

IMPORTANCE OF CAPER (*CAPPARIS SPINOSA* L.) PLANT IN FOOD INDUSTRY AND COOKING

Usnatdinov J.N.

Nukus State Pedagogical Institute named after Ajiniyaz. Biology 4rd year student.

Raimov D.M.

Karakalpak Institute of Winter Farming and Agrotechnologies.

Faculty of Agrobiology and Plant Protection.

3rd year student of plant protection (by crop types).

Annotation: The flora of our country is very rich and they are used for various purposes. For example, it is used in pharmaceutical, food industry and other purposes. An example of such plants is capers. Capers are one of the most useful plants, the flower of this plant is rich in nectar and amazes people with its beauty. Therefore, it would be appropriate to study, develop and create plantations of capers.

Key words: Capers, *Capperis Spinosa*, medicinal properties, pharmaceutical and food industry, unique taste, various dishes and salads.

Kirish: Kovul (*Capparis Spinosa* L.) o'simligi kovuldoshlar oilasiga mansub yarim buta o'simlik hisoblanadi. Poyasi va shoxlari gorizontol, bargi oval, guli yirik, oq yoki och pushti. Mevasi qizil go'shtli, urug'lari ko'p. Kovul - bo'yi 2-2,5 m ga yetadigan ko'k poyali yoyiladigan o'simlik. Qisqa tasmali gul bargning qo'ltig'ida joylashgan. Iyul-avgust oylarida meva novdasi pishib, yorilib ketadi. Kovulning ildizlarida turli to'siqlarni eritadigan kislota ishlap chiqaradi. Shuning uchun u asfaltlangan va beton maydonlarda o'sadi. Bu ajoyib o'simlik o'sishi uchun eng noqulay joyni tanladi. Shu bilan birga, kovul sharbatga boy o'simlik hisoblanadi. May oyining o'rtalaridan noyabrgacha gullaydi. U asalga o'xshash nektar chiqaradi. Poyasi tikanli, shoxlangan. O'simlik tarkibida rutin, vitamin C, shakar, yod va boshqa moddalar mavjud. Shu bilan birga, oqsillar, uglevodorodlar, efir moylari kabi organik moddalar va Ca, Mg, Na, K, P, Fe, Zn, Cu, Mn kabi biogen elementlar mavjud. Qrim, Kavkaz, Markaziy Osiyo, Shimoliy Afrika va O'rta er dengizining toshloq yerlarida keng tarqalgan. Janubiy Yevropada

yetishtiriladi. Kovulning kurtaklari va mevalari sirka yoki tuz bilan iste'mol qilinadi. Meva tarkibida 18% protein va 36% yog' mavjud. Cho'l va adirlarda, yo'l chetlarida, devorda, ekinlar orasida o'sadigan ko'p urug'li rezavor mevasi go'shtli, uzunligi 2 sm gacha. Urug'lar iyul-avgust oylarida pishadi. Bu dorivor o'simlikning mevalarida saponinlar, alkaloidlar, 32,9% uglevodlar, 150 mg askorbin kislota, 3,75% yog', ildiz po'stlog'ida staxidrin alkaloid mavjud. Kovul dorivor o'simlik bilan bir qatorda oziq-ovqat sifatida ham ishlatiladi. Kaperning kurtaklari, kurtaklari va rivojlanayotgan mevalari sirka kislotasida tuzlanadi va oziq-ovqatda capers deb ataladigan dori sifatida ishlatiladi [1.2].



1-rasm: a) Kovul o'simligining mevasi; b) uning kurtaklari.

Ochilmagan kurtaklari va barglari may-avgust oylarida teriladi. Shu bilan birga, yosh, yog'ochli novdalar va ildizlarning qobig'i olib tashlanadi, maydalanadi va quyoshda yoki 50-60°C haroratda quritiladi. Po'stlog'idan tayyorlangan qaynatma ishtahani ochuvchi ta'sirga ega. U xalq tabobatida yiringli yaralarni davolash uchun ishlatiladi. Yangi siqilgan po'stloqni og'riyotgan tishga bosish ijobiy natija beradi. Ba'zida ochiq yiringli yaralarga qo'llanganda antiseptik ta'sir ko'rsatadi. Bundan tashqari, o'simlik angina pektorisini, tirotoksikozni, hemoroidni va diabetni davolashda ishlatiladi. Ildiz po'stlog'idan nastoika tayyorlash uchun 20 g maydalangan po'stloq ustiga 0,5 l qaynatilgan suv quyiladi va 1-2 soatga qoldiriladi. Ovqatdan oldin kuniga uch marta yarim stakan iching [1.2]

Kovuldan tayyorlangan marinad - ta'mli kurtaklarga tinchlik olib keladigan mazali frantsuz taomidir. Kurtaklari, mevalari va tender shoxlari sirkada ziravor

sifatida ishlatilishi mumkin. Kovul pishirishda keng qo'llaniladi. Ko'pchilik kovulning bu xususiyatlari va ularning sog'liq uchun foydalari haqida bilishmaydi. Kovulning yashil kurtaklarining ta'mi juda yaxshi emas, biroz achchiqroq. Ammo qayta ishlanganidan keyin bu ta'm yo'qoladi. Tuzlangan va marinadlangan kovul go'shtli taomlar va salatlarga qo'shib iste'mol qilinadi. Kovul quriganidan so'ng iliq holatda zaytun moyi, jambil, sirk kabi ziravorlar qo'shiladi va keyin bu aralashma 10 daqiqa davomida suv hammomida saqlanadi. Ta'mi va hidini saqlab qolish uchun ovqat tayyor bo'lishidan bir necha daqiqa oldin kovulni qo'yish kerak. [3].

