ISSN: 2181-1741 (print)
ISNN: 2181-1725 (online)
2024 / № 4

FILOLOGIK TADQIQOTLAR:
TIL
ADABIYOT
TA'LIM



Philological research:
LANGUAGE, LITERATURE, EDUCATION

Филологические исследования:
ЯЗЫК, ЛИТЕРАТУРА, ОБРАЗОВАНИЕ

pholologicalresearch.uz

TERMIZ DAVLAT UNIVERSITETI

ILMIY-INNOVATSION JURNAL

ТЕРМИЗ ДАВЛАТ УНИВЕРСИТЕТИ

PHILOLOGICAL RESEARCH: LANGUAGE, LITERATURE, EDUCATION

FILOLOGIK TADQIQOTLAR: TIL, ADABIYOT, TA’LIM

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ: ЯЗЫК, ЛИТЕРАТУРА, ОБРАЗОВАНИЕ

Илмий-инновацион журнал

Jurnal OAK Rayosatining 2022-yil 30-sentabrdagi 325/6-son qarori bilan filologiya fanlari bo‘yicha doktorlik dissertatsiyalari asosiy ilmiy natijalarini chop etish tavsiya etilgan ilmiy nashrlar ro‘yxatiga kiritilgan

2021-yildan buyon nashr etiladi

2024/ № 4

Termiz – 2024

Muassis:
Termiz davlat universiteti

PHILOLOGICAL RESEARCH: LANGUAGE, LITERATURE, EDUCATION

FILOLOGIK TADQIQOTLAR: TIL, ADABIYOT, TA'LIM

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ: ЯЗЫК, ЛИТЕРАТУРА, ОБРАЗОВАНИЕ

ILMIY-INNOVATSION JURNAL

O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Administratsiyasi huzuridagi Axborot va ommaviy kommunikatsiyalar agentligi tomonidan 2020 yil 19 oktyabrda 1122 raqami bilan ro‘yxatga olingan. Matnlarda foydalanilgan misol, ko‘chirma va ma’lumotlar aniqligi uchun mualliflar javobgardir. Jurnaldan ko‘chirib bosilganda manba qayd etilishi shart.

Bosishga ruxsat etildi: 26.04.2024
Qog‘oz bichimi: 70x85
Bosma tabog‘i: 5.94
Ofset bosma. Ofset qog‘ozi
Adadi: 100
Bahosi kelishilgan narxda
Buyurtma: 155-son

«TerDU bosmaxonasi»da chop etildi
Termiz shahri, Barkamol avlod ko‘chasi, 43-uy

Tahririyat manzili:
190111, Termiz shahri,
Barkamol avlod ko‘chasi, 43.
Telefon: +998762231649

E-mail:
philologicalresearch@umail.uz

Rasmiy sayt:
https://journaltersu.uz

BOSH MUHARRIR:
Abduqodir TOSHQULOV, iqtisod fanlari doktori, professor

TAHRIR HAY’ATI:

Bekpo‘lat Umurqulov, filologiya fanlari doktori, professor (bosh muharrir o‘rinbosari)
Shoxista Maxmaraimova, filologiya fanlari doktori, professor (mas’ul muharrir)
O‘ral Xoliyorov, f.f.f.d. (PhD), dotsent (O‘zbekiston)
Olmos Ulviy Binnatova, f.f.d., professor (Ozarbayjon)
Karl Rayxl, f.f.d., professor (Germaniya)
Vali Savash yelok, f.f.d., professor (Turkiya)
Dorota Silviya, f.f.f.d. (PhD), dotsent (Polsha)
Muslihiddin Muhiddinov, f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Ibodulla Mirzayev, f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Abdi Mamatov f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Suyun Karimov f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Muhammadxon Hakimov, f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Nafas Shodmonov f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Dilmurod Quronov, f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Baxtiyor Mengliyev, f.f.d., professor (O‘zbekiston)
Normat Yo‘ldoshev, f.f.n., dotsent (O‘zbekiston)
Abdulla Xudoyqulov, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Bobonazar Murtazayev, f.f.n., dotsent (O‘zbekiston)
Asqar Eshmo‘minov, f.f.d., dotsent (O‘zbekiston)
Obidjon Shofiyev, f.f.f.d. (PhD), dotsent (O‘zbekiston)
Zafar Umurqulov, f.f.f.d., dotsent, (PhD) (O‘zbekiston)
Nurali Amonturdiyev, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Hakim Ahmedov, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Ahad Shukurov, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Eshnazar Jabborov, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Abdumurod Arslonov, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Sirojiddin Turdimurodov, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Umida Raximova, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Gulchehra Begmatova, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Shoira Amonturdiyeva, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Nargis Kurbanazarova, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Muyassar Xolova, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)
Zaynura Qodirova, f.f.f.d. (PhD) (O‘zbekiston)

Texnik muharrir: Bahodir To‘raliyev

Учредитель:
Термезский государственный университет

PHILOLOGICAL RESEARCH: LANGUAGE, LITERATURE, EDUCATION

FILOLOGIK TADQIQOTLAR: TIL, ADABIYOT, TA'LIM
ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ: ЯЗЫК, ЛИТЕРАТУРА, ОБРАЗОВАНИЕ

НАУЧНО-ИННОВАЦИОННЫЙ ЖУРНАЛ

Зарегистрировано Агентством информации и массовых коммуникаций при Администрации Президента Республики Узбекистан от 19 октября 2020 года под номером 1122.

Авторы несут ответственность за точность приведенных в текстах примеров, отрывков и данных. Необходимо указывать источник при копировании из журнала.

Разрешено к печати: 26.04.2024
Размер бумаги; 70x85
Печатный лист: 5.94
Офсетная печать: Офсетная бумага
Тираж: 100. Цена договорная
Заказ: 155

Печатано в «Типографии ТерГУ»
ул. Баркамол авлод 43, г. Термез

Адрес редакции:
190111, г.Термез, ул. Баркамол авлод, 43.
Телефон: +998762231649

E-mail:
philologicalresearch@umail.uz

Официальный сайт:
https://journaltersu.uz

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР:
Абдукадир ТАШКУЛОВ, доктор экономических наук, профессор

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Бекпулат Умуркулов, доктор филологических наук, профессор (зам. главного редактора)

Шохиста Махмараимова, доктор филологических наук, профессор (ответственный редактор)

Урал Холияров, ф.ф.ф.д. (PhD), доцент (Узбекистан)

Олмос Улвий Биннатова, д.ф.н., профессор (Азербайджан)

Карл Райхл, д.ф.н., профессор (Германия)

Вали Саваш Елок, д.ф.н., профессор (Турция)

Дорота Сильвия, PhD, доцент (Польша)

Муслихиддин Мухиддинов, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Ибодулла Мирзаев, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Абди Маматов, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Суюн Каримов, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Мухаммадхон Хакимов, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Нафас Шодмонов, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Дилмурод Куронов, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Бахтиёр Менглиев, д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Нормат Юлдашев, к.ф.н., доцент (Узбекистан)

Абдулла Худайкулов, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Бобоназар Муртазаев, ф.ф.н., доцент (Узбекистан)

Аскар Эшмуминов, д.ф.н., доцент (Узбекистан)

Обиджон Шофиев, д.ф.ф.н. (PhD), доцент (Узбекистан)

Зафар Умуркулов, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Нурали Амонтурдиев, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Хаким Ахмедов, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Ахад Шукуров, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Эшназар Джаббаров, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Абдумурод Арслонов, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Сирожиддин Турдимуродов, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Умида Рахимова, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Гульчехра Бегматова, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Шоира Амонтурдиева, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Наргис Курбаназарова, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Муяссар Холова, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Зайнура Кадирова, д.ф.ф.н. (PhD) (Узбекистан)

Технический редактор: Баходир Туралиев

Institutor:
Termez State University

PHILOLOGICAL RESEARCH: LANGUAGE, LITERATURE, EDUCATION

FILOLOGIK TADQIQOTLAR: TIL, ADABIYOT, TA'LIM

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ: ЯЗЫК, ЛИТЕРАТУРА, ОБРАЗОВАНИЕ

SCIENTIFIC-INNOVATIONAL JOURNAL

Registered by the Agency for Information and Mass Communications under the President's Administration of the of the Republic of Uzbekistan on October 19, 2020 under number 1122.

