

KOVUL O`SIMLIGINING KIMYOVIY TARKIBI VA XALQ TABOBATIDA FOYDALANISH

S. X. Maxammatova

Andijon davlat tibbiyot instituti assistenti

A.A. Jalolov

Andijon davlat tibbiyot instituti

2-kurs stomatologiya yo`nalishi talabasi

Annotatsiya: Ushbu maqolada kovul o'simligi haqidagi ma'lumotlar keltirilgan. Xususan: O'zbekistonda tarqalishi, zamonaviy tibbiyotdagi o'rni, kimyoviy tarkibi: organik va noorganik moddalar hamda vitaminlar haqida.

Kalit so`zlar: kovul, rezavor meva, rutin, saponin, alkaloid.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ КАПЕРСОВ КОЛЮЧИВЫХ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЕ

С. Х. Махамматова

*Ассистент Андижанского государственного медицинского
института*

Джалолов А.А.

*Андижанский государственный медицинский институт
студентка 2 курса стоматологии*

*Аннотация: В этой статье представлена информация о растении *раписит саррагис спиноса*. В частности, о распространении в Узбекистане, роли в современной медицине, химическом составе, органических и неорганических веществах, а также витаминах.*

Ключевые слова: каперсы колючие, ягоды, rutin, сапонин, алкалоид.

CHEMICAL COMPOSITION OF PANICUM CAPPARIS SPINOSA AND ITS USE IN FOLK MEDICINE

S. Kh. Makhammatova

Assistant of Andijan State Medical Institute

A.A. Jalolov

Andijan State Medical Institute

2nd year student of dentistry

Annotation: This article provides information about the panicum capparispinosa plant. Particularly, about distribution in Uzbekistan, its role in modern medicine, its chemical composition and about organic and inorganic substances as well as vitamins.

Key words: panicum capparispinosa, berries, rutin, saponin, alkaloid.

Kovul, kovar (*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. Kovul yerbag'irlab o'suvchi bo'yi 2-2,5 m ga yetadigan, ko'k poyali o'simlik hisoblanadi. Qisqa bandli guli barg qo'ltig'ida joylashgan. Iyul-avgust oylarida meva ko'sakchasi pishib yoriladi. Kovul ildizlari turli to'siqlarni eritib o'ziga yo'l ochuvchi kislota ajratib chiqaradi. Shuning uchun asfaltlangan va betonli joylarda ham o'sib chiqadi. Bu ajoyib o'simlik o'sish sharoiti eng noqulay joyni tanlagan. Shu bilan birga kovul shiraga boy o'simlik hisoblanadi. May oyi o'rtalaridan to noyabrgacha gullaydi. Asalga o'xshash shira ajratadi. Poyasi tikonli, shoxlangan. Tuksiz yoki siyrak tukli bo'ladi. Gullari oq. Gullash mavsumi avvalida foydali gullari asosida allergiyadan aziyat chekuvchilar uchun qaynatma sifatida tavsiya qilish mumkin. O'simlik tarkibida rutin, Vitamin C, qand hamda yod birikmasi va boshqa moddalar uchraydi. Shu bilan birga oqsillar, karbon suvlari, efir moylari kabi organik moddalar va Ca, Mg, Na, K, P, Fe, Zn, Cu, Mn kabi biogen elementlar mavjud. 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 tu'zlab 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 % uglevodlar, 150 mg askorbin kislotasi, 3,75 % moy, ildiz po'stlog'ida staxidrin alkaloidi mavjud. Kovul yoki kovar 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.[1]

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 50-60°C 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 olingan po'stlog'i ustiga 0,5 l qaynagan suv quyiladi, 1-2 soat davomida tindiriladi. Kuniga uch mahal ovqatdan oldin yarim stakandan ichiladi.[2]

