

**УЎТ 635.34****НОАНАВИЙ САВОЙ КАРАМИНИНГ БИОЛОГИК БЕЛГИ ВА ХУСУСИЯТЛАРИ****Хусанов Бахриддин Бахтиёржон ўғли магистр****Холиқов Равшан Икромжон ўғли магистр***Андижон қишлоқ хўжалиги ва агротехнологиялари институти
Сабзавот полиз экинлари ва картошкачилик илмий-тадқиқот институти*

Аннотация. Ушбу мақолада савой карам ўсимлигининг келиб чиқиши, фойдали хусусиятлари, етиштириш ҳамда ўсимликларни кимёвий ва шифобахшлиги тўғрисида маълумотлар келтирилган.

Аннотация. В данной статье представлена информация о происхождении, полезных свойствах, выращивании, а также химических и лечебных свойствах савойской капусты.

Annotation. This article provides information about the origin, useful properties, cultivation, as well as the chemical and medicinal properties of Savoy cabbage.

Калит сўзлар. Савой карами, келиб чиқиши, фойдали хусусиятлари, карам бош вазни, витаминлар

Кириш. Карамдошлар оиласига ер юзиде 3000 та турлари кириб, улардан Ўзбекистонда карамнинг оқ бош карам, қизил бошли карам, гул карам, пекин карами турлари кенг майдонларда етиштирилади ва ахоли томонидан севиб истемол қилинади.

Савой карами (*Brassica oleracea var.*) ноанъанавий экин тури бўлиб, Ўзбекистон шароитида етиштирилмайди. Савой карами икки йиллик сабзавот ўсимлиги ҳисобланади. Савой карамини шакли юмалоқдан тухумсимон шаклга эга бўлган катта ва зич, бўш бошли яшил, ғижимланган барглари билан ажралиб туради.

Савой карами Франциянинг Савой вилоятининг Ғарбий Алп тоғларидаги Савой минтақ

асида тарқалган ва шу худуд шарафига номланган. Савой карами 14 асда Швейцария, Франция ва Италия чегарасида кенг тарқалган. Россияга 18 асда Ғарбий европадан олиб келинган. Бугунги кунда савой карами Европа, Осиё мамлакатларида ҳамда Канада ва Америка Қўшма Штатларда топиш мумкин.

Савой карами Италия, АҚШ ва Францияда машхур бўлиб, Осиё мамлакатларида камроқ етиштирилади. Савой карам таомлари европа ошхонасида жуда машхур. Савой карам пиширилганда қаттиқ тузилишни сақлайди. У пиширилганда оддий карам билан бир хил таъм ва кўринишга эга. Савой карамдан салатлар, шўрва, дўлма, димлама ёки тузламалар тайёрлаш мумкин.



Республикамизда аҳоли истемолида сабзавот турларини янада кўпайтириш, экспорт салохиятини ошириш ҳамда озиқ-овқат хавфсизлигини тامينлаш асосий мезонлардан биридир. Ўзбекистон учун савой карам - янги сабзавот экинидир. Шунинг учун маҳаллий иқлим шароитларига мос савой карамини нав ва дурагайлари тинлаш ва уларни етиштириш технологиясини асосий элементларини ишлаб чиқиш долзарб масалалардан бири ҳисобланади.

Биологик хусусиятлари. Савой карами оқ карамга ўхшайди. Аммо унинг карам боши анча кичикроқ бўлиб, ингичка ва нозик барглардан иборат. Карам бошлари ҳар хил шаклга эга - юмалоқдан то текис юмалоқгача. Карам бошлари оқ бош карамниқига қараганда анча юмшоқ. Вазни 0.5 дан 3 кг гача. Савой карам бошлари кўплаб қопқоқ баргларига эга ва ёрилишга мойил. Савой карами оқ бош карамга нисбатан зараркунанда ва касалликлар билан камроқ зарарланади.

Савой карами биринчи йилда қисқартирилган поя ва баргларнинг розеткаси ўсади. Катта барг поялари турли хил яшил ранглардан иборат. Улар жуда нозик, пуфакчали. Оқ бош карамдан фарқли ўлароқ, улар қаттиқ томирлашмаган.

Савой карамининг барглари катта, қаттиқ жингалак, ажинлар, кўпикли, яшил рангга эга. Савой карами учун мўтадил табиий шароитлар жуда мос келади. Бу карамнинг бошқа турларига қараганда шўрга, қурғоқчиликка, совуққа анча чидамли. Савой карамининг баъзи кеч навлари айниқса совуққа чидамли.

Савой карам уруғлари +3 С° даража ҳароратда униб чиқа бошлайди. Ёш ўсимликлар совуққа - 4 С° даражагача бардош беради ва кўчатлар - 6 С° даражагача совуққа чидайди. Кеч пишадиган навларнинг катта ўсимликлари -12 С° даража совуққа чидайди.

Савой карами унумдор, нейтрал ёки озгина кислотали лой, қум ва қумоқ тупроқларда яхши ривожланади. Савой карами учун ўтмишдош экинлар сифатида бодринг, помидор, сабзи, пиёз, картошка, дон-дуккакли ўсимликлардан бўшаган ер майдонларга экиш тавсия этилади.

Савой карамини етиштириш учун оптимал ҳарорат 18-22 °С дир. Савой карами қурғоқчиликка чидамли бўлсада, мунтазам равишда мўл-кўл суғориш карам бошларнинг ҳосилини ва сифатини оширади.

Кимёвий таркиби ва шифобахшлиги. Савой карамда минерал моддалар кальций, калий, магний, темир, рух, марганец ва фосфор моддалари борлиги ва таъми билан бошқа карамлардан ажралиб туради. 100 грамм порциясининг тахминан 91 фоизи сувдан иборат бўлиб, 27 калория, 2 г протеин, 6 г углевод ва 3 г хун толаси, шунингдек, аҳамиятсиз ёғлар билан таъминлайди. Витаминлар С, Е ва В гуруҳ витаминларнинг манбаи ҳисобланади.

Савой карам терининг яхлитлигини ҳимоя қиладиган, яраларни даволайдиган, ҳужайраларни эркин радикаллар таъсирида эрта қаришдан



ҳимоя қилувчи ва иммунитет тизимини фаоллаштирадиган С витаминининг жуда яхши манбаидир.

Калцийнинг ажойиб манбаи бўлиб, суяк саломатлиги, мушакларнинг мустаҳкамлигини оширади. Саратон ўсмаларининг ўсишини секинлаштиради. Савой карами қандли диабетга чалинганлар учун тавсия этилади.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Зуев, В, О.Қодирхўжаув, М.Адилов, У.Акрамов (2010) Тошкент “иқтисод-молия” Сабзавотчилик ва полизчилик.
2. Т.Э.Остонақулов (1997) Тошкент Сабзавот экинлар биологияси ва ўстириш технологияси.
3. Н.И. Вавилова (1969) Ленинград Методические указания по изучению коллекции капусты и листовых зеленных культур,
4. Интернет маълумотлар (www.glav-dacha.ru),
5. Интернет маълумотлар (<https://ferma.mutaxassis.com>).
6. Интернет маълумотлар (<https://ferma.expert.com>)