

ӨРҮКТҮН МЕКЕНИ ЗАРДАЛЫ ӨРӨӨНҮ

РОДИНА АБРИКОСА ЗАРДАЛИНСКАЯ ДОЛИНА

HOMELAND OF APRICOT IS ZARDALY VALLEY

Аннотация: Макалада Баткен облусунун аймагындагы Зардалы өрөөнүндө эзелтен өстүрүлүп, пайдаланылып келинген өрүк жана анын пайдалуулугу тууралуу маалыматтар берилди.

Аннотация: В статье рассматриваются данные о распространение абрикосы в долине Зардалы Баткенской области и его полезности.

Abstract: The article discusses the data on the distribution of apricots in the distance of Zardaly of the Batken region and its usefulness.

Түйүндүү сөздөр: өрүк, өрөөн, Зардалы, түр, Теңир-Тоо, аштек өрүк, как, витамин, ак өрүк, шире.

Ключевые слова: абрикос, долина, Зардалы, вид, Теңир-Тоо, аштек, курага, витамин, белый абрикос, сок.

Key words: apricot, valley, Zardaly, species, Teyir-Too, ashtek, dry fruit, vitamin, white apricot, juice.

Өрүктүн мекени Теңир-Тоо аймагы эсептелет. Арабдар аны Орто Азиядан алып барып Кичи Азияга, Кавказга жана Жер Ортолук деңизинин мамлекеттерине жайылткан. Армения аркылуу өрүк Греция менен Римге тараган. Ошондуктан бул мамлекеттерде аны «армен алмасы» деп аташкан.

Өрүк - кадимки өрүк. Бийиктиги 3-8 метрге жеткен роза гүлдүүлөр тукумундагы мөмөлүү дарак. Анын 8 түрү бар. Алардын ичинен кадимки өрүк абдан баалуу. Аны ден соолуктун мөмөсү дейт. Абрикостун сөңгөгүнүн диаметри 30 см ден ашуун, кабыгы боз күрөң, картайган дарактарда узунунан келген жаракалар болот. Жалбырактары чоң, кезектүү, жумуртка сымал, учу ичкерээк, кыры майда арадай, сабактары кызыл-кочкул. Дарак март-апрелде гүлдөй баштайт, гүлдөрү жалбырактарынан мурда ачылат. Гүлдөрү бирден, чоң, мала-кызыл, бир энелик, көп аталыктан турат. 3-4 жылдык болуп жетилгенде мөмө байлайт. Мөмөсү июнь-августта бышат. Мөмөлөрү тегерек кырдуу баркыттай сары-кызгылт, даамы таттуу алардын салмагы 10-70 г. Абрикостун данеги – овалдуу ланцеттей, уругу жалпак, мала күрөң, таттуу же ачуу. Республикада жергиликтүү дарактардан негизги орунду ээлейт жана Түштүк Кыргызстандын бактарында өстүрүлөт [1].

Жапайы түрү Кеминдин, Түштүк Кыргызстандын, Чаткалдын, Фергана тоо кырларынын этектеринде өсөт. Анын мөмөсүн кургатып эзелтен, ачарчылыкта кыргыздар тамак ордуна да пайдаланышкан. Баткен облусунун Зардалы өрөөнүндө мындан 600 жыл мурда өсүп турган баштапкы өрүк дарагы бар. Байыркы замандагы элдер ушул өрүк данегин бөлөк жерлерге эгишип өстүргөн. Өрүк дарагын Арстанбап жаңгагы сыяктуу Жер Ортолук деңиз боюна алып кетилген жана өрүк кеңири таралган. Баткен облусунун аймактарында анын түрдүү сортторун өстүрүп келишет [2].

Дүйнөдө эн даамдуу, таттуу абрикостор республиканын түштүгүндө – Баткен аймагында кеңири өстүрүлөт. Кыргызстандын бакчылыгында абрикос кургатылган өрүктүн 90% берет.

