

## KOVUL O‘SIMLIGINING YETISHTIRISH TEXNOLOGIYASI VA SHIFOBAXSHLIK XUSUSIYATLARI

**Shoiraxon Madaminova Komiljon qizi**

Nikafarm dorixonasi Dorixona mudirasi va Andijon qishloq xo‘jaligi va  
agrotexnologiyalar instituti

Agrokimyo va tuproqshunoslik yonalishi 3-81gurux talabasi.

### ANNOTATSIYA

Ushbu maqolada **Kovul**, kovar (*Capparis spinosa* L.) osimliklarining biologik va dorivorlik xususiyatlari bayon etilgan.

**Kalit so‘zlar:** **Isiriq** (*P. harmala*), **Kovul**, kovar (*Capparis spinosa* L.), Nurota tog‘lari va Qo‘ytosh, Baliqlitov, Pistalitog‘, Yetimtog‘ tizmalari, handonpista, yong‘oq, bodom, na‘matak, zira, zirk.

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. 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, 150 mg askorbin kislota, 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 50-60°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 1/2 stakandan ichiladi.

**Kavar haqida nimalar bilamiz?** Kovul osimligini xalqimiz kavar deb ham ataydi. Mutaxassislar bu nomning kelib chiqishini Erondagi Dashti Kavir choli bilan boglashadi. Chunki kovul mazkur hududda eng kop uchraydigan osimlik hisoblanadi. U Fransiya, Ispaniya, Italiya, Jazoir hamda Kiprda, Gretsiya va Shimoliy Amerikada madaniylashtirilgan. Yurtimizning tog yonbagirli hududlarida esa tabiiy holda osadi. Jumladan, Jizzax viloyatining Zomin, Gallaorol, Forish, Sharof Rashidov, Andijon viloyatining Buloqboshi, Namangan viloyatining Chust va Kosonsoy tumanlari, Toshkent viloyatining togoldi hududlarida koplak uchratish mumkin. Yer bagirlik osadigan ushbu tikanli buta joy tanlamaydi, suvsizlikka va sovuqqa chidamli. Maydan to oktyabr oyigacha osadi. Dona-dona bolib gullaydi. Songra bir uyali goshtli reza meva beradi. Ikki pallali ushbu meva xuddi tarvuzga oxshaydi. Faqat mitti tarvuzlar...

**Ildizdan 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 postlogida staxidrin alkaloidi mavjud. Erta bahorda kavlab olingan ildizi quritilib, allergiyaga moyil bemorlar uchun dori tayyorlanadi. Gullash mavsumidan oldin ham allergiyaga em boladigan qaynatma qilinadi. Yangi kesib olingan va choy qilib damlangan kovul shoxlari juda yaxshi antiseptik vosita hisoblanadi. Uning bunday xususiyatlaridan arablar va qadimgi yunonlar foydalanishgan. Yurtimizda esa tib ilmining sultoni Ibn Sino ushbu nabotot turidan koplak xastaliklarni davolashda qol keladigan darmondorilar tayyorlash usullarini yozib qoldirgan.

Qayd etilishicha, osimlikning ildiz qismidan olinadigan damlama gepatitga shifo bolsa, poyasi va bargi teri kasalliklariga em boladi, 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.

Tabobatda qadimdan turli kasalliklar (tutqanoq, tomoq og'rig'i, zaxm)ni

davolashda, siydik haydovchi, terlatuvchi vosita sifatida ishlatiladi. Urugʻidan jun gazlama va shoyilar uchun boʻyoq olinadi. 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, koʻp urugʻli 1-rasm.



1-rasm. **Kovul**, kovar (*Capparis spinosa* L.)

Kovul oziq-ovqat sanoatida ham ishlatiladi. Hindular uning mevasi qoʻshib tayyorlangan taomlarni xush koʻrib isteʼmol qilishsa, fransuz oshxonasida marinadlangan kovul gulkurtaklari juda muhim ziravor hisoblanadi. Ozimizda esa ilgari kovul tarvuzchalari quritilib, qishda qand ornida foydalanilgan. Italyancha usulda sovuq dimlangan buzoq goshti — vitellotonnato bilan birga, albatta, tarkibida kovul bolgan tonnato qaylasi tortilishi kerak. Buyuk Britaniyada esa qoy goshti xushxorligini oshirishda kovul qoshilgan qaynoq qayladan foydalanilmasa, mijozlarni yoqotib qoyish hech gap emas.

