

DORIVOR TIKONLI KOVUL (CAPPARIS SPINOSA L.) O'SIMLIGINING
YETISHTIRISH AGROYEHNALOGIYASI VA KO'PAYTIRISH USULLARI

Abdurahmonov Muhammadmo'ydin Bohodirjon o'g'li

Ismatullayeva Malikaxon Yaqubjon qizi

Inomjonov Shuhratbek Nematjonovich

Nazirjonov Ibrohimjon Anvarjon o'g'li

O'rmon xo'jaligi ilmiy-tadqiqot instituti Andijon filiali ilmiy xodimlari

Annotatsiya: Maqolada dorivor tikonli kovul (*Capparis spinosa* L.) o'simligining dorivorlik xususiyatlari, xozirgi kunga qadar xalq tabobatida foydalanib kelinayotganligi va Andijon viloyati sharoitida ko'paytirish usullari yetishtirish va suvsiz lalmi foydalanishga yaroqsiz bo'lgan yerlarda ko'paytirish to'g'risida yoritilgan.

Kalit so'zlar: kovar, ildiz qobiq, ildiz, poya, barg, gul, meva, makro va mikro elementlar.

Abstract: The article describes methods for growing *Capparis spinosa* L. in the conditions of the Andijan region and its reproduction on unsuitable dry lands.

Keywords: root bark, root, stem, leaf, flower, fruit, alkaloids, extractives, macro and micro elements.

Tikonli Kovul (*Capparis spinosa* L.) —kovuldoshlar oilasiga mansub yarim buta. Poya va shoxchalari yotiq, bargi tuxumsimon, guli yirik, oq yoki och pushti. Mevasi qizil etli, ko'p urug'li. Qrim, Kavkaz, O'rta Osiyo, Shimoliy Afrika va O'rta dengizning toshloq yerlarida ko'p tarqalgan. Janubiy Yevropada ekiladi. Kovulning g'unchasi, mevasi sirkalab yoki tozalab ovqatga solinadi. Mevasida 18% oqsil moddalar, 36% cha moy bor. Cho'l va adirlarda, yo'l bo'ylarida, devorlar ustida, ekinlar orasida o'sadigan kovul ko'p urug'li rezavor bo'lib, mevalari etdor, uzunligi 2 smga boradi. Iyul-avgust oylarida urug'lari pishadi. Bu dorivor o'simlikning mevalari tarkibida saponinlar, alkaloidlar, 32,9 foiz uglevodlar, 150mg askorbin kislotasi, 3,75 foiz moy, ildiz po'stlog'ida staxidrin alkaloidi mavjud. Kovul yoki kavar o'simligi tabiiy holda O'rtayer dengizi, Yevropa janubida, Kavkazda, O'rta Osiyoda, shu jumladan, O'zbekistonda, Pokiston va Hindistonda tarqalgan. Bu o'simlik Fransiya, Ispaniya, Italiya, Aljir hamda Kiprda, Gretsiya va Shimoliy Amerikada madaniylashtirilgan bo'lib, landshaftlarning bezagi hisoblanadi. O'simlikning nomi Erondagi Dashti-Kavir cho'li bilan bog'liq holda atalgan. Chunki kovul bu hududlarda eng ko'p uchraydigan o'simlik sifatida ajralib turadi. Kovul dorivor o'simlik bo'lishi bilan bir qatorda oziq-ovqatda ham ishlatiladi. Kovulning g'unchali novdalari, g'unchalari, rivojlanayotgan mevalari sirka kislotasida marinovat qilinadi hamda oziq-ovqatda «kaperslar» nomi bilan mashhur dori-darmon ko'rinishida foydalaniladi. Hindular kovulni kobra, kabra yoki kabarra nomlari bilan atashadi hamda o'simlik organlari qo'shib tayyorlangan oziq-ovqatlarni yoqtirib iste'mol qilishadi. Tabobatda pishgan mevasi, barglari, novda va ildiz po'stlog'i ishlatiladi. May-