Kovul shifobaxsh o'simligining dasturxondagi ahamiyati: Kovulning g'unchasidan tayyorlangan marinat fransuzlarning xushxo'r, ta'mi kishiga huzur bag'ishlaydigan taomi hisoblanadi. G'uncha, meva va mayin novdalarini sirkalab ziravor sifatida ishlatish mumkin. Kovul taom va pishiriqlar tayyorlashda ko'p qo'llaniladi. Kovulning bu xususiyatlarini, sihat-salomatlikka foydasi bisyorligini aksariyat insonlar bilmaydi. Kovulning yashil g'unchalari ta'mi unchalik yaxshi emas, biroz achchiqroq. Ammo unga ishlov berilgandan keyin bu ta'm yuqoladi. Tuzlangan va marinatlangan kovul go'shtli taomlarga, salatlarga qo'shib iste'mol qilinadi. Kovul g'umbaklari qurigach iliq holdagi zaytun moyi, jambil, zirk kabi ziravorlar qo'shib, so'ng bu omixta suv hammomida 10 daqiqa ushlab turiladi. Mazasi va hidi saqlanishi uchun kovulni taom tayyor bo'lishidan bir necha daqiqa oldin solish lozim.[3]

Kovul shifobaxsh o'simligining xalq tabobatidagi o'rni: Kovul o'zining shifobaxshiligi bilan ajralib turadi. Xususan xalq tabobatida bir qator kasalliklarni davolashda ishlatiladi. Xalq tabobatida giyohning pishgan mevalari, barglari, novda va ildiz po'stlog'i ishlatiladi. Kovul bargi bosh og'riganda, qobiqlari qora jigar(taloq)ni davolashda, ildiz va barglaridan tayyorlangan malham chipqon va boshqa yaralarni tuzatishda ishlatilib kelingan. Meva qaynatmasi milkni mustahkamlaydi va tish og'rig'ini bosadi. Ildiz qaynatmasi esa sariq kasalligida shifo bo'ladi. Buning uchun maydalangan ildizidan 10 g olib, bir stakan qaynoq suvga solinib, 10 daqiqa past olovda qaynatiladi va 10 daqiqa tindirib qo'yiladi. Kuniga 2 osh qoshiqdan 3 mahal ichiladi. Keyingi paytlarda esa kovul ildizining spirtidagi tindirmasi ishlatilmoqda. Kovul tarkibida rutin moddasi ko'p bo'lgani bois qon bosimini tushirishda foydalaniladi. Kovul ayollar uchun foydali giyoh bo'lib, uni iste'mol qilish tanani ankologik kasalliklardan himoya qiladi. Mabodo ishtaha bo'lmasa tushlik payti ovqatdan oldin bir nechta kovul yeyilsa ishtahani ochadi. Kovulni iste'mol qilishga qarshi ko'rsatmalar mavjud! [4]

Kovul — oyog'imiz ostidagi xazina yoxud tog' yonbag'irlarida uni rivojlantirish omillari xususida: O'tgan yili andijonlik o'rmonchilar tajriba almashgani Turkiyaga borishganida kutilmagan holatga duch kelishadi. Tushlik

chog'ida dasturxonga boshqa taomlar qatori qandaydir mevali salat ham tortiladi. Mehmonlar unga qiziqib, tatib ko'rishadi. Bir-biridan so'raydiki, bu nima? Ammo savolga javobni hech kim bera olmaydi. Mehmondorchilik yakunida mezbonlarning o'zlaridan so'rashga majbur bo'ladilar: bu xushxo'r salatning reseptini bersangiz? Bunga javoban mezbonlar kulishadi. Sababi, bu yurtimizdan olib kelingan kovuldan tayyorlangan salat ekan. "Biz O'zbekistonni kovulning koni deb bilamiz. Uning 100 grammini 1 AQSH dollariga sotib olamiz", deyishadi ular. Andijonlik o'rmonchilarning dilidan tiliga ko'chgani esa shu bo'ldi: adirlarimizda o'sadigan kovul dunyoda shunday qiymatga ega ekan. Oyoq ostidagi shunday xazinadan bexabar ekanmiz-a?! [5]

Shubhasiz bu voqea kovuldek juda foydali hisoblangan o'simlikka bo'lgan e'tiborni oshirishga turtki bo'ldi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O'zME. Birinchi jild. Toshkent, 2000-yil. Halima Otaboyeva.
2. Vikipediya, ochiq ensiklopediya
3. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Vasiyev M.G'.
4. From Wikipedia, the free encyclopedia.
5. Xalq so'zi gazetasi 22-iyun 2018-yil