The authors are responsible for the accuracy of the examples, passages and data provided in the texts. The source must be specified when copying from the journal.

Approved for printing: 26.04.2024
Size of the paper: 70x85
Printed sheet: 5.94. Offset printing.
Offset paper. Circulation: 100
Price is negotiable
Order: 155. Printed at the «Printing House of the TerSU»
43, Barkamol avlod str. Termez city.

Address of Editorial Office:
190111, Barkamol avlod str., 43,
Termez city.
Phone: +998762231649

E-mail:
philologicalresearch@umail.uz

Official website:
https://journaltersu.uz

EDITOR IN-CHIEF:
Abdukodir TASHKULOV, doctor of economic sciences, professor

EDITORIAL BOARD:

Bekpulat Umurkulov, doctor of philological sciences, professor (Uzbekistan) (deputy chief editor)
Shohista Makhmaraimova, doctor of philological sciences, professor (Uzbekistan) (editor-in-chief)
Ural Kholiyorov, PhD, associate professor (Uzbekistan)
Olmos Ulviy Binnatova, doct.of philol. sciences, professor (Azerbaijan)
Karl Rayxl, doct.of philol. sciences, professor (Germany)
Vali Salvash Elok, doct. of philol. sciences, professor (Turkey)
Dorota Silvia, PhD, associate professor (Poland)
Muslihiddin Mukhiddinov, doct.of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Ibodulla Mirzaev, doct.of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Abdi Mmatov, doct.of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Suyun Karimov, doct.of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Muhammadkhon Khakimov, doct.of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Nafas Shodmonov, doct.of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Dilmurod Kuronov, doct. of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Bakhtiyor Mengliev, doct. of philol. sciences, professor (Uzbekistan)
Normat Yuldashev, cand.of philol. sciences, associate professor (Uzbekistan)
Abdulla Khudaykulov, PhD (Uzbekistan)
Bobonazar Murtazaev, cand.of philol. sciences, associate professor (Uzbekistan)
Askar Eshmuminov, doct.of philol. sciences, associate professor (Uzbekistan)
Obidjon Shofiev, PhD, associate professor (Uzbekistan)
Zafar Umurkulov, PhD (Uzbekistan)
Nurali Amonturdiev, PhD (Uzbekistan)
Hakim Akhmedov, PhD (Uzbekistan)
Ahad Shukurov, PhD (Uzbekistan)
Eshnazar Jabbarov, PhD (Uzbekistan)
Abdumurod Arslonov, PhD (Uzbekistan)
Sirojiddin Turdimurodov, PhD (Uzbekistan)
Umida Rakhimova, PhD (Uzbekistan)
Gulchekhra Begmatova, PhD (Uzbekistan)
Shoira Amonturdieva, PhD (Uzbekistan)
Nargis Kurbanazarova, PhD (Uzbekistan)
Muyassar Kholova, PhD (Uzbekistan)
Zaynura Kadirova, PhD (Uzbekistan)

Technical editor: Bakhodir Turaliyev

МУНДАРИЖА

TILSHUNOSLIK

YERJANOVA SAULE BAYMURZAYEVNA,
TO‘YCHIYEVA ZULEYXA HAMROQO‘LOVNA
Mahmud Koshg‘ariyning “Devonu lug‘otit turk”
asarida so‘zlarni ko‘chma ma’noda qo‘llash 7

BERDIYEV XUSAN XOLNAZAROVICH
«Devon-u lug‘otit turk»dagi she’rlarda
hojib va radif san’atlari 13

УМУРҚУЛОВ ЗАФАР БЕКПЎЛАТОВИЧ
Қиёслаш инсон тафаккур тарзининг маҳсули 16

ESHBOYEV QAHRAMON BAKIR O‘G‘LI
So‘zlararo darajalanish o‘quv lug‘atida so‘zlarga izoh berish 20

NAVRUZOVA MUYASSAR GAYBULLAYEVNA
Kasallik nomlarining onomasiologik, semantik ifodasi 24

BOZOROV HAMID XO‘SHMURODOVICH
Antroponimlarning lingvomadaniy xususiyatlari
(O‘zbek xalq ertaklarida mavjud antroponimlar misolida) 28

ДЖАББАРОВА ШОИРА БАЛТАЕВНА
Медиа тилида муқобилсиз лексика таснифлари: назарий ёндашув 33

KULTAYEVA FAZILAT BAXTIYAROVNA
Ergonimlarning morfologik derivatsiyasi xususida 36

HAYDAROVA KAMOLA DAVRANOVNA
O‘zbek, rus va ingliz tillarida meva nomlarining qiyosiy-chog‘ishtirma tahlili 39

TERMIROVA KAMOLA
Ziravor atamalar va ularning lug‘atlarda ifodalanishi 43

TURDIMURODOV SIROJIDIN ESHQOBILOVICH,
JABBOROVA SEVARA BAXTIYOR QIZI
Badiiy matnda evfemik birliklar tahlili 50

SOATOVA YULDUZ
Bobur she’riyatida ayol qaddi-qomatini ifoda etuvchi lingvistik vositalar 53

ТОЛИЕВА ШОИРА ИЛХОМОВНА
Лингвистик экспертиза методларининг тамойиллари 57

AVRIDDINOV JOBIR MUSULMON O‘G‘LI
Sharq olimlarning «Zufongo‘yo va Jahonpo‘yo» lug‘atida ilmiy qarashlari 59

ДАВЛЯТОВА ЭЛЬВИРА МУРАДОВНА
Парадигматические свойства иноязычных лексических единиц
в русском и узбекском языках (на материале интернет медиа) 61

МУНДАРИЖА

ЗАРИПОВА МАТЛУБА КУЛФИДИНОВНА
Концепт «богатство» во фразеологизмах
и паремиях узбекского и русского языков 64

РАДЖАПОВА НАТАЛЬЯ БАЗАРОВНА
Эволюция лексических единиц обозначающих мужчин и женщин 67

QULMAMATOVA MUATTAR OTABEK QIZI
Ingliz va o‘zbek maqollarida “boylik” konseptining chog‘ishtirma tadqiqi 70

FARZANA NABI,
ABDULLA XUDAYQULOV ESHQUVVATOVICH
Official documents in dari language, its translation challenges 73

ЖАББАРОВА НАРГИЗА ИСЛАМЖАНОВНА,
РАДЖАПОВА НАТАЛЬЯ БАЗАРОВНА
Влияние гендерной лексики на сознание и поведение людей 76

ADABIYOTSHUNOSLIK

ARSLONOV ABDIMUROD KARAMATOVICH
“Qissasi Rabg‘uziy”da xalq og‘zaki ijodi syujetlari va motivlari 80

КАЗАКОВА ГУЛАСАЛ КУРАЛОВНА
Эссе жанрида шахс концепциясининг бадиий-публицистик талқини 82

LOLAYEV SHUXRAT ALIQOBIL O‘G‘LI
Turkistonda “Usuli jadid” maktablarining shakllanishi va ahamiyati 84

USMONOVA MOHIDIL LAZIZ QIZI
Ravnaq g‘azallari tabdilidagi matniy tafovutlar 87

TA’LIM

ABDUQAYUMOVA NARGIZA RAIMOVNA
Bo‘lajak rus-tili o‘qituvchilarni innovatsion pedagogik faoliyatga
tayyorlash jarayonlarini takomillashtirish metodikasi 90

ISNN: 2181-1741 (Print)
ISNN: 2181-1725

ZIRAVOR ATAMALAR VA ULARNING LUG‘ATLARDA IFODALANISHI

Termirova Kamola,
Termiz davlat universiteti
o‘zbek tilshunosligi kafedrasi tayanch doktoranti

