

**S. C. IBADULLAYEVA**

***Çətirçiçəklilər  
fəsiləsinin faydalı  
bitkiləri***

Bakı,  
©“Araz” nəşriyyatı-2001

**Az**

**S-38 (2001)**

***Rəyçilər:***

**Biolojiya elmləri namizədi T. S. Məmmədov**

**Biolojiya elmləri doktoru M. Ə. Qasimov**

**Kimya elmləri doktoru S. V. Sərkərov**

**Biolojiya elmləri namizədi F.Y. Qasimov**

***Elmi redaktor:* Biolojiya elmləri doktoru, professor,  
akademik V. C. Hacıyev**

**Ibadullayeva S. C. Çətirçiçəklilərin faydalı bitkiləri**

**Azərbaycan respublikası Təhsil Nazirliyi Elmi-Metodik  
Şurası “Biologiya” bölməsinin 15 fevral 2001-ci il tarixli  
06 sayılı protokolu ilə təsdiq edilmişdir**

**4774441230**

**S.....qrifli nəşr**

**050-2001**

**©“Araz” nəşriyyatı**

# Ön söz

Yeni, demokratik və suveren dövlətimizin iqtisadi və sosial quruculuğunda xalq və kənd təsərrüfatının inkişaf etdirilməsi yollarından biri də təbii sərvətlərdən və ehtiyat mənbələrindən o cümlədən, faydalı bitkilərdən səmərəli və məqsədyönlü istifadə edilməsidir.

Azərbaycanda 4200-dən artıq çiçəkli bitki növü yayılmışdır, bu bitkilərin bəzilələrindən hələ qədim zamanlardan istifadə edilir. İndiyə qədər Azərbaycan alimlərinin bu haqda bir sıra elmi əsərləri və monoqrafiyaları dərc olunmuşdur. Lakin bütün bunlara baxmayaraq faydalı bitkilərin bəziləri haqqında geniş oxucu kütləsinin məlumatı azdır. Ölkəmizin bazar iqtisadiyyatına keçid dövründə, faydalı bitkilərin öyrənilməsi və yeri gəldikdə istifadə edilməsi günün əsas tələblərindən biridir. Efiryağlı, ədviyyat, dərman, rəngləyici, qida və başqa faydalı xüsusiyyətlərə malik olan bitkilərin məişətdə istifadə edilməsi və onların əkilib becərilməsi yollarının öyrənilməsi insanların həmişə maraq dairəsində olmuşdur. Əkinçiliyi və heyvandarlığı inkişaf etdirmək məqsədilə insanlar yabani bitkiləri mədəni hala keçirərək həyətyanı sahələrdə əkilib becərmişlər, bu bitkilərdən çətirçiçəklilərə aid olanları çoxdur. Onların bəziləri gündəlik qidamızda təzə və yaxud qurudulmuş halda (zirə, cırə, kişniş, şüyüd, razyanə, kərəvüz, kök və s.) yeməklərə əlavə edilir, bəziləri isə yaşıl kütlə və ya silos kimi (baldırqan, cacıx, yalançı cırə, zimbirtikan və s.) heyvanlara verilir.

Bir çox illər ərzində cənubla şimal arasında gediş - gəliş olmaması nəticəsində yerli əhali, yalnız yaşadıkları ərazilərdə olan qida və ədviyyəli bitkilərdən geniş istifadə etmişlər. Mə'lumdur ki, ədviyyəli bitkilərdən istifadə bizim eradan 700 il əvvəllə aiddir. Artıq Vavilon dövründə insanlar zəfəran, reyhan, çüncüt, mərzə, sarımsaq, soğan bitkiləri ilə yanaşı Çətirçiçəklilər fəsiləsinə aid olan şüyüd, kişniş, zirə, cırə, kök, kərəvüz, havuc, cəfəri və s. bitkilərdən də istifadə edirdilər.

Geniş oxucu kütləsi üçün nəzərdə tutulmuş bu kitabda biz öz tədqiqat materiallarımızdan və mövcud ədəbiyyatdan istifadə edərək Çətirçiçəklilər fəsiləsinə aid olan ədviyyat əhəmiyyətli, malicə xüsusiyyətli və qida təbiətli bitkilərin botaniki təsviri, yayılması, mənşəyi, vətəni, kimyəvi tərkibi, yığılma vaxtı, qurudulma, saxlanma və mə'işətdə istifadəsi qaydaları haqqında mə'lumat veririk. Əsər, müəllifin şəxsən apardığı tədqiqat işləri ilə bərabər geniş ədəbiyyat mə'lumatlarına əsasən yazılmışdır.

*Müəllifdən*

# Giriş

Çətirçiçəklilər və ya Kərəvüz (*Umbelliferae* Juss. = *Apiaceae* Lindl.) fəsiləsinin dünya florasının tərkibində 300 cinsi və 3000-dən çox növü vardır. Onlardan Azərbaycanda 72 cinsə aid olan, 176 növ yayılmışdır ki, bu növlərin də oksərriyyətinin tərkibi insan sağlığına təminat verən bioloji fəal maddələrlə zəngindir.

Fəsiləyə aid olan növlər içərisində, dərman (*Smyrniopsis aucheri*, *Bupleurum rotundifolium*, *B. exaltatum*, *Levisticum officinale*, *Aegopodium podagraria*, *Pimpinella saxifraga*, *P. rhodantha*, *Seseli cneifolium*, *S. tortuosum*, *Angeilca purpurascens*, *Ferula szowitsiana*, *F. oopoda*, *Peucedanum paucifolium*, *P. luxurians*, *Visnaga daucoides* və s.), efir yağı (*Pimpinella anisum*, *Carum carvi*, *Coriandrum sativum*, *Grammosciadium platycarpum*, *Anehtum graveolens*, *Chaerophyllum bulbosum*, *Heracleum trachyloma* və s.), texniki (*Zosima orientalis*, *Malabaila dasyantha*, *M. sulcata*, *Ferulago setifolia*, *Ferula rigidula*, *F. microloba*, *Johrenia paucijuga*, *Physocaulis nodosus* və s.), yem (*Torilis arvensis*, *T. leptophylla*, *Heracleum pastinacifolium*, *H. roseum* və s.), ədviyyatlı və qida üçün yararlı (*Daucus sativus*, *Carum caucasicum*, *Petroselinum crispum*, *Coriandrum sativum*, *Apium graveolens*, *Echinophora orientalis*, *Chaerophyllum aureum*, *Astrodaucus orientalis*, *Scandix australis*, *Prangos acaulis*, *P. ferulacea*, *Falcaria vulgaris*, *Cymbocarpum anethoides*, *Dorema glabrum*, *Pastinaca umbrosa* və s.) bitkilər çoxdur. Çətirçiçəklilər fəsiləsinin bə'zi növləri yeyinti sənayesində qatqı kimi xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Qatqılar, əlavə olunduğu məhsulların dad və keyfiyyətini yaxşılaşdırır, onlara xoş