avgust oylarida ochilmagan g'unchalari, barglari terib olinadi. Shu bilan birga yosh, yog'ochlasha boshlagan novdalari va ildizining po'stlog'i shilib olinadi, maydalanadi hamda quyoshda yoki 50-60C^o haroratda quritiladi. Po'stlog'idan tayyorlangan damlama ishtaha ochuvchi ta'sirga ega. Xalq tabobatida yiringli yaralarni davolash uchun ishlatiladi. Yangi shilingan po'stlog'i og'rigan tishga bosilganda ijobiy natija beradi. Ba'zan ochiq yiringli yaralarga qo'yilganda antiseptik ta'sir qiladi. Bundan tashqari o'simlikdan stenokardiyada, tireotoksikoz, gemorroyda, qandli diabet kasalligini davolashda ham foydalaniladi. Ildiz po'stlog'idan nastoyka tayyorlash uchun 20 g shilib 138 «Zamonaviy dunyoda tabiiy fanlar: Nazariy va amaliy izlanishlar» nomli ilmiy, masofaviy, onlayn konferensiyasi olingan po'stlog'i ustiga 0,5 l qaynagan suv quyiladi, 1-2 soat davomida tindiriladi. Kuniga uch mahal ovqatdan oldin 1/2 stakandan ichiladi. Kavar haqida nimalar bilamiz? Kovul o'simligini xalqimiz kavar deb ham ataydi. Mutaxassislar bu nomning kelib chiqishini Erondagi Dashti Kavir cho'li bilan bog'lashadi. Chunki kovul mazkur hududda eng ko'p uchraydigan o'simlik hisoblanadi. U Fransiya, Ispaniya, Italiya, Jazoir hamda Kiprda, Gretsiya va Shimoliy Amerikada madaniylashtirilgan. Yurtimizning tog' yonbag'irli hududlarida esa tabiiy holda o'sadi. Jumladan, Jizzax viloyatining Zomin, G'allaorol, Forish, Sharof Rashidov, Andijon viloyatining Buloqboshi, Namangan viloyatining Chust va Kosonsoy tumanlari, Toshkent viloyatining tog'oldi hududlarida ko'plab uchratish mumkin. Yer bag'irlab o'sadigan ushbu tikanli buta joy tanlamaydi, suvsizlikka va sovuqqa chidamli. Maydan to oktyabr oyigacha o'sadi. Dona-dona bo'lib gullaydi. So'ngra bir uyali go'shtli reza meva beradi. Ikki pallali ushbu meva xuddi tarvuzga o'xshaydi. Faqat mitti tarvuzlar. Ildizidan bargigacha shifobaxsh. Kovul ildizidan bargigacha shifobaxsh. Shu bois u farmatsevtika sanoatida qimmatbaho xom ashyo sifatida juda qadrlanadi. Mevasi tarkibida saponinlar, alkaloidlar, uglevodlar, askorbin kislota, moy, ildiz po'stlog'ida staxidrin alkaloidi mavjud. Ertabahorda kavlab olingan ildizi quritilib, allergiyaga moyil bemorlar uchun dori tayyorlanadi. Gullash mavsumidan oldin ham allergiyaga em bo'ladigan qaynatma qilinadi. Yangi kesib olingan va choy qilib damlangan kovul shoxlari juda yaxshi antiseptik vositahisoblanadi. Uning bunday xususiyatlaridan arablar va qadimgi yunonlar foydalanishgan. Yurtimizda esa tib ilmining sultoni Ibn Sino ushbu nabotot turidan ko'plab xastaliklarni davolashda qo'l keladigan darmondorilar tayyorlash usullarini yozib qoldirgan. Qayd etilishicha, o'simlikning ildiz qismidan olinadigan damlama gepatitga shifo bo'lsa, poyasi va bargi teri kasalliklariga em bo'ladi, mevasi tarkibidagi yod buqoqdan aziyat chekadigan insonlarga naf keltiradi. Jahon farmatsevtika sanoatida mazkur tavsiyalar asosida dorilar tayyorlash keng yo'lga qo'yilgan. Xalq tabobatida ham kovuldan foydalanib kelingan. Asosan, yiringli yaralarni, shuningdek, stenokardiyada, tireotoksikoz, bavoasil, qandli diabet kasalligini davolashda ham qo'llanilgan. Kovul oziq-ovqat sanoatida ham ishlatiladi. Hindular uning mevasi qo'shib tayyorlangan taomlarni xush ko'rib iste'mol qilishsa, fransuz oshxonasida marinadlangan kovul gulkurtaklari juda muhim ziravor hisoblanadi. O'zimizda esa ilgari kovul "tarvuzcha"lari quritilib, qishda qand o'rnida foydalanilgan. Italyancha usulda sovuq dimlangan buzoq