O‘zbek pazandaligi ko‘p asrlik tarixga ega bo‘lib, unda xalqning turmush tarzi, urf-odatlari, mehnat faoliyati turi va iqlim sharoitlari o‘z aksini topgan. Har bir millatning glyuttonik diskursi, shu millatning madaniyati, urf-odatlarini o‘zida aks ettiradi. “Glyuttonik” istilohi qadimgi fransuz va o‘rta ingliz tillaridagi *glutonie,* lotincha *gluttire (“yutish”)* so‘zidan olingan. Bu so‘z gula, “tomoq” degan ma’noni anglatadi. *“Glyuttoniya“* istilohi oziq-ovqat jarayonini yaxlit holda, ya’ni uni topishdan tortib, yarim fabrikatlarni qayta ishlash va iste’molga yaroqli mahsulot tayyorlashgacha bo‘lgan jarayonni o‘z ichiga oladi.[1] “Glyuttonik” istilohi “gastronomiya” tushunchasi bilan korrelyatsiyalanadi (pazandachilik san’atini bilish va uni qo‘llashni o‘z ichiga oladi) va har qanday etnomadaniyatning glyuttonik kognitiv sistemasiga uyg‘un tushadi.[2]

O‘zbek oshxonasi shubhasiz, o‘zbek madaniyatining eng ahamiyatli, eng taassurotli hamda qadimiy qismi hisoblanadi. Ayniqsa, o‘ziga xos mahalliy va milliy taomlari nihoyatda xilma xil va tarkibi boy, Qolaversa, taomlanishda xushxo‘r va xushtam ziravorlar va boshqa foydali mahsulotlardan (ingrediyent) ,me’yorida foydalaniladi. Achchiq, yog‘li, nordon yoki shirin bo‘ladimi, taomlar o‘rta me’yorda bo‘ladi. Taomlarni pishirish davomida turli ingrediyentlar (mahsulotlar; oziq-ovqat qo‘shimchalari)dan foydalanamiz.

Ingrediyent ma’lum bir taom tayyorlash uchun birlashtirilgan har qanday oziq-ovqat yoki moddalar[3]. Umumiy ma’noda, ingrediyent aralashmaning bir qismi bo‘lgan moddadir. Shuningdek, ingrediyent-oziq-ovqat qo‘shimchalari- bu lazzatni saqlab yoki ta’m, tashqi ko‘rinish yoki boshqa hissiy sifatlarni yaxshilash uchun ovqatga qo‘shiladigan moddalar. Ba’zi qo‘shimchalar asrlar davomida oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun ishlatilgan, masalan, sirka (konservalash), tuz (tuzlash), shakar (kristallanish) va boshqalar. XX asrning ikkinchi yarmida ultra qayta ishlangan oziq-ovqat mahsulotlarining paydo bo‘lishi bilan tabiiy va sun’iy kelib chiqishi bo‘lgan ko‘plab qo‘shimchalar kiritildi. Oziq-ovqat qo‘shimchalari, shuningdek, ishlab chiqarish jarayonida, qadoqlash yoki saqlash yoki tashish paytida bilvosita oziq-ovqat mahsulotlariga kiritilishi mumkin bo‘lgan moddalarni ham o‘z ichiga oladi.[4] Oziq-ovqat qo‘shimchalari (ingrediyentlar) ni bir nechta guruhlarga bo‘lish mumkin, garchi ba’zi qo‘shimchalar bir nechta ta’sir ko‘rsatganligi sababli, bir-biriga o‘xshash bo‘lsa-da. Masalan, tuz ham konservant, ham xushbo‘y hiddir[5].

Oziq-ovqat qo‘shimchalari (ingrediyent) turlari:[6]

1. Kislotalar (nordon yoki kislota ta’mini beradi: sirka, limon kislotasi, olma kislotasi, sut kislotasi va hokazo);
2. Antioksidantlar (S vitamini kabi antioksidantlar oziq-ovqatning kislorod bilan parchalanishiga to‘sqinlik qiladigan konservantlardir);
3. Qattiqlashtiruvchi vositalar (Kraxmal kabi moddalar oziq-ovqatning ta’miga ta’sir qilmasdan uning asosiy qismini oshiradigan qo‘shimchalardir);
4. Oziq-ovqat bo‘yoqlari;
5. Rangni saqlaydigan vositalar (rangni saqlovchi vositalar oziq-ovqatning mavjud rangini saqlab qolish uchun ishlatiladi);
6. Emulsifikatorlar (suv va yog‘larni mayonez, muzqaymoq va gomogenlangan sutda bo‘lgani kabi emulsiyada aralashtirib turishga imkon beradi);
7. Xushbo‘y moddalar (oziq-ovqatga o‘ziga xos ta’m yoki hid beradigan qo‘shimchalar bo‘lib, ular tabiiy ingrediyentlardan olinishi yoki sun’iy ravishda yaratilishi mumkin;
8. Lazzat kuchaytirgichlar ovqatning mavjud ta’mini yaxshilaydi;
9. Unni qayta ishlash vositalari;
10. Konservantlar;

[1] Bu haqda qarang: Odilova G..Glyuttonik diskus asoslari. – Toshkent: Mumtoz so‘z, 2020. – B. 3.

[2] Bu haqda qarang: Odilova G..Glyuttonik diskus asoslari. – Toshkent: Mumtoz so‘z, 2020. – B. 3.

[3] Food Additives&Ingredients-Overview of Food Ingredients, Additives&Colors”. FDA Center for food Safety and Applied Nutrition. Retrieved 11 April, 2017.

[4] Food Ingredients and Packaging Terms. FDA Jabuary 4, 2018. Retrieved 9 September 2018.

[5] Erich Lück and Gert-Wolfhard von Rymon Lipinski “Foods, 3. Food Additives” in Ullmann’s Encyclopedia of Industrial Chemistry, 2002, Wiley-VCH, Weinheim. doi:10.1002/14356007.a11_561

[6] Press release: Some Common Food Additives May Pose Health Risks to Children”. American Academy of Pediatrics. July 23, 2018.

11. Stabilizatorlar;

12. Shirinlashtiruvchi moddalar.

O‘zbek oshxonasining asosiy qismi, eng taniqli ingrediyentlar donli mahsulotlar, sabzavotlar, sut, go‘sht mahsulotlari, shuningdek, xushbo‘y moddalar, ziravorlardir. Odatda, o‘zbek oshxonasida boshqa xalqlarning oshxonasida bo‘lgani kabi fasllarning o‘zgarishiga qarab, yozda sutli va nabotot taomlariga, qishda esa, go‘sht va donga ustunlik beriladi. Barchaga ma’lumki taom turi qanday va qaysi usulda tayyorlanishidan qat’iy nazar, didli, ko‘rkam, jozibali, ishtaha ochuvchi, o‘ziga xos xushbo‘ylikka ega bo‘lishi kerak. Shuningdek, dasturxonning tegishli vosita va buyumlar bilan bezatilishida alohida ahamiyat berilishi iste’mol qilinadigan taomlarning har tomonlama manzur bo‘lishida katta ahamiyatga ega.

Ota-bobolarimiz tomonidan taomga xushxo‘rlik, lazzat bag‘ishlaydigan, ishtaha uyg‘otadigan juda ko‘p ziravor va oshko‘klardan foydalanib kelingan. Shuningdek, issiq iqlimli mamlakatlarda yashovchi aholining pazandaligida ham ziravorlar va oshko‘klar keng qo‘llaniladi. Buning sababi, issiq iqlimda ko‘pincha odamning ishtahasi yo‘qolgan, uncha-muncha taomni ko‘ngli tusamaydigan holatda bo‘ladi. Quyoshli kunlar ovqatlanishni sutkaning salqin soatlari-nahor va kechqurunga olib borib taqaydi.