ətir verməklə yanaşı, həmin məhsulların tərkibini bioloji fəal maddələrlə zənginləşdirir və uzun müddət saxlandıqda xarab olmamasına kömək edir. Bitkilərin əksəriyyəti özünün kök, gövdə, yarpaq, çiçək və meyvələrinin xoş ətiri və ədviyyə xüsusiyyətinə malik olması ilə seçilir. Bu bitkilər efir yağı, kumarin, flavonoid təbiətli bioloji fəal maddələrlə zəngindir. Elə buna görədir ki, fəsilənin əksər növləri dərman bitkisi kimi tanınır və onlardan cülbəcür xəstəliklərin müalicəsi üçün preparatlar hazırlanır. Bundan başqa onların tərkibində pektinlər, qələvi xassəli mineral maddələr, üzvi turşular və s. vardır. Bitkilərin tərkibində olan vitaminlər (A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, D, E, C), makro və mikro elementlər maddələr mübadiləsini tənzimləyir və orqanizmin fəaliyyətini yaxşılaşdırır. Elmi mənbələrə əsaslanaraq belə bir fikir irəli sürmək olar ki, hələ qədimdən ibtidai insanlar ov zamanı qarşılıqlı çıxan ədviyyəli, şirəli bitkiləri yığıb, onlardan xörəklər hazırlamışlar, bəzilərinə isə qatqı kimi istifadə edərmişlər.

Azərbaycanda yayılan Çətirçiçəklilərin bəzi cins və növləri müxtəlif sahələrdə, ayrı-ayrı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir (V. C. Hacıyev, L. I. Prilipko, N. L. Qurviç, X. H. Quliyeva, S. V. Sərkərov, N. P. Mehdiyeva, S. A. Məmmədova və s.). Lakin bu ya regional xarakter daşımış, ya da ayrı-ayrı növlər üzrə olmuşdur. Orta əsrlərdə Azərbaycanda yayılan bitkilərin 300 –ü xalq təbabətində istifadə edildiyi halda, indi elmi təbabətdə 61-i istifadə edilir, bu o deməkdir ki, 240-dan çox faydalı bitki indiki nəsilərə məlum deyil. Elə bu məqsəd, Azərbaycanda yayılan Çətirçiçəklilərin faydalı xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi və istifadə edilmə yollarının xalqa çatdırılması, əsərə həyat verməyə əsas olmuşdur.

# ÇƏTİRÇİÇƏKLİLƏR FƏSİLƏSİ HAQQINDA SİSTEMATİK XÜLASƏ

Çətirçiçəklilər və ya Kərəvüz (*Umbelliferae* Juss=*Apiaceae* Lindl.) fəsiləsi Çətirçiçəkkimilər (*Umbelliflorae*) sırasına aiddir. Çətirçiçəklilər fəsiləsi sadə otlu bitkilər olub, bə'zilərində alçaq boylu və bə'zilərində isə hündür, nəhəng kol-lar şəklində rast gəlinir. Fəsilənin adına uyğun olaraq səciyyəvi xüsusiyyətlərindən biri, çiçəklərin mürekkəb və ya sadə çətirdə toplanması, başqa əsas əlamətləri isə əksər növlərdə efir yağı kanallarının olması, yarpaqlarının çox bölünməsi və yarpaq qınınına malik olmasıdır.

Çətirçiçəklilərin kökü çox vaxt şaquli, ətli, qalın (*Heracleum*, *Angelica*) təsadüfən silindrik və ya toppuza oxşardır (*Sium*). Gövdəsi adətən dairəvi və hamar (*Foeniculum*), hərdən şırımlı (*Pimpinella*) və ya qabırqalı (*Prangos*), çılpaq (*Pastinaca*) və ya tükcüklü (*Chaerophyllum*, *Torilis*), daxildən yumşaq özəkli (*Peucedanum*, *Pimpinella*) və ya içi boşdur (*Heracleum*, *Angelica*) bə'zən bitkinin tam yetişmə fazasında boşluq yumşaq özəklə dolur (*Ligusticum*). Yarpaqları əsasən saplaqlı (*Hydrocotyle*, *Carum*) və enli qınlıdır (*Ferula*). Yarpaq qını açıq, bağlı, uzunsov və ya şişkindir. Yarpaqlar qına uyğun olaraq yumru, növbəli, hərdən miləməlidir (*Angelica*, *Falcaria*). Yarpaq ayalarının kənarları bütöv (*Bupleurum*), mişarvari (*Sium*), dişvari (*Heracleum*) və ya haşiyəlidir (*Ligusticum*). Çiçək tacı sərbəst düşüklidir. Ləçəkləri və erkəkcikləri adətən 5 ədəddir. Kiçik çiçək-ləri mürekkəb çətirdə (*Sanicula*) və ya sadə çətirdə

(Smyrniopsis, Bilacunaria), hərdən təpədə (Eryngium) toplanır. Həm sadə və həm də mürəkkəb çətir bir neçə ədəddir. Onlardan biri mərkəzi gövdənin üzərində, qalanları isə yan budaqlarda yerləşir. Çiçəyin açılması aktinomorf və ya hərdən ziqamorfudur (Heracleum, Angelica). Kənar ləçəkləri bir az böyükdür. Kasa yarpaqları adətən beşdişiklidir (Turgenia, Smyrniopsis), hərdən dişiklərin sayı üç-dörd ədəd olur (Scandix), bə'zən dişiklər çox kiçik (Falcaria), bə'zən də heç görünməyəcək dərəcədədir (Aphanopleura). Sarğı yarpaqcıqları bütöv (Bupleurum), yarılmışlələkvəri (Echinophora), kənarları tünd yaşıl (Anthiscus) və ya qırmızı (Peucedanum) olur. Adətən sayı beş olan tez tökülən və ya bir müddət qalan müxtəlif rəngli ləçəkləri vardır. Meyvə perikarpiyadan, qığırdaqlı endospermdən və rüşeymdən ibarətdir. Perikarpiya toxumun geyimi kimidir (integumentum), bu qat iri parenxim hüceyrədən ibarətdir, plazmanı özündə saxlayır və endokarp adlanır (endocarpum), ondan sonra gələn qalın təbəqə mezokarpiya (mezocarpus), sərt qalın divarlı təbəqə isə ekzokarp (exsocarpum) adlanır. Mezokarpiyada vertikal kanallar vardır ki, onlara yağ toplanır (vittae). Fəsilənin əksər növlərində onlar 2-5 arasında, bə'zən isə bir az çoxdur. Rüşeym ikiyuvalıdır, iki merikarpiyadan ibarət olan meyvə şarvari, yumurtavari, yastı və s. quruluşlarda rast gəlinir və tam yetişən zaman iki toxuma ayrılır. Hərdən merikarpiya ayrılır (Coriandrum) və ya merikarpiya olur, lakin bölünmür (Oenanthe). Merikarpiyalarda 5 ədəd dərin və ya zəif qabırqalar vardır. Hərdən qabırqaların üçü toxumun üzərində, ikisi isə yanlarda olur, bə'zən heç görünməyəcək dərəcədədir, bə'zən isə qabırqalar efir yağı kanalı rolunu oynayır.

