

**TUTLAR SHOXI - SHOTUTNING XALQ XO’JALIGIDAGI AHAMIYATI  
VA SHOTUT MEVALARINI QAYTA ISHLASH**

**A.Eltayeva**  
*3-kurs talabas,*

**Z.K.Kurbanbaeva**  
*Tadqiqotchi*

*Ilmiy rahbar: docent G.E.Abdrimova*  
*Ipakchilik kafedra mudiri*  
*Qoraqalpog'iston qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti*

**DOI:** <https://doi.org/10.5281/zenodo.15644074>

Sharqda tibbiyotga asos solgan Abu Ali Ibn Sino “Tib qonunlari” nomli asarida Oq tut va Shotutning shifobaxshligi to’g’risida ya’ni ularning mevasi qon bosimi yuqori bo’lgan kasallarni davolashda juda shifobaxsh dori ekanligini tez-tez eslatib o’tdi. Tut daraxtining bargi bilan bir qatorda uning mevasi, urug’i va tolasi xo’jalik jihatidan ahamiyatlidir. Tut mevasi qand moddasi va vitaminlarga boy.

Abu Ali ibn Sino tut mevasi shirasini og’iz-tamoq illatlarini, shishlarni hamda chillashirni davolashda, peshob haydovchi omil sifatida qo’llagan.

Darxaqiqat, balxi tutning sarxil barg shirasini milkak (angina) va tish og’riqlarini qoldirishda ishlatgan. Xalq tibbiyotida Balxi tut mevasi isitma xurujini kamaytiruvchi, kishi darmon bag’ishlovchi qon ko’paytiruvchi sifatida qo’llagan bo’lsa, po’stlog’dan tayyorlangan qaynatma yara-chaqalrni davolovchi , o’pkani yumshatuvchi, balg’am ko’chiruvchi, peshob haydovchi bo’lib xizmat qiladi. Shotut mevasi jilon jiyda mevasi bilan birgalikda bo’g’ma va qizilcha xastaliklariga malxam bo’ladi, hamda og’iz bo’shlig’i yallig’lanib yaralanganda Shotut mevasidan tayyorlangan qaynatma bilan chayilsa, aziyatga taskinlik beradi. Bulardan tashqari Shotut haroratni pasaytiruvchi, chanqoq qoldiruvchi bo’lishi bilan birga buyrak faoliyatini sustligini yaxshilashda ijobiy natija beradi.

Ibn Sino Shotutni “nordon tut” yoki “suriya tuti” deb ataydi. Ayniqsa, Ibn Sino Oq tutga nisbatan Shotut ustida ko’proq to’xtalib uning shifobaxshligini to’g’risida quyidagi ma’lumotlarni aytib o’tdi.

Darxaqiqat, Oq tut issiqlik, Shotut esa sovuqlikdir. Shotutning bargini tok va qora anjir bilan birgalikda yomg’ir suvida qaynatib olgandan keyin sochni qora rangga bo’yashda ishlatilgan ekan. Mevasi og’iz va tomoqda shishlarning paydo bo’lishini to’xtatuvchi dori, bargi esa tomoq og’rig’iga davo xisoblanadi.

Binobarin, mayizi va yangi mevasidan olingan sharbat bilan yara-chaqalarni davolashda, quyuyq qilib qaynatilgan sharbati bilan og’iz bo’shlig’ida paydo

bo'ladigan yaralar, lab va tildagi yoriqlar davolashda, bargidan siqib olinadigan sharbati esa tish og'rig'ini qoldirishda ishlatiladi deb ta'rif beradi.

Zotan, Shotutning mevasida qand, bo'yoq va pektin moddalari uglevodlar mineral tuzlar, glyukoza, saxaroza, fruktoza, olma, limon, fosfor kislotalar, shuningdek temir moddalari bordir.

Mazasiga ko'ra qulupnay, limon, olma va anjirning o'rnini bosaladigan Shotut mevasi iste'mol qilinganda ishtaxa ochiladi.

Shotutning bargida nixoyatda foydali xususiyatlari bo'lib, uning tarkibida oshlovchi moddalar S va V 2 vitaminlari bor. Masalan, quritilgan shotut bargini maydalab, ovqatga yoki qatiqqa aralashtirib iste'mol qilish qand kasalligida shifo bo'ladi. Shu jumladan, uni qaynatib isitmasi bor yoki shamollagan bemorlarga ichiriladi. Mevasi va sharbatidan yallig'lanishni davolashda foydalaniladi. Ildizi va po'stlog'i jigar, qand kasalliklari uchun shifobaxsh hisoblanadi. Mevasi dumaloq shaklda bo'lib, oq tutga nisbatan yirikroq bo'ladi. Rangi to'q, yirik urug'i qoramtir – binafsha rangda, sershira, xushbo'y bo'ladi.

Uning etilishi uzoq vaqt iyun oyidan sentabrgacha davom etadi.

