International Conference on
Linguistics, Literature And Translation

International Conference on Linguistics, Literature And Translation - double-blind peer-reviewed, monthly, open-access procedding published to get ecxellence on Research and Development. It publishes high-quality articles across the breadth of linguistics, literature and translation research. With its uniquely broad coverage, all articles are free to access across the globe, allowing authors to share their research and maximise its impact. The boletin on Linguistics, Literature And Translation is led by expert international editorial board members who take an objective approach to peer review, ensuring each research paper is reviewed and evaluated on its own scholarly merits and research integrity. Joining your work in the International Conference of Linguistics, Literature, and Translation means you will receive prompt and reliable publishing and a global platform for your research to reach its full potential.

O‘Zbek Milliy Taomlari Tayyorlash Texnologiyasi

Raxmatova Malohat Murotovna, Karimova Sarvinoz Shavkatjon qizi,
To‘xliyeva Gulchexra Shavkatovna
Farg‘ona shahar kasb-hunar maktabi. O‘qituvchi (oshpaz-qandolatchi)

Annotatsiya. O'zbek milliy taomlari dunyo taomlari orasida eng shirin, xilma - xil taomlardandir. Sharq madaniyatida mehmonni dasturxonga turli shirinliklar, murabbolar qo'yish, shirin taomlar tayyorlab olib kelish odatga aylangan. O'zbekiston xalqlari orasida ham bu odatlar juda rivojlangandir. O'zbek milliy taomlaridan juda ko'pchiligi sharqda ham, g'arbda ham mashhurligini inobatga olib, o'zbek milliy taomlarini tayorlash, dasturxonga tortish haqidagi ma’lumot berilgan

Qovurilgan go`sht

Qo'y yoki mol go'shtidan olib, bosh barmoqning birinchi bo'g'ini kattaligidalo'nda-lo'nda qilib to'g'raysiz, yuziga mayin tuz seping. Qozon yoki tovada qo'y yog'ini eritib jizzasini olgandan so'ng oq tutun chiqquncha dog'lab piyoz solib, jazlaysiz va go'shtni tashlab sirti qizarguncha aralashtirib qovurasiz qovurilgan go'shtga jizzani qo'shib bir-ikki aralashtirgach likopchlarga solib ,yuziga qirqilgan ko'k piyoz sepib dasturxonga keltirasiz. Yon boshiga yangi pomidor, bodring , rediska, turp yoki bosh piyozdan garnir qilib berasiz . Xohishga qarab shu sabzavotlardan tayyorlangan salat berilsa ham bo'ladi. Masalliq: 1 kg qo'y yoki mol go'shti, 200 gr dumba yog'i, 2-3 bosh piyoz, totimiga yarasha tuz, garniruchun ko'rsatilgan sabzavotlarning bir xilidan yoki har biridan assorti qilib yoinkisalat qilib berish ixtiyoriy ado etiladi.

Jag`ir-Bug`ur (Jigar-Bag`ir)

Jizzasi olingan yog' dog'lanadi, bunga halqa-halqa qilib to'g'ralgan piyoz solib jazlagach go'sht qo'shiladi. Buyrakni ikkiga yirib sirtidan pardasini olib tashlanib hidi ketguncha yuviladi va mayda qilib to'g'raysiz, tuz sepasiz. Jigarni xuddi kabobga to'g'ragandek qilib kesasiz va buyrak bilan birga qozonga solasiz bir- ikki kavlab katta kubik (3 sm3) shaklida to'g'ralgan kartoshka solib aralashtirib tuz va murch sepasiz-da, bir oz suv qo'shasiz, qozonni qopqog'ini yopib olovni pasaytirib 10 minutcha kutilsa, pishadi. Dasturxonga tortishda laganga gumbaz qilib emas, bir qavatgina soling, yuziga qirqilgan ko'k piyoz yoki halqalab to'g'ralga bosh piyoz solib keltirasiz. Masalliq: 1 qo'yning jigari, 2 buyragi, 300 gr son go'shti, 150 gr peshnob, 200 gr dumba yog'i , 500 gr kartoshka, 3-4 bosh piyoz, tuz bilan murch va yuziga sepiladigan ko'k piyoz ta'bga ko'ra

olinadi.