Tib ilmining bobokaloni Abu Ali ibn Sino o‘zining “Tib qonunlari” kitobida ishtahaning qirqilishi to‘g‘risida bunday yozgandi: “Sovuq, salqin ishtahaga mos, issiq esa bo‘g‘ishiga sabab bo‘ladi. Shuning uchun ishtaha ochadigan qalampir, murch, sirka, kashnich iste’mol etish zarur”. [1]

Tabiatda shunday yovvoyi va ekiladigan o‘simliklar borki, bularning tanasi, bargi, guli va mevalarida xushbo‘y hid, achchiq, nordon, shirin mazali moddalar bo‘ladi. Bunday o‘simliklar ziravorlar deb ataladi.[2]

Ziravorlar taomlarning, ayniqsa, tansiq taomlarimizning joni hisoblanib, ularga maza kiritadigan, xushbo‘ylik taratadigan, turli yovvoyi va madaniy o‘simliklarning ildizi, tanasi, bargi, guli, chanog‘i, doni va mevasidan iborat bo‘ladi.

Ziravorlar- bu urug‘, meva, ildiz po‘stlog‘i yoki boshqa o‘simlik moddasi bo‘lib, asosan, oziq-ovqatga xushbo‘ylik taratish yoki rang berish uchun ishlatiladi. Ziravorlar ayrim vaqtlarda tibbiyotda, diniy marosimlarda, kosmetika yoki parfyumeriya ishlab chiqarishda ishlatiladi.

Mahmud Koshg‘ariyning “Devonu lug‘otit turk” asarida xushbo‘y, dorivor o‘tlarga **yem (yem)-**leksikasi qo‘llanilgan deyiladi. Shuningdek, ***ot-yem***-ovqatga solinadigan kashnich, rayhon, yalpiz, zira singari xush isli narsalar har vaqt ***ot*** so‘zi bilan qo‘shma holda aytiladi. Ayrim qo‘llanmaydi.[3]

Ziravor – taomlarga lazzat kiritadigan va xushbo‘ylik beradigan, taomni mineral tuzlar bilan boyituvchi o‘simlik yoki kimyoviy (organik va mineral) qo‘shimchalar. Ko‘pgina ziravorlar ovqatga qo‘shimcha lazzat berish bilan birga taomning to‘yimliligini ham oshiradi. O‘zbek pazandachiligida ko‘p ishlatiladigan ziravorlarlarga qalampirmunchoq, zanjabil, kardamon, dafna yaprog‘i, murch, qalampir, zira, za’faron, zarchava, sedana, kashnich doni, vanil, tuz, sirka, gorchitsa (xantal), anor suvi, limon kislotasi va har xil souslar kiradi. Shuningdek, sut, smetana, yog‘, tuxum, zaytun mevasi va sabzi, petrushka, selderey, pasternakning ildizlari, xushbo‘y o‘tlar va ko‘katlar, piyoz, xren (yerqalampir), sarimsoq kabi oziq-ovqat mahsulotlari ham ziravor bo‘lib xizmat qiladi.[4]

Ziravor - bu ot ‘urug‘i go‘shtli ovqatga solinadigan o‘tsimon o‘simlik’ ma’nosini anglatadigan tojikcha zira otiga (ТжРС, 156) ‘o‘xshash’ ma’nosini ifodalaydigan -vor qo‘shimchasini (ТжРС, 542) qo‘shib hosil qilingan bo‘lib, ‘ovqatni xushbo‘y va xushxo‘r qilish uchun ishlatiladigan zira, murch, qoraqand kabilar qorishmasi’ ma’nosini anglatadi. (O‘TIL, I, 307).[5]

Ziravor [f-t] Ovqatni xushbo‘y va xushxo‘r qiluvchi o‘simliklar yoki ularning urug‘i, bargi, ildizi va shu kabi. (mas, zira, zirk, qoraqand, zarcho‘va, qalampir, murch).[6]

O‘zbek tilining 5 tomli va 6 tomli izohli lug‘atida ziravorlarga ta’rif deyarli bir xil berilgan va misollar bilan izohlangan:

Ziravor Ovqatni xushbo‘y va xushta’m qiluvchi o‘simliklar (mas. zira, zirk, qoraqand, zarchuva, qalampir, murch) ning umumiy nomi. *Hatto shu niyatda allaqayoqdan ziravor ham topib keldi.* Shuhrat, Shinelli yillar. *Kabobning, ziravorlar sepilgan dumba yog‘ining dimog‘ni qitiqlovchi isi chor-atrofga yoyildi.* “Yoshlik”. Najmiddin aka qo‘li gul oshpaz edi. Behi solib toshkentcha osh damlaganida ziravorining hididanoq og‘zimizdan so‘lak oqa boshlardi. A.Yo‘ldosh, Begona shaharning namozshomlari. [7]

Ziravor o‘simliklar- taomlarga lazzat kirituvchi va xushbo‘y hid beruvchi o‘simliklar bo‘lib, *ko‘p yillik, ikki*

[1] Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, содда дорилар ҳакида. – Тошкент: ЎзССР ФА нашриёти, 1956. – Б. 649-651.

[2] Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. -Т: Меҳнат,1989. – Б. 310

[3] Маҳмуд Кошғарий Девону луғатит турк [Туркий сўзлар девони] . -Тошкент: Ғ.Ғулом, 2017. – Б. 325

[4] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 4 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2002. – Б. 21

[5] Раҳматуллаев Ш. Ўзбек тилининг этимологик луғати, I том. – Тошкент: Университет, 2000. – Б. 26

[6] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. 80 000 dan ortiq so‘z va so‘z birikmasi. // A.Madvaliyev tahriri ostida. – Toshkent: O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi, Davlat ilmiy nashriyoti, 2006-2008.

[7] O‘zbek tilining izohli lug‘ati.VI tomlik. VI tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom. –B.372

yillik va bir yillik turlarga bo‘linadi. Zira, arpabodiyon, qoraqat, za’faron, zanjabil, achchiq qizil qalampir, qora murch, shivit, kunjut, rayhon, qalampir yalpizi, sedana donlari azaldan ishlatilib kelinadi. Ularning turlari so‘nggi yillarda chinnigul kurtaklari, xantal, dolchin, dafna yaproqlari hisobiga ancha ko‘paydi.[1]

Biz quyida har bir xonadonning oshxonasida bo‘ladigan, hovlisida madaniy ravishda o‘stiriladigan, qolaversa, o‘zi yashab turgan hududlarda tabiiy ravishda o‘stirish mumkin bo‘lgan ziravor vositalar ustida to‘xtalib o‘tish bilan birga , ularning xosiyatlari haqida ham yoritishga harakat qilamiz. Ziravorlarning oziq-ovqat mahsuloti sifatida, nafaqat, pazandachilikda, balki tibbiyotda qo‘llanilishi haqida ham fikrlar bildiriladi. Kezi kelganda shuni qayd etib o‘tish kerakki, har narsaning me’yori bo‘lganidek, ziravorlardan ortiqcha foydalanish ba’zida noxush asoratlarga olib kelishi mumkin, chunonchi, o‘tkir qalampir, murch, sirka, tuz, sarimsoq kabi mahsulotlardan ko‘plab foydalaniladigan bo‘lsa, avvalgi, yangi kasalliklarni qo‘zg‘atishi mumkin.