# Aərbaycan florasında çətirçəkliklərin faydalı bitkilərinin təsnifatı

| S<br>r<br>n<br>ı | Bitkilərin adları<br>Latin dilində                         | Çətirçəkliklərin faydalı bitkiləri |               |                 |              |         |               |             |                |     |                       |              |
|------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|-----------------|--------------|---------|---------------|-------------|----------------|-----|-----------------------|--------------|
|                  |                                                            | Texniki                            |               |                 |              | Əmtəəli |               |             |                |     |                       |              |
|                  |                                                            | sal<br>verən                       | qet-<br>ranlı | rəng-<br>ləyici | efir-<br>yağ | qida    | ed-<br>viyyat | dər-<br>man | vita-<br>minli | yem | zə-<br>rərli<br>(yem) | zə-<br>hərli |
| 1                | <i>Astrantia maxima</i> Pall                               | +                                  |               |                 |              |         |               |             |                |     |                       |              |
| 2                | <i>Eryngium campestre</i> L.                               |                                    |               |                 | +            | +       |               |             | +              |     |                       |              |
| 3                | <i>Echinophora orientalis</i> Hedge et Lamond              |                                    |               |                 |              | +       |               |             |                |     |                       |              |
| 4                | <i>E. sibthorpiana</i> Guss.                               |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                |     |                       |              |
| 5                | <i>Chaerophyllum aureum</i> L.                             |                                    |               |                 | +            | +       |               |             |                | +   |                       |              |
| 6                | -Ch. humile Stev.                                          |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                | +   |                       |              |
| 7                | -Ch. roseum Bieb.                                          | +                                  |               |                 | +            |         |               |             |                | +   |                       |              |
| 8                | -Ch. temulum L.                                            |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                | +   |                       |              |
| 9                | <i>Ch. meyeri</i> Boiss. et Buhse                          |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                | +   |                       |              |
| 10               | -Ch. crinitum Boiss.                                       |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                | +   |                       |              |
| 11               | -Ch. bulbosum L.                                           |                                    |               |                 | +            | +       |               |             |                | +   |                       |              |
| 12               | -Ch. millefolium DC.                                       |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                | +   |                       |              |
| 13               | <i>Ch. macrospermum</i> W. ex Spreng.) Fisch. et Mey.      |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                | +   |                       |              |
| 14               | -Grammosciadium platycarpum Boiss. et Haus.                |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                |     |                       |              |
| 15               | -Anthriscus sylvestris (L.) Hoffm.                         |                                    |               | +               |              | +       |               |             |                |     |                       | +            |
| 16               | -A. ruprechtii Boiss.                                      |                                    |               |                 |              |         |               |             |                |     |                       | +            |
| 17               | <i>A. cerefolium</i> (L.) Hoffm.                           |                                    |               |                 | +            | +       |               |             |                |     |                       | +            |
| 18               | -Scandx australis L.                                       |                                    |               |                 |              | +       |               |             |                |     |                       |              |
| 19               | <i>Astrodaucus orientalis</i> (L.) Drude                   |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                |     |                       |              |
| 20               | <i>Coriandrum sativum</i> L.                               | +                                  |               |                 | +            |         | +             | +           |                |     |                       |              |
| 21               | -Bifora testiculata (L.) Spreng.                           |                                    |               |                 |              |         |               | +           |                |     |                       |              |
| 22               | -B. radians Bieb.                                          |                                    |               |                 | +            |         |               | +           |                |     |                       |              |
| 23               | <i>Smyrniolum perfoliatum</i> L.                           |                                    |               |                 | +            |         |               |             |                |     |                       |              |
| 24               | <i>Conium maculatum</i> L.                                 |                                    |               |                 |              |         |               | +           | +              |     |                       | +            |
| 25               | <i>Bilacunaria caspia</i> (DC.) M. Pimen. et V. Tichomirov |                                    |               |                 | +            | +       |               |             |                |     |                       |              |
| 26               | <i>Prangos acaulis</i> (DC.) Bornm.                        |                                    | +             |                 |              | +       |               |             |                |     |                       |              |
| 27               | -P. uloptera DC.                                           |                                    | +             |                 |              | +       |               |             |                |     |                       |              |

|    |                                                 |  |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |
|----|-------------------------------------------------|--|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|
| 28 | <i>P. lophoptera</i> Boiss.                     |  | + |   |   | + |   |   |   |  |   |   |
| 29 | <i>P. ferulacea</i> (L.) Lindl.                 |  | + |   | + | + |   |   |   |  |   |   |
| 30 | <i>Cuminum cyminum</i> L.                       |  |   |   |   |   | + |   |   |  |   |   |
| 31 | <i>Apium graveolens</i> L.                      |  |   | + | + | + | + | + |   |  |   |   |
| 32 | <i>Petroselinum crispum</i><br>(Mill.) A.W.Hill |  |   | + | + | + | + | + |   |  |   |   |
| 33 | <i>Visnaga daucoides</i> Gaertn.                |  |   | + |   |   |   |   |   |  |   |   |
| 34 | <i>Falcaria vulgaris</i> Bernh.                 |  |   | + | + |   |   |   |   |  |   |   |
| 35 | <i>Carum carvi</i> L.                           |  |   | + | + | + | + |   |   |  |   |   |
| 36 | <i>C. caasicum</i> (Bieb.) Boiss                |  |   |   |   |   |   |   | + |  |   |   |
| 37 | <i>Chamaescidium acaule</i><br>(Bieb.) Boiss.   |  |   |   |   |   |   |   | + |  |   |   |
| 38 | <i>Pimpinella saxifraga</i> L.                  |  |   |   | + | + | + |   |   |  |   |   |
| 39 | <i>P. rhodantha</i> Boiss.                      |  |   |   | + |   |   |   | + |  |   |   |
| 40 | <i>P. squamosa</i> Karjag.                      |  |   |   | + |   |   |   |   |  |   |   |
| 41 | <i>P. anthriscoides</i> Boiss.                  |  |   |   | + |   |   |   |   |  |   |   |
| 42 | <i>P. pseudotragium</i> DC.                     |  |   |   | + |   |   |   |   |  |   |   |
| 43 | <i>P. aromatica</i> Bieb.                       |  |   |   | + |   | + |   |   |  |   |   |
| 44 | <i>P. affinis</i> Ledeb.                        |  |   | + | + |   |   |   |   |  |   |   |
| 45 | <i>P. aurea</i> DC.                             |  |   | + |   |   |   |   |   |  |   |   |
| 46 | <i>P. tripartida</i> Kalen.                     |  |   | + |   |   |   |   |   |  |   |   |
| 47 | <i>P. peucedanifolia</i> Fisch. ex Ledeb.       |  |   | + |   |   |   |   |   |  |   |   |
| 48 | <i>P. grossheimi</i> Schischk.                  |  |   | + |   |   |   |   |   |  |   |   |
| 49 | <i>Oenanthe pimpinelloides</i> L.               |  |   |   | + |   |   |   |   |  |   |   |
| 50 | <i>Oe. aquatica</i> (L.) Poir.                  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |   | + |
| 51 | <i>Angelica tatianae</i> Bordz.                 |  |   |   | + |   |   |   |   |  |   |   |
| 52 | <i>Cymbocarpum anethoides</i><br>DC.ex C.A.Mey. |  |   |   |   |   | + |   |   |  |   |   |
| 53 | <i>Ferula persica</i> Willd.                    |  |   |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 54 | <i>F. microloba</i> Boiss.                      |  |   |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 55 | <i>F. szowitsiana</i> DC.                       |  | + |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 56 | <i>F. rigidula</i> DC.                          |  |   |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 57 | <i>F. orientalis</i> L.                         |  |   |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 58 | <i>F. oopoda</i> (Boiss.et Buhse) Boiss.        |  |   |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 59 | <i>F. caspica</i> Bieb.                         |  | + |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 60 | <i>Ferulago galbanifera</i> (Mill.) Koch        |  |   |   | + |   |   |   |   |  | + |   |
| 61 | <i>F. setifolia</i> C.Koch                      |  |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |
| 62 | <i>Dorema glabrum</i> Fisch. et Mey.            |  |   |   |   |   |   |   |   |  |   |   |
| 63 | <i>Laser trilobum</i> (L.) Borkh.               |  |   |   |   |   |   | + |   |  |   |   |

