар иштирокида тезлашади. Ферментлар маълум моддаларнинг реакцияга киришини тезлаштиришда катализаторлик ролини бажаради.

Ферментларга таъсир кўрсатадиган ҳарорат  $40^{\circ}\text{C}$  дан ошмаслиги зарур. Агар ҳарорат бу кўрсаткичдан юқорилашиб кетса ферментлардаги оқсиллар коагуляция ҳолига тушади, бутунлай таъсирчанлик ҳаракатини йўқотади.

**Фитонцидлар.** Зиравор ўсимликлар аъзоларида микроорганизмларни ўлдириш хусусиятига эга бўлган моддаларни сақлайди. Бу моддаларни ўсимлик антибиотиғи ёки фитонцидлари дейилади.

Фитонцидлар эфир мойи, алкалоид, антоциан ҳолатларида бўлиши мумкин. Ўсимликлардан баъзи фитонцидлар тоза ҳолда ажратиб олинган. Масалан: Саримсоқ фитонциди — аллицин. Бу модда аллин аминокислоталаридан ташкил топган. У бактерицидлик хусусиятига эга. Зотан, у бактерияларни қириб ташлайди ёки кўпайишига имкон бермайди.

**Глюкозидлар** ўсимликларнинг деярли барча аъзоларида тўпланади. Бу модда намлик ёки ферментлар таъсирида тезда икки хил компонентга парчланади. Яъни глюко-

зид қандли ва қандсиз (агликон) моддаларга бўлинади. Ўсимлик таркибидаги глюкозидлар тез парчаланиб кетмаслик ва таъсир қилиш кучини йўқотмаслиги учун хом ашё сифатида тайёрланган ўсимликни тезроқ соя жойда қуритиб олиш лозим.

Глюкозидларни инсон организмга таъсир этиш қобилиятига қараб юрак-томир системасига таъсир этувчан, терлатувчан, аччиқ, сапининли ва антраглюкозидларга бўлиш мумкин.

Юрак-томир системасига таъсир этувчи глюкозидлар бошқаларидан фарқли ўлароқ таъсир қувватини тўғри юракка ўтказadi. Аччиқ глюкозидлар қабул қилинганда ошқозон-ичак йўллариининг иш қобилияти ошади, овқат ҳазм қилиш яхшиланади. Айниқса, иштаҳаси бўлмаган беморлар иштаҳасини очади, озиқ-овқатни яхши истеъмол қилдиради.

**Полисахаридларни** ўсимлик органлари, айниқса, мева, уруғ, илдиз, тугунак ҳамда пиёзлари кўпроқ сақлайди.

Полисахаридлар углеводлар йиғиндисидан иборат мураккаб тузилишга эга бўлган органик моддалар ҳисобланади. Полисахаридлар инсоннинг яшаш жараёнида катта аҳамият касб этади. Улар кунлик эҳтиёж учун зарур бўлган моддалардан биридир.

**Крахмал** кўпинча ўсимлик поясининг ёғочланган қисмида, мева ва уруғларда, тугунак илдизларда тўпланади. Тирик организмда крахмалнинг аҳамияти жуда катта. Организмни тетиклаштиради, қувватини оширади. Ундан организмда глюкоза ҳосил бўлади. Крахмал sanoatда, уй-рўзгор ишларида ҳамда медицинада қўлланилади.

**Азотли моддалар.** Ўсимликлар ўз аъзоларида ҳар хил миқдордаги азотли моддаларни тўплайди. Азотли моддаларнинг асосини оқсил ташкил этади. Улар ўз навбатида аминокислоталар ҳамда амидлардан ҳосил бўлган. Шунингдек, оқсилсиз азотли моддалардан нуклеин кислотаси, аммиак тузлари, нитритлар, баъзи витамин ва глюкозидларни сақлайди.

Нуклеин кислота асосини пурин ёки пиримидин, фосфор кислоталари ва қанд моддалари ташкил этади. Кислоталар рибонуклеин (РНК) таркибида рибоза кислота ва дезоксирибонуклеин (ДНК) асоси дезоксирибозадан иборат. ДНК ҳужайра ядросида, синтез қилинаётган оқсил моддасининг тузилишини аниқлашга ёрдам бериш билан бир қаторда наслдан-наслга ўтишда муҳим роль ўйнайди. РНК ҳужайранинг ядро ва протоплазмасида бўлиб, оқсил моддаларининг синтезида актив қатнашади.

**Оқсиллар** ўсимлик тўқималари тузилишида иштирок

этади. Улар тўйимли ва юқори қувватли озиқ-овқат манбаидир. Оқсиллар ошқозон трактида протеолит ферментлари таъсирида аминокислоталарга парчаланadi. Уни инсон организми тез ўзлаштиради. Оқсиллар организмда модда алмашинувини тўғри йўлга қўйишда қатнашади. Бундай оқсиллар организм томонидан ишлаб чиқарилмайди ёки синтез қилинмайди. Буларга лизин, триптофан, лейцин, фенилаланин, валин кабилар мисол бўла олади.

Умуман айтганимизда оқсил моддаларининг миқдори ўсимликларда жуда камдир. Ҳайвон маҳсулотларида эса аксинча. Ваҳолонки, инсон озиқ-овқатининг асосий қисмини ўсимлик маҳсулотлари ташкил этади.

**Танид** баъзи ўсимликларнинг ер устки ва ер остки аъзоларида тўпланади. Танид моддаси ўсимлик ҳужайра ширасида эриган ҳолда учрайди. У мустақил ёки бошқа моддалар билан бириккан ҳолда бўлади. Ўсимлик тўқималари ўлгандан сўнг ҳужайра деворчасига шимилади.

Танид илмий медицинада буруштирувчи, қотирувчи ҳамда бактерицидли модда тариқасида ишлатилади. Бу модда кўн саноати учун асосий хом ашё манбаи ҳисобланади.

**Минерал моддалар.** Ўсимликларнинг барча тирик ҳужайра ҳамда тўқималари минерал моддаларни сақлайди. У ёки бу моддалар етишмаслиги туфайли ўсимлик организмларида чуқур физиологик ўзгаришлар рўй беради.

Минерал моддалар организм учун энг зарур элементлардан ҳисобланади. Минерал моддалар ўз навбатида макроэлемент (калий, кальций, фосфор, натрий, магний, хлор...) ва микроэлемент (темир, мис, қўрғошин, йод, барий, хром, алюмин, бор, кобальт...)ларга бўлинади. Ўсимликларда бу моддалар жуда кам миқдорда учрайди.

Фосфор ҳамда олтингугурт оқсил моддаларининг таркибига кириб, ҳужайранинг энергетик ҳолатини нормаллаштириб туради. Темир, мис ва молибден айрим ферментларнинг таркибида бўлади.

**Бўёқ моддалар.** Ўсимлик аъзолари турли бўёқларни, яъни пигментларни сақлайди. Улар хлорофилл, антоциан, флавон ҳамда каротиноидлардан иборатдир.

Хлорофилл пигменти яшил бўёқ манбаи ҳисобланади. У ўсимлик аъзоларининг яшил қисмларида учрайди. Бу модда хлорофилл «а» ҳамда хлорофилл «в» га бўлинади. Ўсимликларнинг яшил қисмларида иккала пигмент биргаликда учрайди.

Хлорофилл сувда парчаланмайди, аммо ёғда парчаланadi. Унга магний кислотаси қўшиб қиздирилса қўнғир ранг феотин ҳосил қилади.



**Антоциан** пигменти бинафша рангдан то қизил ранггача бўлган бўёқ тонларини беради. Антоцианлар флавоноли глюкозидлар бўлиб, гидролизланганда қанд ҳамда аглюкон-антоцианидинга парчаланadi. Антоцианлар энин, кerationин ҳамда бетаинларга бўлинади. Бу моддалар кўпинча ўсимликнинг гули, уруғ ва меваларида бўлади. Улар сувда яхши эрийди, узоқ қиздирилса ёки қайнатилса бузилади, рангини йўқотади.

Флавонол ва флавоноллар сариқ рангли бўлиб, ўсимликнинг уруғи ва меваларида кўп учрайди.

Каротиноидлар сариқ рангдан то қизил ранггача бўлган тонларни беради. У ўз навбатида каротин, ликопин ҳамда ксантофиллга бўлинади.

**Мой ва мой кислоталари** — ўсимликларнинг уруғ ҳамда меваларида мужассамланган. Мой ва мой кислоталари мураккаб тузилишга эга бўлган эфир глицерин кислоталарининг бир асосли ёғ қаторларидан ташкил топган. Мой ҳамда мойсимон моддалар озиқ-овқатда ишлатилишидан ташқари оғир ҳамда енгил саноатнинг барча тармоқларида қўлланилади.

Илмий медицинада мазь, крем ва пластр тайёрлашда, баъзан доривор моддаларни эритишда ишлатилади. Айрим ўсимлик мойлари фармакологик хусусиятга эга бўлганлиги сабабли дори-дармон сифатида (қоразира ва каначак) ишлатилади. Кўпчилик ўсимлик мойлари қон ва қон томирчаларидаги холестерин моддасини камайтириш қобилиятига эга.

**Эфир мойлар** — ўсимликларнинг барг ва гулларида, уруғ ва меваларида, поя ва илдизларида тўпланади. Эфир мойлар кўпчилик ўсимликларда эркин ҳолда бўлиб, сув буғи ёрдамида ҳайдаб ёки экстракция усули билан улардан ажратиб олинади.

Айрим ўсимликларда эфир мойлари глюкозидлар ва бошқа моддалар билан бириккан ҳолда учрайди. Уларни соф ҳолда ажратиб олиш учун ферментация усулидан фойдаланилади. Эфир мойлари ўз химиявий таркибининг мураккаблиги, учувчанлиги ва хушбўй бўлиши билан ўсимлик мойларидан фарқ қилади.

Эфир мойлари бир қанча моддаларнинг мураккаб бирикмасидан ҳосил бўлган, генетик жиҳатдан ўзаро узвий боғланган ва турли хил органик бирикмалардан иборат. Уларнинг компонентларига углеводород, спирт, альдегид, кетон, фенол, лактон, эфир, хинон, кислота, азотли бирикма ва бошқа моддалар киради.

Баъзан бир ўсимликнинг аъзоларида ҳиди ҳамда химиявий таркиби билан фарқ қиладиган ҳар хил бирикма-

даги эфир мойлари учрайди. Уларнинг миқдори ва сифати ўсимликларнинг ўсиш шароитига ҳамда ёшига қараб ўзгариб туради. Кўпчилик эфир мойлари рангсиз ёки очсарик рангли суюқлик. Эфир мойлари чидамсиз, кислород таъсирига берилувчан, намлик ҳамда иссиқликка чидамсиз бўлади.

Эфир мойларидан медицинада ҳам турли мақсадлар учун фойдаланилади.

Шундай эфир мойлари борки, улар оғриқни қолдириш, асаб системасини қўзғатувчи ёки тинчлантирувчи, ошқозон-ичак иш фаолиятини оширувчи, бактерицидлик хусусиятларга эгадир.

Умуман, эфир мойлари парфюмерия, фармакология ҳамда озиқ-овқат саноати тармоқлари учун асосий хом ашё манбаларидан ҳисобланади.

### **ЗИРАВОР УСИМЛИКЛАРНИНГ ИШЛАТИЛИШИ**

Қадим замонлардан бошлаб одамлар зиравор ўсимликларни озиқ-овқатга ишлатиб келадилар. Зиравор таомларга ишлатилганида уларни фақат хуштаъм қилиб қолмасдан, балки биологик қимматини оширади ва сифатини яхшилайдди. Уларнинг таркибини биологик актив моддалар билан бойитади. Таомларни маълум муддатгача бузилишдан сақлайди. Уларнинг бузилишига сабабчи бўладиган микроорганизмларнинг яшашига ҳамда кўпайишига йўл қўймайди. Айни вақтда, озиқ-овқат саноатида ҳар хил маринадлар, сабзавотли, балиқли ҳамда гўштли консервалар тайёрлашда, спиртли ва спиртсиз ичимликлар ишлаб чиқаришда зиравор ўсимликлардан фойдаланишга кенг эътибор берилмоқда.

СССР Соғлиқни сақлаш министрлигининг рухсатномасига мувофиқ ҳозирги кунда озиқ-овқат саноатининг вино ишлаб чиқариш тармоқларида 104 турдаги ўсимликлардан фойдаланиш мумкин. Бу ўсимликларнинг барги, гули, меваси ва илдизлари ҳўллигича ёки қуритилган ҳолда, айниқса, вермут типигаги виноларнинг сифатини яхшилашда ҳамда ёқимли, хушбўй қилишда фойдаланилса бўлади.

Кўп йиллик изланишлар натижасида республикаимиз флорасида бир қанча ноёб зиравор, эфир мойли ўсимлик турларининг тарқалиши, бойликларининг миқдори, улардан фойдаланиш ва муҳофаза этиш йўллари, аъзоларидаги моддаларнинг тўлланиш қонуниятлари, уларнинг ўзгаришига ҳаво ҳарорати ва унинг нисбий намлигининг таъсири, ўсиш шароити, денгиз сатҳидан ҳисоб-

ланган баландлик, ўсимлик гуруҳларининг кўрсатган таъсирлари ҳисобга олинган. Истиқболли зиравор ўсимлик турларини экиб ўстиришнинг тадбирий чоралари ҳамда агротехник қоидалари мукамал ишлаб чиқилди.

Сўнги йиллар мобайнида бир қанча зиравор ўсимлик турлари ишлаб чиқаришга жорий этилди. Айниқса, кийкўт, чойўти, тоғрайҳон, мармарак, зира, лимонўт, қорақанд, қизилқанд, райҳон, андиз, итбурун, эрмон каби зираворлар озиқ-овқат саноатида фойдаланишга йўлланма олган.

