

## ENGİNAR-(*CYNARA SCOLYMUS*) L. BİTKİSİNİN BOTANİK SINIFLANDIRILMASI VE TIBBİ ÖZELLİKLERİ

**Ibrahimova Gulhayakhon Mizoramkhan'in kızıdır.**

*gulhayoibrohimova09@gmail.com*

*Özbekistan Ulusal Üniversitesi Cizzak şubesi*

**Mustafakulov Muhammedjon Aliyevič**

*Özbekistan Ulusal Üniversitesi Cizzak şubesi*

**Öralov Abdumannon İskenderoviç**

*Özbekistan Ulusal Üniversitesi Cizzak şubesi*

**Soyut:** *Tavernete'ye göre enginar 2000 yıl önce sebze bitkileri arasında yaygındı. Enginar, İtalya'da (Roma İmparatorluğu) 5000 yıldır bir kültür bitkisi olarak yetiştirilmektedir. Enginar hakkında ilk bilgiler M.Ö. 100 yıllarına kadar dayanmaktadır. Enginar (Cynara scolymus), Güney Avrupa'da ortaya çıkan bir kuşkonmaz türüdür. Çiçek tomurcukları dünyanın her yerinde toplanır ve yenir. Enginar çiçek başlarının antioksidan kapasitesi tüm sebzeler arasında en yüksek olanlardan biridir. Dünya enginarındaki ana etken madde sinerin olarak adlandırılır ve hafif acı tattan sorumludur.*

**Anahtar kelimeler:** *acteracea familyası, cynara-scolymus, "dev yaratık", idrar söktürücü, kolinerjik, ventiroleatik*

Geniş enginar ekimi Akdeniz ülkelerinden İspanya üzerinden Meksika'ya geçmiştir. Ekvatora yakın Şili, Peru ve Brezilya'da ve ayrıca Arjantin'in bazı bölgelerinde tipik bir sebze mahsulü olarak yetiştirilmektedir. Son 100 yılda, Amerika Birleşik Devletleri'nde enginar yetiştirmek için birkaç girişimde bulunuldu. Önce New Orleans'tan New York'a kadar olan bölgelerde, ardından 19. yüzyılda Kaliforniya'da yetiştirildi ve ciddi bir şekilde ekimi başladı. Örneğin 1904 yılından bu yana endüstriyel hammadde olarak enginar ekilmekte ve alan 4.800 hektara ulaşmaktadır. Amerikalı filozof Ralph Emerson'a göre her ot değerli bir bitkidir. Enginar, 8. yüzyılda Hollanda'dan Rusya'ya getirildi. Bu bitkinin anavatanı Kaneyerik Adaları'dır. Sınıflandırma Tur-tür-cynara; skolymus; Kategori-Cins-cynara Family-Family-Asteraceae Class-classes-Dicoltyledones (bicots). Bölünme, Divisio-Angiospermae familyasına ait bir bitkidir.

Enginarın öğütülmüş kütlesi iri bir bitkidir, boyu ve genişliği 2 metreyi bulabilmektedir. Erken çeşitleri "erken mor", orta çeşitleri - güzel "sultan" ve geç çeşitleri vardır. Çiçekleri sepete benzer, mavi renklidir, bir baş çapı 8 cm ile 25 cm arasında olabilir ve ağırlığı 200 gr'a kadar çıkabilir. 140'tan fazla enginar türü vardır. Bu bitkinin tüm çeşitlerinin yaklaşık üçte biri, yenilebilir Enginar bitkisinin yapraklarında parmakların varlığı veya yokluğu ile ayırt edilir.

Bu bitkinin kendisi Arapça'dan çevrildiğinde "enginar-toprak dikenini" anlamına gelir. Enginar bitkisini bir sebze bitkisi olarak değerlendirmek uygundur. Bu bitki A, B1, B2, B6, B9, PP, C, E ve K vitaminlerini içerir. Enginar kolay parçalanabilen bir sebzedir ve -1 derecede ölür. Enginar tıpta idrar söktürücü, kolinerjik ve antiromatizmal bir ilaç olarak kullanılır. 19. yüzyıla kadar enginar, sarılık, mukus, kalp ve damar hastalıklarının tedavisi için ana kaynaktı. K vitamini açısından zengin olduğu için kanamayı önleyen başlıca ilaçtır.

Sindirim için baharatlı, kolesterolü düşüren ve faydalı bağırsak bakterilerini besleyen lezzetli bir ikram.Yağ sindirimine ve safra kesesi ağrılarında gerçekten iyi geliyor! Bir miktar elma sirkesi ve su ile içilmesi de iyidir. Bu, sindirimi, özellikle yağları iyileştirmenin çok basit bir yoludur. Enginar ayrıca diğer birçok sindirim sürecini doğal olarak iyileştiren karaciğerinizi detoksifiye eder. Enginarın takviye şeklinde alınması en kolay yoldur çünkü arada bir yemek güzeldir ve bir süre sonra enginarın tadına doyabilirsiniz. İkame olarak enginar (*Cynara scolymus*) çiçeği özü kullanılmakta ve peynir üretimine devam edilmektedir.

### Özet

Dikenli enginar *Cynara scolymus* L. günümüzde anavatanında yabancı olarak bulunmamaktadır. Atası - cardon veya İspanyol enginarı (*C. cardunculus*) orada yetişir. Her iki tür de güney Avrupa'da sebze bitkileri olarak yetiştirilmektedir. Ancak BDT'de çok az alanda yetiştirilmektedir.77 yıl önce Romalı bilim adamı Pliny enginarı yeryüzünde "dev bir yaratık" olarak adlandırdı.Kaliforniya'da yetiştirilen enginar tarlalarının ortasında yer alır. Castroville'de bir enginar işleme tesisi inşa edildi.

### REFERANSLAR

1. Tamashshun S.G. Enginar - *Cynara* L. / Flora SSSR. T. XXVIII – L izd AN SSSR. 1963 - S- 225 – 226.
2. Ashurmetov A.A. Bitki ve birincil vidov roda *Glycyrrhiza* L.// Uvelichinie kormoproizvodstva na nauchnoy osnoe tohum üretkenliği çalışma metodolojisi. - Taşkent, 1982. -S. 50-51.
3. Amirov B.A. Enginar Değerli bir besindir. - Taşkent, Bilim, 1976. - 17 s.
4. Lukanets V.N. Takvim bahçesi. - Alma-Ata: Kayner. Sarzhailov, 1992. -S.57
5. Medvedov P.F., Smetannikova A.I. Kormoviye rasteniya Evropeyskoy chasti SSCB. dizin. - L. : Kolos, 1981. -S.21-22.
6. Nomozova Z.B. *Cynara scolymus* L. gelecek vadeden bir bitkidir. Tarımsal gelişmenin bilimsel başarıları ve beklentileri: Bilimsel-pratik konferansın materyalleri. - Semerkant, 2005. - S. 49-50.