Qovurma

Go'shtni lo'nda-lo'nda qilib kesasiz, yog'ni kubik (2 sm3) usulda piyozni halqa- halqa, sabzini parrak-parrak, pomidorni tiliklab to'g'rang. Jizzasi olingan yog'ni oq tutuni chiqquncha dog'laganingizdan so'ng piyozni solib aralashtirasiz, hali rangi o'zgarmasdan turib go'shtni solib qovurasiz. Seli chiqa boshlaganda pomidorni soling va kavlab turing. Pomidorning seli batamom chiqqanida qozondagi masalliqni yuzi bilan barobar suv quyib, to go'shti pishguncha mildiratib qaynatasiz, tuzini rostlaysiz, qalampir yoki murch sepasiz. Go'shtni qanday kesgan bo'lsangiz, tandir nonini ham shunday kattalikda kesib qovurmaning seliga botirasiz, selini non shimib olganda laganga suzib, yuziga qirqilgan ko'k piyoz yoki kachnich (ukrop) sepib dasturxonga keltirasiz. Aslidabu taomni qattiq nondan tayyorlagan ma'qul. Qattiq yoki suvi qochgan non bilan tayyorlaganda suv bir oz ko'proq quyiladi va non batamom yumshaganda dasturxonga tortiladi. Masalliq: 500 gr go'sht, 2-3 bosh piyoz, 150 gr yog', 2 donasabzi, 3-4 dona pomidor, qishda 2 osh qoshig'ida tomat pastasi, 2 ta o'rtacha kattalikdagi non (400 gr) , tuz, qalampir va oshko'k ta'bga ko'ra olinadi.

Dimlama

Dimlama uchun qo'y go'shti bo'lishi kerak, ba'zan yoshroq mol go'shtidan tayyorlanadi. Go'shtni son va qovurg'a qismlaridan olib kabobga mo'ljallab to'g'raysiz, qovurg'alarni kalta-kalta - bosh barmoq uzunligida choping, tuz, zira va kachnich urug'I sepib aralashtirib qo'ying. Dumba va charvi yog'idan olib qalinligini - 2 sm, kengligi (eni va bo'yi) ni gugurt qutisi uzunligidek va undan kattaroq qilib kesing. Piyozni odatdadek halqa-halqa qilib to'g'raysiz. Qozonniqizdirib tubiga haligi yapaloq qilib kesilgan yog'ni bitta-bittalab solsangiz jiz etib yopishib qola qoladi. Buning ustiga piyozni solasiz. Piyozning ustiga ziralangan go'shtni qavatlab solib , bir piyola suv solasiz-da, bug' chiqib ketmaydigan qilib qopqog'ini yopasiz. Tog'oracha yoki lagan yopib, atrofiga sochiq qistirsangiz ham bo'ladi. Olovni sust berib 45-50 minut davomida dimlaysiz, sira ochmaysiz. Tayyor taomni laganga yoki alohida likopchalarga solib yuziga qirqilgan oshko'klardan sepib dasturxonga keltirasiz. Alohida idishda yangi sabzavotlar (bodring, pomidor, turp yoki rediskadan) beriladi. Masalliq: 1 kg go'sht, 250 gr yog', 4 - 5 bosh piyoz, 1 choy qoshig'ida zira, 1 choy qoshig'ida kashnich urug'i, tuz ta'bga ko'ra olinadi. Yuziga sepish uchun 1 - 2 bog' ko'k piyoz, kashnich yoki ukropdan biri kerak bo'ladi.

Qiyma dimlama

Bu taom yog'sizroq qo'y yo mol go'shtining son qismidan tayyorlanadi. Buning uchun go'shtni yo chumchuq tili ' qilib to'g'rash, yoki qiymalash zarur. Qiymaga tuz, zira va murch sepib, 1/3 nisbatida olingan piyozni mayin to'g'rab mijiysiz va olib qo'ya turasiz. Sarimsoq piyozning uzun - uzun tanasidan olib, yaxshi yuvib, uzunligi 4 - 5 sm keladigan qilib qirqing. Tovada yo qozonda yog'ni dog'lab qiymani solib, kavlab- kavlab, chala qovuring, ustidan bir piyola suv sevalab, sarimsoq tanasini solib aralashtirib dimlab qo'ying. Olovini darhol pasaytiring, 40 minutchadan so'ng taom tayyor bo'ladi. Likopchalarga taqsimlab dasturxonga tortasiz. Alohida idishda sabzavot garniri yoki salat berasiz, shishachada uzum sirkasi ham qo'yiladi. Masalliq:1 kg lahm go'sht, 300 gr (4 - 5 dona piyoz), 150 gr qo'y yog'i, 4 bog' sarimsoq tanasi, 1 choy qoshig'ida zira , tuz esa ta'bga ko'ra olinadi.