Qalampirmunchoq – mirtadoshlar oilasiga mansub o‘simliklar turkumi. Doim yashil efir moyli daraxt (balandligi 35 m gacha) yoki buta. Mevasi rezavorsimon, bir urug‘li, rangi qizil. Tanasida xushbo‘y moddali bezchalari bor. Quritilgan g‘unchasidan efir moyi olinadi va shoda taqinchoq tayyorlanadi, ziravor sifatida ishlatiladi.[2] Qalampirmunchoq sanoat miqyosida maxsus navli pishloqlar tayyorlashda, liver va qonli kolbasalar, qovurilgan go‘sht, marinadlar, jem, keks, pirojniy, pudding va bir qancha oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashda foydalaniladi. [3]

Zanjabil (Zingiber offi cinale) bir pallalilar sinfiga, zanjabildoshlar oilasiga mansub, yo‘g‘on ildizpoyali ko‘p yillik o‘t o‘simlik. Qurigan ildizi xushbo‘y hidli va mazali bo‘lib, efir moyiga boy. Maydalanmagan zanjabilning xushbo‘y hidi maydalanganiga nisbatan uzoq saqlanadi. Oziq-ovqat sanoatida konditer mahsulotlari ishlab chiqarishda va pazandachilikda ba’zi ovqatlarga (pishish oldidan) maydalangan holda ziravor sifatida ishlatiladi.[4]

Zanjabil [a.-ziravor o‘simlik nomi] Zanjabildoshlar oilasiga mansub, yo‘g‘on ildizpoyali, gul va mevasiz, naysimon o‘t o‘simlik (dorivor, ziravor modda sifatida).[5]

Dafna yaprog‘i – dafna daraxtining quritilgan bargi, xushbo‘y hidli ziravor; Tarkibida 3% gacha efir moyi bor. Pazandachilikda ishlatiladigan dafna yaprog‘i to‘q yashil, och yashil rangda, kalta bandli, mazasi taxirroq. Suyuq va quyuq ovqatlarga, sho‘rvalarga solinganda (suyuq ovqatlarga ovqat pishishidan 5 minut oldin, quyuq ovqatlarga 10 minut oldin) o‘ziga xos ta’m va xushbo‘ylik beradi, sous va marinad va tuzlamalarga qo‘shiladi; g‘oz, o‘rdak, baliq go‘shtlari, shuningdek, uringan go‘shtlar hidini yo‘qotishda, konserva va qandolatchilik sanoatida ishlatiladi. [6]

Murch (Piper nigrum) – murchdoshlar oilasiga mansub ilashib o‘suvchi ko‘p yillik o‘simlik (liana). Mevasini yumshoq eti bilan quritib, qora murch, etidan tozalab va yanchib oqmurch olinadi. Mevasi oziq-ovqat sanoatida va oshpazlikda ishlatiladi.[7]

Mahmud Koshg‘ariyning “Devonu lug‘atit turk” asarida uzun murch **bibli**[8], **batmul** [9] atamalari bilan izohlangan.

Qalampir - ituzumdoshlarga mansub chala buta, buta yoki ko‘p yillik o‘tsimon o‘simliklar turkumi, sabzavot ekini. O‘zbekistonda achchiq qalampirning “Marg‘ilon 330” va “Nafis” mayda mevali, “Kelin tili’” navlari ko‘p ekiladi. Ko‘k va pishgan (qizil) qo‘zoqlari xom holida iste’mol qilinadi, ovqatga solinadi, sirkalash, tuzlash, konservalashda, quritilgan mevasi tolqoni ziravor sifatida ishlatiladi.[10] Toshkentda qalampir garmdori, ya’ni isituvchi dori deb ataladi (tojikcha garm-issiq demak). Sababi u shu qadar achchiqki, chaynagan kishi o‘zini xuddi cho‘g‘ yutgandek his qiladi.[11] Hatto bu haqda O‘TEL[12] da ham to‘xtalingan:

Garmdori Bu ot tojik tilida ‘issiq’ ma’nosini anglatadigan garm sifati bilan (ТжРС, 99) ‘davolanishda iste’mol qilinadigan narsa’ ma’nosini anglatadigan tojikcha doru otidan (ТжРС, 136) tuzilgan bo‘lib (ТжРС, 99), o‘zbek tiliga oxiridagi y tovushini u tovshiga almashtirib olingan; ‘achchiq qizil qalampir’ ma’nosini anglatadi (O‘TIL, I, 187).

Garmdori *[f.* - issiq, qaynoq dori *yoki* issiqlikka, qaynoqlikka ega] Inson iste’mol qiladigan bir yillik sabzavot o‘simligi va shu o‘simlikning hosili. *Garmdori*

---

[1] Qarang: Fayzullayeva Mavluda. O‘zbek milliy taomlari va tanovul madaniyati. Monografiya. –Toshkent:Yosh avlod matbaa, 2021. –B. 96

[2] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 10 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2005. – Б. 582

[3] Do‘stjonov B., Jo‘rayev E., Hamroqulova M., Nabiyev M. Shifobaxsh taomlar va sharbatlar. –Toshkent: O‘qituvchi,1999. – B.41

[4] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 3 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2002. – Б. 668

[5] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. VI tom. -Toshkent: G‘.G‘ulom, 2022. –B.339

[6] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 3 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2002. – Б. 217.

[7] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 6 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2003. – Б. 141.

[8] Маҳмуд Кошғарий Девону луғатит турк [Туркий сўзлар девони]. – Тошкент: Ғ.Ғулом, 2017. – Б. 172.

[9] Маҳмуд Кошғарий Девону луғатит турк [Туркий сўзлар девони]. – Тошкент: Ғ.Ғулом, 2017. – Б. 191.

[10] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 10 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2005. – Б. 582.

[11] Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – Б. 312.

[12] Раҳматуллаев Ш. Ўзбек тилининг етимологик луғати. – Тошкент: Университет, 2009. – Б. 60.

ko‘chati. Qarshi tomondagi boloxonada Iqbol xolaning sarishta qo‘llari bilan ipga tizilgan marjon-marjon garmdorilar osilib turibdi. O‘. Hoshimov, Qalbingga quloq sol.[1]

O‘zbek tilining 6 tomli izohli lug‘atining IV tom 26-sahifasida qalampir aynan garmdori ekanligi haqida aytib o‘tilgan:

Qalampir ayn. Garmdori. Tuyilgan qalampir. -Yigit…sayr qilar. Sayr asnosida muzday qatig‘-u yaxday ayron, qalampir qo‘shilgan sho‘rtang qurut-u ermak pista, obakidandon-u nosvoy sotuvchilarni tomosha qilishni yoqtirar. .. X.Do‘stmuhammad, Yolg‘iz. [2]

Zira *[f.* – xushbo‘y o‘simlik urug‘i] Ziradoshlar oilasiga mansub ko‘p yillik xushbo‘y ziravor o‘simlik va uning ovqatga ishlatiladigan urug‘i. *Sadaf xushbo‘y zira solingan shavlani cholga surib qo‘ydi.* Sh. Xolmirzayev, Bodom qishda gulladi. *Choshnagir ayol oltin laganda zira hidi kelayotgan kabob ko‘tarib kirdi.* P. Qodirov, Yulduzli tunlar.[3]

Zira (Bunium persicum) – ziradoshlar oilasiga mansub ko‘p yillik xushbo‘y ziravor o‘simlik. Samarqand, Qashqadaryo va Surxondaryo adirlarida, tog‘ yon bag‘irlarida ko‘p o‘sadi. O‘rta Osiyo xalqlari go‘sht tuzlashda, qazi va boshqa ovqatlar tayyorlashda qadimdan keng foydalanib keladi.[4] O‘zbek pazandaligida suyuq ovqatlar, quyuq taomlarga solib pishiriladi, go‘sht qiymaga qo‘shiladi, qazi tayyorlashda va kabob sirkalashda bu ziravorsiz ish bitmaydi. Zirani tuzga aralashtirib, go‘shtga sepib qo‘yilsa bir haftacha aynimaydi, shuning uchun uni xalqda “tabiiy xolodelnik” deb ataladi. Zira qattiq go‘shtlarni hilhil pishirishga yordam beradi.[5]

Zirk [f.-qizil va achchiq mevali o‘simlik, barbaris] Tog‘larda o‘sadigan ko‘pyilik tikanli buta va uning hosili. *Avaz bilan Hulkar yuqoridan shildirab tushayotgan tiniq suv bo‘yida, archa bilan ayqashib o‘sgan zirk tagida o‘tirib ovqatlanishar edi.* P.Qodirov, Qora ko‘zlar. *Zira, zirk solingan xushbo‘y palovning bir chimdimi hozir qildi xumori.* S.Zunnunova, Sog‘inish. [6]VI.373