Darhaqiqat, ana shu xususiyati bilan u boshqa tutlardan tubdan ajralib turadi.

Binobarin, Shotut mevasini quritib uzoq vaqt saqlash mumkin bo'lib, yangi terilgan mevasidan sanoatda turli xil konditer mahsulotlari sharbatli ichimliklar, vitaminlar, kislotalar va dori – darmonlar tayyorlanadi.

Ayniqsa, yangi terilgan Shotut mevasini uzoq vaqt saqlash uchun uni avaylab chayiladi va shakarga qoriladi, keyin esa bankalarga solinib, 10-15 minut mobaynida bug'latib olinadi va qopqog'i zich qilib berkitiladi.

Bunday tayyorlangan Shotut konservalarini uzoq vaqtgacha saqlash mumkin. Shotut mevasining ikkinchi va uchinchi nav mevasidan vino tayyorlashda ishlatiladi.

Olimlar ma'lumotlariga qaraganda bunday vino qizil yoqut rangda, shirin mazali, o'ziga xos mazali hidga ega, olma va olxo'ridan tayyorlangan vinoga nisbatan mutaxassislar tomonidan yuqori baholangan. Biologik nuqtai nazardan bu tur poliploidligining yuqoriligi bilan ajralib turadi. Undagi xromosomalar oq tutga nisbatan 11 marotaba ko'pdir.

Shu jumladan, Shotut botaniklar, bioximiklar, genetiklar, selekcionerlar va tutchilik sohasida ishlaydigan kishilarda katta qiziqish uyg'otadi. Qora tut qadim zamonlardan beri ma'lum bo'lishiga qaramasdan shu vaqtga qadar uning yovvoyi holda o'sayotganlari uchramagan.

Ko'pchilik olimlarning fikriga Shotutning vatani Eron xisoblanadi deyilsa Ya.Ammal esa uning vatani Markaziy Xitoy deb tahlil qiladi.

Qora tutning shox-shabballari sharsimon, tarvaqaylagan va quyuq qora barglari bilan Oq tutdan ajralib turadi.

Tana po'stlog'i qoramtir – qo'ng'ir rangda bo'lib, uzunasiga yoriqlari bo'ladi. Novdasi yo'g'on tukli, qisqacha bo'g'imli, kurtagi yirik, cho'zinchoq to'q qo'ng'ir tusda, oq tutga qaraganda novdasining o'sishidan ancha orqada qoladi.

**Shotut mevalarini qayta ishlash va konservalar tayyorlanadi.** Shotut mevasini konservaciyalab uzoq vaqt saqlash mumkin. Buning uchun Shotutni yaxshi etilgan mevalarini avaylab terib olinadi va sovuq suv bilan chayiladi, keyin quritilgan va sterillangan 0.5 va 1 litrlik shisha bankalariga ehtiyotlik bilan solinadi. Oldin 2 sm qalinlikda meva terib chiqiladi, uning ustidan 1 sm chamasi shakar solinadi, va shu tartibda banka to'ldiriladi, hamda qoshiq bilan bosib qo'yiladi. Bankadagi tut mevasining sharbatı yuzaga chiqib turishi kerak. 1 litrlik bankani to'ldirish uchun 300-350 gr shakar va 650-700 gr tut mevasi ketadi. Mevalar bilan to'ldirilgan bankalarnı og'zi omonat qopqoqlanadi. Keyin esa, tayyor bo'lgan xonaki konserva 10-15 minut davomida bug'da sterilizaciya qilinadi va qopqoqni zich qilib berkitiladi. Keyin bankani to'ntarib qo'yib sovutiladi. Bunday konservalar 1-2 yilgacha aynamay turadi.

**Shotut shinnisi.** Shinni yaxshi pishgan mevalardan tayyorlanadi. Buning uchun pishgan meva qo'l bilan terib olinadi va mevasi eziladi yoki sharbat ezgish yordamida sharbat olinadi. Hosil bo'lgan sharbatni dokadan suzib o'tkaziladi va qozonga quyib asta sekin o'rtacha olovda qaynatiladi.

Sharbatni qaynatish davrida uni yog'och kurakcha yordamida vaqti-vaqti bilan kavlab turiladi. Qaynatish sharbat quyilib cho'ziluvchan holga kelguncha davom ettiriladi. Tayyor bo'lgan shinnining rangi juda chiroyli to'q qizil rangda bo'ladi. Shinnini shisha bankalarga yoki shisha butikalarga og'izi yopiq holda saqlab uni yilning hohlagan faslida istemol qilish mumkin.

#### **Adabiyotlar:**

1. Abdullaev U. - «Tutchilik». - T.: 1991.
2. Raxmonberdiev Q., Muxamedjanova Sh. - «Tut selektsiyasi». - T.: 1988.
3. N.Axmedov, I.El'murodova - Tutovodstvo, T, 2006.
4. Qochqorov Q., Ogurtsov Q. - «Shotut va balxi tut». - T.: 1989