go'shti —vitellotonnato bilan birga, albatta, tarkibida kovul bo'lgan "tonnato" qaylasi « Zamonaviy dunyoda tabiiy fanlar: Nazariy va amaliy izlanishlar» nomli ilmiy, masofaviy, onlayn konferensiyasitortilishi kerak. Buyuk Britaniyada esa qo'y go'shti xushxo'rligini oshirishda kovul qo'shilgan qaynoq qayladan foydalanilmasa, mijozlarni yo'qotib qo'yish hech gap emas.E'tibor va rag'bat mevasi.Prezidentimiz o'tgan yili joylarda ijtimoiy-iqtisodiy islohotlarning borishi, amalga oshirilayotgan bunyodkorlik va obodonlashtirish ishlari, yirik loyihalarbilan tanishish, xalq bilan muloqot qilish maqsadida Namangan viloyatiga tashrifi davomida kovul yetishtirishni yo'lga qo'yish, uning ilmiy asoslarini ishlab chiqish, eksportga chiqarish mexanizmini yaratish yuzasidan vazifalar belgilab bergan edi.Shu asosda ilk bor Namanganda Chust tajribasi sifatida kovul yetishtirishga kirishildi. Tadbirkorlarga 5 ming gektar yer ajratib berildi. Sohani chuqurroq o'rganish, o'z navbatida, boshqalarga o'rgatish maqsadida muayyan tajribaga ega mutaxassislar jalb etildi. Natijada kovulchilik bilan shug'ullangan korxonalar faoliyati keng ko'lam kasb eta boshladi. Chust tumanidagi "Baraka meva sanoat servis" mas'uliyati cheklangan jamiyati ana shunday subyektlardan biridir.Mazkur korxonra rahbari Sodiqjon Hasanov uchun mazkur soha begona emas edi. U kovul eksportini 2009 yilda yo'lga qo'ygandi.O'tgan bir yilda tadbirkor tashabbusi bilan Namangan davlat universiteti olimi Sherzod Toshpo'latov yigirmadan ortiq tajribalar o'tkazdi. Natijada kovul urug'i ustidagi plyonkaga o'xshash himoya qobig'ini xlorid kislotasi bilan eritish orqali uning donador va unuvchanligini ta'minlash mumkinligini isbot qildi. Laboratoriya sharoitida bunga erishdi hamda 6 kilogramm kovul urug'i sepib, undirib oldi. Ayni chog'da 200 gektarga yetadigan ko'chatni parvarishlash ishlari davom ettirilmoqda. Tabobatda pishgan mevasi, barglari, novda va ildiz po'stlog'i ishlatiladi. Po'stlog'idan tayyorlangan damlama ishtaha ochuvchi ta'sirga ega. Xalq tabobatida yiringli yaralarni davolash uchun ishlatiladi. Yangi shilingan po'stlog'i og'rigan tishga bosilganda ijobiy natija beradi. Ba'zan ochiq yiringli yaralarga qo'yilganda antiseptik ta'sir qiladi. Bundan tashqari o'simlikdan stenokardiyada, tireotoksikoz, gemorroyda, qandli diabet kasalligini davolashda ham foydalaniladi.Ildiz po'stlog'idan nastoyka tayyorlash uchun 20 g shilib olingan po'stlog'i ustiga 0,5 l qaynagan suv quyiladi, 1-2 soat davomida tindiriladi. Kuniga uch mahal ovqatdan oldin 1/2 stakandan ichiladi.Stenokardiya, sariq kasalligida.Quritilgan ildiz po'stlog'idan 2 choy qoshiq olinib ustiga bir stakan suv quyiladi hamda past olovda 10-15 minut qaynatiladi. Sovitilgan qaynatmasi kuniga uch mahal 1 oshqoshiqdan ichiladi.

140 «Zamonaviy dunyoda tabiiy fanlar: Nazariy va amaliy izlanishlar» nomli ilmiy, masofaviy, onlayn konferensiyasi Teri kasalliklarida, Quritilgan ildiz po'stlog'idan 2 choy qoshiq olinib ustiga bir stakan suv quyiladi hamda past olovda 10-15 minut qaynatiladi. Sovitilgan qaynatmasi bilan kasallangan teri tez-tez artiladi. Tireotoksikoz, gemorroyda. Quritilgan mevalaridan 1 choy qoshiq olinib ustiga 200 ml suv qo'yiladi hamda 3-4 minut qaynatiladi. Sovitilgan qaynatmasi kuniga uch mahal ovqatdan oldin 1-2 oshqoshiqdan ichiladi.Qandli diabet kasalligida,Quritib maydalangan novda va barglaridan 1 oshqoshiq olinib, ustiga 200 ml suv qo'yiladi hamda 4-5 minut qaynatiladi. Sovitilgan qaynatmasi kuniga 3-4 mahal 2 oshqoshiqdan ichiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. X.P.Fu, I.H.A. Aisa, 1 M. Abdurahim, 2 A. Yili, S.F. Aripova, B. Tashxodjayev. Chemical composition of Friut Capparis spinosa. Chemistry of natural prod., vol. 43, №2, 2007.
2. Monther A. Khanfar, Salim S. Sabri, Musa H. AbuZarga, and Klaus-Peter Zeller. The chemical constituents of capparisspinosa of Jordanian origin. Natural Product Research 2003 DOI:10.1080/10575630290034302 Source:PubMed.
3. Зокиров К.З, Худойберганов Р. Каперс и перпективы его использования. Т.: Фан, 1972. 120 с.
4. Isag'aliyev M., Maxmudov V., Obidov M. Farg'ona vodiysi tosh-shag'alli och tusli bo'z tuproqlari sharoitida Capparis spinosa L. ning senopulyatsiyasi va biogeokimyoviy xususiyatlari. Nauchniy vestnik NamGU 2020, 3-son.
5. Hamidov G'.H., Xoliqulov M.R. Kovul (Capparis spinosa L) muhim serasal o'simlik. Nauchniy vestnik NamGU 2020, 3-son.