**Etibor va ragbat mevasi.** Prezidentimiz otgan yili joylarda ijtimoiy-iqtisodiy islohotlarning borishi, amalga oshirilayotgan bunyodkorlik va obodonlashtirish ishlari, yirik loyihalar bilan tanishish, xalq bilan muloqot qilish maqsadida Namangan viloyatiga tashrifi davomida kovul yetishtirishni yolga qoyish, 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 organish, oz navbatida, boshqalarga orgatish maqsadida muayyan tajribaga ega mutaxassislar jalb etildi. Natijada kovulchilik bilan shugullangan korxonalar faoliyati keng kolam kasb eta boshladi. Chust tumanidagi Baraka meva sanoat servis masuliyati cheklangan jamiyati ana shunday subyektlardan biridir.

Mazkur korxonalar rahbari Sodiqjon Hasanov uchun mazkur soha begona emas edi.

U kovul eksportini 2019 yilda yolga qoygandi.

Otgan bir yilda tadbirkor tashabbusi bilan Namangan davlat universiteti olimi Sherzod Toshpolatov yigirmadan ortiq tajribalar otkazdi. Natijada kovul urugi ustidagi plyonkaga oxshash himoya qobigini xlorid kislota bilan eritish orqali uning donador va unuvchanligini taminlash mumkinligini isbot qildi. Laboratoriya sharoitida bunga erishdi hamda 6 kilogramm kovul urugi sepib, undirib oldi. Ayni chogda 200 gektarga yetadigan kochatni parvarishlash ishlari davom ettirilmoqda. Tabobatda pishgan mevasi, barglari, novda va ildiz postlogi ishlatiladi. Postlogidan tayyorlangan damlama ishtaha ochuvchi tasirga ega. Xalq tabobatida yiringli yaralarni davolash uchun ishlatiladi. Yangi shilingan postlogi ogrigan tishga bosilganda ijobiy natija beradi. Bazan ochiq yiringli yaralarga qoyilganda antiseptik tasir qiladi. Bundan tashqari osimlikdan stenokardiyada, tireotoksikoz, gemorroyda, qandli diabet kasalligini davolashda ham foydalaniladi.

Ildiz postlogidan nastoyka tayyorlash uchun 20 g shilib olingan postlogi 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 postlogidan 2 choy qoshiq olinib ustiga bir stakan suv quyiladi hamda past olovda 10-15 minut qaynatiladi. Sovitilgan qaynatmasi kuniga uch mahal 1 oshqoshiqdan ichiladi.

Teri kasalliklarida, Quritilgan ildiz postlogidan 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 qoyiladi 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 qoyiladi hamda 4-5 minut qaynatiladi. Sovitilgan qaynatmasi kuniga 3-4 mahal 2 oshqoshiqdan ichiladi.

Xulosa qilib aytganda **Kovul**, kovar (*Capparis spinosa* L.) osimliklari kop yillik osimliklar hisoblanib, bu osimliklarga bolgan talab davlat miqyosida yuqori bolib ayniqsa **Kovul**, kovar (*Capparis spinosa* L.) osimligining plantatsiyalari tashkil etildi. Mahalliy aholi ham bu osimliklarni juda yaxshi biladi va dorivorlik xususiyatlaridan foydalanib keladi. Shu sababli bu osimliklarning hozirgi vaqtdagi biologik xususiyatlari va morfologik belgilari va boshqa foydali xususiyatlari olimlar tomonidan qiziqib o'rganib kelinmoqda.

**FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI: (REFERENCES)**

1. Эшанкулова Н.Т., АхмедоваЗ.Р.Сарпарис spinosa ўсимлигининг биокимёвий хусусиятлари ва унинг Жиззах вилояти чўллик худудларидаги экологик жиҳатлари// ЎзМУ хабарлари - Тошкент. 2013. № 4. 95-98 Б.
2. Государственная фармакопея СССР: вып. 1,2 общие методы анализа лекарственное растительное сырьё, мз СССР. - 11 - е изд., доп. - М: Медицина, 1987, 1989.