Ўзбекистон ССР Фанлар академияси Ботаника институтининг эфир мойли ва бўёқли ўсимликлар лабораторияси ходимлари бу масалаларни ҳал этишда ўзларининг салмоқли ҳиссаларини қўшмоқдалар.

Улар «Тошкентпиво» ишлаб чиқариш бошқармасининг мутахассислари билан ҳамкорликда «Райҳон», «Тошкент», «Горный цветок» ва «Пахтакор», «Орзу», «Ўзбекистон» каби ичимлик навларини яратдилар. Ҳозирги кунда «Райҳон», «Горный цветок» ҳамда «Тошкент» ичимликлари Давлат сифати белгиси ва Олимпиада — 80 симболи тўширилган тамға билан республикамизнинг савдо шаҳобчаларига чиқарилмоқда.

Зиравор, эфир мойли ҳамда шифобахш ўсимликлардан тайёрланган бу алкогольсиз ичимликлар, ўзининг ёқимли хушбўй ҳиди, таъми, витаминларга бойлиги, чанқоқни яхши босиши, таркибида табиий фойдали моддалар, органик кислоталар мавжудлиги билан бошқа ичимликлардан устун туради.

Шунингдек, ишлаб чиқариш мутахассислари билан ҳамкорликда яратилган биринчи ўзбек бальзами «Самаркандская ароматная» ва «Бальзам Самаркандский» деб номланган янги шифобахш, организмга қувват берувчи, унинг тонусини оширадиган ичимликлар ҳам яратилди. Мамлакатимизда ишлаб чиқарилаётган бальзамлар таркибида чет элдан харид қилинаётган қимматбаҳо перуан эфир мойи бўлса, «Бальзам Самаркандский»ни тайёрлашда бу мой бутунлай ишлатилмай, балки унинг ўрнини боса оладиган, сифати ҳамда таъми яхши бўлган маҳаллий хом ашё ўсимликлардан фойдаланилди. Бу ичимлик СССР Озиқ-овқат саноати министрлиги Марказий дегустация комиссияси мутахассисларининг 10 балли баҳосидан: «Самаркандская ароматная» — 9,55 ва «Бальзам Самаркандский» — 9,70 балли баҳо билан ишлаб чиқаришга йўлланма олди.

## ЗИРАВОР ҶСИМЛИКЛАРНИ ЙИГИШТИРИШ, САҚЛАШ ВА МУҲОФАЗА ЭТИШ

Зиравор Ҷсимликлардан фойдаланишнинг даври ва муддатлари ҳар хил бўлгани сабабли ялпиз, лимонўтларнинг барглари барралигида, мармарак, тоғрайҳон, кийикўтларнинг барги ҳамда тўпгуллари шоналаш ва гуллаш даврида, зира, қоразира, ёввойи сабзиларнинг пишган уруғлари, қизилқанд, қорақандларнинг етишган мевалари, қораандиз, сариқандизларнинг илдизларидан фойдаланилади.

Барги ишлатиладиган зираворларнинг барглари барралигида, ер устки аъзолари қўлланиладиганлари шоналаш ва гуллаш давларида, уруғлари истеъмол этиладиган Ҷсимликларнинг уруғлари тўла пишганга қадар, мевалари қадрланадиган зираворларнинг мевалари етишган пайтида йиғиштириб олинади. Илдизи ишлатиладиган зираворларнинг илдизлари кузда, эрта баҳорда, яъни Ҷсимлик Ҷсиш даврининг охирида ёки Ҷсиш даври бошланишида тайёрланади.

Зираворларни йиғиштириб олишда ўткир пичоқ, ток қайчи, ўроқ ҳамда кетмонлардан фойдаланилади. Зираворларнинг асосидан 7—10 см баландроқ қилиб ўриш керак. Чунки уларнинг асоси ёғочланган бўлади. Ҷсимликни терганда уни суғуриб олмаслик, пояни ёғочланган қисмини, чириган барглари ва қорайган поялари аралашмаслиги керак. Уруғ ёки мевалар терилаётганда, уларнинг жуда пишиб кетишига йўл қўймаслик, касалланган уруғ ва меваларни йиғиштирмаслик керак. Теришни ёмғирсиз кунларда ҳамда шудринг кўтарилган пайтларда ўтказиш лозим.

Ҷсимликни йиғиб-териб олишда унинг биологик хусусиятларини ҳисобга олган ҳолда қуйидаги шартларга амал қилиш керак:

— Ҷсимликларни синдириб, илдизи ёки тугунак илдизи билан юлиб олмаслик;

— Уруғни сут даврида йиғиштирмаслик;

— Етишган уруғларни ва пишган меваларни охиригача териб олмаслик;

— Йиғим-терим ўтказиладиган майдонларни навбатлаштириб туриш;

— Йиғим-терим ўтказиладиган пайтда баъзи зираворларнинг уруғини ҳамда илдиз бачкиларини ўша майдонларга экиб кетиш;

— Планлаштирилган миқдордан ортиқ хом ашёни йиғиштирмаслик лозим.

Агар шу қоидаларга амал қилинмаса зиравор ўсимликларнинг ҳосили йил сайин камайиб кетаверади.

Зираворларни қуритишдан аввал терилган хом ашёни ҳар хил ўтлардан тозалаш, қуриб қолган поя ва новдаларни олиб ташлаш шарт. Сўнгра қуритишга тайёрланган хом ашё соя жойларда, хоналарда ва айвонларда қуритилади. Уларни ёйиб, кунда камида 2 марта ағдариб туриш керак. Хоналарнинг эшик ва ойналарини очиб қўйиш лозим.

Зираворлар қуритилаётганда, ўз-ўзидан қизиб кетишига йўл қўймаслик учун, уни доим назорат қилиб туриш шарт. Хом ашё қизиб кетса у қораяди, нохуш ҳид ва таъм пайдо бўлади, сифати бузилиб, талабга жавоб бермайди. Зираворларни қуёш нурида қуритиш яхши натижа бермайди. Чунки қуёш таъсирида хом ашёнинг ранги ўзгариб, сифати бузилади, витаминлар парчаланади, эфир мойи учиб кетади ва ундаги моддалар ўзининг дастлабки таъсир қувватини йўқотади. Тайёрланган хом ашёнинг етарли қуриганини билиш учун унинг пояси эгиб кўтарилади. Поя синса, барглар бармоқлар орасига олиб ишқаланганда майдаланса, яхши қуриган ҳисобланади.

Тайёр маҳсулот жуда ёқимли ҳидга эга бўлиши, таъми мазали ва бир оз тилга таъсирчан бўлиши учун намлиги 10—15 процент, эфир мойи 0,2—3 процентдан ошмаслиги лозим. Зираворларнинг таркибидаги органик аралашмаларнинг (поя қолдиқлари, илдиз бўлакчалари) умумий миқдори 1—3 процент, бошқа зираларники эса (эзилган, зарарланган, жароҳатланган, пуч ҳамда пишмаган уруғлар, мевалар) 3—5 процентдан кўп бўлмаслиги шарт. Қуритилган ўсимлик қисмларини бир жойга тўплаб, уларнинг синиб ва майдаланиб кетишига йўл қўймаслик керак. Тайёрланган хом ашёни халта ва қопларга солиб оғзи маҳкамланади ҳамда нохуш ҳидли нарсалар таъсир қилмаслиги учун уни алоҳида шамоллатиб туриш имкони бўлган, ёғоч сўрили хоналарда сақланади.

Уй-рўзғор учун тайёрланган зираворлар шиша, чинни ва сополдан ясалган идишларда ёки ҳаво кирмайдиган целлофан халталарда шкафда сақланади. Яна шуни айтиш лозимки, зираворлар солинган идишларга қуёш нурининг тушишига йўл қўймаслик керак. Тайёрланган зираворлар вақти-вақти билан кўздан кечириб турилади. Агар намлик аломатлари сезилса, зираворларни қайтадан қуритиб олиш керак. Зираворлар сақланадиган хоналарнинг иссиқлик ҳарорати 18—22° атрофида бўлса улар 2 йил яхши сақланади ҳамда сифати бузилмайди.

## ЗИРАВОР ҶСИМЛИК ТУРЛАРИ

**Кийикўт (зизифора).** Бу туркум лабгулдошлар оиласига мансуб бўлиб, республикамиз ўсимликлар оламида 7 тури тарқалган.

Кийикўтнинг зизифора педицеллата, зизифора памиралаика ва зизифора бревикаликс каби турлари озик-овқат саноати ҳамда пазандачилик учун қимматбаҳо хом ашё манбаи ҳисобланади.

**Зизифора педицеллата** кўп йиллик, баландлиги 40 см гача ўсадиган чала бутачадир. Унинг пояси кўп, асоси ёғочланган, бир оз эгилган, ингичка, серновдачали майин тукчалар билан қопланган. Барги наштарсимон, асоси ёғочланган, понасимон, ўткир учли, туксиз ёки момиқ тукчалидир. Поя ҳамда новдачалар учидаги гуллари бандли, майин тукчали бўлиб, тўпгул шаклида жойлашган.

Гултожбарги 7—8 мм, оч гунафша рангли. Бу ўсимликнинг уруғи июль-сентябрда пишади. У тоғли районларнинг шимолий, жанубий, жануби-ғарбий, шарқий ёнбағирликлардаги шағалли ва тошли, соз ва қўнғирсимон тупроқли жойларда денгиз сатҳидан 2400 м баландликкача бўлган жойларда ўсади. Айниқса, у жанубий ёнбағирликда кўп тарқалган, баъзи жойларда катта-катта майдонларни эгаллаган.

**Зизифора памиралаика.** Баландлиги 20—40 см бўлиб, серпояли кўп йиллик ўсимликдир. Пояси асосидан ёғочланган, оддий ёки жуда майда момиқ тукчалар билан қопланган. Барги йирикроқ, тухумсимон, баъзан юмалоқ, ўтмас ёки ўткирроқ учли, асоси сиқик, қисқа бандли, яхлит қирғоқли, туксиз, айрим ҳолларда майин момиқ тукчали бўлади. Гули қисқа бандли, юмшоқ тукчали, шарсимон тўпгуллардан иборат бўлиб, новдачалар учида очилади. Қосачабарги 6—7 мм, гунафша рангда. Гултожбарги 10—11 мм, очқизил-гунафша ранглидир.

Зизифора памиралаика июль-сентябрь ойларида гуллайди ва сентябрь-октябрларда уруғи пишади. Бу ўсимлик зонасининг юқори қисмида, яъни денгиз сатҳидан 2900 м баландликкача бўлган ёнбағирлик жойларда тарқалган.

**Зизифора бревикаликс.** Кўп пояли. Пояси ингичка ва эгилган бўлиб, асосидан ёғочланган, баландлиги 10—40 см келадиган кўп йиллик ўт. Барги узунчоқ, тухумсимон ёки наштарсимон, ўткир, асоси понасимон, қисқа бандли, яхлит четли, баъзан сезилар-сезилмас аррачасимон, майда момиқ тукчали ёки бутунлай туксиз бўлади. Гуллари қисқа бандлидир. Кўп гулли тўпгуллари поя ҳамда новдачаларининг учида шарсимон ҳолда жойлашган. Қосачабарги



1-рasm. Қийикўт.

4—6 мм, юмшоқ тукчалидир. Гултожбаргларининг катталиги 8—9 мм, оч гунафша рангли.

Бу ўсимлик июнь-июлларда гуллайди, июль-августларда уруғи пишади.

Республика тоғ поясининг паст ва ўрта минтақаларидаги йирик, шағал тошли ёнбағирликларда кўп учрайди.

Кийикўтлар таомларга ишлатиладиган қорамурч ва лавра ўсимлик баргларидан ўзининг шифобахшлиги, таъми, витаминларга бойлиги ҳамда органик моддаларининг кўплиги билан устунлик қилади.

Бу ўсимликлар тоғли халқларнинг севимли зираворларидан бири бўлиб, турли хил таомлар ва шакароблар тайёрлашда фойдаланилади. Уларни саноатда гўшт, балиқ ва мевали консервалар, вино, ликёр, спиртсиз ичимликлар ҳамда ширинликлар тайёрлашда қўллаш мумкин.

Халқ табобатида кийикўтлардан буйрак, юрак ва яра-ларни даволашда ишлатилади. Илмий медицинада уларнинг шарбати, қайнатмаси юракнинг иш қобилиятини яхшилашда, артериал қон босимини камайтиришда ҳамда сийдикни кўпроқ ҳайдашда фойдаланилади. Бу ўсимликларнинг барги, барра новдалари, пояси ҳамда тўпгуллари 0,06—2,3 процент эфир мойи, С, Е витамин ва провитамин А ни сақлайди. Кийикўтларнинг инсон организми учун фойдали эканлигини назарда тутиб 1973 йили ушбу сатрлар муаллифи Тошкент шаҳридаги 3-пивозавод инженер-технологлари билан ҳамкорликда алкохолсиз «Ташкентский» ичимлиги яратишга муваффақ бўлди. Сўнгги йилларда республика озиқ-овқат саноати тармоқларининг кийикўт хом ашёсига бўлган талаби ошиб бормоқда. Шу сабабли кийикўтларни йиғиштириш ва тайёрлашга оид қўлланма яратилди.

**Мелисса (Лимонўт).** Республикамизда лабгулдошлар оиласига кирувчи туркумнинг ягона тури — мелисса оффициналис ҳам учрайди. Мелисса оффициналис, яъни лимонўт кўп пояли, тик ўсувчан, яхши тараққий этган жингалак тукчали, бўйи 30—60 см келадиган кўп йиллик ўсимлик. Унинг барги тухумсимон, асоси юмалоқ ёки юраксимон, четлари йирик арра тишли, ости томони туксиз, устки қисми эса майда тукчалар билан қопланган. Гуллари бандли, тукли, новдаларда халқа шаклида ўрнашган. Гултожбарглари оқ, ташқи томони тукчалидир, уруғи уч қиррали чўзиқроқ тўқ қўнғир ранглидир.