Karim Mahmudovning “O‘zbek tansiq taomlari” kitobida **zirk** haqida quyidagi fikrlar bildirilgan: Zirk zirkdoshlar oilasiga kiruvchi buta o‘simligining mevasi bo‘lib, “lotincha” nomi Barberis intecgrimma. Guli sariq, mevasi to‘q sapsardan qoraga o‘tuvchi rangda, kishmishdan maydaroq, tuxumsimon tuzilishda, quriganda bujmayib qoladi. Tansiq taomlardan palovlarga, shovlalarga, qovurmalarga solib pishiriladi, yangi terilganini hovonchadan yanchib kabob, tavaki kabi taomlarni sirkalashda kerak bo‘ladi. Ushbu ziravor tarkibida darmondorilar, olma javhari, har turli ma’dan moddalar va mikroelementlar mavjudligi uni dorivor qilib qo‘yadi.[7]

Za’faron [a.-ziravor o‘simlik, za’far] Ingichka uzun bargli, to‘q sariq gulli, piyozsimon ildizli o‘simlik va uning gulidan tayyorlanadigan, ovqatni xushta’m va rangdor qiladigan ziravor.[8]

Za’faron (Crocus sativus L.) – sapsarguldoshlarga mansub ko‘p yillik o‘tsimon tuganak piyozli o‘simlik. Yovvoyi holda uchramaydi. Hindiston, Pokiston, Xitoy, Janubiy Yevropa, Ozarbayjonda katta maydonlarda ekiladi. Za’faron gulining quritilgan tumshuqchalari murabbo, tortlar rangi va ta’mini yaxshilash, oziq-ovqat (pishloq, sariyog‘, likyor va boshqalarga rang berish uchun), parfyumeriya (atir-upa) sanoatida ishlatiladi. Tabobatda dori-darmon sifatida qo‘llaniladi.[9] Tarkibida kuchli ifori moy bo‘lganligidan hidi juda o‘tkir va yoqimli. Quritilgan toj barglari gastronomlarda maxsus konvertga yoki probirkalarda sotiladi. O‘zbek pazandaligida bu ziravor murabbolarga solinadi, ilgari palovga ham qo‘shilgan, pichoq uchida choyga solib damlab asal yo novvot bilan ichilsa yurakni yayratadi. [10]

Zarchava (Curcuma)– zanjabildoshlarning oilasiga mansub ko‘p yillik o‘t o‘simlik. 50 dan ortiq turi bor. Zarchava ildizi kukun holida ishlatiladi, issiq suvda tez eriydi, oziq-ovqatga (palovni tillarang qilishda zirvakka yoki yuvilgan guruchga qo‘shiladi). Zarchavadan olinadigan sariq bo‘yoq laklarga rang berishda ishlatiladi. Ikkinchisining ildizpoyasidan olinadigan achchiq modda likyor tayyorlashda va tibbiyotda qo‘llaniladi. Yovvoyi turlarining ildizpoyasidan kraxmal olinadi. Zarchava ildizpoyasidan ko‘paytiriladi.[11]

“Zarchava” “zar”-tilla va “chub”-“cho‘p” so‘zlaridan olingan bo‘lib, “tillacho‘p” ma’nosini anglatadi. Ibn Sinoning bergan izohiga qaraganda bu ziravor “uruq us-sabog‘in” atalib, “bo‘yoqchilar ildizi” degan ma’noni anglatadi. [12]Pazandalikda taomlarni bo‘yash

[1] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. II tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom. 2022. – B. 195.

[2] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. IV tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom. 2022. – B. 26.

[3] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. VI tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom, 2022. – B. 372.

[4] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 4 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2002. – Б. 21.

[5] Карим Маҳмудов. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – Б. 311.

[6] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. VI tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom, 2022. – B. 373.

[7] Карим Маҳмудов. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – Б.311.

[8] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. VI tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom, 2022. – B. 360.

[9] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 3 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2002. – Б. 695.

[10] Карим Маҳмудов. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – Б. 312.

[11] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 3 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2002. – Б. 389.

[12] Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – Б. 312.

(misol: tort, pirojniy, konfetlar) uchun ishlatiladi. O‘zbek pazandaligida zarchava guruchning rangini sariqqa bo‘yab, palovning ko‘rininishi tillarang tusga kiritadi. Asosan, Toshkentda nahor oshlarida palovga zarchava solinadi.

Zarchava faqatgina oziq-ovqat mahsuloti bo‘libgina qolmasdan, turli kasalliklarga davo shifobaxsh, dorivor o‘simlik hamdir. Bu haqda Abu Ali ibn Sino fikr bildirib o‘tgan: “Zarchava ikkinchi darajaga yaqin issiq va quruq…Unda kuchli tozalash xususiyati bor. Uni chaynash tish og‘rig‘iga foyda qiladi.Zarchavaning shirasi ko‘zning o‘tkirlashishiga, qorachig‘idagi kataraktga va oqni ketkazishga juda foyda qiladi”.[1]

Tabib Davoniy:

Ko‘z nurini oshiradi kundan-kun,

Suvini olib kim surtsa undan.

Sariq dardi dafu to‘siq ochadi,

Anisin sharobga kim sochadi, - deb, zarchava haqida fikrlarini she’riy tarzda ifodalagan. [2]

Kashnich (Coriandrum) – soyabonguldoshlar oilasiga mansub bir yillik o‘simliklar turkumi, efir moyli va ko‘kat-sabzavot ekini. Urug‘ida 0,2– 1,4% efir moyi va 16–28% texnik moy bor (parfyumeriya, qandolatchilik, oziq-ovqat sanoatida ishlatiladi). Kashnich ko‘kati sho‘rva, go‘shtli va sabzavotli ovqatlarga, **urug‘i** va yosh maysalari ziravor sifatida go‘sht sirkalashda ishlatiladi. Souslarga solinganda xushbo‘y ta’m beradi. [3]

Kashnich urug‘i (Coriandrum sativum) Soyabonguldoshlar oilasiga mansub bir yillik ko‘kat. (kashnich) o‘simligining urug‘i – “koreandr” deb ham ataladi. Pazandalikda barra kabob, jigar kabob, cho‘p kabob, dumba-jigar kabob kabi taomlarni sirkalashda keng qo‘llaniladi, kaftda uqalab dimlama, qovurma sho‘rva va ba’zan palovga solinadi. Taom juda yog‘li bo‘lib ketgan bo‘lsa kashnich urug‘ini tuyib qo‘shib yuborilsa ko‘ngilni ozdirmaydi. Tayyor taomlarga yaxshi hid va nafis maza kiritadi, hazm qildiradi.[4]

Vanil. Tropik mamlakatlarda o‘sadigan oraxisguldoshlar oilasiga mansub Vanile daraxtining qo‘zoq mevasi. Qo‘zoqlari ichida juda o‘tkir muattar hid taratuvchi jigarrang mayda donalari bo‘ladi. O‘sha donlarga maxsus ishlov berishda oq kukun ziravor hosil bo‘ladi. Buni xamirga, ayniqsa, murabbolarga qo‘shilsa ajib ishtahabaxsh ne’matga aylanadi. Xonadonda muzqaymoq, tortlar uchun krem, kisel tayyorlaganda pichoq uchida qo‘shib yuborilsa soz bo‘ladi. Vanilni ko‘p iste’mol qilish kerak emas. Shirinliklarga ham normadan ortiqcha vanil solinsa achimtir qilib qo‘yadi. [5]

Vanilin fransuzcha “vanilline” so‘zidan olingan[6].

Vanilin – vanil hidi keladigan rangsiz, achchiq kristall modda. Vanilin oziq-ovqat, atir-upa sanoatida va tibbiyotda ishlatiladi. Vanilinning qand kukuni bilan aralashmasi “vanil shikari” muzqaymoq va turli qandolat mahsulotlarida qo‘llaniladi.[7]

Sirka [f] Sirka kislotaning suvdagi eritmasi – mevalarni konservalashda, ovqatga qo‘shiladigan ziravor sifatida ishlatiladigan o‘tkir hidli, achchiq-nordon mazali suyuqlik (uy sharoitida uzum, olma va shu kabi shirin mevalarning sharbatidan ham maxsus usulda tayyorlanadi). *Uzum sirkasi. Ovqatga sirka solmoq. -Ovqatga murch, piyoz, sirka kabilarni qo‘shish, limon suvi yoki nordonroq dorilar berish ishtaha paydo qilishi mumkin.* N.Ismoilov, Kasallarni parvarish qilish.

