

KOVUL (CAPPARIS SPINOSA L.) O'SIMLIGININ XALQ TABOBATIDA QO'LLANILISHI

Xoldorova Rayhona

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti talabasi

Boyxurozova Sevinch

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti talabasi

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

Kalit soʻzlar: Isiriq (*P.Harmala*), Kovul, kovar (*Capparis spinosa* L.), Nurota togʻlari va Qoʻytosh, Baliqlitov, Pistalitogʻ, Yetimtogʻ tizmalari, handonpista, yongʻoq, bodom, naʼmatak, 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, koʻp urugʻli. Qrim, Kavkaz, Oʻrta Osiyo, Shimoliy Afrika va Oʻrta dengizning toshloq yerlarida koʻp tarqalgan. Janubiy Yevropada ekiladi.

Kovulning gʻunchasi, mevasi sirkalab yoki tozalab ovqatga solinadi. Mevasida 18% oqsil moddalar, 36% cha moy bor. Choʻl va adirlarda, yoʻl boʻylarida, devorlar ustida, ekinlar orasida oʻsadigan kovul koʻp urugʻli rezavor boʻlib, mevalari etdor, uzunligi 2 smga boradi. Iyul-avgust oylarida urugʻlari pishadi. Bu dorivor oʻsimlikning mevalari tarkibida saponinlar, alkaloidlar, 32,9 foiz Uglevodlar, 150 mg askorbin kislota, 3,75 foiz moy, ildiz poʻstlogʻida staxidrin alkaloidi mavjud. Kovul yoki kovar oʻsimligi tabiiy holda Oʻrtayer dengizi, Yevropa janubida, Kavkazda, Oʻrta Osiyoda, shu jumladan, Oʻzbekistonda, Pokiston va Hindistonda tarqalgan. Bu oʻsimlik Fransiya, Ispaniya, Italiya, hamda Kiprda, Gretsiya va Shimoliy Amerikada madaniylashtirilgan boʻlib, landshaftlarning bezagi hisoblanadi. Oʻsimlikning nomi Erondagi Dashti-Kavir choʻli bilan bogʻliq holda atalgan. Chunki kovul bu hududlarda eng koʻp uchraydigan oʻsimlik sifatida ajralib turadi. Kovul dorivor oʻsimlik boʻlishi bilan bir qatorda oziq-ovqatda ham ishlatiladi. Kovulning gʻunchali novdalari, gʻunchalari, rivojlanayotgan mevalari sirka kislotasida marinovat qilinadi hamda Oziq-ovqatda «kaperslar» nomi bilan mashhur dori-darmon koʻrinishida foydalaniladi.

Hindular kovulni kobra, kabra yoki kabarra nomlari bilan atashadi hamda o‘simlik organlari qo‘shib tayyorlangan oziq-ovqatlarni yoqtirib iste‘mol qilishadi.

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‘shqli 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. Erta bahorda 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 vosita hisoblanadi. 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. 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 qlinib, ustiga 200 ml suv qo‘yiladi hamda 4-5 minut qaynatiladi. Sovitilgan qaynatmasi kuniga 3-4 mahal 2 oshqoshiqdan ichiladi. 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.

FOYDALANILDAN ADABIYOTLAR:

1. Зокиров К.З., Худойберганов Р. «Каперс и перспективы его использования» Из.во Фан, Ташкент.
2. Сахобитдинов С.С. «Ўсимликлар систематикаси» Тошкент 1966.
3. Jiang, H.E., Li, X., Ferguson, D.K., Wang, Y.F., Liu, C.J., & Li, C.S. (2007). The Discovery of *Capparis spinosa* L. (Capparidaceae) in the Yanghai tombs (2800 years B.P.), NW China, and its medicinal implications. *Journal of Ethnopharmacology* 113,409-420.
4. Хамраева Н.Т. “Biologization of the cultivation of the medicinal plant *Capparis Spinosa* L in the arid zones of the republic of Uzbekistan using biostimulans of Microbial origin”. *Journal of Natural Sciences*. №2 20212