|    |                                                           |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|-----------------------------------------------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 64 | Peucedanum ruthenicum Bieb.                               |   |  |   |   | + |   |   |   |   | + |   |
| 65 | P. caucasicum (Bieb.) C. Koch                             |   |  |   |   |   |   |   |   |   | + |   |
| 66 | P. luxurians Tamamsch.                                    |   |  |   |   |   |   |   |   |   | + |   |
| 67 | P. cervariifolium C.A.Mey.                                |   |  |   |   |   |   |   |   |   | + |   |
| 68 | <b>P. paucifolium Ledeb.</b>                              |   |  |   |   |   |   |   |   |   | + |   |
| 69 | P. pauciradiatum Tam.                                     |   |  |   |   |   |   |   |   |   | + |   |
| 70 | Anethum graveolens L.                                     |   |  |   | + | + | + | + |   |   |   |   |
| 71 | Pastinaca umbrosa Stev.ex DC.                             |   |  |   |   | + |   | + |   |   |   |   |
| 72 | P. pimpinellifolia Bieb.                                  |   |  |   | + |   |   |   |   |   |   |   |
| 73 | P. armena Fisch.et Mey.                                   |   |  |   | + |   |   |   | + |   |   |   |
| 74 | Heracleum asperum (Hoffm.) Bieb.                          | + |  |   | + | + |   |   | + | + |   |   |
| 75 | H. sosnowskyi Manden.                                     | + |  |   | + |   |   |   | + | + |   |   |
| 76 | H. trachyloma Fisch. et Mey.                              | + |  |   | + | + |   |   | + | + |   |   |
| 77 | H. grandiflorum Stev. ex Bieb.                            | + |  |   | + |   |   |   | + | + |   |   |
| 78 | H. chorodanum (Hoffm.) DC.                                | + |  |   | + |   |   |   | + |   |   |   |
| 79 | H.pastinacifolium C. Koch.                                | + |  |   | + |   |   |   | + | + |   |   |
| 80 | <b>H. transcaucasicum Man.</b>                            | + |  |   | + |   |   |   | + |   |   |   |
| 81 | <b>H. roseum Stev.</b>                                    | + |  |   | + |   |   |   | + | + |   |   |
| 82 | H. antasiaticum Manden.                                   | + |  |   | + |   |   |   | + | + |   |   |
| 83 | H. wilhelmisii Fisch. et Ave.                             | + |  |   | + | + |   |   | + |   |   |   |
| 84 | <b>H. albovii Manden.</b>                                 | + |  |   | + |   |   |   | + |   |   |   |
| 85 | <b>H. idae Kuliyeve</b>                                   | + |  |   | + |   |   |   | + |   |   |   |
| 86 | H. shelkovnikivii Woronov                                 |   |  |   | + |   |   |   |   |   | + |   |
| 87 | Malabaila dasyantha (C. Koch) Grossh.                     |   |  |   |   |   |   |   |   |   | + |   |
| 88 | <b>M. sulcata Boiss.</b>                                  |   |  |   |   |   |   |   |   |   | + |   |
| 89 | Zosima orientalis Hoffm.                                  |   |  |   | + |   |   |   |   |   |   | + |
| 90 | Laserpitium hispidum Bieb.                                |   |  |   | + |   |   | + |   |   |   |   |
| 91 | <b>Daucus carota L.</b>                                   |   |  |   | + |   | + | + | + |   |   |   |
| 92 | <b>Caucalis platycarpus L.</b>                            |   |  |   |   | + |   |   |   |   |   |   |
| 93 | <b>Sium sisaroides DC.</b>                                |   |  |   | + | + |   |   |   |   | + |   |
| 94 | <b>Aethusa cynapium L.</b>                                |   |  | + |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 95 | <b>Foeniculum vulgare Mill.</b>                           |   |  |   | + |   | + |   |   |   |   |   |
| 96 | <b>Levisticum officinale Koch</b>                         |   |  |   |   | + | + | + |   |   |   |   |
| 97 | <b>Aegopodium padagaria L.</b>                            |   |  |   |   | + |   |   | + |   |   |   |
| 98 | Seseli transcaucasicum<br>(Schischk) M.Pimen. et Sdobnina |   |  |   |   |   |   |   | + |   |   |   |

## ZİRƏ-CARUM L .

Dünya florasında zirənin 30-a qədər növünə təsadüf edilir. Bitki yabarı halda Avropa və Asiyanın bir sıra ölkələrinin ərazilərində geniş yayılmışdır. Zirə bitkisinə ən çox meşəlik sahələrdə, çəmənliklərdə, otlaqlarda, kanalların və yolların kənarlarında rast gəlmək olar. Qafqazda 9, o cümlədən Azərbaycanda 3 növünə təsadüf edilir. Bunlar adi, komorov və qafqaz zirələridir.

**Adi zirə ( *C. carvi* L.)** (Şək. 1, 2) xalq arasında ən çox işlədilən növdür. Buna yerli əhali çöl ciresi, keçi otu, kəlikotu, qara çörəkotu və s. də deyir. Dərman, ədviyyat və qida bitkisi kimi Ukraynada, Qafqazda, Belarusiyada, Şərqi Sibirə, Uzaq Şərqdə və Orta Asiyada becərilir. Bitkinin Hollandiya, Macarıstan, Polşa, Danimarka, Norveç, ABŞ- da sənaye əhəmiyyətli böyük plantasiyaları vardır.