Karam do`lma

Karamning niqbosh emas, balki g'ovakrog'i tanlab olinadi. Ko'k bargidan halos etib, o'zagi uyub olib tashlanadi va qaynab turgan tuzli suvga 5 minutcha botirib qo'yiladi. Shunda uning barglari muloyimlashadi. Karam barglarini ajratib tashlab qo'yasiz, bandiga yaqin joyida dag'al qismi bor, uni pichoqda kesib tekislaysiz yokiyog'och to'qmoq bilan urib nafislantirasiz. Qiymasi bunday tayyorlanadi:semizroq mol yoki qo'y go'shtining yog'ini mayda to'g'raysiz, pay ,biriktiruvchi to'qimalar , chalxak qismlarini kesib olib tashlaysiz (bular go'sht qiymalagichdan o'tmay, o'ralib xunob qiladi) . Go'shtni qiymalagichdan o'tkazib , bunga haligi to'g'ralgan yog'ni , mayin qilib

chopilgan piyozni , picha yuvilgan guruchni solib, tuz va murch sepasiz-da , xom tuxum chaqib yaxshilab mijiysiz. Qiymangiz sellikkina chiqsin uchun 2 dona pomidorni ezib qo'shib yuboring , qishda esa pomidor sharbatidan ikki osh qoshig'ida quyasiz. Karam barglariga keragicha qiymadan solib bodringsimon do'lmalar o'raysiz. Pishirishga kelganda, kastrulka ostiga karam barglaridan bir qavat to'shab, so'ng do'lmalarni terib chiqasiz, ora - orasiga butun sabzi va kartoshka solsangiz ham bo'ladi. Masalliqning yuzi bilan barobar suv quyib, ustiga likop to'ntarib yuk bostirasiz va sust olov berib, 40 - 45 minutcha mildiratib qaynatasiz. Sharaqlab qaynatganingizda do'lmalar yechilib ketadi vasho'rvasi ham xira tortadi. Dasturxonga laganda yoki likoplarda tortiladi, yuziga qaymoq surtiladi. Sho'rvasi alohida idishda tortiladi. Masalliq:bir bosh karam , 500gr lahm go'sht, 150 gr yog' (charvi) , 5 - 6 bosh piyoz, 100 gr guruch , 1 dona tuxum , 2 dona pomidor yoki 2 osh qoshig'ida pomidor sharbati, tuz va murch ta'bga ko'ra olinadi. 2 - 3 dona sabzi , 2 dona kartoshka, yuziga surkash uchun 1 stakan qaymoq yoki smetana kerak bo'ladi.

Qalampir do`lma

Bulg'or garmdorisining bandini olib, urug'ini qoqib tashlaganingizdan so'ng sovuq suvda yuvib, sirqitib qo'yasiz. Qiymasi xuddi yuqoridagi retseptda aytilgandek tayyorlanadi. Har bir qalampirga qiyma bosib bo’lgandan so'ng kastrulkaning ostiga bitta likopcha qo'yasiz, ustiga qalampirlarni terib bo'lgach yana likop yopib, yuk bostirasiz-da, yuzi bilan barobar suv quyib juda sust olovda 40 minutcha mildiratib qaynatasiz. Tayyor taomni lagan yoki likopchaga suzib, yuziga sariyog' surtib dasturxonga tortiladi. Qalampir do'lmaning sho'rvada pishirsa ham bo'ladi. Buning uchun qozonga go'shtdan ajratilgan suyaklarni solib , mayda to'g'ralgan piyoz bilan birga qaynatasiz. Kartoshka va sabzi solsangiz ham bo'ladi. So'ng sho'rvaning qaynab chiqqan joyiga bitta - bittalab do'lmalarni solasiz , shunday qilinsa qiymasi chiqib ketmaydi. Dasturxonga sho'rvasi bilan birga yoki alohida idishlarda tortiladi. Masalliq: 0,5 kg bulg'or garmdorisi, 500 gr lahm go'sht, 150 gr charvi yog', 100 gr guruch, 2 dona tuxum, 5 - 6 bosh piyoz, tuz ta'bga ko'ra olinadi,yuziga surtish uchun 100 gr sariyog' kerak bo'ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Vasiev M, Dodaev Q, Isabaev I, Sapaeva Z, Gulyamova Z “Oziq-ovqat tehnologiyasi asoslari”. Darslik. Voris nashriyoti. Toshkent – 2012 y
2. Vasiyev M.G'., Vasiyeva M.A. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ish lab chiqarish texnologiyasi. T.: G'afur G'ulom nomidagi adabiyot va san'at nashriyoti,2002uz.unansea.com
3. www.avitsenna.uz