Бу ўсимлик июнь-августда гуллайди ва июль-сентябрь ойларида уруғи пишади. Мелисса оффициналис асосан тоғ этакларидан бошлаб то тоғ поясининг ўрта минтақасигача бўлган ёнбағирликларда, дарахтзор ҳамда буталар таги-





2-рasm. Лимонут.

2-67

1989	ГБ У.С. ?
	8596

да ўсади. Унинг асосий қисми Бўстонлиқ, Паркент ҳамда Ангрен районларининг тоғли участкаларида тарқалган. Бу ўсимликнинг ҳар гектаридан 150—200 кг ҳосил олиш мумкин. Республикамининг жанубий тоғли районларида эса кам тарқалган.

Мелисса оффициналис лимон ҳидини эслатгани учун кўпинча лимонли мелисса деб юритилади. Унинг барги, барра новдалари кўклигида ёки қуритилган ҳолда овқатларга, шакаробларга, компотларга ҳамда сутли таомларга солинади. Мелиссадан гўшти, балиқли, замбуруғли, мева-ли консервалар тайёрлашда фойдаланса бўлади. Ундан спиртли ва спиртсиз ичимликлар ҳамда ликёр тайёрлашда фойдаланиш мумкин. Парфюмерия маҳсулотлари тайёрлашда ва чойга ёқимли ҳид беришда ишлатилса, яхши натижалар беради.

Мелисса оффициналис зирвор ўсимлик сифатида Италия, Скандинавия мамлакатларида, Англия, Шимолий Америкада йирик-йирик майдонларда ўстирилади. СССРда унча катта бўлмаган майдонларга экилади.

Бу ўсимликдан медицинада организмнинг ҳаракатчанлигини оширувчи, иштаҳани очувчи восита сифатида ҳамда ошқозон, нафас йўллари яллиғланишига қарши ишлатилади. Ундан тайёрланган дори-дармонлар ошқозон ва ичакда тўпланиб қолган газларни ҳайдаш хусусиятига эга.

Мелисса оффицинаლისнинг ер устки массасида 5 процент танид ва аччиқ моддалар, лимон ҳамда янтар кислоталар, минерал тузлар, 0,02—0,08% эфир мойи, С, В витаминлари ва А провитамини борлиги аниқланган.

Мелисса оффициналисдан хушбўй ҳидли, организмнинг тонусини оширадиган, тетиклаштирадиган янги шифобахш алкоголсиз ичимлик «Горный цветок» яратилди. Бу ўсимликнинг ичимлик тайёрлашда қўлланиладиган қисмини шоналаш ҳамда гуллаш даврларида йиғиштирилади. Хом ашё сифатида ўсимликнинг барра новда, юмшоқ поячалари ҳамда барглари ишлатилади.

**Тоғрайхон (Ориганум).** Ўзбекистонда лабгулдошлар оиласига мансуб бу туркумининг бир тури — Ориганум титтантум кенг тарқалган. Тоғрайхон кўп йиллик ўсимлик бўлиб, бўйи 75 см гача етади. Унинг бир нечта пояси бўлиб, тик ўсади. Пояси ўрта қисмидан бошлаб шохчаланган ва жингалак тукчалар билан қоплангандир. Барги бандли, тухумсимон, асоси кенг понасимон, қиррали. Баргининг томирчалари бўйлаб жингалак тукчалар жойлашган. Гуллари поянинг ёки новдачаларнинг уч қисмида деярли бандсиз бўлиб, руваксимон шаклда тўпгул ҳосил қилади. Гултожбарги оқ бинафша, уруғи тўқ қўнғир ранглидир.

У июнь-августларда гуллайди, уруғи август-сентябрларда тўлиқ пишади.

Тоғрайҳон Фарғона, Пском, Угом, Чотқол, Туркистон, Зарафшон ҳамда Ҳисор тоғларида кенг тарқалган. Умуман, бу ўсимлик барча тоғли районларимиздаги майда шағалли, чириндига бой бўлган қўнғир ва соз тупроқли майдонларда ўсади. Шунингдек, дарё ёқаларида, дарахт ва буталар тагида, адир ҳамда тоғ ёнбағирларида ўсиб, денгиз сатҳидан 750—2400 метрчага баландликда учрайди.

Тоғрайҳон жуда қадрланадиган зиравор бўлиб, доривор ҳамда эфир мойли ўсимликлардан ҳисобланади. Унинг ер устки массаси жуда ҳам ёқимли ҳидлидир. Бу ўсимликнинг кўк ва қуритилган массаси хуштаъм, бир оз ачитувчи бўлиб, эфир мойидан олинадиган ментолни эслатади. Ундан зиравор сифатида, ҳар хил консервалар тайёрлашда, бодринг, карам, помидор, узум, олма ва тарвузларни сиркалаш ва тузлашда фойдаланса бўлади. Қази, колбаса, конфет, шунингдек, спиртли ва спиртсиз ичимликлар тайёрлашда мақсадга мувофиқдир. Атир, турли хил совунлар, тиш ювадиган пасталар ишлаб чиқаришда ва чойларга ёқимли ҳид беришда ишлатиш мумкин. Ўсимликнинг қуритилган кўк массаси мева қоқиларини қуртлашдан сақлашда фойдалидир.

Тоғрайҳон қадимдан шифобахш ўсимлик эканлиги кўпчиликка маълум. Унинг ер устки қисми гуллаш даврида овқат ҳазм қилиш аъзоларининг иш фаолиятини яхшилаш учун ишлатилади. Медицинада ундан тайёрланган шарбатлар уйқусизликка қарши ҳамда сийдик ҳайдовчи восита сифатида фойдаланилади. Шунингдек, танадаги доғларни кетказишда, ундан олинадиган эфир мойи эса тиш оғриғини даволашда қўл келади.

Тоғрайҳон асал-ширали ўсимлик ҳисобланади. Унинг гули нектар моддасига бой. Гуллаш даврида гектаридан 120 кг дан асал олиш мумкин. Тоғ райҳон таркибида 0,7—1,5% хушбўй эфир мойи, ошловчи ҳамда минерал моддалар, органик кислоталар ҳамда турли витаминлар бор.

Ўсимлик ер устки массасининг ўзгариб туриши ҳамда ундаги фойдали моддалар миқдорининг озаёиб ёки кўпайиб туриши кўп жиҳатдан ўсимлик гуруҳларига, ривожланиш даврига, ўсиш шароити ва экологик факторларнинг таъсирига ҳамда тарқалиш зоналарига боғлиқдир. Тоғрайҳон авж гуллаган пайтида (июнь-июль) йиғиштириб олинади. Ҳар гектар майдондан 400 кг ҳосил олиш мумкин. Бу олинган хом ашё озиқ-овқат саноатида «Пахтакор» алкогольсиз ичимлигини ишлаб чиқаришда ишлатиладиган ингредиентлардан бири ҳисобланади.



3-рasm. Тоғрайҳон.

**Мармарак (салвиа)** Ўзбекистонда лабгулдошлар оиласига мансуб бўлган туркумининг 17 тури тарқалган. Улардан энг аҳамиятлиси ҳамда қимматбаҳо хом ашё ҳисобланадиган турлари салвиа склареа ва салвиа бухарикадир.

**Салвиа склареа.** Кўп йиллик, бўйи 75—125 см келадиган ўсимлик. Пояси тўғри, уч қисми новдаланган, жингалак ва без тукчалар билан қоплангандир. Барги йирик, тухумсимон, асоси юраксимон, чети тўмтоқ тишли, жингалак, ялпоқ тукчали, поянинг пастки қисмида жойлашган барглари узун бандли, юқоридагилари деярли бандсиз ва ўтроқ бўлади. Гулолди баргчалари йирик тухумсимон, ўтроқ, уч томони ўткирлашган, пардасимон, оқ, кўпинча очқизил, бинафша рангли, ялпоқ ва жингалак киприксимон тукчалар билан қопланган.

Гуллари қисқа гулбандли. Гулолди барг қўлтиқчаларида жойлашган иккитадан поя ва новдаларининг уч қисмида тўпгуллар ҳосил қилади. Гулкосабарглари жингалак ва без тукчали бўлиб, катталиги 9—11 мм. Гултожбаргчалари бинафша рангли, катталиги 22—25 мм. Уруғи юмалоқ, учи қиррали, оч-жигарранг, томирчалари тўқ-қўнғир, 3—4 мм катталиқдадир.

Салвиа склареа июнь-июль ойларида гуллаб, июль-августларда уруғи пишади. Бу ўсимлик боғ ва лалмикор ерларда, дарахт ва буталар орасида ҳамда сойларда тарқалгандир. У тоғ поясининг ўрта минтақасигача бўлган ерларда яхши ўсади.

Ўсимликнинг тўпгулларида 0,24—0,57 процент эфир мойи, баргларида витамин С, ошловчи модда, органик кислоталар, минерал тузлар мавжуд. Уруғида 28—31% ёғ бўлади. Ёғ таркиби тўйинган ва тўйинмаган кислоталардан иборат. Бу ёғ сариқ рангли, хушбўй ҳидли, тез қотиш хусусиятига эга. Шу сабабли ундан юқори сифатли алиф мойлари тайёрлаш мумкин.

**Салвиа бухарика.** Бу ўсимлик чала бута, баландлиги 50—80 см, пояси ёғочланган. Йиллик новдачалари оддий, сертук, тукчалари қисқа, баъзан эгилган узун тукчалари бўлади. Барги бандли, патсимон бир оз ўйилган, учи тўмтоқ, асоси понасимон, чети бутун гардишли бўлиб, устки томони туксиз, остки қисми майда тукчалар билан қоплангандир. Гуллари баргчаларининг қўлтиғида жойлашган, қисқа гул бандлари 1—3 та, оч қизил ранглидир.

Гулолди баргчалари тескари наштаксимон, пардасимон, киприкчали, оч қизил ранглидир. Гулкосабарглари икки лабли, тукли, 15—22 мм катталиқда, қўнғироқсимон, қизил рангда бўлади. Гултожбаргчалари қизил, ич томони тукчали, узунлиги 30—35 ммга тенг.

Енғоқлари деярли шарсимон, қора рангли, силлиқ, катталиги 4 мм.



4-расм. Мармарак.

Салвиа бухарика май-июнь ойларида гуллайди ҳамда июлларда уруғи пишади. У тоғолди адирларидан бошлаб тоғ поясининг ўрта минтақасигача бўлган жойлардаги ҳар хил тупроқли ерларда тарқалган. Бу ўсимлик Зараф-

шон ҳамда Ҳисор тоғларида, айниқса, Сурхондарё область территориясида кўпроқ учрайди.

Салвия бухариканинг ер устки аъзолари ўзида эфир мойини сақлайди. Асосан эфир мойи ўсимликнинг тўпгулларида мужассамланган. Тўпгуллари уруғ пишиш даврининг бошланиш пайтида 0,3—0,35% миқдорда эфир мойини сақлаши аниқланди. Уруғида кўп миқдорда ёғ моддалари бор. Салвия бухариканинг эфир мойи ўзининг хусусияти ҳамда таркибидаги компонентлари билан салвия склареадан олинадиган эфир мойидан фарқ қилади.

Мармаракнинг юқорида келтирилган иккала туридан ҳам зиравор сифатида фойдаланилса бўлади. Уларнинг тўпгулларидан ҳар хил консервалар, маринадлар тайёрлашда, шифобахш ичимликлар ишлаб чиқаришда, пазандчиликда фойдаланиш мумкин.

Халқ табобатида тўпгул ва баргларидан тайёрланган қайнатма билан юрак хасталигини ҳамда камқувватликни даволайдилар. Қовурилган уруғи болаларда учрайдиган зотилжам касаллигини даволашда фойдаланилади.

Мармаракларнинг барги ва тўпгуллари хом ашё сифатида терилади. Уни териш ва тайёрлаш май ойининг охиридан то июнь-июлларгача давом этади. Бу ўсимликлардан тайёрланган хом ашё қувватни оширадиган, организм ҳаракатини активлаштирадиган алкохолсиз ичимликлар тайёрлашда ишлатилади.

**Ялпиз (Мента).** Лабгулдошлар оиласига мансуб бўлган бу туркумининг республикамизда 4 та тури ҳамда бир қанча формалари учрайди. Унинг мента азиатика, мента арвензиз ҳамда мента пиперита деган турларини озиқ-овқат саноатининг баъзи тармоқларида ҳамда кулинария учун хом ашё манбаларидан бири деб ҳисоблаш мумкин. Мента пиперита ёввойи ҳолда тарқалмаган. Уни зиравор ўсимлик тариқасида хонадонларда ва айрим боғларда ўстирмоқдалар.

**Мента азиатика** кўп йиллик ўсимлик бўлиб, бўйи 80—100 см, пояси новдали, чалкаш тукли бўлади. Барги наштарсимон ёки узунчоқ тухумсимон, ўткир учли, асоси юмалоқ, юраксимон, қисқа бандли, чети ингичка аррасимон, устки ва остки томони чалкаш тукчалар билан қопланган. Гуллари ингичка, сертук гулбандлидир. Гултожи 3—4 мм, бинафша ранглидир.

Мента азиатика июнь-августда гуллайди ва уруғи август-сентябрда тўлиқ етишади. Бу ўсимлик нам ва зах ерларда, ариқ бўйларида, дарё қирғоқларида, булоқ атрофларида кенг тарқалган. Умуман, у денгиз сатҳидан 400—2700 м баландликлардаги майдонларда ўсади.



5-рasm. Яллиз.



**Мента арвензиснинг** пояси тик, кўп новдачали бўлиб, жингалак ёки момиқ тукчалар билан қопланган, бўйи 25—70 см келадиган кўп йиллик ўсимликдир. Барги бандли, ромбсимон ёки узунчоқ, новдачаларидагиси наштарсимон узунчоқ, ўткирроқ, асоси понасимон, тишчали, жингалак тукчали. Гуллари бандли, узунроқ, тенг косачабаргли, ярим шарсимон, барг қўлтиқчаларида ўрнашган. Гултожбарги 4—5 мм, оч қизил бинафша ранглидир.