**Botaniki xarakteristikası.** Adi zirə hündürlüyü 30-80 (120) sm-ə çatan, ətli saçaqlı kökləri yerin tərkibinə 20 sm -ə qədər işləyən, ikiillik ot bitkisidir. Gövdəsi dikduran olub, budaqlanandır. Yarpaqları lələkvari- lanset formasında ikər və yaxud üçər bölünəndir. Gövdəətrafı yarpaqları qısa saplaqlıdır. Çətirlərində 8-16 ədəd müxtəlif ölçülü şüaları vardır. Çətirləri gövdənin qurtaracağından çıxır. May-iyun aylarında çiçək açır, iyul-avqust aylarında meyvə verir. 1000 ədəd toxumunun çəkisi 2,0-2,5 qramdır.

Adi zirəyə Azərbaycanın Qusar, Quba, Gəncə, Daşkəsən, Zaqatala, Oğuz rayonlarında, aşağı və orta meşə qurşaqlarından başlamış subalp qurşaqlarınadək, çəmənliklərdə, meşələrdə, otlaqlarda, kannalların və yolların



Şək.1

Adi zirə-*Carum carvi* L.



Şək.2 Zirə cəngəlliyi (Xoşbulaq meşəsi)

kənarlarında rast gəlmək olur.

**Kimyəvi tərkibi.** Toxumlarının tərkibindən 3,7% efir yağı alınmışdır ki, bunun da əsas tərkib hissəsinin 50-60% ( $C_{10}H_{14}O$ ) karvon, 40-50% ( $C_{10}H_{16}O$ ) d-limonen, 40-70% karvakrol, dihidrokarvon, dihidrokarveol, karvakrol və s. təşkil edir. Tərkibində 14-22% piyli yağlar vardır ki, onun da əsas tərkibi (52,3%) yağ turşularıdır, bundan başqa 27% linolel turşusu, 3,9% palmitin turşusu, 1,3% stearin turşusu, 0,6% isə linolen turşusu tapılmışdır. Bitkidə 20-25% zülal, aşı maddələri, sitosterol və triterpen birləşmələri, 6,97% kül elementi və 16,20 mq/q K, 13,80 mq/q Ca, 4,00 mq/q Mg, 0,30 mq/q Fe makroelementləri, 0,11 mq/q Mn, 0,45 mq/q Cu, 0,57 mq/q Zn, 0,50 mq/q Mo, 0,32 mq/q Cr, 0,002 mq/q Al, 0,09 mq/q Ba, 0,10 mq/q V, 11,30 mq/q Se, 0,59 mq/q Ni, 0,20 mq/q Sr, 0,03 mq/q Pb, 0,09 mq/q J, 42,00 mq/q B mikroelementləri aşkar edilmişdir. Ot hissəsində flavonoidlərdən kversetin, kempferol, izoramnetin və s. aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Zirə dərman bitkisi kimi ilk dəfə qədim yunan və roma xalqlarına mə'lum olmuşdur. Böyük təbib Əbu Əli İbni Sina qeyd edir ki, zirə qusmanın qarşısını alır, həzm sistemini qaydaya salır. Xalq təbabətində zirənin meyvə və toxumlarından hazırlanan ekstrakt, cövhər və dəmləmələrdən sidik qovucu, qadın xəstəliklərində ağrı kəsici kimi istifadə edilir və bağırsaq xəstəliyində çay kimi dəmlənib içilir. Bundan əlavə toxumlardan hazırlanan cövhərdən toxuma-əzələ zəifliyində, daxili hormonlar ifraz edən vəzilərin fəaliyyətinin nizama salınmasında, ana südünün artmasında və s. müalicə vasitəsi kimi işlədilir.

Tibet təbabətində adi zirə toxumundan hazırlanan ekstrakt-

dan müxtəlif dərəcəli şişlərin, göz xəstəliklərinin, nevrozun müalicəsində, maddələr mübadiləsinin nizama salınmasında istifadə edilir.

Elmi təbabətdə adi zirədən bir sıra dərman preparatlarına xoş iy vermək məqsədilə qatqı kimi əlavə edilir. Adi zirədən hazırlanan preparatlar xroniki mə'də bağırsaq xəstəliklərində geniş tətbiq edilir. Ondan həzmetmə qabiliyyətinin yaxşılaşdırılmasında, iştahgətirici, köpmənin qarşısını alan və yelqovucu vasitə kimi də istifadə edilir.

**Becərmə üsulları.** Zirənin inkişaf fazası 440 gündür. Toxumları cücərmə qabiliyyətini 2-3 il saxlayır, əkiləndən 7-8 gün sonra cücərti verir, kütləvi cücərməsi 18-25 gündən sonra başlayır. Bitki birinci il 8-16 ədəd kökətrafi rozet yarpaqları və ətli kök sistemi əmələ gətirməklə ömrünü başa vurur. Zirə bitkisi nəm torpaq və rütubətli hava şəraitini sevir. İstiliyə qarşı o qədər də tələbkər deyildir. Şaxtaya davamlıdır. Zirəni istənilən torpaqda əkilib becərmək olar. Lakin çürüntülərlə zəngin olan qara torpaqlarda əkilib becərildikdə bol məhsul verir. Sulu torpaqlarda və bataqlıqlarda bitmir.

Zirə toxumlar vasitəsilə əkilir. Toxum səpin qabağı isti hava ilə və yaxud stratifikasiya etdikdən sonra səpilir. Zirənin, taxıl, qarğıdalı, pambıq, kartof, pomidor məhsullarının toplayanmasından sonra həmin torpaqları şumlayayıb, mineral gübrələrlə qidalandırıldıqdan sonra əkilməsi daha məqsədə müvafiq sayılır. Səpin qabağı hər hektar sahəyə 60-80 kq kalium, 200-250 kq superfosfat, 20-25 ton peyin verilir. Cərgələr arası 45-60 sm, dərinliyi 2-2,5 sm olmaqla hər hektara 8-10 kq toxum səpilir. Vegetasiya dövrü ərzində 4-5 dəfə kultivasiya işləri, 2-3 dəfə cərgələr arası

alaq otlarından təmizləmə aparılır və 150-200 kq superfosfat və 120-150 kq kalium duzu səpilir.

Zirə toxumlarının toplanmasına çətin mərkəzində olan toxumların 40-50%-i qonurlaşan zaman başlamaq lazımdır. Məhsulun qalan hissəsi biçindən sonra döyülür. Hər hektar sahədən 0,6-1 tona qədər məhsul toplamaq olur.

Zirə biçilib qurudulduqdan sonra, toxumları ayrılır və tərkibində 12% nəmlik qalanadək qurudulur. Saxlamaq üçün havası daim dəyişilən anbarlara doldurulur.