Kovul, ochilmagan kurtaklari, ko'plab ruslar uchun hali ham sirli ekzotik hisoblanadi. Kovullarni idishlar uchun birinchi retseptlar qadimgi yunonlar va arablar tomonidan ixtiro qilingan, garchi ular uchun achchiq gul kurtaklari noziklik emas, balki dori edi. Kovul yurak og'rig'ini engillashtirish, qon bosimini pasaytirish, tishlar, milklar, revmatizm va bosh og'rig'ini davolash uchun iste'mol qilingan. Asta-sekin, odamlar oshpazlik maqsadlarida dorivor kurtaklardan foydalanishni o'rgandilar. Kovul odatda erta tongda qo'lda yig'ib olinadi, quyoshda quritiladi, so'ngra yoqimsiz achchiqlikni yo'qotish uchun eski retseptlar bo'yicha tuzlanadi.

Ovqat pishirishda kovuldan foydalanish o'tkir, sho'r va nordon ta'mi tufayli mashhurlikka erishdi, bu esa idishlarni achchiq va g'ayrioddiy qiladi. Bu gul kurtaklarining o'ziga xos ta'mini oshiradi va ta'm kurtaklarining sezgirligini oshiradi, shuning uchun taom yanada mazali bo'ladi.

Go'sht, baliq, souslar, salatlar va boshqalarga qo'shiladi, biz o'tkirlikni yumshatish va achchiq ta'mni oziq-ovqat bo'ylab teng ravishda taqsimlash uchun pyuresi yoki mayda tug'ralgan kaparilardan foydalanamiz. Idishlarni eng oxirida tatib ko'rish tavsiya etiladi, chunki uzoq muddatli issiqlik bilan ishlov berish paytida ularning o'ziga xos ta'mi yo'qoladi. Agar kapelerlar juda sho'r bo'lsa, pishirishdan oldin ularni ozgina suvga solib qo'yishingiz mumkin.

Tuzlangan asirlarni tayyorlash uchun ko'plab retseptlar mavjud, kapers - go'sht (ayniqsa, qo'zichoq va mol go'shti), parranda go'shti, baliq, oq pishloq (feta va mozzarella), makaron, guruch, tuzlangan bodring va tuxum. Bu juda mazali.

Bolgar qalampiri, zaytun, piyoz, arpabodiyon va tarragon ham kapari bilan yaxshi ketadi. Tuzli novdalar Olivier salatining va gruzin tuzining muhim tarkibiy qismidir, garchi ular achchiqlikni talab qiladigan har qanday taomga qo'shilishi mumkin. Ba'zi issiq ziravorlarni sevuvchilar kapers bilan sendvichlar, piroglar va shirinliklar tayyorlaydilar - ular aytganidek, ta'mi o'ziga xosdir.

Kapari oyoq ostidagi xazina desak xato bo'lmaydi. Bunga misol sifatida. Tushlik paytida boshqa taomlar bilan bir qatorda mevali salatlar beriladi. Mehmonlar unga qiziqishadi va tatib ko'rishadi. Ular bir-birlaridan so'rashadi, bu nima? Ammo bu savolga hech kim javob bera olmaydi. Mehmondo'stlik oxirida ular mezbonlarning o'zidan so'rashlari kerak bo'ladi: menga bu mazali salatning retseptini bera olasizmi? Mezbonlar bunga javoban kulishdi. Sababi, bu salat mamlakatimizdan olib kelingan kaparidan tayyorlanadi. "Biz O'zbekistonni kapari koni deb bilamiz, 100 grammini 1 AQSh dollariga sotib olsak bo'ladi", deydi ular. Andijonlik o'rmonchilar shunday deyishdi: adirlarimizda o'sadigan qovulning dunyoda shunday qadri bor [4].

Conclusion: The flora of our country is diverse and they are used for different purposes. For example, it is used in pharmaceutical, food industry and other purposes. An example of such plants is capers. Caper is one of the most useful plants, the flower of this plant is rich in nectar and amazes people with its beauty. Therefore, it is appropriate to study, develop and create plantations of this plant.

REFERENCES

1. Қ.Хайдаров, Қ.Хожиматов. Ўзбекистон ўсимликлари. Тошкент «Ўқитувчи». 1992
2. Usnatdinov.J.N., Ajiev.A.B. //Dorivor va rezavor kovul (capparis spinosa l) o'simligini yetishtirish agrotexnologiyasi// EURASIAN JOURNAL OF MEDICAL AND NATURAL SCIENCES. Innovative Academy Research Support Center. <https://www.doi.org/10.5281/zenodo.8059397>
3. Vikipediya, ochiq ensiklopediya
4. Xalq so'zi gazetasi 22-iyun 2018-yil