Sirka (ovqat sirkasi) – oziq-ovqatga ishlatiladigan sirka kislotaning suvdagi (3–15%) eritmasi; sanoatda sirka essensiyasi (savdoga chiqariladigan oziq-ovqat sirka kislotasining 80% li suvli eritmasi; sanoatda vino, pivo, etil spirti eritmasini bijg‘itish yo‘li bilan olinadi, suv qo‘shib tayyorlanadi. Konserva, marinadlar, ziravor tayyorlashda, ovqatga ishtahabaxsh maza kiritish, kabob sirkalashda, tibbiyotda va boshqalarda ishlatiladi. [8]

Xantal, gorchitsa – karamdoshlar oilasining Sinapis va Brassica turkumiga mansub bir va ko‘p yillik o‘tsimon o‘simliklar turkumi; moyli ekin. Xantal urug‘idan non, qandolatchilik, konserva, parfyumeriya sanoatida ishlatiladigan sifatli moy olinadi (35 – 40%). Xantal kunjarasidan olinadigan kukundan tibbiyotda ishlatiladigan xantalli qog‘oz va iste’mol kilinadigan ziravor bo‘tqa tayyorlanadi. Xantalning ildizmevali va bargli navlari sabzavot o‘simligi hisoblanadi[9].

Hozirgi kunda iste’molchilarning oziq-ovqatga talablari kuchli. Shu o‘rinda, mazali taomlar tayyorlash uchun kerakli bo‘ladigan ingrediyentlar-masalliqlar, jumladan, ziravorlarni xarid qilish uchun bozorlarga, supermarketlarga tashrif buyuramiz. Oziq-ovqat masalliqlari rang-barang va turlichadir. Ayrimlarining nomlarini eshitganmizu, ba’zilarini esa ko‘rsatmada

---

[1] Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, содда дорилар ҳакида, ЎзССР ФА нашриёти. – Тошкент, 1956. – Б. 480-481.

[2] Ҳакимлар ҳикояти. – Тошкент: Медицина, 1982. – Б.131.

[3] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. IV tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom, 2022. – B. 523.

[4] Карим Маҳмудов. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – Б. 318.

[5] Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат,1989. – Б. 319

[6] O‘zbek tilining izohli lug‘ati. VI tomlik. V tom. – Toshkent: G‘.G‘ulom, 2022. – B. 664.

[7] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2002. – Б. 38.

[8] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 7 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2004. – Б. 649.

[9] Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 9 том. – Тошкент: ЎзМЭ, 2005. – Б. 389.

ko‘rsatilganidek o‘qib bilib olishimiz mumkin. Axborot texnologiyalari asrida shunday ilovalar mavjudki, minglab oziq-ovqat mahsulotlarini o‘z ichiga olgan. U, nafaqat, sotuvchilarning, balki xaridorlarning ham ishini yengillashtiradi. Korzinka ilovasi orqali biz barcha mahsulotlar, jumladan oziq-ovqatlar-ziravorlar nomlarini, ko‘rinishlarini bilib olishimiz mumkin. Hatto ilovada oziq-ovqatlarning semantikasi ham yoritilgan.

Korzinka – O‘zbekistonda faoliyati xalq iste’mol mollari savdosiga asoslangan supermarketlar tarmog‘i[1]. Korzinka.uz supermarketlar tarmog‘i Anglesey Food kompaniyasi 1996-yilda tashkil etilgan bo‘lib, O‘zbekiston Respublikasida chakana savdoning supermarket shaklida faoliyat yuritishni boshlagan ilk tarmoqlardan biri sanaladi. Avvaliga kompaniya Anglesey Food brendi ostida “uy oldidagi do‘konlar” formatida ish olib borgan. 2005-yilda tarmoq o‘z nomini Korzinka.uzga o‘zgartirgan.[2]Supermarketlar tarmog‘i 2021-yil oktabr oyida rebrendingni amalga oshirdi va rasmiy nomidan “uz” domenini olib, Korzinka shaklida xizmat ko‘rsatmoqda.[3]

Korzinka ilovasi orqali bilib olishimiz mumkin bo‘lgan “Oziq-ovqat mollari” bo‘limida ziravorlar bo‘limi alohida ahamiyatga ega. Ziravorlar ham o‘z ichida kichik bo‘limlarga ajratiladi:

1. **Pishiriqlar uchun**:

K*onfeti “Spice expert” qandolat sepish* – mahsulot shirinliklar va xamir ovqatlar uchun yorqin va shirin bezak bo‘lib xizmat qiladi;

Jelatin “Spice expert”- Jelatin shaffof mo‘rt qattiq moddadir, rangsiz yoki ozgina sarg‘ish rangga ega, deyarli ta’mi va hidi yo‘q. Jelatin oshqozon kislotasini ishlab chiqarishni rag‘batlantiradi, bu esa to‘g‘ri hazm bo‘lishiga yordam beradi);

vanilin kristalli “Spice expert” [turlari:oltin, kumush, kremli] (Spice Expert vanil bilan shirin taomga yanada noziklik, lazzat qo‘shing).

Vanilin xamir ichida ham, allaqachon pishirilgan pirog va bulka bilan ham yaxshi ketadi);

kokos parchalari (Hindiston yong‘og‘i parchalari) – Spice Expert Hindiston yong‘og‘i parchalari ziravorlar pishirishda kichik, ammo juda muhim tarkibiy qismdir. Qisqichbaqasimon Hindiston yong‘og‘i bo‘laklari yong‘oqlarga idishlarga o‘ziga xos tuzilish beradi. Pishirishda va pirojniy tayyorlashda ishlatiladi);

Oq kunjut. Oq kunjut urug‘lari yong‘oq ta’miga boy bo‘lib, shirin taomlarni tayyorlashda ishlatiladi, masalan, non-bulka mahsulotlari, kekslar. Shunuingdek, kunjutni har qanday ma’qul bo‘lgan taomga ham qo‘shish mumkin, salatlardan boshlab marinadlargacha. Turli xil mahsulotlar bilan yaxshi uyg‘unlashadi: mol go‘shti, qo‘y go‘shti, baliq, tovuq va soya mahsuloti;

Nigella (Chernushka) “Spice expert” – Asosan, sharqona taomlarda (ayniqsa, arabcha taomlarda) ishlatiladigan universal ziravor. Achchiq xushbo‘y hid beradi, mol go‘shti va qo‘zichoq kabi mahsulotlarning ta’mini kuchaytiradi. Marinadlar va pishiriqlarda oz miqdorda ishlatilishi mumkin;

Maydalangan dolchin dunyoning ko‘plab oshxonalarida ishlatiladigan universal ziravor. Shirin va ozgina sezilarli o‘zgacha ta’m berish uchun taomlarga yoki kokteyllarga qo‘shiladi. Mevalar, pishiriqlar, qahva va pudinglar bilan yaxshi uyg‘unlashadi;

makkajo‘xori kraxmali – oziq-ovqat sanoatida qalinlashtiruvchi va stabilizator sifatida ishlatiladi, taomlar mustahkamligi va tuzilishini yaxshilaydi. Kraxmal, shuningdek, qovurishdan oldin ovqatni sirlash va

o‘rash uchun ishlatiladi;

Mak oziq-ovqat – ***maydalangan ko‘knori*** shirin ta’mga ega va ovqatga qo‘shilsa, unga yong‘oq aromati beradi.

limon kislotasi – nordon ta’m va nozik hid berish uchun ichimlik, marinad va konditer mahsulotlariga hamda mahsulotlarni konservalash uchun qo‘shiladi;