**Qida və ədviyyat xüsusiyyətləri.** Zirə toxumları qiymətli ədviyyə xüsusiyyətinə malik olduğundan, ondan çörək-bulka, qənnadı, ətriyyat-kosmetika, əczaçılıq və sabun bişirmədə tətbiq edilir. Toxumlarındanət, quş, balıq və tərəvəz məhsullarından hazırlanan xörəklərə xoş ətir və keyfiyyətli tam vermək üçün ədviyyə qatqısı kimi geniş istifadə edilir. Zirə toxumları sərinləşdiricilərin, likör-araq növlərinin eləcə də tütünçülükdə ətirləyici kimi işlədilir. Bununla yanaşı, pendir məhsullarına da qatılır. Zirənin un kimi döyülmüş toxumları cüd məhsullarının tərkibinə qatıldıqda ona xoşa gələn iy verir və uzun müddət saxlanılmasına şərait yaradır. Toxumun tərkibindəki yağ çox qiymətli keyfiyyətlərə malikdir və kakao yağını əvəz edə bilər. Orta əsrlərdə toxumlardan hazırlanan undan çörək hazırlanarmış.

Zirə bitkisindən xiyar, pomidor, kələm, bibər və s. turşu marinadlarının tərkibini yaxşılaşdırmaq üçün qatqı kimi, xəmir xörəklərinin, ət qiyməsinin, kartof, soğan və kəsmiklərin tərkibinə əlavə edilir. Zirədən hazırlanan jümix mal qara üçün qiymətli yem sayılır.

# DİŞƏVƏR–ANTHRISCUS PERS

Dünya florasının tərkibində Dişəvər cinsinin 20-ə qədər növünə rast gəlmək olar. Bu növlərə ən çox Avropa və Asiyanın mülayim iqlim zonalarında təsadüf olunur. Qafqazda 9, o cümlədən Azərbaycanda 4 növü yayılmışdır. Ədviyyat və qida kimi Azərbaycanda 2 növü mə'lumdur.

## 1. Mumyarpaq dişəvər ( *Anthricus cerefolium* (L.) Hoffm.) (Şək.3)

**Botaniki xarakteristikası.** Morfoloji quruluşuna görə cəfəri bitkisinə oxşayır. Lakin mumyarpaq dişəvərin yarpaqları çox nazik, incə, xırda və sıxdır. Hündürlüyü 50-70 sm-ə çatan, ədviyyat xüsusiyyətli, birillik ot bitkisidir. Gövdəsi xırda, novşəkilli, çıpaq bə'zən nöqtəni xatırladan vəzciklərlə örtülür. Yarpaqları çoxdur, uzun saplaqlı və lələkvaridir. Yarpaqcıqları uzunsov, yarılmış-lələklidir. Çiçəkləri xırda, ağımtıl və ya açıq çəhrayı rəngdə olub, çətirdə toplanır. Meyvəsi ikiyə bölünən, qoşa meyvədən ibarətdir. Mumyarpaq dişəvərə Naxçıvan MR-nın Ordubad və Şahbuz rayonlarında düzənlik və ovalıqlarda, yamaclarda, gündəyən otluq sahələrdə, meşə açıqlıqlarında rast gəlmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Mumyarpaq dişəvərin yaşıl hissəsində xoş ətirli, anis iyini xatırladan efir yağı vardır. Mumyarpaq dişəvərdən alınmış efir yağının (yetişmiş meyvəsində 0,18%, yetişməmiş meyvələrində isə 0,27%) əsas tərkib hissəsini anetol, metil xavikol, osmorizol, oktanol və s. maddələr təşkil edir. Bundan başqa bitkidə ürək qlikoizidləri, karotin, C



Şək.3

*Mumyarpag dişəvər – Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm.*



Şəx.4

Meşə dişəvəri – *Anthriscus sylvestris* (L.) Hoffm.

vitamini, flavonoidlər, aşı və mineral maddələr və 10,5-16% -ə qədər piyli yağ aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bir sıra Qərbi Avropa ölkələrində bitkidən hazırlanan pereparatlar orqanizmin tonusunun artırılmasında, vərəm, soyuqdəymə əleyhinə, ekzema və başqa yaraların müalicəsində geniş istifadə olunur.

Xalq təbabətində mummyarpaq dişəvərin xoş ətirli yarpaq və meyvələrinin çayından dizinteriya, mə'də-bağırsaq pozulmasında, həzm sisteminin nizama salınmasında və böyrək xəstəliklərinin müalicəsində istifadə edilir. Qafqaz xalqları arasında, mummyarpaq dişəvərin yarpaqlarından hazırlanan cövhərdən bəlqəmgətirici, tərqovucu vasitə kimi istifadə olunur. Bitki soyuqdəymə və babasil xəstəliklərində də işlədilir. Bitkinin təzə şirəsindən süd zərdabı hazırlanır.

**Qida və ədviyyə xüsusiyyətləri.** Mummyarpaq dişəvərin yaşıl hissəsi şirintəhərdir, xoş ətirli iyi cürə və cəfərini xatırladır. Ədviyyə kimi bir çox xərəklərə qatılır. Müxtəlif salatlar hazırlanmasında qatqı kimi istifadə edilir, bunun üçün təzə və cavan yarpaqlarından istifadə etmək lazımdır. Bitki yaxşı qurudulmadıqda xoş ətrini itirir.

## 2. Meşə dişəvəri (*A. sylvestris* (L.) Hoffm.) (Şək.4)

**Botaniki xarakteristikası.** Dərman və ədviyyə bitkisi kimi əhəmiyyətlidir. Hündürlüyü 40-60 sm olan gövdəyə, yoğun kökə malik, çoxillik ot bitkisidir. Kökətrafi yarpaqları ikər-üçər yarılmış lələkvari, saplaqlı və tükcüklüdür. Gövdənin yuxarı hissəsində yerləşən yarpaqları oturaqdır.

**Çiçəkləri xırda və ağdır.** Çətirlərində 8-11 ədəd nazik şüalar vardır. Meyvəsi uzunsov, ikiye bölünəndir. Bitki may-iyun aylarında çiçək açır, iyul- avqust aylarında meyvə verir.

Meşə dişəvəri Azərbaycanda Böyük Qafqazın Quba utorazisində, Lənkəranın dağlıq meşələrində, Naxçıvan MR-da, yuxarı və aşağı dağ qurşaqlarında yayılmışdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kök hissəsindən üzvi turşular, stiqmasterin, B- sitosterin, kampesterin, D-qlükozid stiqmasterin steroidləri, antosian, lüteolin, xreofillin, 7-qlükozid və 7-diqlükozid lüteolin flavonoidləri, aşı maddəsi, C vitamini və s. bioloji fəal maddələr aşkar edilmişdir. Meşə dişəvəri bitkisində, xüsusilə meyvələrində cirə iyini xatırladan efir yağı vardır. Efir yağının əsas tərkib hissəsini fenol, krezol, evqenol, B- mirsen, limonen və s. maddələr təşkil edir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Çin və Koreya təbabətində meşə dişəvərindən hazırlanan preparatlardan oturaq sinirin, özələ ağrıların və helmit qurdların müalicəsində istifadə edirlər. Fransa təbabətində isə vərəm, mə'də-bağırsaq, ekzema və s. xəstəliklərin müalicəsində tətbiq edilir. Qafqaz xalqları isə bitkidən hazırlanan məlhəmlə yanıq və səbğiləri müalicə edirlər.