У июль-августларда гуллайди, уруғи август-сентябрда етишади. Мента арвензис тоғолди қисмигача бўлган юқори адир зоналарида зах ва нам майдонларда, булоқ ва ариқ атрофларидаги ерларда учрайди.

Ялпизнинг барча турлари зиравор ва доривор ўсимлик сифатида қадимдан маълум. Ялпизнинг ҳиди бош миянинг яхши ишлашига ёрдам беради. Италия ва Мисрда студентлар ялпизни аудиторияларга келтирадилар. Римликлар уйга келган меҳмонни яхши кутиб олиш ва хушчақчақ қилиш учун ялпиз сувини уйларига сепиб, столларни барглари билан артар эканлар.

Баҳорда эндигина кўкариб чиққан ялпизлардан сомса ва чучваралар тайёрланади. Барра барглари ҳамда тўпгулларини салат, шўрва, сабзавот ва гўштдан тайёрланган таомларга солиб истеъмол қилиш лозим. Ялпизларнинг барги ва барра новдалари турли мевалардан тайёрланган компотларга, чойларга, конфетларга, шунингдек, сирка, ароқ, ликёрларга ёқимли ҳид беришда ишлатилади. Улардан, айниқса, алкогольсиз ичимликлар тайёрлашда фойдаланиш мақсадга мувофиқдир. Ялпизлар табиий совутгич родини ҳам бажаради.

Халқ табобатида ҳамда илмий медицинада турли касалликларни даволашда кенг қўлланилади. Ялпизлар нафас йўллари ва овқат ҳазм қилиш аъзоларининг фаолиятини яхшилашда, бод, қичимани даволашда ҳамда оғриқни пасайтиришда, фармакологияда дори-дармонларга ҳид беришда ишлатилади.

Ялпизларнинг бундай қимматбаҳо зиравор ёки доривор ўсимлик бўлишига сабаб, уларнинг таркибида 0,08—3 процент эфир мойи, 3—8 процент танид ҳамда аччиқ моддалар, кофеин ва хлороген кислоталари, А, С витаминларнинг борлигидир.

Ялпизларнинг фойдали хусусиятларини ҳисобга олиб, улардан спиртсиз ичимлик — «Орзу» яратилди.

**Иссоп (Хиссопус).** Лабгулдошлар оиласига кирувчи туркумнинг Хиссопус зераваникус деган ягона тури флорамизда ёввойи ҳолда мавжуддир. Баъзан Хиссопус оффициналисни боғларда ҳам ўстирилади.

Иссоп зиравор, доривор, эфир мойли ҳамда асал ширали ўсимликлар қаторидан ўрин олган.

**Хиссопус зеравшаникус** кўп йиллик, кўп новдали, новдаларининг асоси ёғочланган, тик ўсувчи чала бутадир. Пояси жуда кўп шохчаланган ёки шохчаланмаган, дағал тукчали ёки туксиз, бўйи 50—70 см гача бўлади. Барги наштарсимон ёки узунчоқ наштар шаклда, учли, баъзан тўмтоқ, асоси понасимон, яхлит қирғоқли, дағал тукчалар билан қопланган. Гулкосачабарги 7—8 мм, тукчали. Гултожбарги 8—9 мм, тўқ-кўк бинафша ранглидир.

Бу ўсимлик июль-август ойларида гуллайди, август-сентябрь ойларида эса уруғи етишади. У республикамиз тоғли районларининг тоғ ёнбағирларидаги тошли, қуруқ ерда ўсади. Иссопнинг барг ҳамда барра новдалари зиравор сифатида ҳар хил таомларга ишлатилади. Саноатда турли ичимликлар ишлаб чиқаришда қўлланилса яхши самара беради.

Халқ табобатида иштаҳани очувчи ва организмнинг ҳаракатчанлигини оширувчи дармон ўрнида ишлатилади. Илмий медицинада ревматизм, астма (нафас қисиш), ичак, ошқозон, сариқ, сув тўпланиш хасталикларини даволашда фойдаланиш мумкин.

Иссоп таркибида 0,4—0,76% ёқимли ҳидга эга бўлган эфир мойи, органик кислоталар, витаминлар, минерал тузлар, бўёқ моддалари бор. Республикамизда учрайдиган иссопзорлар йирик майдонларга тарқалмаган. Бу ўсимлик жуда осонлик билан уруғидан кўпаяди. Уни тоғ ёнбағирларидаги жойларда кўпайтириб, саноатда хом ашё сифатида фойдаланиш мумкин.

**Тоғжамбил (Тимус).** Бизда бу туркумнинг 2 тури: Тимус зеравшаникус ва Тимус инқертус тури тарқалган, лабгулдошлар оиласининг вакилидир. Тоғжамбилнинг қимматбаҳо хом ашё аҳамиятга эга бўлгани ҳамда кўп учрайдигани тимус зеравшаникусдир.

**Тоғжамбил (Тимус зеравшаникус).** Бу ётиб ўсувчи, чала бута, бўйи 20 см гача борадиган ўсимликдир. Барги тескари тухумсимон, асоси чўзиқ, ўтмас учли, деярли ўтроқ, серкиприкчали. Унинг тўпгуллари пояда ва новдачаларнинг уч қисмида жойлашган. Гуллари қисқа гулбандли, ёндош баргчалари қалами бўлиб, тукчалар билан қоплангандир. Гулкосачабарги 4—5 мм, гултожбарги 5—7 мм узунликда, оч пушти рангли, оз тукчали бўлади.

Бу ўсимлик июнь-августда гуллаб, июль-сентябрда уруғи пишади.

Тоғжамбил республикамиз областларининг тоғли зоналаридаги тошли ҳамда юмшоқ тупроқли ёнбағирликларда



6-рasm. Ископ.

кeнг тарқалган. Айниқса, унинг денгиз сатҳидан 2000—2800 м баландликдаги майдонларда тарқалган бойликларидан саноат миқёсида фойдаланса бўлади.



7-расм. Тоғжамбил.

Тоғжамбилнинг ер устки қисми ўзига хос ёқимли хушбўй ҳидга эга бўлганлиги учун қадим замонлардан бери турли мақсадларда фойдаланганлар. Ҳар хил таомлар тайёрлашда ишлатганлар, ҳасиб ҳамда қазиларга солганлар. Тоғжамбилдан саноатда сабзавотли, гўшти, балиқ-

ли, замбуруғли консервалар тайёрлашда, шунингдек, фарш, колбаса ҳамда қазии ишлаб чиқаришда фойдаланиш мумкин. Тоғжамбил спиртсиз ва спиртли ичимликлар, хушбўй сувлар ҳамда вермут типигаги виноларни тайёрлашда кенг қўлланилади. Ундан кондитер саноатида фойдаланса бўлади. Шунингдек, сирка ҳамда чойларга нозик ҳид беришда ҳам ишлатиш мумкин.

Халқ табибатида тоғжамбилнинг барги ва тўпгуллари-дан турли хасталикларни, айниқса, тумов, қорин оғриқ, уйқусизликни даволашда фойдаланилади. Илмий медицинада балғам ташлатувчи, сийдик ҳайдовчи, бод касаллигини даволашда ҳамда иштаҳа очувчи дори-дармон сифатида яхши натижа беради.

Тоғжамбил хушбўй ҳидли ва ўта шифобахш бўлишига сабаб, унинг таркибида оқсил, ошлов, бўёқ моддалари, камед, смола, органик кислоталар, минерал тузлар, С витамини ҳамда 0,35 процентга қадар эфир мойининг борлигидир.

**Зира (Буннум).** Республикамизда соябонгулдошлар оиласига кирувчи бу туркумнинг 9 тури ёввойи ҳолда тарқалган. Унинг буниум ангрени ҳамда буниум интермедиум турлари Тошкент, Жиззах, Самарқанд областларининг тоғли районлари территориясида учрайдиган эндем ўсимликлари ҳисобланади. Зиранинг барча турлари адир ҳамда тоғ поясларида ўсади.

Зиранинг энг хушбўй ҳидлиси, турли мақсадлар учун кўпроқ ишлатиладиган ва халқларимиз томонидан жуда қадрланадиган тури буниум персикумдир. Бу ўсимлик оч яшил рангли, туксиз, туганак илдизли, кўп йиллик ҳисобланади. Пояси тўғри, ўрта қисмидан бошлаб шохланган, ариқча изли бўлади. Илдизолди барглари жуфт патсимон, асоси понасимон. Поя барглари нов бандли, жуфт патсимон ҳамда ип шаклида. Тўпгули ҳар томонга қараб 15—20 нурли бўлиб шохланган. Кенлиги 15 см гача бўлади. Соябончаларида 20—30 тадан гуллари бўлиб, гулбандлари ҳар хил узунликдадир. Уруғлари чизиқчали, бўйи 5 ва эни 1,5 мм. Уруғи кўндаланг кесимига қараб беш қиррали ипсимон қобирғачалидир. Смолали каналчалари ўртача бўлиб, қобирғачалари орасида биттадан жойлашган бўлади. Уруғи ички томонга бир оз эгилгандир.

Зира ўсимлиги май-июнь ойларида гуллаб, уруғи июль-июль ойларида етишади. У Ғарбий Тяньшань ва Помир-Олой тизма тоғ системаларининг адир ва тоғ поясларида денгиз сатҳидан 700—2000 метр баландликдаги ён бағирликларда, айниқса, соз ва сариқ тупроқли ерларда кўп учрайди. Зира асосан Ғарбий Туркистон, Жануби-Ғарбий

Ҳисор ҳамда Зарафшон тоғларининг ёнбағирларида зиразорларни ташкил этади. Зиранинг ҳосилдорлиги кўп жиҳатдан об-ҳавонинг ўзгаришига, айниқса, ёғингарчилик бўлиши, тупроқ шароити, баландда учраши, яъни пояслар бўйича ўсиши ва бошқа бир қанча факторларга боғлиқдир. Денгиз сатҳидан 1400 метр баландликда тарқалган зиразор 700 метр баландликда учрайдиганларига нисбатан серҳосил бўлади. Ҳар гектар зиразорлардан 3—8 кг зира уруғи териш мумкин.

Зира уруғидан гўшти, балиқли, помидор ва бодринг консерваларини тайёрлашда, қази, ҳасиб ҳамда колбаса тайёрлаш учун озиқ-овқат саноатида фойдаланишни янада кенг йўлга қўйиш мумкин. У гўшти ҳидланишдан маълум вақтгача сақлаб туришда табний совутгич (холодильник) вазифасини ўтайди. У турли мева қоқиларини бузилишдан сақлайди. Умуман, зира уруғидан турли таомлар тайёрлашда зиравор сифатида кўп фойдаланилади. Маълумотларга кўра зирадан 250 хилдаги таом тайёрлашда фойдаланиш мумкин экан.

Халқ табobatiда зира уруғи сийдик ҳайдовчи восита тариқасида, толқонидан тайёрланган суртги дори билан яраларни даволайдилар. Абу Али ибн Сино зирани ошқозон, ичак, жигар ва сийдик йўллари касалликларини даволашда дори-дармон ўрнида ишлатган.

Зира ўсимликлар гуруҳида муҳим аҳамият касб этмайди. У тоза зиразорларни ҳосил қилмай, кичик-кичик майдончаларда тўп-тўп бўлиб ўсади. Аслида ўсимликлар гуруҳида зира сийрак тарқалган ҳолда учрайди. Зира кўп тарқалган районлар Туркистон тоғларида жойлашган Галдарасой, Сувлисой, Усмонлисой, Уриклисой, Ингичкасой, Орқамозорсой ҳамда Дугоб, Толди, Сарикамар қишлоқларига яқин бўлган ерлар; Жануби-Ғарбий Ҳисор тоғларида Тамшуш, Мироқи, Тошқўрғон, Қалтакўл, Ҳисорак, Зағхона, Дуоба, Назари, Сангардак, Қизилэмчак, Филон, Оқмачит ва Бойсун район территориясига яқин бўлган жойлар; Зарафшон тоғларида Чорчинор ва Қўзича даралари, Қоратепа, Омонқўтон ва Оҳагли қишлоқ атрофлари, Ургут районининг тоғли территориялари, айниқса, Ғус қишлоғига яқин майдонлар ҳисобланади.

Зира уруғи бир вақтда пишиб етилмайди. Етилган уруғлар, айниқса, ҳаво иссиқ бўлиб шамол эсиб турса, тўкила бошлайди. Уруғларнинг 25—30 проценти пишиб етилиши билан эрталабки ёки кечки салқинда йиғиб олиниши лозим. Бу пайтда марказий тўпгулларда жойлашган зира уруғларда оч қўнғир рангли, ён тўпгулларидаги уруғларда эса қўнғирсимон яшил тусли доғчалар бўлади.

Зиразорларда зира йиғим-терими бир неча бор такрорланади. Адир поясида зира теримининг энг қулай вақти июнь ойининг иккинчи ярмидан то июль ойининг биринчи ярми ҳисобланса, тоғ поясида июлнинг иккинчи ярмидан ҳисобланади.

Тайёрланган зира уруғининг намлиги 10—13 процентдан, ҳўли 8 процентдан юқори бўлмаслиги, эфир мойининг миқдори 1,5—3 процентга тенг бўлиши керак. Шунингдек, унинг таркибида ёғ ҳамда ёғ кислоталари мавжуд.

**Қўнғир зира (Пимпинелла).** Бу туркум соябонгулдошлар оиласига мансуб бўлиб, унинг 2 тури тоғли райола-римизда тарқалган. Маҳаллий халқларимиз қўнғир зира уруғларидан зиравор сифатида, айниқса, (П. мултирадиата) уруғидан кўпроқ фойдаланадилар.