Yuqoridagilarga qo‘shimcha qilib pishiriqlar tayyorlashda ishlatiladigan ziravorlar ro‘yxatini davom ettirishimiz mumkin: *Bakerdream quruq xamirturush; soda; maydalangan zigir urug‘i; pishiriq kukuni (razrixlitel); Karamel Kotanyi Vanil; koriandr; natriy glutamate; dekor-miks; “Dr. Bakers” koinot oziq-ovqat sodasi; shakar upasi; yumshatgich; aromatizator “dr.Bakers” vanil-inten ; tuyilgan dolchin; achitqi, kraxmal “Dr.Bakers” makkajo‘xori; Jele o‘rmon mevasi; qaymoq quyuqlashtirgich; shakar pudrasi; chia urug‘lari*

2. **Specii** guruhiga quyidagi oziq-ovqat qo‘shimchalari kiritilgan:

Agar; yanchilmagan murch; oregano; maydalangan sarimsoq; kardamon, dafna yaprog‘i, yalpiz, zira, koriander, qalampir (qizil shirin); rayhon, zanjabil, kurkuma, qora murch, murch “365 Kun” qora maydalangan; qalampirlar aralashmasi Kotanyi, Xmellar-sunellar, tabiiy za’faron; oregano; zira; kashnich, badyan; mayiz (kishmish), zanjabil, kishmish; achchiq qalampir, rayhon va hokazo. Ularning ayrimlariga izoh berib o‘tamiz:

Agar (raztitelniy zagustitel) -suyuq taomlar, jele, sufle, marmelad, zefir tayyorlash uchun ishlatiladi;

Muskat yong‘og‘i – sharq oshxonasida baliq ovqatlarida faol ishlatiladi. Pishiriqlar va shirin ovqatlar bilan yaxshi ketadi, shuningdek sosular tayyorlash uchun ishlatiladi;

[1] https://www.spot.uz/ru/2021/10/09/korzinka/
[2] «Korzinka.uz» провела ребрендинг
[3] https://www.spot.uz/ru/2021/10/09.korzinka

Paprika- italyan oshpazligining asosidir. Dengiz mahsulotlari, pitsa, makaron, yengil salatlar, pishloqlar, sho‘rvalar va souslarning ta’mini mukammal darajada to‘ldiradi.

Kardamon – dunyodagi eng qimmat, ko‘p qirrali xushbo‘y hidli ziravorlardan biri. Pishirishda, turli xil idishlarni tayyorlashda keng qo‘llaniladi.

Maydalangan non (Suxari) – ovqatni o‘rash, chiroyli qobiq berish, suvli bo‘lish va qovurish yoki pishirish paytida tiniq ta’m qo‘shish uchun ishlatiladi.

Qizil shirin qalampir - salatlarda ajralmas ziravor bo‘lib, shuningdek, marinadlarda qo‘shimcha sifatida ham ishlatiladi. U taomlarga chiroyli rang, xushbo‘y hid va yoqimli achchiq ta’m beradi.

Tabiiy za’faron – pishirishda risotto, paella ba boshqa souslar kabi taomlarni bo‘yash va lazzatlash uchun ishlatiladi.

Kishmish (quritilgan mayiz). Kishmish har qanday taomga shirin ta’m va yorqin berry ta’mini qo‘shish uchun qo‘shiladi. Mahsulot pishirishda ajralmas hisoblanadi, lekin ayni paytda nozik delikateslar (odatda, ma’lum bir madaniyatda juda kerakli, mazali yoki ayniqsa o‘ziga xos deb hisoblanadigan noyob yoki qimmat oziq-ovqat mahsuloti[1]) ni tayyorlashda ishlatiladi.

Kurkuma – zanjabil oilasining (Zingiberaceae) o‘simligining maydalangan ildizidan olingan yorqin sariq kukun. Bo‘yoq, ziravor sifatida pishirishda va tibbiy maqsadlarda ishlatiladi.

3. **Tuz (**“Kirkland Pushti Himolay”; “Safir” birinchi nav; “Krupnaya fabrika”; Himolay tuzi; “Mirabella” dengiz kichkina; osh tuzi;)

Himolay tuzi- mikroelementlarning noyob manbai, tarkibida temir, kaliy, kalsiy, magniy, mis va yod mavjud bo‘lib, ular tabiiy shaklda saqlanib qolgan. Ular metabolic jarayonda o‘zgarmasdan, hujayra darajasida 100 % assimilyatsiya qilinadi.

4. **Ziravorlar** – deyarli barcha taomlar uchun foydalaniladigan oziq-ovqat qo‘shimchalari: barbekyu va gril; sho‘rva; dimlama; qozon kabob; kabob; universal; osh; tovuq; qovurma; tovuq va kurka uchun; baliq uchun; salat uchun; go‘sht va qiyma uchun; makaron va spagetti uchun va hokazo. Aynan shu ziravorlar ovqatning ta’mini oshirishi, ta’mini yaxshilashi va ishtahani qo‘zg‘atishi mumkin.

5. **Bulyon va qo‘shimchalar** Mol go‘shti bulyoni Gallina Blanca (Gallina Blanca bulyon kubiklarida ko‘p miqdorda sabzavot va o‘tlar, tabbiy zaytun moyi mavjud); Tovuqli bulyon; Bulyon “Maggi” mol go‘shti bilan; Bulyon kubik “Maggi” mol go‘shti; Bulyon “Rollton” mol; Bulyon “Rollton” tovuq sabzavot+ko‘kat; “Rollton” suyakli mol go‘shti va hokazo.

6. **Ikkinchi taomlar uchun.** Aralashma quruq Maggi qishloq uslubidagi kartoshka; Aralashma quruq Maggi paprika bilan suvli tovuq; aralashma Maggi quruq makaron bulyon; aralashma quruq Maggi kotlet tayyorlash uchun; aralashma Maggi quruq sarimsoqli; ziravor osh uchun “365 kun”; [2]

Korzinka ilovasi orqali taqdim etilgan mahsulotlar nomlari, ularning tarkiblashtirilishini inobatga olgan holda, ushbu ilovani zamonaviy elektron lug‘at desak ham bo‘ladi.

Xulosa o‘rnida shuni aytishimiz mumkinki, glyuttonimlar (taom nomlari) gastronomik olamning milliy lisoniy manzarasini yuzaga keltiruvchi tuzilmalardan biri. Gastronomik termin sifatida ingrediyentlar, ya’ni oziq-ovqat moddalari tarkibiga kiruvchi ziravorlar-o‘simliklardan olingan mahsulotlar bo‘lib, oziq-ovqatga ma’lum bir lazzat va doimiy hid berish uchun mo‘ljallangan. Ushbu maqolamizda barcha ziravor atamalar haqida to‘xtalinmagan bo‘lsak-da, o‘zbek tilida hozirgi paytda juda ko‘p ishlatiladigan ayrim ziravor-atamalarga etimologik tavsif berishga harakat qildik.

Rezyume. Ushbu maqolada gastronomik terminlar: “glyuttoniya”, “ingrediyentlar” haqida qisqacha ma’lumot berilgan. Asosiy mazmun taomlanishda foydalaniladigan, ingrediyentlar tarkibiga kiruvchi ziravorlarga qaratilgan bo‘lib, ziravorlarning lug‘atlarda ifodalanishi, ularning semantik bo‘linishi xususida fikr bildirilgan.

Resume. This article provides brief information about gastronomic terms: “gluttony”, “ingredients”. The main content is focused on the spices used in cooking, which are part of the ingredients, and the expression of spices in dictionaries and their semantic division are expressed.

Резюме. В данной статье даны краткие сведения о гастрономических терминах: «обжорство», «ингредиенты». Основное содержание сосредоточено на используемых в кулинарии специях, входящих в состав ингредиентов, а также выражено выражение специй в словарях и их смысловое деление.

[1] Vikipediya.

[2] Yuqorida keltirilgan mahsulotlar haqida batafsilroq ma’lumot olish uchun Korzinka ilovasi, oziq-ovqatlar, ziravorlar bo‘limiga o‘tish mumkin.