Абрикоско аарылар көп келет, анын нектарынан тышкары алар чаңчасын жыйнайт. Кадимки өрүктө 4,7-27% кант, пектин заттары, органикалык кислоталар, ийлөө заттары, аскорбин кислотасы, В₁, В₂, В₁₅, Р, РР витаминдери минералдык туздар бар, каротин (А провитамины) көп. Абрикосто өзгөчө калий көп, бышкан өрүктө ал 305 мг, кургатылганында 177 мг % ды түзөт. Кургак абрикосто 75-80% кант болот. Данегинде 58% га чейин кургабаган өсүмдүк майы бар. Мындан тышкары данегинде В₁₅ витамин болот. Данектин ачуулугун гликозид амигдалин берет. Абрикостун данегинен абрикос майы алынат. (1-сүрөт)



1-сүрөт. Зардалыдагы 600 жылдык өрүк дарагынын сөңгөгү.

Абрикос сортунун мөмөсүн бышкан кезде же кургатылган түрдө жесе жакшы. Андан варенье, ширелер, компоттор даярдалат. Кургатылган, данегинен ажыратылган абрикос (курага) жогорку калориялуу болот. Аны суткасына 100-150 граммдан организмди чыңдоо каражаты катары, катуу ооругандан кийин, кош бойлуулукта, балдарга берген пайдалуу.

Жүрөк-кан тамыр ооруларында данеги алынган өрүк абдан пайдалуу. Себеби анда калий көп болгондуктан, ал кандагы натрийдин ашыгын чыгарып, зааранын чыгышы оңолот. Кургак абрикос ич катканда ичти да жумшартат. Кургак өрүктү жөн деле жейт, же андан компот, кисель кайнатса болот, сорпо да бышырса болот.

Өрүктү кургатканда 4 кг бышкан абрикостон 1 кг кургагы чыгат, көп убакыт бою сакталат. Көпчүлүк учурда өрүк күндө кургатылат. Ал үчүн абрикос сортун суу менен чайкап, экиге бөлүп, данегин чыгарат. Андан кийин аларды 10-12 минутага лимон кычкылынын эритмесине салат (1 стакан сууга 2 чай кашык лимон кычкылы туура келет). Ал убакыт өткөндөн кийин калбырдай тешиги болгон идиштерге жайып, күнгө 3-4 күн кургатып, андан кийин бардыгын бириктирип, көлөкө жерде кургатаат.

Ал темир жетишсиздигинен пайда болгон аз кандуулукта, гипо- жана авитаминоздо сунушталат. Өрүктө кант көп болгондуктан кант диабетинде жегенге жарабайт. Данектен алынуучу абрикос майы кээ бир дарыларды, бет майларды жасоодо пайдаланылат. Бышкан абрикосту косметика маскасы үчүн колдонсо жарайт. Абрикостон чыккан чайыр кээ бир дарылардын курамына кирет. Чайырды апрель-августта жыйнайт. Желдетилген сарайларда, кабаты 2-3 см кылып кагазга жаят. Кургак сырьё саргыч, тунук кесиндилер, даамы таттуу келет. Данегинин катуу кыртышы активдештирилген көмүр жана жогорку сапаттагы боёкту чыгарууда пайдаланылат [3,4].

Кыргызстандын Баткен өрөөнү өрүк менен таанымал. Акыркы жылдары өрүктөн эле эл 7 млрд. сом пайда көрө башташканын расмий бийлик жарыялап келет. Жергиликтүү тургундар чет өлкөлөрдө сатып жатышат. Анткени бул аймакта өрүктүн көптөгөн түрү өндүрүлүп, анан абдан кургатылып КМШнын бир катар өлкөлөрүнө экспорттолуп жатат.

Баткен өрүгүнүн өзгөчөлүгү – эттүү келип, аш болумдуу. Аймакта өрүкзар 7 миң гектардан ашык аянтты ээлейт. Анын 500 гектары ак өрүк сорту. Ак өрүк эрте бышып, сыртка эртерээк экспорттолот. 2-апрель Баткенде өзгөчө майрам, анткени дал ушул күнү “Өрүк күнүн” белгилеп, жаш көчөттөрдү отургузушат. Баткен өрүгүнүн түрү көп:

Кызыл өрүк, абрикос (*Armeniaca*) — роза гүлдүүлөр тукумундагы мөмө дарак жана бадал уруусу. Дарагынын бийиктиги 15 метр, жалбырагы жазы, учтуу, гүлү ак, кызгылт, жалбырагынан мурда ачылат. Мөмөсү — данектүү, сүйрү, ирдүү, сулпу жумшак, ширелүү жана даамдуу. Азияда 10 түрү, КМШ өлкөлөрүндө 6 түрү түрү кеңири жайылган. Кадимки кызыл өрүккө (*A. vulgaris*) өстүрмө кызыл өрүк сортторунун баары кирет. Кыргызстанда райондоштурулган кызыл өрүктүн негизги сорттору: Ош облусунда — Арзами, Советский,