Ўсимликнинг бўйи 60—100 см бўлиб, бир йиллик ўсимлик ҳисобланади. Пояси битта, иккинчи ярмидан бошлаб паншаҳасимон новдачланади. Поянинг ичи бўш, ташқариси ариқчали майин ва қисқа тукчалар билан қопланган. Барг пластинкаси юмалоқ, юраксимон ва гардиши тишчали, диаметри 4—5 мм га тенг. Баргни устки ҳамда остки томони кам тукчали, нозик ва узун бандчалидир. Поя асосидаги барглар 4—5 баргакчали, асоси понасимон, учидигилари патсимон қирқилган бўлиб, 3—5 наштарсимон баргакчалардан ташкил топган. Соябони 12—25 гулли, 10—25 нурли ўрама баргсиз нурчалари ҳар хил катталиқда. Уруғи тухумсимон, асоси эса юраксимондир.

Қўнғир зира июнь-июль ойларида гуллайди, уруғи эса июль-августда тўлиқ етишади. Бу ўсимлик ариқ бўйларида, дарё қирғоқларида, зах ерларда ҳамда тоғ ёнбағирликлардаги жойларда ўсади. Унинг табиий бойликлари кўп эмас, йирик-йирик майдонларни ҳосил қилмайди. Тарқоқ ҳолда учрайди. Ўсимлик уруғидан медицинада балғам ташлатувчи восита сифатида фойдаланса бўлади.

Қўнғир зиранинг барча аъзолари жуда ёқимли хушбўй ҳидга эга. Унинг яшил массаси 0,71 процент, уруғи —1,5—3 процент эфир мойини сақлайди. Бу мой очиқ ҳавода тез оксидланиб оч-сарик рангга айланади. Ўсимлик уруғида смола, крахмал, шакар моддалари ҳамда 22 процент ёғ бўлади. Қўнғир зирадан вино, ликёр ҳамда спиртсиз ичимликлар ишлаб чиқаришда фойдаланилади.

**Шунғила (Муретия).** Соябонгулдошлар оиласидан бўлиб, унинг 2 тури учрайди. Ҳар иккала тури ҳам кўпчиликка маълум бўлмаган қимматбаҳо зиравор ўсимликлардан ҳисобланади. Уларнинг кўпроқ тарқалган вакили шунғила (М. трагрантиссита)дир. Шунғила яшил рангли, туганак илдизли, бўйи 100 см келадиган кўп йиллик ўсимлик.

У бутунлай туксиз. Пояси ингичка, ўрта қисмидан бошлаб тарвақайлаб шохчаланиб кетади. Барги жуда нозик, тез сўлиб қоладиган, кўп марта патсимон қирқилган. Соябони 5—10 гулли, 4—6 нурли, сиқик, нурлари ҳар хил катталиқда. Соябони ўрама баргчали бўлади. Гуллари тухумсимон, уч томони тўмтоқ бўлади. Меваси тескари тухумсимон.

Шунғила июнь-июль ойларида гуллайди, уруғи июль-августда тўлиқ пишади. У тоғ ёнбағирликларидаги ўтлоқзорларда ўсади. Ўсимликнинг табиий бойликлари кўп эмас.

Жанубий районларимиздаги тоғли халқлар шунғиладан зиравор сифатида кенг фойдаланадилар. Уни турли таомларга солиб истеъмол этадилар. Бу ўсимлик ўзининг зираворлик ҳамда шифобахшлик хусусияти билан укропдан қолишмайди.

Шунғила хушбўй ҳидли бўлиб, барча аъзолари эфир мойини сақлайди. Эфир мойининг миқдори ўсиш шароитига ҳамда тараққиёт даврларига қараб ўзгариб туради. Ундаги мойнинг миқдори 0,25—0,44 процентга боради.

**Упор (Липския).** Бизда бу туркумнинг бир тури (Л. инзигнис) учрайди. У соябонгулдошлар оиласининг вакиллари билан бири бўлиб, илдизи кўп бошчали, баландлиги 25—30 см келадиган кўп йиллик ўсимликдир. Пояси тик, чуқур ариқчали, деярли қиррали, ўрта қисмидан шохланган. Илдизолди барглари тез сўлувчан, қисқа бандли, кенгайган, наштарсимон. Поя барглари кичик, ўтроқ. Соябони 10—15 гулли, 10—20 нурли. Ички нурлари ташқи нурларидан деярли 2 маротаба қисқа. Гултожи 3,5 мм, текис ёки уч қисми бир оз қайрилган. Ташқи қаватдагилари ичкарисидегиларга нисбатан йирик, меваси кичик, силлиқ эмас.

У июнда гуллаб, уруғи июлда тўлиқ пишади. Бу ўсимлик тоғолди жойлардаги гипсли ҳамда қумлоқ ерларда кўпроқ учрайди.

Упорнинг асосий бойликлари Сурхондарё областининг Бойсун ва Шеробод районлари территориясида.

Упор халқ табобатида қон босими ҳамда бош оғриқ хасталикларини даволашда ишлатилади. Унинг зираворлик хусусиятидан турли-туман таомлар тайёрлашда фойдаланиш мумкин. Упорнинг таркибидаги эфир мойининг миқдори 0,18—0,25 процентга тенг.

**Сабзи (Даукус)** Республикамизда бу туркумнинг 3 тури ёввойи ҳолда тарқалган. Соябонгулдошлар оиласига мансуб, зираворлик ҳамда дориворлик хусусиятига эга бўлган қимматбаҳо хом ашё манбаларидан бири ёввойи сабзи (Даукус карота) дир.

Ёввойи сабзининг пояси думалоқ, силлиқ, чизиқсимон, ўрта қисмидан бошлаб шохчаланган, тукчалар билан қоп-



ланган бўлиб, бўйи 150 см гача келадиган икки йиллик ўсимлик. Барги чўзиқ тухумсимон, икки бўлакчали, гардиши қирқилган ёки тишсимон, устки томони туксиз, остки томони тукли. Поясининг пастки қисмидаги барглар бандли, юқоридагилари эса бандсиз. Соябони кўп гулли, шингилчали бўлиб, эни 10—12 см. Меваси мевабандидан 2—3 марта қисқа, 3 мм узунликда, ипсимон, қиррали бўлади.

Ёввойи сабзи май-июнда гуллайди, июлда уруғлари пишади. Бу ўсимлик дарё ва ариқ бўйларида, боғларда, адирларда ҳамда тоғли ерларда кўпроқ учрайди.

Мамлакатимизда унинг уруғидан гижжага қарши ва сурги дорилар тайёрланади. Мисрда буйракдаги тошларни туширишда, АҚШ, Европа ва Осиё мамлакатларида ҳайиз кўришни қўзғатувчи сифатида фойдаланилади. Бир қанча мамлакатларда ёввойи сабзи уруғидан рак касаллигини даволаш мақсадида дастлабки экспериментал илмий тадқиқот ишлари бошланган.

Ёввойи сабзи уруғи жуда ёқимли хушбўй ҳидли бўлганлиги сабабли, ундан зиравор сифатида фойдаланиш мумкин. Ундан гўштли ҳамда балиқли консервалар, таомлар тайёрлашда фойдаланса бўлади. Шувингдек, бодринг, карам, помидор, тарвузларни тузлашда, шафтоли, олма каби меваларни консервалашда қўллаш мумкин.

Ёввойи сабзи уруғида 2—4,5% эфир мойи, 18% ёғ, 21% протеин бор. Унинг асосини гераниол, нопинен, сабинен, даукол, азарон ташкил этади.

**Алқорўти (Медиазия макрофилла).** Соябонгулдошлар оиласига кирувчи, баландлиги 120—135 см гача етадиган кўп йиллик ўсимлик. У кўп пояли, ариқчали, тукчалар билан қопланган бўлиб, юқори қисмидан бошлаб новдачалар чиқара бошлайди. Барги чўзиқсимон уч бурчакли, бир оз қалинроқ. У уч жуфтга бўлинган. Остки ҳамда устки томонидаги томирчаларнинг усти қисқа, лекин майин тукчалар билан қопланган. Поя ҳамда новда учларида соябонлари жойлашган. У узун бандли, 10—20 нурли, нури ингичка, тукчали, узунлиги 2—3 см. Ҳар бир соябонида 20 тагача гуллари бўлади. Гулбандининг узунлиги ҳар хил. Гултожбарги тухумсимон, уч қисми эгилган, ички томони сертук. Мевасининг катталиги 16 мм, тухумсимон, ён томони сиқик, тукли, қобирғачалари бўртиб чиққан, ариқчалари тор.

Алқорўти июнь-июль ойларида гуллаб, август-сентябрь ойларида уруғи пишади. Бу ўсимлик республикамизнинг тоғли қисмида, айниқса, Қашқадарё ҳамда Сурхондарё областларининг тоғли районларидаги ёнбағирликларда, шағал тошли ерларда кўп учрайди.

Тоғли халқларимиз алқорўтидан қадим замонлардан буён зиравор тариқасида фойдаланиб келмоқда. Алқорўти сутли ва мойли таомларга ишлатилганда, уларни 1—3 ҳафта давомида ачиб қолишига йўл қўймайди.

Алқорўти эфир мойлари, витаминлар, органик моддалар ҳамда минерал тузларга бой бўлгани учун, ундан озик-овқат саноатида турли хил консервалар ишлаб чиқаришда ҳамда қувватлантирувчи ичимликлар тайёрлашда фойдаланса бўлади. Шунингдек, алқорўтидан қатиқ, сариеғ, пишлоқ, чалоп тайёрлашда кўпроқ карам, бодринг ва помидор тузлашда фойдаланиш мумкин.

**Занжабил (Зеравшания).** Соябонгулдошлар оиласига кирувчи бу туркумнинг бир тури (З. регеля) Сурхондарё областининг Бойсун район территориясига қарашли Бойсунтоғ атрофларидаги ерларда денгиз сатҳидан 1900—2500 м баландликда ўсади. Занжабил ўқ илдизли, баландлиги 100 см гача келадиган кўп йиллик ўсимлик. Илдиз бўғзи кучли новдачалаган бўлиб, ўтган йилги барг қолдиқчалари билан ўралган. Пояси юмалоқ, нозик ариқчали, ковакли, деярли баргсиз, ўрта қисмидан бошлаб новдаланади. Илдизолди барги кўп сонли, зич розеткали бўлиб, юмшоқ ҳамда узун бандлидир. Барги уч маротаба патсимон қирқилган, тухумсимон, катталиги 3—4 см. Соябони 5—7 нурли, ўрама баргчалари эса 10 та баргчали. Соябонияда 20 донагача гуллари бўлади. Бу ўсимлик июнда гуллаб, уруғи июль ойида пишади. Занжабил фақатгина Бойсунтоғ атрофидаги ёнбағирликларда учрайди. У йирик-йирик майдонларни ташкил этмайди.

Занжабил халқ табobatiда жуда қадрланади. Айниқса, унинг ёрдамида жигилдон қайнаш хасталигини даволайдилар. Занжабил зиравор ўсимлик сифатида ҳали кўпчиликка маълум эмас. Уни тоғли халқларимиз турли таомлар тайёрлашда ишлатадилар. Занжабил қўшилган таом жуда хушхўр ва витаминларга бой бўлади.

Занжабилнинг таркибида 0,2—0,4 процент эфир мойи, органик кислоталар, оз миқдорда танид моддаси, минерал тузлар ҳамда турли витаминлар мавжуд.

**Чойўт (Хиперикум).** Чойўтдошлар оиласига кирувчи бу туркумнинг республикамиз ўсимликлар оламида 3 тури учрайди. Улардан энг қимматбаҳо хом ашё берадигани чойўт (Хиперикум перфоратум) дир.

Бу ўсимлик бир ёки бир қанча пояли бўлиб, баландлиги 75 см гача келадиган кўп йиллик ўсимлик. Пояси туксиз, иккинчи ярмидан бошлаб новдаланган. Барги тухумсимон, тўпгуллари чўткасимон. Чойўт май-августларда гуллаб, июль-сентябрда уруғи тўлиқ етишади. У республика-

мизнинг барча районларида, ҳар хил шаронгта мослашган ҳолда ўсади. Айниқса, нами етарли бўлган майдонларда, ариқ бўйларида, бедазорларда кўпроқ учрайди. Лекин унинг табиий бойликлари саноатнинг кунлик эҳтиёжини тўлиқ қондира олмайди. Чойўт осонлик билан уруғидан кўпаяди.

Чойўтнинг шифобахшлик хусусияти қадимдан маълум. Халқ табобатида чойўтдан бир қанча касалликларни даволашда кенг фойдаланиб келинган. Илмий медицинада эса бу ўсимлик шарбати ёки препарати ёрдамида ошқозон-ичак йўлларида шамоллаш натижасида содир бўлган хасталиклар, оғиз ва тиш милклари касалликларини даволашда фойдаланилади.

Чойўтдан антибактериал хусусиятга эга бўлган иманин ва оқсилли препарат гиптальбин ишлаб чиқарилмоқда. Бу дори ёрдамида шикастланган тўқима тез тuzалади. Маълумотларга кўра чойўт шарбати вена қон томирига юборилса, у юрак ҳаракатини ва қон босимини яхшилайдди, ошқозон-ичак фаолиятини тартибга солиб, иштаҳани очади.

Чойўтдан озиқ-овқат саноатида турли қувват берувчи, хушбўй ҳидли ҳамда шифобахшлик хусусиятига эга бўлган спиртсиз ичимликлар, консервалар тайёрлашда, ликёр, вино ишлаб чиқаришда фойдаланилмоқда.

Чойўтнинг таркибида 13 процент танид, смола ҳамда шакар моддалари, 0,2—0,5 процент эфир мойи, гипрозид-глюкозид, флаван гиперин, гипериден псевдогипердин, каротин, антоциан, органик кислоталар, минерал тузлар ҳамда С, А витаминлари мавжуд. Чойўтнинг дори-дармонлик ва зираворлик хусусияти, айниқса, гуллаш даврида намоён бўлади. Шунинг учун чойўтдан гуллаш даврида фойдаланиш мақсадга мувофиқдир.