**Ədviyyat əhəmiyyəti.** Meşə dişəvərinin yerüstü hissəsi (otu) vitaminlərlə zəngin olduğundan, onu yığıb açıq havada kölgəli, mehvuran çardaqlarda qurudub, narın toz halına salıb, ədviyyə xammalı əldə edirlər. Alınan tozdan ədviyyat kimi ot, balıq, sup və tərəvəz xörəklərinin tərkibinə qatılır.

**Becərmə üsulları.** Dişəvəri toxum vasitəsilə əkib becərilər. Toxumu aprel-may aylarında birbaşa, şumlanmış və aqro-texniki qaydalara əməl edilmiş əkin sahələrinə səpmək və ya cərgələrlə əkmək olar. Dişəvər toxumları istixanalarda cücərdilən, şitil vasitəsilə becərildikdə daha çox məhsul verir. Toxumla əkin aparıldıqda, sahə yaxşı şumlanmalı, əlaq otlarından təmizlənməlidir. Şumlanma 25-27 sm dərinliyində aparılmalı sonra torpaq malalanaraq və mineral, üzvi gübrələrlə qidalandırılaraq (qida sahəsi 45-70 sm, dərinliyi 1-2 sm) əkilir. Əkinləndən 12-16 gün sonra cücərti verir. Vegetasiya dövründə 3-4 dəfə cərgələr arası kultivasiya işləri aparılır və əlaq otlarından təmizlənilir. Yüksək yaşıl kütlə əldə etmək üçün, bitkinin uc hissəsi vurulur. Əkindən 6-8 həftə sonra, yaşıl kütlə toplanır. Məhsul toplanmasına tam çiçəkləmə zamanı başlamaq lazımdır.

# KÖK – DAUCUS L.

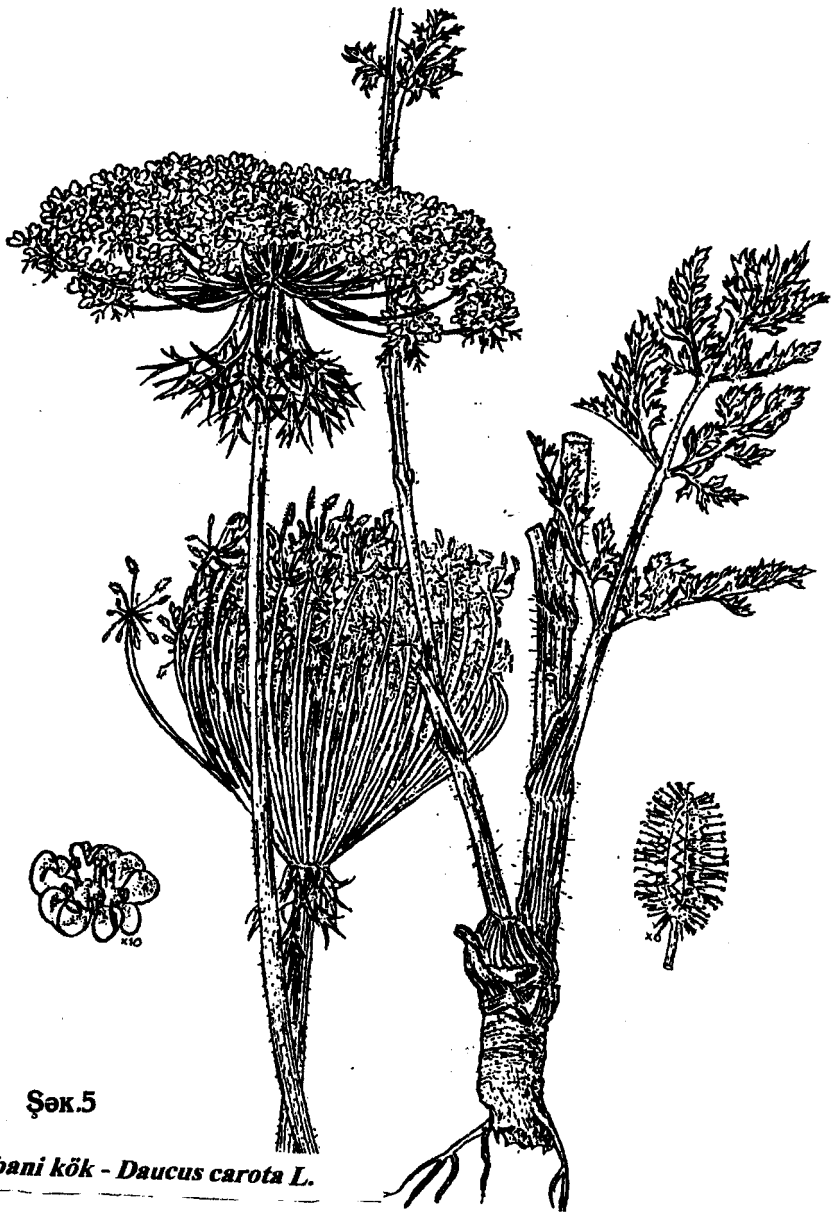
Dünya florasında kök cinsinin 60-a qədər növü yayılmışdır. Bu növlərin əksəriyyətinə Orta Aralıq dənizi ölkələrində, Afrikada, Avstraliyada, Yeni Zelandiyada rast gəlinir. Azərbaycanda kökün 2 növü vardır. Əkilən kök (*D. sativus*) və yabani kök (*D. carota*). Lakin bioloji inkişaflarına və tərkibindəki kimyəvi maddələrin miqdarına görə biri digərindən fərqlənir. Biz əvvəlcə hörmətli oxuculara çox az tanış olan yabani kök haqqında mə'lumat vermək istəyirik.

Yabani kökün tədqiqi ilə bir sıra alimlər məşğul olmuşlar. Bu bitkinin təbii və mə'dəni halda öyrənilməsinə əsasən 1927-ci illərdən başlanmışdır. Yabani kökün ilk tədqiqatçılarından biri M. K. Rubaşevski olmuşdur. Alim 1927-1929-cu illərdə yabani kök üzərində tədqiqat apararaq onun iki yarım növünü aşkar etmişdir.

## 1. Yabani kök (*Daucus carota L.*) (Şək.5)

**Botaniki xarakteristikası.** İkiillik, nadir hallarda birillik ot bitkisi. Bitki həyatının birinci ilini kökətrafi rozet yarpaqlarını əmələ gətirməklə yanaşı, sərt oduncaqvəri, iynəyəbənzər, kövrək, ağımtıl kök əmələ gətirir. İkinci il isə hündürlüyü 90-100 sm-ə çatan gövdə, çiçək, toxum və şirin, şirəli kök əmələ gətirməklə vegetasiya dövrünü başa çatdırır.