Супхани, Исфарак; Чүй жана Ысык-Көл өрөөндөрүндө — Никитский, Королевский, Кызыл бөйрөк жана башка илдеттери: клостероспориоз, вертицеллез, цитоспороз. Зыянкечтери - чиечи, шире, желим, өрүкчү шиш тумшуктар, ак жана сары конузу.

Манжур кызыл өрүгүнүн (*A.manshurica*) мөмөсү ширелүү, бирок анча таттуу эмес; Сибирь кызыл өрүгү (*A.sibirica*) менен Давид кызыл өрүгүнүн (*A.davidiana*) мөмөсүнүн сулпу кургак келип желбейт. Кумдак, таштак, чополуу жерде жакшы өсөт. Дарагы кыйыштыргандан 3-4 жылдан кийин мөмөлөйт. Мөмөсүндө 4-20% түрдүү кант, алма жана лимон кислоталары, 0,38-1,27% пектин заты, каротин; данегинде 29-58% май жана А, С витаминдери болот. Мөмөсү желет, ошондой эле кургатылып как, кургак өрүк даярдалат, компот, шире, кыям кайнатылат. Дарагы шабдалыны кыйыштырууда (кыюу асты катары) пайдаланылат. Гектарынан 8-12 тонна түшүм алынат.

Баткендин өрүгүн “Нимекс Измир” өрүктү кайра иштетүүчү компаниясы дүйнөлүк базарга алып чыгуу ишин баштаган. Учурда миңден ашык киши жумуш менен камсыз болуп, элден өрүктү сатып алышат. Баткенде бир жылда 10 миң тоннадай өрүк кургатылат.

Ошентип Зардалы өрөөнүндө кыргыздар эзелтен эле өрүктүн мөмөсүнөн азык-түлүк максатында ар түрдүү кыйынчылык жана жакшы күндөрүндө колдонуп келишкен. Келечекте мөмөсүнөн кургатылган заманбап кагы, аштеги, данеги жана башка формадагы улуттук кактары даярдалат жана базар шартында эл аралык соодага чыгарганга болот. Жогорудагыларды эске алып төмөндөгүдөй жыйынтыктарга келсек болот:

Жыйынтык:

- Байыртадан кыргыздар өрүктү мөмө-жемиш катары жана сөңгөгүн кеңири колдонуп келгени такталды.
- Баткен облусунун Зардалы айылында өрүктүн жапайы түрү аныкталды.
- Баткен өрүгүнүн Грецияга таралышы үйрөнүлдү.
- Өрүктүн сортторунун дарылыгы иликтенди.
- Өрүктүн кагын заманбап түрлөрүн экспорттоо маанилүү экени изилденди.

Адабияттар:

- 1.Абдуллаев О.А. Основные вопросы интенсификации садоводства в Ферганской долине [Текст] О.А.Абдуллаев. АН СССР. ГО.-Л.: 1989. С-91-92.
2. Кыргызстан географиясы энциклопедиялык окуу куралы. Мамлекеттик тил жана энциклопедия борбору. Бишкек: Кыргыз энциклопедиясынын Башкы редакциясы, - 2004. - б.448-466
3. Soleimani, M., Kaghazchi, T. Activated Hard Shell of Apricot Stones: A Promising Adsorbent in Gold Recovery, Chinese Journal of Chemical Engineering, Volume 16, Issue 1, 2008, Pages 112-118, [https://doi.org/10.1016/S1004-9541\(08\)60048-8](https://doi.org/10.1016/S1004-9541(08)60048-8)
4. Aygün, A., Yenisoý-Karakaş, S., Duman, I. Production of granular activated carbon from fruit stones and nutshells and evaluation of their physical, chemical and adsorption properties, Microporous and Mesoporous Materials, Volume 66, Issues 2–3, 2003, Pages 189-195, <https://doi.org/10.1016/j.micromeso.2003.08.028>