**Зирк (Берберис).** Зиркдошлар оиласига мансуб бўлган бу туркумнинг республикамизда 4 тури тарқалган. Улардан саноат учун қимматбаҳо хом ашё манбаи ҳисобланадигани қорақанд (Берберис облонга) ва қизилқанд (Б. интегеррита) каби турларидир.

**Қорақанд (Берберис облонга).** Кўп новдали, тиканли ва баландлиги 4 м гача ўсадиган йирик бутадир. Пояси 1 тадан 15 тагача, йирик барра новдалари тўқ қизил, қизғиш, қўнғир, кейинроқ эса қулранг тус олади. Тиканлари оддий ёки уч шуълали ва юлдузсимон, ўрта қисми бошқаларига нисбатан узунроқ. Барглари оддий, қисқа бандли, чўзиқроқ, чети тишчали, узунлиги 6, эни 3 см гача бўлади. Баргларининг устки томони қулранг яшил, остки томони зағори, новдаларда гуж-уж бўлиб жойлашган. Барглари

куз яқинлашиши билан қизғиш рангга кира бошлайди ва октябрь-ноябрь ойларида тўкилади.

Гуллари руваксимон, шингилчаларда тўп-тўп бўлиб ўрнашган, тўғри, икки жинсли, гулқўрғони мураккаб, эни 1 см гача бўлади. Руваклардаги гулларнинг сони 10—20 та бўлиб, гулбандчаларининг узунлиги 0,8 см. Меваси қорамтир бинафша рангли, овалсимон, узунлиги 0,7—1,2, эни 0,4—0,8 см келади. Уруғи 2—3 тадан, баъзан эса 4—5 та гача бўлади. Май ойида гуллаб, меваси август-октябрь ойларида тўлиқ пишади. Қорақанднинг ёш новдаларидаги мевалар йирик, кўп йиллик новдаларининг меваси майда бўлади.

Қорақанд республикамизнинг тоғли районларида денгиз сатҳидан 1100—2500 м баландликлардаги ёнбағирликларда, майда шағал тошли, соз тупроқли жойларда ҳамда сойларда учрайди. У кўпинча тўп-тўп бўлиб ўсади. Айрим ҳолларда унча катта бўлмаган майдонларда қорақандзорларни ташкил этади.

**Қизилқанд (Б. интегerrита).** Бута шаклидаги бу ўсимликнинг бўйи 3 м га чаман бўлиб, сершоҳ ва тиканлидир. Эски шохларининг пўстлоғи кулранг, новдалариники эса қизил ёки жигаррангдир. Мева бермайдиган пастки новдалари сертикан. Новдаларнинг асосидаги тиканлари уч бўлакли, ўрта ҳамда уч қисмида ўрнашган тиканлари оддий, бўлакчаларга бўлинмайди. Барглари қисқа бандли, яхлит қирғоқли, чўзиқ, узунлиги 4—5, эни 1,3—1,8 см гача бўлади. Новдаларда тўп-тўп бўлиб жойлашган. Барглари куз келиши билан қизғиш тусга кира бошлайди.

Гуллари мураккаб тўпгул ҳосил қилиб, руваксимон шингилчаларда 10—20 тадан жойлашган. Мевада шингилчалар осилиб туради. Унинг меваси чўзинчоқроқ, узунлиги 0,7—0,8 см, қизил рангли бўлиб, усти зангори унсимон гардлар билан қопланган. Қизилқанд апрель-майларда гуллаб, сентябрь-октябрда меваси етишади. Қизилқанд майда шағал тупроқли ва шағал тошли, соз тупроқли тоғ ёнбағирликларда, сойларда, дарё ўзанларида денгиз сатҳидан 1000—2600 м баландликдаги жойларда учрайди.

Халқ табобатида қорақанд ва қизилқанд мевалари турли хил ошқозон хасталиklarини даволашда, ҳароратни туширувчи, қон босимини пасайтирувчи, ошқозон ва юрак фаолиятини яхшиловчи восита сифатида фойдаланилган. Айниқса, унинг барг ва пишмаган мевалари таркибида берберин алкалоиди мавжуд бўлиб, у юракнинг иш қобилятини нормаллаштириш хусусиятига эга.

Қорақанд ва қизилқанд мевалари юқори сифатли зирavorлардан ҳисобланади. Уларни турли мақсадларда иш-

латиш мумкин. Ҳусимлик мевалари нордон ва хуштаъм бўлиб, улардан ҳар хил шарбатлар, мурабболар, консервалар, спиртли ҳамда спиртсиз ичимликлар, сиркалар тайёрлашда кенг фойдаланилса бўлади. Қорақанд ва қизилқанднинг ёш барглари (нордон ҳамда мазали бўлганлиги)дан озиқовқат саноатида, кондитер маҳсулотлари, турли консервалар тайёрлашда фойдаланиш мумкин. Шунингдек, бодринг, помидор, тарвузларни тузлашда ҳамда маренадлар тайёрлашда ишлатса бўлади. Уларнинг қуритилган мевалари айрим таомларга ишлатилади.

Қорақанд ва қизилқанд мевалари таркибида 92,5 процент қуруқ моддалар ҳамда олма, лимон ва вино кислоталари, минерал тузлар, қанд, фруктоза, гликозид, бўёқ, ошловчи моддалар, 120 мг% С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР<sub>1</sub>, Е<sub>1</sub> А витаминлари, Р = актив типдаги моддалар ҳамда каротин бор.

Қорақанд ва қизилқанднинг табиий бойликлари асосан Хумсон қишлоғининг атрофларида, айниқса, Угом дарёсининг юқори ва ўрта оқимидаги сойларда, Сижжак қишлоғига яқин Қайнарсой ва Харамзодасойларда; Пском тоғидан — Пском қишлоғига яқин Тепарсой ва Урунғачсойларда; Чотқол тоғидан — юқори ва пастки Чимён, Оқсоқотасой, Паркентсой, Кумушкон қишлоғи атрофидаги сойлар, Бошиқизилсой қишлоғига яқин бўлган Хорунбува, Кенгқўтонсойларда, Косонсой дарёсининг юқори оқимидаги Олабуқа қишлоғи, Бузуқсой ва Қайинсув дарёси; Қурама тоғидан — Оҳангарон ҳавзаси атрофларидаги сойларда, айниқса, Қизилчасой ва Қорабулоқларда; Зарафшон тоғидан — Яккахона қишлоғига яқин Қўликолонсой ва Руйоб дарёси бўйлаб, Туркистон тоғининг ғарбий этакларида жойлашган Зоминсойнинг юқори оқими, Уриклисой, Шариллоқсой ва Қўлсой, Бахмалсой дарёсининг юқори оқимидаги сойлар; Ҳисор тоғидан — Сангардак, Яккатол, Олачопон, Назари, Тошқўрғон, Чўянли, Дуоба қишлоғи атрофларидаги сойларда учрайди.

Мева йигим-теримини тоғ поясининг қуйи қисмида сентябрнинг иккинчи ярмидан, юқори тоғ поясида эса октябрдан то ноябрь ойининг ўртасигача ўтказиш мумкин. Мева теришни Ҳусимлик тупларининг пастки ярусларидан бошлаш лозим. Сўнгра махсус шотичалар ёрдамида юқори яруслардаги мевалар терилади. Мевалар брезент ёки клёнка устига эҳтиёткорлик билан ёйилиб, очиқ ҳавода қуритилади. Қуритишга тайёрланган мевалар яхши пишган, бутун, эзилмаган, тўқ-қизил рангдан то қора бинафша ранггача, ҳидсиз, буруштирувчан ва нордон таъмли бўлиши лозим.

**Тотим (Рус).** Ўзбекистонда бу туркумнинг 4 тури мав-

жуд. Улар пистадошлар оиласининг вакиллари бўлиб, бир тури (Рус кориария) ёввойи ҳолда Сурхондарё областининг тоғли районлари территориясида учрайди.

**Тотим (Рус кориария).** Шох шаббали, баландлиги 5 м гача ўсадиган дарахт ёки бутадир. Барра новдаларининг пўстлоғи кулранг қўнғирсимон, дағал тукчалар билан қопланган, кўп йиллик шох шаббалариники эса қўнғир рангли бўлади. Барги тоқ, мураккаб патсимон, барг банди дағал тукчали, узунлиги 10—20 см бўлиб, 9—17 та барг бўлакчаларидан ташкил топган. Барг бўлакчалари узунчоқ тухумсимон, чети тўмтоқ арра тишчали, катталиги 3—6 см, асоси кенг понасимон, уч томони ўткирроқ. Гуллари рувак шаклда, деярли ўтроқ, яшилсимон оқ рангли, катталиги 20—25 см бўлади. Чангчи ҳамда уруғчи гуллари алоҳида рувакларда ўрнашган.

Меваси шар ҳолида, диаметри 5—6 мм, тўқ қўнғир, безсимон тукчалидир.

Тотим июнь-июль ойларида гуллаб, уруғи сентябрь-октябрь ойларида тўлиқ етишади. Бу ўсимлик Сурхондарё областининг Сангардак, Қштут, Шотрут, Тўполанг дарё атрофларидаги сойларда ҳамда шу жойлардаги қишлоқларга яқин бўлган шағал тошли ерларда кўпроқ тарқалган. Унинг йирик табиий бойликлари йўқ, баъзан денгиз сатҳидан 900—1700 м баландликлардаги шағал тошли ёнбағирликларда 1—2 гектар келадиган майдонларда тотимзорларни учратиш мумкин.

Тотимнинг пишган мева ва баргларида дори-дармон ўрнида фойдаланиб келинмоқда. Ўсимлик баргидан тайёрланган шарбат билан халқ табобатида зотилжам хасталигини даволашда фойдаланилса, мева шарбатидан эса оғиз бўшлиғидаги жароҳатлар ва тиш милклари даволанган.

Тотимнинг пишган мевалари кавказ халқларининг сеvimли зираворларидан ҳисобланади. Айниқса, гўштли таомлар тайёрлашда кўпроқ ишлатилади. Тайёрланган таомлар хушхўр ҳамда лаззатли бўлиб, яхши истеъмол қилинади. Бундай таомлар организмда осон ҳамда тез ҳазм бўлади. Тотим мевасининг таркибида турли органик кислоталар, нордон моддалар, витаминлар ҳамда оз миқдорда ошлов моддалари ҳам бор.

**Пиёз (Аллиум).** Республикамизда пиёзгулдошлар оиласига кирувчи бу туркумнинг 70 га яқин тури ёввойи ҳамда маданий ҳолда ўсади. Ёввойи ҳолда ўсувчи пиёзларнинг энг қимматбаҳо хом ашё манбаи ҳисобланадиган ёввойи пиёз (Аллиум стипитатум), Зарафшон пиёзи (А. зерафшаникум), Ошанин пиёзи (А. ошанин), Суворов пиёзи

(А. суворови), даштпиёз (А. талаесикум) ва бошқа айрим турлари мавжуд.

**Анзур пиёз (А. стипитатум).** Кўп йиллик пиёзбошли ўт. Пояси 60—150 см катталиқда, тик ҳамда силлиқ. Пиёзи сиқик шарсимон, 3—6 см қалинлиқда, қорамтир қоғозсимон қобиққа эга. Барги 4—6 та, қайишсимон, эни 2—3 см, ости томони тукчали, деярли туксиз, гардиши текис. Гулбандлари тенг, гулқўрғонидан 3—6 маротаба узун. Тугунчаси қисқа бандли ва дағалроқ. Кўсакчаси шарсимон, сиқикроқ, эни 5 мм. У май-июнь ойларида гуллаб, уруғи июнь-июль ойларида тўлиқ етишади.

Бу ўсимлик Тошкент, Самарқанд, Жиззах, Қашқадарё ҳамда Сурхондарё областларининг тоғли районларида денгиз сатҳидан 900—3000 м баландлиқдаги ёнбағирликлардаги юмшоқ тупроқли ерларда учрайди. Қадимдан халқ табобатида анзур пиёзидан дори-дармон сифатида фойдаланиб келинган. Айниқса, экзема ҳамда темирлаткини даволашда кенг фойдаланилган. Анзур пиёзи ёқимсиз, сассиқ ҳидли бўлиб, фитонцидлик хусусиятига эга.

Бу маҳсулотга бўлган талабнинг ошиб бораётганлиги сабабли мавжуд бойликларидан оқилона фойдаланиш ҳамда маданий ўсимликка айлантиришнинг чораларини ишлаб чиқиш лозим.

**Зарафшон пиёзи (А. зераваникум).** Бўйи 20—50 см келадиган пиёзбошли кўп йиллик ўт. Пиёзи шар шаклида, қалинлиги 2 см атрофида бўлиб, кулранг қоғозсимон қобиғлидир. Барги 1—2 та, қалами наштарсимон, эни 1—4 см, гардиши силлиқ ёки дағаллашган, поясидан қисқадир. Соябони шарсимон, кўп гулли. Гулқўрғоннинг баргчалари юлдузсимон, 6—7 мм, тўқ бинафша рангли. Тугунчаси қисқа бандли, силлиқ, 6 та нурлидир. Кўсакчалари деярли шар шаклда, эни 4 мм.

Зарафшон пиёзи май ойида гуллаб, уруғи июнь-июль ойларида етишади. Самарқанд, Қашқадарё ва Сурхондарё областларининг тоғ ёнбағирликлардаги соя жойларда ўсади.

Зарафшон пиёзидан халқ табобатида тери касалликларини даволашда фойдаланадилар. Ундан тайёрланган консерва, ўзининг шифобахшлиги ҳамда лаззатлилиги жиҳатидан анзур пиёзиникидан қолишмайди.

