

UY SHAROITIDA SHO‘RDANAK TAYYORLASH

Sho‘rdanak tayyorlash uchun 2 kg chaqilgan o‘rik danagi yarim kg tuz va suv kerak bo‘ladi. Qozonga 1 litr suv va yarim kg tuz solib aralashtiramiz. Tuz erigandan keyin 2 kg danakni qozondagi tuzli aralashmaga solamiz.



Danak suvga botib turishi lozim, agar suvi kam bo‘lsa yana yarim litr suv quyamiz. O‘rtacha yonib turgan gaz plitاسida qozondagi aralashmani qaynatishga qo‘yamiz. Qozondagi sho‘r suv bug‘lanib qozon tagida ozroq qolguncha danakni aralashtirib turgan holda 1 yoki 2 soat qaynatamiz. Qozon

tagida tuzli cho‘kindi hosil bo‘ladi va kuyib qozon tagiga olmasligi kerak.



Tayyor bo‘lgan danakni cho‘michda suzib olib duxovkada yoki tovada quriguncha qovuramiz. Danak qovurganda qirs-qirs ovoz chiqquncha yaxshilab aralashtirib turamiz. Yeb

ko‘rib ichidagi mag‘zi quriganiga ishonch hosil qilgach qalinroq dasturxonga danakni solib, uni ham qalinroq ko‘rpachaga 5-6 soat o‘rab qo‘yamiz. Undan keyin iste‘mol uchun tayyor bo‘ladi.

Yoqimli ishtaha!





Alliance



Ushbu buklet Bioversity/UNEP-GEF «O'zbekistonning qishloq xo'jalik ishlab chiqarish tizimlarida ekosistemalarni boshqarish va qo'llab-quvvatlash funksiyalarini yaxshilash uchun qishloq xo'jalik ekinlari bioxilma-xilligini saqlash va undan barqaror foydalanish» loyihasi doirasida tayyorlandi va nashr etildi.

Taklif va mulohazalar uchun kontaktlar:

O'rmon xo'jaligi ilmiy-tadqiqot instituti

Manzil: 111104, Toshkent viloyati, Toshkent tumani, Darخان m.f.y., Chimkent yo'li ko'chasi.

Tel.: (+99871) 225-72-32

Faks: (+99871) 225-71-85

El. pochta: markaz@urmon.uz

Tuzuvchilar: *Ye.A. Butkov, B.I. Eshankulov, T.E. Tulyaganov*

Professor A.Q. Qayimov umumiy tahriri ostida.

UY SHAROITIDA SHO'RDANAK TAYYORLASH



Toshkent 2021