

ATIRGUL GULBARGINING TIBBIYOTDAGI AHAMIYAT

<https://doi.org/10.5281/zenodo.10926052>

Turatov Sh.X

Samarqand davlat tibbiyot universiteti 1-kurs 1-son davolash fakulteti 106-guruh talabasi

Kiyamova D.Sh

Samarqand davlat tibbiyot universiteti tibbiy kimyo kafedrası v.b. dotsent

Annotatsiya

Ushbu maqoladan atirgul gulbargi, uning tarkibi, yana uning murabbosı, moyi, sharbati hamda choyining davolari, tayyorlanishi va qo'llanilishi haqida va ba'zi qo'shimcha ma'lumotlarga ega bo'lishimiz mumkin.

Annotation

From three articles, we can get information about rose petal, its composition, its jam, oil, juice and tea, ready and additional information and some additional information.

Аннотация

Из трех статей мы можем получить информацию о лепестке розы, его составе, варенье, масле, соке и чае, готовую и дополнительную информацию и некоторую дополнительную информацию.

Barcha hovli va ba'zi ko'p qavatli uylarda ham atirgul uchraydi. U gullagandan so'ng bir oyda to'kilib ketadi. Uning bekorga to'kilib ketishining o'rniga uni gulbarglaridan unumli foydalangan holda undan shifobaxsh murabbo, sharbat, moyini hamda qaynatilgan va quritilgan atirgul gulbarglarini tayyorlashni, qo'llashni o'rganishimiz kerak. Shunda oddiy uy sharoitida oson davolanish mumkin.

Atirgul gulbargining antotsianinlar (glikozidlar, masalan, sianidinlar, pelargonidinlar va peonidinlar), flavonollar (shu jumladan, kempferol va quersitin hosilalari), flavan-3-ollar, terpenoidlar, karotinoidlar va boshqa biologik faol birikmalarning yuqori miqdori bilan ajralib turadi. Bundan tashqari makro va mikroelementlari mavjud. Shularni bilgan holda atirgul gulbargidan uy sharoitida foydalanib davolanish mumkin.

Atirgul gulbarglarini yuvib, tozalab steril idishga solinadi va ustidan qaynagan suv quyiladi. Idish og'zi yopilib 12 soat dimlab qo'yiladi. So'ng o'rta

olovda 15 daqiqa qaynatiladi. Quyuqlashish holati kuzatilishi mumkin, lekin xavotirlanmaslik kerak. Chunki uni sovigandan keyin kichik elakchadan o'tkaziladi. Unga birga-bir qilib glitserin qo'shiladi. Qancha gulbargdan foydalanish o'zingizni xohishingizga bog'liq. Tayyor bo'lgan atirgul sharbati yoki suvi surtilganda ajinga qarshi, yuzni taranglashtiradi, quruqshagan yuzni silliqlashtiradi, yurak o'ynashi, ko'ngil aynishini butkul qoldiradi. Atirgul va uzum sharbati qaynatilib, milklarga surtilsa ularning mustahkamligi oshadi. Quloq og'rig'ida ham foydalidir. Uning gulbarglarini qaynatib, suvini siqib tashlamasdan shishlarga surtilsa uni qaytaradi.

Atirgul murabbosini tayyorlash uchun atirgul gulbarglari terib olib yuviladi. Gazga idishni qo'yib, bir kosa suv quyamiz, unga suvga qarab bir kosa shakar yoki 3-5 osh qoshiq asal solinib eritiladi. Erigach 5-6 hovuch atirgul gulbarglarini solamiz va yaxshilab aralashtirilib, qaynatiladi. Shu tarzda murabbo tayyor bo'ladi. Uni istagancha iste'mol qilish mumkin, chunki u mutlaqo zararsiz mahsulot. Bu murabbo ichakni shlak va zaharli moddalardan tozalaydi. Oshqozon og'rig'idan halos qiladi. Ovqat hazm qilishni yaxshilaydi. Bosh og'risi va aylanishini yaxshilaydi, immunitetni ko'taradi. Oftob urishi, darmonsizlik, surunkali va o'tkir yo'talga shifo.