**Ошанин пиёзи (А. ошанини)** кўп йиллик, пиёзи 1—3 тадан илдизпояларига ёпишган, катталиги 2—4 см, тухумсимон, қобиғи қизғиш қўнғир ранглидир. Пояси 100 см гача етади, яхши тараққий этган, ичи бўш, пастки томони бўртиб чиққан, асоси барг нави билан ўралган. Барги 4—5 та, йўғонлиги 4—40 мм, цилиндрсимон, юқори қисми

торайган, поясидан 3 марта қисқа, кўк рангли бўлади. Соябони шарсимон, кўп гуллідир. Гулқўрғонининг юлдузсимон баргчалари 4—5 мм, чўзиқ наштарсимон, тўмтоқ, оқ, томирчалари эса яшил ранглидир. Кўсақчасининг учи қиррали, шарсимон, эни 5 мм.

Ошанин пиёзи май ойида гуллаб, июнда уруғи тўлиқ етишади. У тоғ ёнбағирликларида, қояларда тарқалган. Ошанин пиёзи эрта кўкламда кўкариб чиқишидан бошлаб, барг ва пиёзларини хомлигича ёки пишириб истеъмол қилиш мумкин. Ундан турли таомлар тайёрлашда ҳамда консервалар ишлаб чиқаришда фойдаланса бўлади. Бу пиёз тамлилиги, айниқса, А ва С витаминларига бойлиги ҳамда фитонцидлик хусусияти билан маданий пиёзлардан қолишмайди.

**Даштпиёз (А. талассикум).** Кўп йиллик пиёзбошли ўт ўсимлик бўлиб, пиёзи 1—5 тадан қисқа илдизпояларга ёпишган. Пиёзнинг катталиги 7—15 мм, пўсти қўнғир рангли, жуда ҳам нозикдир. Поясининг бўйи 75 см гача бўлиб, унинг учдан бир қисмини силлиқ ёки ғадир-будир барг нави ўраб олган. Даштпиёзнинг барги 3—7 та, ипсимон, эни 0,5—2 мм, томирчали, томирчалари эса текис эмас. Соябони шар ёки ярим шар шаклида, кўп гуллідир. Гулбандлари тенг, гулқўрғонидан 1,5—3 марта узун, асоси ёндош баргчалидир. Гулқўрғон баргчалари тухумсимон, оч сариқ рангли, чўзиқ наштарсимон, ўткир, катталиги 3—4 мм. Кўсақчаси гулқўрғонидан бир озгина узунроқ.

Даштпиёз июлда гуллаб, уруғи август-сентябрда тўлиқ етишади. У тоғли поясининг ўрта қисмидаги қояли ва тошли ёнбағирликларда ўсади.

Зиравор сифатида истеъмол қилиш мумкин. У тамлилиги, сифатлилиги жиҳатидан анзур пиёз консервасидан қолишмайди.

**Тоғпиёз (А. пскемензе).** Баландлиги 40—100 см атрофидаги кўп йиллик пиёзбошли ўт. Пиёзи шарсимон, йўғонлиги 3—6 см, қорамтир нозик қобиғ билан ўралган. Баъзан қобиғни очганда биттадан юмшоқ пиёзчалар ажралади. Барги 4—6 та, қайишсимон, эни 2—3 см, четлари силлиқ, остки томони сийрак тукчали. Март ойининг бошларида кўкаради. Дастлаб иккита барг чиқариб, 4—5 йилдан сўнг поя ҳосил қилади. Гуллари поянинг учки қисмида оддий соябон шаклидаги тўпгулларни ҳосил қилади. Гуллари майда, гулқўрғони 6 та оқиш гултожбаргдан иборат. Кўсақчаси шрсимон, эни 5 мм, кўп сонли қора уруғчаларга эга.

Апрель-май ойларида гуллаб, уруғи июнь-июль ойларида пишиб етишади. Даштпиёз Ғарбий Тяньшань тоғ тиз-



маларининг Угом, Пском, Чотқол, Қоржантовларида кўпроқ учрайди. Даштпйёздан кишилар қадимдан турли хасталикларни, айниқса, шамоллашни даволашда кенг фойдаланиб келганлар. Ундан зиравор сифатида ҳамда тузлаш ва консерва тайёрлашда фойдаланиш мумкин.

**Торон (Полигонум кориариум).** Торондошлар оиласига кирувчи, илдиз системаси яхши тараққий этган, ўқ илдизли кўп йиллик ўт ўсимлик. Пояси тик, бўйи 2 м гача бўлади. Барги тухумсимон қисқа бандлидир. Барглари-нинг узунлиги 12 см гача, эни 7 см гача етади. Тўпгули руваксимон, йирик, кўп шохчали, узунлиги 45 см га етади. Енғоқчаси 3 қиррали, ўткир, жигаррангли ёки қўнғир туслидир.

Торон июнь-августда гуллаб, уруғи август-сентябрда тўлиқ пишади. Ўзбекистоннинг тоғли районларида денгиз сатҳидан 1800—3100 м гача бўлган баландликларда ўсади. Унинг саноат аҳамиятига эга бўлган бойликлари Фарғона тоғларининг шимолий, шимоли-шарқий, шимоли-ғарбий ва ғарбий ёнбағирликларида 2000—2600 м баландликларда учрайди.

Маҳаллий халқ қадим вақтлардан буён торон илдизидан териларни ошлашда фойдаланиб келганлар. Ўсимликнинг уруғи ҳамда илдиз шарбатидан ичкетиш ва зотилжамни, илдизидан тайёрланган порошок ёрдамида эса яраларни даволамоқдалар.

Тороннинг барра пояси ҳамда новдачалари иштаҳани очишда ва овқатни тез ҳазм бўлишида аҳамияти катта. Тороннинг таркибида кўп миқдорда танид, флавоноид, глюкоза, крахмал, минерал тузлар, галлол ва олма кислоталари, С ҳамда К витаминлари бор.

**Ровоч (Реум).** Бу туркум торондошлар оиласига мансуб бўлиб, 7 тури Ўзбекистонда кенг тарқалган. Халқ хўжалиги учун муҳимлари: йирик мевали ровоч (Р. макрокарлум), Максимович ровочи (Р. максимовичии), Виттрока ровочи (Р. витрокии).

**Максимович ровочи (Р. максимовичии).** Йўғон илдиз-пояли, бўйи 120 см гача келадиган кўп йиллик ўсимлик. Пояси баргсиз, сўгалсимон бўртмали, баъзан силлиқ, пастки қисми бир оз ялпайган, қизғиш рангли, юқори қисмидан бошлаб новдаланади. Унинг асосини қўнғир рангли барг нави ўраб олган. Барги йирик, буйраксимон-япалоқ, узунлиги 18—50 см, эни 20—60 см. Гуллари поя ҳамда новда учларида даста-даста бўлиб жойлашган, узун бандли. Меваси йирик, тухумсимон, 15—20 мм, мева ичиди ёнғоқсимон уруғ бўлиб, у тўқ қўнғир ёки қизил ранглидир.

Максимович ровочи май-июлда гуллайди ва уруғлайди.

Коржантов, Угом, Пском, Чотқол, Туркистон, Зарафшон, Ҳисор ва Фарғона тоғларининг денгиз сатҳидан 900—1700 м баландликдаги шағалли ёнбағирликда кўпроқ учрайди.

Ровоч кўнчиликда қадимдан маълум. Илдизидан икетиш, ошқозон-ичак, буйрак ва қовуқлардаги, бачадон оғриқларида ва қон кетиш хасталикларини даволашда фойдаланмоқдалар. Саноатда юқори сифатли ва шифобахш бўлган шарбат тайёрланмоқда. Қиём ва консерва ишлаб чиқаришда кенг фойдаланиш мақсадга мувофиқдир.

Максимович ровочининг таркиби танид, қанд, глюкозид, бўёқ моддалари, органик кислоталар ва турли витаминларга бой.

**Каттабаргли қорақат (Рибес янчевский).** Қорақатдошлар оиласига кирувчи бу ўсимлик, унча йирик бўлмаган бутадир. Унинг новдалари кам тукли, олтинсимон ёки тўқ сариқ ранглидир. Барги йирик, кўндалангига 15 см келадиган, юраксимон, 5 бўлакли, чети ўткир, тишсимон қирқилган, 5—10 та гуллардан шингиллар ҳосил қилган. Гулбандлари туксиз, гулолди баргчалари наштарсимондир. Меваси йирикроқ, қора, ёқимли хушбўй ҳидли.

Каттабаргли қорақат июнда гуллаб, меваси августда тўлиқ пишади. Бу ўсимлик тоғ поясида кўпроқ учрайди. Айниқса, жарлик, дарё соҳилларида, жилға атрофларида сероб. Мевасидан мураббололар, мармелад, конфетлар ҳамда витаминли шарбатлар ишлаб чиқаришда фойдаланиш мумкин. Спиртли ва спиртсиз ичимликлар тайёрлашда фойдаланса ҳам бўлади. Шунингдек, баргларида помидор, тарвуз, бодринг тузлашда ишлатилса яхши натижа беради.

Каттабаргли қорақат биологик актив моддаларга жуда бойдир. Унинг таркибида кўп миқдорда шакар, танид, бўёқ ҳамда пектин моддалари, лимон, олма кислоталари, минерал тузлардан кальций, темир, фосфорлар, С, В<sub>1</sub> ва Р витаминлари мавжуд.

**Чесночник (Аллиариа оффиципалис).** Крестгулдошлар оиласига кирувчи, баландлиги 100 см гача ўсадиган икки йиллик ўсимлик. Пояси оддий, баъзан новдаланган, пастки қисми тиккайган тукчали. Барги яхлит, учига қараб кичрайиб боради, туксиз. Илдизолди ва поясининг асосида жойлашган барглари узун бандли, буйраксимон, тўмтоқ тишчали, ўрта қисмидаги барглари қисқа бандли, юраксимон, йирик аррасимон ўткир тишлидир. Шингиллари говак, остки томони сербаргли. Гулбанди мевада йўғонлашган 3—15 мм, гултожбарглари косачабаргларида 2 марта катта, узунлиги 6—8 мм. Қузоқчалари қалам

шаклда, юқорига қараб тиккайган, туксиз, узунлиги 2—8 см, қалинлиги 2—2,5 см. Уруғининг катталиги 2,5—3,5 мм, жигаррангсимон қўнғир рангли.

Бу ўсимлик апрель-май ойларида гуллаб, меваси май-июль ойларида пишади. У тоғ поясининг ўрта қисмигача бўлган жойлардаги дарахт ва буталарнинг тагида ҳамда ён бағирликларда ўсади. Зиравор сифатида турли таомлар тайёрлашда ишлатилса бўлади. У саримсоқ ўрнини боса олади. Майдаланган уруғини горчичник сифатида ишлатса бўлади.

Чесночникнинг танаси ва илдизида 0,0033—0,093%, уруғида 0,5—0,96% эфир мойи, глюкозид, синигрин моддалари ҳамда турли витаминлар мавжуд. Уруғида 30% ёғ бор.

**Шеролғин (Артемизия дракукулес).** Бўйи 40—150 см гача келадиган кўп йиллик ўсимлик бўлиб, мураккабгулдошлар оиласининг вакилларидан ҳисобланади. Унинг барги яхлит, баъзан уч бўлакчалидир. Тўпгуллари руваксимон.

Шеролғин июнда гуллайди, уруғи сентябрда пишади. Бу ўсимлик тоғ ҳамда яйлов поясларида тарқалган. У захерларда, булоқ атрофларида, дарё соҳилларида, жилға четларида, ариқ бўйларида ўсади. Кавказ халқларининг сеvimли зиравор ўсимликларидан ҳисобланади. «Тархун» номи билан турли таомлар тайёрлашда кенг фойдаланиладилар. Бу ўсимликдан саноат аҳамиятига эга бўлган «эстрагон сирка»си ишлаб чиқарилади.

Шеролғин халқ табобатида жуда қадрланадиган дори-дармонлик хусусиятига эга бўлган ўсимликлардан ҳисобланади. Унинг ёрдамида тиш тушиш хасталигини даволайдилар. Медицинада истисқо касалликларини даволашда фойдаланилади.

Шеролғиннинг ҳўл ва қуритилган қисмларини салатларга, турли таомларга соладилар, спиртсиз ҳамда шифобахш сувлар ишлаб чиқаришда фойдаланиш мумкин. Бу ўсимлик С витаминига, органик кислоталарга, минерал тузларга, танид ва эфир мойларига бойдир.

**Андиз (Инула).** Мураккабгулдошлар оиласига кирувчи бу туркумнинг Ўзбекистон флорасида 9 тури кенг тарқалган. Улардан энг аҳамиятлиси ва қимматбаҳоси қораандиз ҳамда сариқандиздир.

**Қораандиз (Инула хелениум).** Бўйи 100—175 см келадиган тик пояли кўп йиллик ўсимлик. Пояси майда жўякли ва тукчалар билан қопланган. Барглари йирик, узунлиги 50 см гача, эни 25 см, чети тишсимон қирқилган бўлиб, тукчалар билан қопланган.

У июнь-июлда гуллайди ва уруғи июль-августда тўлиқ етишади. Қораандиз тоғ поясининг ўрта қисмигача бўлган ёнбағирликларда дарахт ва буталар орасида учрайди. Унча катта бўлмаган майдонларда андиззорларни ташкил этади.

**Сариқандиз (И. грандис).** Баландлиги 60—150 см гача борадиган кўп йиллик ўсимлик. Пояси тик, юқори томони новдачаланган. Уларнинг учида тўпгуллари ўрнашган. Барглари қаттиқ, тукчали, тишчали, илдизолди баргларининг узунлиги 70 см гача, эни 20—30 см гача боради. Ўсимликнинг бутун танаси тукчалар билан қопланган. Гултожи сариқ, бир нечта саватчаларга тўпланган. Уруғи попукчали, бир оз тукчали, ясси, аммо цилиндрсимон.

Май-июнь ойларида гуллайди, меваси июль-август ойларида пишади.

