

salqin joyga qo'yiladi. Sharbat xona haroratiga tenglashganidan keyin og'zi qopqoq bilan yopiladigan shisha idishlarga quyilib, berk mahkamlab qo'yiladi.

Fermer Dilfuza Shokirova anor sharbatini 3 litrli bankalarga sterillab yopadi hamda 2 yilgacha salqin omborxonada saqlaydi. Bankalardan bir nechtasini o'ra kavlab tuproqqa ko'mib qo'yish natijasida uzoq yillar davomida sharbatni saqlash, bijg'igan holda esa kuchsiz alkogol ichimligi sifatida iste'mol qilish mumkin.

Anor sharbatini Dashnobodliklar turli taomlarni iste'mol qilishda, shuningdek qishki-bahorgi mavsumda vitaminlar, mineral tuzlarga boy tabiiy ichimlik ichishda foydalanishadi. Yaxna ichimlik sifatida grenadin chanqoqni qoldirishi, hushbo'y hidi evaziga o'ziga tortuvchi bo'lib, go'shtli, baliq taomlari uchun munosib ichimlik sifatida tavsiya qilinadi.

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:

Akademik Mahmud Mirzayev nomidagi bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy-tadqiqot instituti (M.Mirzayev nom. BUvaV ITI)

Manzil: 111116, Toshkent viloyati, Toshkent tumani, Guliston qishlog'i, Chimkent yo'li ko'chasi
Tel.: (+99871) 220-24-42, (+99871) 220-26-82
Faks: (+99871) 220-26-48 El. pochta: mevaiti@agro.uz

Rasmda: Surxondaryo viloyati, Sariosiyo tumani, Dashnobod qishlog'idagi Dilfuza Shokirovaning tomorqasida yetishtirilayotgan anorning mahalliy Qizil anor navi.

Tuzuvchilar: Ye.A. Doroxova, Sh.M. Axmedov, N.L. Djalilov, G.M. Karaxodjayeva
A.Q. Qayimov umumiy tahriri ostida.



Akademik M. Mirzayev nomidagi bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy-tadqiqot instituti

SURXONDARYONING DASHNOBOD QISHLOG'IDA ANOR SHARBATI – GRENADINNI TAYYORLASH AN'ANAVIY USULI



Tayyor bo'lgan anor sharbatini shisha idishlarga quyib, saqlashga joylashtirish

Toshkent 2020

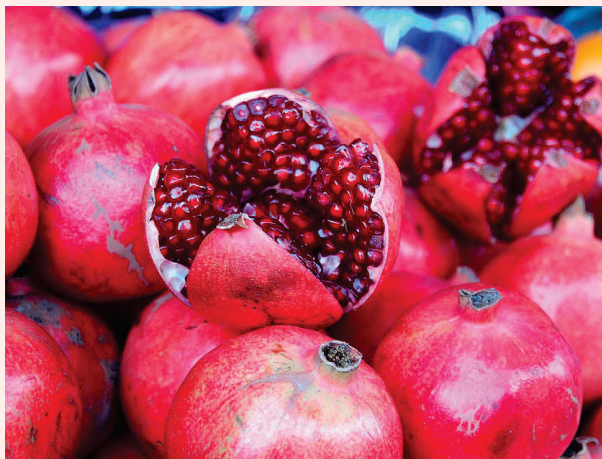
Grenadin – anor mevasidan tayyorlanadigan xushbo'y ichimlik bo'lib, Surxondaryoning shimoli-sharqiy mintaqasida joylashgan Dashnobod qishlog'ida keng tarqalgan tabiiy mahsulot hisoblanadi.

Anor mevasida turli xil vitaminlar, mineral tuzlar, pektin va organik kislotalarga boy bo'lib, inson sog'lig'i uchun muhim ahamiyat kasb etadi. Dashnobodlik fermer Dilfuza Shokirova o'zining tomorqasida anorning bir necha navlarini ko'paytirib, yetishtirib kelmoqda. Ularni fermer odatda oilasida iste'mol uchun foydalansa, ortib qolgan mevalardan anor sharbatini – grenadin tayyorlaydi.

Grenadinni tayyorlashda fermerning fikricha, muhim omil mevalarni saralab olish, ulardan ehtiyotkorlik bilan sharbatini ajratib olishdan iborat.

Mevalar asosan anorning mahalliy Qizil anor, Qozoqi anor, Tuya tish va Bedona navlaridan tayyorlanadi. Ba'zan navlarni aralashtirib tayyorlash evaziga kupaj grenadinlar tayyorlashga erishiladi.

D.Shokirova anor mevalarini rangi, ta'mi bo'yicha xillarga ajratib, grenadinni tayyorlashda asosan to'q-qizil rangli navlarga e'tibor qaratadi.



Grenadin tayyorlashda mevalarni saralash

Mevalar saralanganidan so'ng, ularni donlarini ajratib olib, idishda maxsus ezgich bilan maydalab, anor suvini chiqarib oladi.

Anor suvini chiqarishda ezgich ohista harakatlar bilan maydalanishi muhim bo'lib, aks holda meva urug'lari ezilib, sharbat taxir ta'mga ega bo'lib qolishi mumkin.

Donlar maydalab bo'lingandan so'ng, ularni dokadan o'tkazib, sharbatni doimiy olovda uch martagacha ko'pigini



Anor donlarini ajratib olish va anor sharbatini ajratib olish

olib pishiriladi. Bunda olovga qo'yishdan avval idishga solingan sharbatga teng miqdorda yoki biroz kamroq shakar solish tavsiya qilinadi. Agar, 1 kg anor sharbatini ezib olingan bo'lsa, unda 800-1000 g shakar talab qilinadi.

Anor sharbatini emallangan yoki po'lat kostryulya idishda pishiriladi. Uch martagacha ko'pigi olinib, aralashtirib turiladi. Pishirish past olovda 40-50 minut davom etadi. Pishirish tugaganidan so'ng idish olovdan olinib,



Anor mevalaridan uy sharoitida tayyorlangan grenadin



Anor sharbatini qaynatib pishirish