Atirgul moyi o'pka yallig'lanishi, shamollash bilan bog'liq xastaliklarda samara beradi. Shilliq qavatlarni tashqi ta'sirdan himoya qiladi, bronxlarni bo'g'ilishidan saqlaydi. Yuz terisi quruq insonlarga, lab yorilishi, qo'l terisi va tovon yorilishida, yosh bolalarda qo'litiq va oyoq bichilishida surtilsa juda foydali. Yuz terisiga har kuni surtilsa, quruq yuz terisini normallashtiradi, husnbuzar chiqishini oldini oladi. Agar u ichilsa, oshqozon-ichak trakti, oshqozon hazm qilish tizimlarida, o'pka yallig'lanishi, surunkali yo'tal, qabziyatda, jigar va taloqni tozalashda, depressiyada, xotirani tiklashda, disbakteriozda foydali. Ichak operatsiyalardan keyingi ichakni tiklash xususiyatiga egadir. Uni tayyorlashda 0.5 litrli steril bonkaga 25 ml zaytun moyi solinadi. 3-4 dona gul gulbarglarini olib pichoq bilan iloji boricha maydalab, bonkaga solinadi. Gulbarglarning rangini farqi yo'q, ammo ular ekologik toza muhitda o'sgan bo'lishi kerak. Gulbarglar moyga to'liq singib ketguncha eziladi, agar singib ketmasa yana biroz zaytun moyi qo'shiladi (zaytun moyi o'rniga o'simlik moyini qo'shish ham mumkin). Keyin og'zi yopilib, 10 kunga qorong'u va salqin joyga tindirib qo'yiladi. Keyin tayyor bo'lgan mahsulotni 4 qavat dokadan siqib o'tkaziladi. Keyin uni bonkaga solib, sovitgichda saqlash mumkin, chunki undan uzoqroq muddat foydalanishimiz mumkin.

Bulardan tashqari, atirgul gulbarglarini quritib, undan yostiq tayyorlansa va unda uxlanadigan bo'lsa, undan taraladigan xushbo'y ifor asabni tinchlantirish xususiyatiga ega.

Atirgul choyi kofeinsizlangan, xavotirni kamaytiradi, ich qotishni kamaytiradi, qandli diabetni nazorat qilishga, soch o'sishiga, vazn yo'qotishga yordam beradi, saraton xavfini kamaytiradi, hayz ko'rishi va og'riqqa yaxshi foyda beradi. Atirgul choyini yangi va quruq gulbarglaridan tayyorlash mumkin:

Yangi gulbarglar suv ostida muloyimlik bilan yuviladi. Bu barglar va 3 stakan ichimlik suvini qozonga solib 5-6 daqiqa qaynatiladi keyin tayyor bo'lgan choyni asal yoki shakar bilan ichish mumkin.

Quruq gulbarglardan tayyorlashda 1 stakan gulbarglar bilan 2-3 stakan ichimlik suvini aralashtirib, 5-6 daqiqa qaynatib olib, keyin tortish mumkin. Qaynayotganda unga yashil choy kukunini qo'shish ham mumkin.

Xulosa: Xulosa qilib aytish mumkinki atirgulning gulbarglarini bekorga to'kilib ketishi o'rniga, undan inson immunitetini mustahkamlashda foydalanish orqali odamlar salomatligini saqlashi mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

- 1: <https://www.hindawi.com/journals/jfq/2017/7941347/>
- 2: <https://www.diyetz.com/uz/gul-cayinin-faydalari/>
3. Киямова Д. Ш., Аскарров К. А., Холмурадова Д. К. Исследование влияния наполнителей на физико-механические свойства угольных брикетов //Universum: технические науки. – 2021. №. 8-2. – С. 49-51
4. Kholmurodova D., Kiyamova D. Study of the process of producing fuel briquettes from industrial waste //International Journal of Advance Scientific Research. – 2023. – Т. 3. – №. 10. – С. 238-243.
5. Киямова Д. Ш., Холмурадова Д. К. Разработка научно-методических принципов и технологии получения угольных брикетов //Universum: технические науки. – 2022. – №. 4-8 (97). – С. 56-58.
6. Yusupova S. S., Kholmurodova D. K., Kiyamova D. S. Vexibia Alopecroides-How to New Source for the Synthesis of Physiologically Active Substances Used in Medicine //Global Scientific Review. – 2023. – Т. 20. – С. 25-30.
7. Kholmurodova D. K., Kiyamova D. S., Nurmanova I. M. Study of the structure, physico-chemical properties of the selected organic and non-organic ingredients on the basis of local and secondary raw materials, as related to the

development of coal briquettes //Thematics Journal of Chemistry. – 2022. – T. 6. –
№. 1.