

Patissonni iste'mol qilish usullari

Kenjayeva To'lg'onoy Rahmonovna (assistant)
Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti

Kenjayeva67@mail.ru

Annotatsiya. Patisson (Cucurbita pepo var.), kulcha qovoq – qovoqdoshlar oilasiga mansub, bir yillik o'simlik. Palagi tik, butasimon sershox o'simlik. Ildizi yaxshi rivojlangan. Poyasi va barg bandleari nisbatan yo'g'on. Barglari o'rtacha kattalikda, dag'al, 3 yoki 5 qirrali. Gullari bir uyli, bir jinsli, yirik, rangi sariq, poyalarda yakka-yakka joylashadi. Mevasi –qovoqcha, mayda, shakli yulduzsimon. Chetlari kungurali. Yangi tukkan mevalari rangi och yashil, meva katta bo'lgan sari rangi oqarib, ayrim mevalar yuzasida och yashil dog'lar yoki tasmalar paydo bo'lishi mumkin. Ularning 2-4 kunlik mevasi iste'mol qilinadi. Patisson issiqsevar o'simlik. Patisson plynka ostida fevral oyining birinchi 10 kunligida, ochiq dalaga esa aprelning birinchi 10 kunligida ekiladi. Qator va tup oralig'i 70x70 yoki 80x 80 sm sxemada ekiladi.

Abstract. Patisson (Cucurbita pepo var.), pumpkin is an annual plant belonging to the pumpkin family. Palagi is an erect, shrub-like branched plant. The root is well developed. Stem and leaf bands are relatively thick. The leaves are medium-sized, rough, 3- or 5-sided. The flowers are monoecious, unisexual, large, yellow in color, placed singly on the stems. The fruit is a pumpkin, small, star-shaped. The edges are brown. The color of freshly harvested fruits is light green, as the fruit grows, the color becomes pale, and light green spots or bands may appear on the surface of some fruits. Their fruits are eaten after 2-4 days. Patisson is a heat-loving plant. Patisson is planted under film in the first 10 days of February, and in the open field in the first 10 days of April. The distance between the row and the bush is 70x70 or 80x80 cm

Kalit so'zlar. Mevasi qovoqcha. Shakli yulduzsimon. Mevasining chetlari kungurali. Barglari 3 yoki 5 qirrali. Ser et , sersuv meva hosil qiladi.

Key words. The fruit is a pumpkin. Star shaped. The edges of the fruit are brown. The leaves are 3- or 5-sided. Ser et , produces a serous fruit.

Patisson asosan tuzlangan, konservalangan (6-8 kunlik mevasi) holda istemol qilinadi, katta bo'lib ketganlari mollar uchun yaxshi ozuqa hisoblanadi. O'zbekistonda 1988 yildan patissonning Oq-13 navi ekiladi. Uning hosildorligi 110-159 s\ga.

Patisson patiya yunoncha **pathos-dard**, fransuzcha **pate** – kulcha qovoq yoki pirog ma'nosini bildiradi. Xom patissonlarning kaloriya miqdori – 100 gr mahsulot uchun 19 kkal, ulardan quyidagilar: Oqsillar- 0.6 gr, yog'lar-0.1 gr, uglevodlar-0.1 gr, suv-92 gr, oziq-ovqat tolalari-1.3 gr, 100 gr uchun vitaminlar : tiamin, B 1-0, 03 mg Riboflavin, B2 -0.04 mg, Askorbin kislotasi, C – 23 mg, Nikotin kislotasi, RR- 0.25 mg har 100 gramda kal'siy- 13 gr, natriy- 14 gr, kalsiy- 203 gr, fosfor-12 mg.

Qovoqdosh ekinlar madaniy qovoqlarning ko'pchilik navlarini poya tuzilishi bo'yicha ikki guruhga, ya'ni tup hosil qiluvchi va palak otib o'suvchilarga ajratish mumkin. Qovoqdoshlar ichida qovoq palak otib o'suvchi, patisson va sabzavot qovoqchalari esa tup hosil qiluvchilarga mansub. Ularning barchasi seret mevalar hosil qiladi va ochiq maydonda yetishtiriladi. Patisson yillik o't o'simlik bo'lib qovoqdoshlar oilasiga kiradi. Patissonning yangi tugunaklari ovqatga ishlatiladi. Diametri 3-5 sm bo'lgan 2-4 kunlik kulcha qovoqlar marinadlash uchun, diametri 6-10 sm bo'lgan 5-10 kunliklari esa, tuzlash uchun ishlatiladi.



1-rasm. Patissonning yosh mevalari



bir

Bodring bilan patisson retsepti

- 900 gramm patisson;
- 900 gramm bodring;
- 55 gramm arpabodiyon;
- 35 gramm lavr barglari yoki sabzi me;
- sarimsoq piyoz;
- ziravorlar.

Bankani to'ldirish :

1200 ml suv;

80 gramm tuz;

gramm shakar

90 gramm sirka 9%.



2-rasm.Patissonni tuzlash

Sterilizatsiya qilmasdan banka ichini to'ldirish mumkin. Dastlab sabzavotlar qatlamlarga yotqiziladi. So'ng ustiga qaynoq suv quyib, qopqog'ini yopiladi, 5 daqiqa davomida qaynating.Suvni to'kib tashlaganingizdan so'ng, yana qaynoq suv quyib, qopqog'ini yoping va yana 5 daqiqa davomida sterilizatsiya qiling. Yuqoridan bankaga

ko'katlar, sarimsoq, qalampir qo'shiladi. To'ldirilgan bankalar bir necha daqiqa qaynatiladi. To'ldirilgan bankalar ohista mahkamlanadi.

Tuzlangan patisson



Uch litrli bankaga tuzlash uchun retsept:

- 1800 gramm patisson;
 - 30 gramm arpabodiyon;
 - 25 gramm qora smorodina barglari;
 - 10 dafna barglari;
 - qalampir, qora no'xat;
 - xushbo'y qalampir.
- 100 gramm tuz;
 - suv.

Bu patissonni tuzlashning eng oson retsepti. Patissonlar qatlamlarda xushbo'y ziravor ko'katlar bilan, uch litrli shishaga mahkam joylashtiriladi. So'ngra tuzlab unga qaynatilgan suv quyung. Plastik qopqoqlar bilan mahkam yoping. Uch kun davomida, kuniga bir marta uni silkitish kerak, shunda tuz eriydi. Mog'or paydo bo'lishining oldini olish uchun ishlatishdan oldin ochmang.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Bo'riev X.Ch, Zuyev V.I., Qodirxo'jaev O.Q., Muhamedov M.M. «Ochiq joyda sabzavot ekinlari yetishtirishning progressiv texnologiyalari» (darslik) O'zbekiston milliy ensiklopediyasi DIN. Toshkent 2002y.
2. Буриев Х.Ч., Зуев Б.И. Межидов С.М., Состояние, проблема, и перспективна и развития картофеловодство, овощеводства и бахчеводства Узбекистана М.С.Б.Х Р.У.З. ТАШ, Т-2003г
3. Zuev V.I, Umarov A.A., Qodirxo'jaev O.Q.- «Intensivnaya texnologiya vozdelo'vaniya ovoshe-baxchevix kultur i kartofelya » (o'quv qo'llanma). Toshkent, «Mehnat»,1987.
4. Leunov I.I., Bakulev L.S. va boshqalar.«Yedinaya sistema perspektivnix texnologiy proizvodstva ovoshnix kultur v otkritom grunte» (tavsiyanoma). Moskva «Agropromizdat», 1989.