Андизнинг иккала тури ҳам республикамизнинг кўпгина тоғли районларида тарқалган. Айниқса, Тошкент областининг Бўстонлиқ, Паркент, Ангрен районларида, Жиззах областининг Зомин, Бахмал, Жиззах ҳамда Фориш районларида, Самарқанд областининг Ургут, Қашқадарё областининг Яккабоғ, Қамаша, Китоб, Шаҳрисабз районларида ҳамда Сурхондарё областининг Бойсун, Узун районларида кўпроқ учрайди.

Андизлардан Урта Осиё ва Европа халқлари қадим замонлардан буён турли мақсадларда фойдаланмоқдалар. Абу Али ибн Сино бу ўсимликнинг илдиз ва баргларидан бод, бўғим оғриқ ва эт узилиш касалликларини даволашда кенг фойдаланган.

Халқ табобатида андиз илдизидан тайёрланган порошок ва шарбатлардан балғам кўчирувчи, сийдик ҳайдовчи, ҳароратни туширувчи, қичима, экзема, бавосир, сил касалликларини, гижжа туширишда, баргларидан эса яраларни даволашда фойдаланганлар. Илмий медицинада ўсимлик илдизидан тайёрланган дори ошқозон ва йўғон ичак жароҳатларини даволашда қўлланиляпти.

АҚШда андизнинг илдиз ва илдиз пояларидан турли конфетлар тайёрлашда фойдаланилмоқда. Ликёр тайёрлашда ҳам ишлатилмоқда. Қанд аралаштирилиб пиширилган илдиз ва илдиз поялар хорижий мамлакатлардан олинаётган имбирь хом ашёсини ўрнини босмоқда. Андиз илдизларидан техник спирт олиш мумкин. Ўсимлик илдизларидан хушбўй, шифобахш ичимликлар тайёрланмоқда. Андизларнинг таркибида органик моддалар, минерал тузлар, витамин С, эфир мойи, 44% инулин, 6% гача танид ҳамда органик кислоталар мавжуд.

**Такасагиз (Скорзонера).** Республикамизда мураккаб-гулдошлар оиласига мансуб, бу туркумнинг 17 тури учрайди. Масалан, скорзонера трагопоноидес турини олайлик.

**Скорзонера трагопоноидес** — кўп йиллик, йўғон илдизи, баландлиги 70 см гача келадиган ўсимлик. Пояси асосан битта, новдаланган, ариқчали, туксиз ёки тикансимон тукчали. Поя барглари наштарсимон. Остки барги бандли, қамрович, эни 1—1,5 см. Соябони кенг цилиндрсимон, узунлиги 3—5 см, гулда ва мевада йириклашади. Гули оч пушти ёки оч қизил рангли. Уруғи 3—4 см бўлиб, пишган пайтида бир оз қизаради.

Бу ўсимлик апрель-июнь ойларида гуллайди ва уруғи июль-августларда етишади. У тоғ поясининг ўрта қисмигача бўлган шағал, майда шағал тошли ён бағирликларда, очиқ жойларда учрайди.

Бу ўсимлик ўзининг шифобахшлигидан ташқари унинг илдизи ёрдамида ошқозон-ичак касалликларини даволашда фойдалидир. Илдиз пўстлоғини арчиб сувга ботириб олинади. Сўнгра уни ёгда қовуриб истеъмол этилади. Қовурилган маҳсулотдан зиравор сифатида фойдаланиш мумкин. Унинг баргидан салат тайёрласа ҳам бўлади.

Скорзонера трагопоноидеснинг таркибида қарбонсувлар, айниқса, инулин, азотли моддалар, ёғ ва ёғ кислоталари, С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, Е ва РР витаминлари, флавоноид ҳамда каротин моддалари бор.

**Сачратқи (Цикориум интибус).** Серпояли, баландлиги 70—125 см гача келадиган кўп йиллик ўсимлик бўлиб, мураккабгулдошлар оиласига мансубдир. Пояси тик, тукчали, кўп новдачалари тармоқланган. Илдизолди барглари чўзиқ, тухумсимон, гардиши қирқилган. Поядаги барглари наштарсимон, йирик тишсимон қирқилган, асоси пояни қамраб олган. Поянинг юқори қисмидаги барглари яхлит гирдоблидир. Соябони (саватчалар) поя билан новда учларида тўп-тўп ёки биттадан жойлашган, қисқа гулбандлидир. Гуллари ҳаворанг.

Сачратқи июнь-октябрларда гуллаб уруғи август-ноябрларда пишади. Бу ўсимлик кўп тарқалган, айниқса, йўл четларида, ариқ бўйларида, дарё қирғоқларида, боғларда, дарё ўзанларида, зах ерларда ҳамда тоғли районларда ўсади.

Сачратқи илдизи дори-дармонлик хусусиятига ҳам эга. Сачратқи ивитилган сувга офтоб урган болаларни чўмилтирганлар. Унинг кулини ёғ ва қаймоқ билан аралаштирилиб экземага қарши ишлатилади.

У иштаҳани очиб, овқат ҳазм қилишни яхшилайдн. Шунингдек, сурги ва сийдик ҳайдашда яхши натижалар беради. Организмда модда алмашинувни таъминлаб, жи- гар ва буйрак оғриғига даво бўлади.

Сачратқининг икки хил нави яратилган. Биринчи нави салат учун ишлатилса (айниқса, диабет касалига дучор бўлганлар учун), иккинчиси эса «цикория»ли кофе ва чой тайёрлаш учун ишлатилади.

Сачратқининг илдизида 56—65% инулин, 0,1—0,2% аччиқ модда, глюкозид интибин, 9—9,5% фруктоза, 10—12% левулоза ва бошқа моддалар бор. Баргида эса ёғ, шакар, инулин, азотли моддалар, турли микроэлементлар, С, В витаминлари ва каротин моддалари бор.

**Тоғдастарбош (Танасетум псеудоахиллеа).** Баландлиги 50—130 см гача ўсадиган кўп йиллик ўсимлик бўлиб, мураккабгулдошлар оиласига киради. Кўп пояли, сербарг, сийрак тукчали, фақат уч қисмидан новдаланган. Барги сийрак ва узун тукчалар билан қопланган. Тухумсимон кўринишда, қўш патсимон қирқилган, эллипссимон, арра тишчалидир. Поянинг асоси ва ўрта қисмидаги барглари узун бандли, юқоридагилари эса ўтроқ, кичикдир. Саватчалари зич ясси тўпгул шаклида, ўрама барги тухумсимон ёки шар шаклида. Ўрама баргининг баргчалари туксиз, сариқ рангли, уч қисми яшилроқ.

Тоғдастарбош июнь-августда гуллайди, уруғи июль-сентябрда тўлиқ етилади. Бу ўсимлик нам ва салқин жойларда, дарахт ва буталар тагида, ариқ бўйларида, дарё соҳилларида, йўл чеккаларида, баъзан кичик тоғдастарбошзорларни ҳосил қилади.

Тоғдастарбошдан халқ табобатида гижжага қарши ва бош оғриқни даволашда фойдаланилган. Медицинада гижжа ва зотилжамни даволашда қўлланилади. Бу ўсимликдан ёқимли ҳамда лаззатли ичимлик яратишда кенг фойдаланиш мумкин.

**Ерчой (Геум).** Раъногулдошлар оиласига кирувчи бу туркумнинг 3 тури республикамиз территориясида тарқалган. Қимматбаҳо хом ашё ўсимлик турларидан бири геум урбанумдир.

Геум урбанум илдиз пояли, ер бағирлаб ўсувчи кўп йиллик ўсимлик. Унинг пояси чиройли, 30—70 см узунликда, қисқа ва узун тукчалар билан қопланган. Илдизолди барглари узун бандли, патсимон бўлакчаларга бўлинган, тухумсимон, ўткирроқ 1—3 жуфт бўлакчалидир. Поядаги барглари қисқа бандли, асосигача 3 бўлакчали. Бўлакчалари эса ўткир. Гуллари қисқа ҳам узун, нозик бандли,

тиккайган, диаметри 1,5 см. Меваси тухумсимон, тарвақайлаган тукчали.

Геум урбанум ўсимлиги май-июнларда гуллаб, уруғи июнь-июлларда етишади. У тоғли районларимиздаги йўл чеккаларида, боғларда, дарё қирғоқларида учрайди. Тошкент областининг тоғли районларида кўпроқ ўсади.

Гиппократ (эрамызгача 460—377 йиллар) ерчойнинг, яъни геум урбанумнинг дори-дармонлик хусусиятига эга эканлиги тўғрисида ёзади. Бу ўсимлик буруштирувчи, қонни тўхтатувчи, оғриқни қолдирувчи, қувват берувчи хислатларга эгадир. Унинг илдиз ва илдиз пояларидан тайёрланган қайнатма билан зотилжам, бавосир ва бош оғриқни даволаганлар. Эзилган илдизпояси оёқ қабарганига даво бўлган. Дамламаси билан эса бўғин оғриқлари, суяк чиқишларини даволаганлар.

Бу ўсимликнинг илдиз ва илдиз поялари нозик ва ёқимли ҳидли бўлиб, михчагулнинг ҳидини эслатади. Ундан турли таомлар, шунингдек, пиво ва квас тайёрлашда фойдаланса бўлади.

Ўсимликнинг таркибида эфир мойи 0,36%, (глюкозид) гени холида, танид 20—30%, крахмал, смола, баргида С витамини, уруғида 15—20% ёғ ва ёғ кислоталари мавжуд.

**Зуфо (Непета).** Лабгулдошлар оиласига мансуб бўлган бу туркумнинг 18 тури республикамизда кенг тарқалган. Унинг барча вакиллари деярли эфир мойли ўсимликлардан бўлиб, баъзилари зираворлик хусусиятига ҳам эгадир. Улар турли хил шароитларга мослашган ҳолда тоғли районларимизда ўсади.

**Зуфо (Непета катария).** Бўйи 80—100 см келадиган, кўп йиллик ўсимлик. Серпоя, тик, яхши тараққий этган бўлиб, иккинчи ярмидан бошлаб новдачаланаяди. Ўсимлик танаси жингалак тукчалар билан қопланган. Барги бандли, тухумсимон, ўткир, асоси юраксимон, йирик аррасимон тишли, устки томони туксиз, оч яшил, остки қисми жингалак тукчали, оқиш-яшил ранглидир. Гуллари сийрак бўлиб, ярим соябон ҳолдаги тўпгулни ташкил қилади. Ён баргчалари жуда майда, бигизсимон, тукли. Қосачабарги 5—6 мм, тукли, тор, уч бурчакли, ўткир тишли. Гултожбарги 7—8 мм, оч бинафша рангли, ташқари томони тукчалидир. Ёнғоқчаси 1,5 мм, эллипсисимон, қўнғир рангли.

Зуфо июнь-июлда гуллайди, уруғи июль-августда ишади. У йўл чеккаларида, боғларда, дарахт ва буталар остида ўсади. Умуман, тоғ поясининг ўрта қисмигача бўлган жойлардаги ён бағирликларда учрайди.

Шарқ ва Европа мамлакатлари зуфодан қадимдан зи-

равор ўсимлик сифатида фойдаланиб келганлар. У ёқимли ҳидли бўлганлиги учун турли таомлар тайёрлашда зирavor ўрнида ишлатилади. Ундан салат ва соуслар тайёрлашда фойдаланиш мумкин. Зуфонинг гўштли ва сабзавотли консервалар ишлаб чиқаришдаги аҳамияти катта.

Ўсимликнинг танасини турли органик моддалар — 0,27—0,33% эфир мойи, шунингдек, цитраль, пулгон, тимол моддалари ташкил этади.

**Ковар (Каппарис спиноза).** Ковардошлар оиласига кирувчи, бу ўсимлик ётиб ўсувчи, бўйи 2,5 м га етадиган, кўппояли, пояси думалоқ, чизиқли, тиканли, туксиз ёки сийрак оқ тукчаларга эга бўлган кўп йиллик ўсимликдир. Барги яшил, думалоқ, тухумсимон, узунлиги 5—6 см, туксиз, баъзан кам тукли, қисқа бандлидир. Ёнбаргчалари 4—7 мм, сариқ рангли, бир оз эгилган тиканлидир. Гули барг қўлтиғида жойлашган, оқ рангли, 5—8 см катталикида. Меваси тухумсимон, бўйи 2—4,5 см, эни 1,5—3 см келади. Уруғи буйраксимон, қўнғир рангли, катталиги 3—3,5 мм.

Ковар май-июль ойларида тўлиқ пишади. Ётишган мева кўсакчаси ёрилиб кетади. Ундаги қизил рангли мағз кўзга ташланади. У йўл чеккаларида, темир йўл атрофларида, дарё ўзанларида, қирғоқларида, жарликларда, эски деворлар тагида, баъзан уй деворларида, томларда, лалмикор ерларда кўплаб ўсади. Унинг энг кўп тарқалган районлари Зомин, Жиззах ва Ғаллаоролнинг чўл, адир ҳамда тоғ поясининг пастки қисмлари, Самарқанд, Қашқадарё, Сурхондарё ва бошқа областларимизнинг тоғли районларидир. Халқ табобатида ковар меваси билан кўпчилик касалликларни, жумладан милк ва тиш оғриқларини даволаганлар.

Республикамизнинг кўпчилик районларида етилган ковар меваларини полиз экинлари сингари кўплаб истеъмол қиладилар. Унинг ғунча ва меваларини энди кўкариб чиққан новдаларини сиркалаб, зирavor сифатида ишлатиш мумкин.

Сиркаланган ковар ғунчаларини ўткир зирavor сифатида турли таомларда фойдаланиш мумкин. Айниқса, гўштли, балиқли ва полиз экинларидан тайёрланган таомларга солиб истеъмол қилиш тавсия этилади. Ковар организмнинг овқат ҳазм қилиш жараёнини яхшилаши билан бирга қон томирчаларининг касалланишидан сақлайди.