Yarpaqları dairəyə oxşar, üçkünc, yumurtavari və ya uzunsov- yumurtavari olub, 14-20 sm uzunluğunda iki-dörd dəfə lələkvəri bölünəndir. Gövdəətrafi yarpaqları saplaqlı,



Şek.5

*Yabani kök - Daucus carota L.*

ortasındakılar oturaq, gövdənin yuxarisına qalxdıqca yarpaqların sayı azalandır. Çiçəkləri çətirdə toplanmışdır, çətinin ortasında yerləşən və tez açılan çiçəkləri ikicinsli, çətinin kənarında yerləşən və nisbətən gec açılan çiçəkləri ikicinsli olmaqla yanaşı, həm də tək erkəkciklidir. Çətilərində 10-15 ədəd 4-20 sm uzunluğunda şüaları vardır, çətinin mərkəzində yerləşən çiçəklərinin rəngi tünd qırmızı, kənardakılar isə ağ rəngdədir. Çiçəkləri çarpaz tozlanır. Meyvələri quruca, sərt tüklərlə örtülmüş, kəskin xoş ətirlidir.

Təbii şəraitdə aparılan müşahidələrdən aydın olmuşdur ki, yabanı kökün inkişaf fazası mədəni növə nisbətən uzun çəkir. Yeni çöl şəraitində bitki avqust ayında çiçək açır, şaxtılı qışa qədər inkişafını davam etdirir. İkinci il isə meyvə omələ gətirir. Azərbaycanda Şamaxı, Şirvan, Muğan, Quba, Qusar, İsmayilli, Göyçay, Dəvəçi, Şahbuz, Salyan, Lənkəran, Gəncə, Abşeron rayonlarında geniş yayılmışdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Yabanı kökün toxum və yerüstü hissələrinin tərkibindən 0,5-2,9% efir yağı alınmışdır ki, onun da 35% seskviterpenlər, 17% isə terpenlərdir, bundan başqa 2-4,5% mircen, 0,2-1% kamfen, 0,1% n-simen, 2,60% heraniol, 17-18% heranilasetat,  $\alpha$ - pinen, l-limonen alınmışdır. Bitkinin çiçək, yarpaq və gövdəsində kversetin, kempferol, lüteolin, apiqenin, zapotinin, 5-hidroksiflavon, diosmetin flavonoidləri, sianidin, pionidin antosianidləri, kumarin və s. aşkar edilmişdir. Yaşıl hissəsindən isə karotin, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C və A vitaminləri tapılmışdır. Bitkinin kökündə karotinoidlər (fiteon, fitofluen və likopin), karotin (15,5-62,5mq%), flavonoidlər (0,3%-ə qədər), antosianid, piyli yağ (0,1-0,7%),

kumarin (umbelliferon və dihidroizokumarinlər), vitaminlərdən B<sub>1</sub> (0,1 mq%), B<sub>2</sub> (0,05 mq%), pantoten turşusu (0,15 mq%), 15 %-ə qədər şəkərlər (qlükoza 0,43-8,09%, saxaroza 0,86-6,69%), nişasta, mannit, pektin maddəsi, sərbəst alma turşusu və onun kalium duzu, zol (1,03 % dəmir və s.) vardır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Dünyanın bir sıra qabaqcıl ölkələrinin elmi təbabətində yabani kökün kök, çiçək, toxum və yaşıl hissəsindən hazırlanan dəmləmə, tinktura və cövhərlərdən bir çox xəstəliklərin müalicəsində istifadə edirlər. Misirdə yelqovucu, sidikgətirici, sidik kisəsi və böyrəkdə yığılıb qalan qumların kənar edilməsində, ABŞ-da, Avropa və Asiya ölkələrinin təbabətində sidikqovucu, aybaşı pozğunluğu, mə'də-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində, rus xalqları təbabətində bitkinin toxumundan işlədici, qurqovucu və ürək-damar xəstəliklərinin müalicəsində istifadə edirlər. Hal-hazırda yabani kökdən alınan pereparatlardan istifadə edərək xərçəng xəstəliyinin müalicə yolları öyrənilir. Dərinin üzərində yenicə əmələ gəlmiş xərçəng şişi üzərinə bitkinin yaşıl hissəsindən hazırlanmış məlhəmdən qalın lay yaxıb, bağlayaraq inkişaf prosesini dayandırırırlar. Xərçəng əleyhinə şirəli zoğundan və kökündən alınan şirə də tətbiq edilir. Yabani kök belqəmgətirici tə'sirə də malikdir. Kök yemək və xərəklərdə işlətmək mə'dəni möhkəmləndirir, öskürək və sinə ağrısını aradan qaldırır, böyrək daşlarını müalicə edir. Onun mürebbəsi əhval-ruhiyyəni yaxşılaşdırır, bədəni qüvvətləndirir, eyni zamanda mə'də və qaraciyər üçün faydalıdır.

Efir yağı isə antiseptik vasitə kimi difteriya və streptok

çöplərinə qarşı işlədilir.

**Qida və ədviyyat əhəmiyyəti.** Yabanı kökün toxumlarından hazırlanan ədviyyə tozundan ət, balıq, toyuq xörəklərinə qatqı kimi əlavə edilir. Çünki kök toxumunun yandırıcı xüsusiyyəti vardır. Məhz kökün adı oradan götürülmüşdür, “daukus” yunan sözü olub “dauçin” yandırmaq deməkdir. Toxumu ədviyyat kimi balıq ətinin tərkibinə əlavə etdikdə ət xarici görünüşü nəinki dəyişmir, hətta xoş iyə və iştahartırıcı xüsusiyyətə malik olur. Yabanı kök şorabaya qoyulur, mətbəx xörəklərində, likör arağ istehsalında istifadə edilir.

Yabanı kökün efir yağından ətriyyat kosmetika, yeyinti və tibb sənayesində geniş istifadə edilir.

**Becərilmə üsulları.** Bitkinin əsas bioloji xüsusiyyətlərindən biri onun təbii şəraitə nisbətən az cücərti verməsidir. Aparılan elmi tədqiqat işləri zamanı müəyyən edilmişdir ki, çöl şəraitində bitkinin kütləvi cücərti verməsi erkən yazda (martın axırı - aprelin əvvəli) və ya yayın axırında (avqustun axırı - sentyabrın əvvəlində) baş verir.

Alimlər belə hesab edirlər ki, yabanı kökdən ən yüksək məhsul payızın son aylarında (noyabrda) əkdikdə götürmək olar.

Yabanı kök üçün ən əlverişli torpaq, su axarları və kanallara yaxın olan qumsal torpaqlardır. Əkin üçün ayrılan sahə qabaqcadan 22-25 sm dərinliyində şumlanır, əlaq otlarından təmizlənir və malananır. Kök toxumlarını cərgələrarası bir-

birindən 40 sm aralı olmaqla, 2 sm torpağın dərinliyinə səpmək məsləhət görülür. Cücərtivermə dərəcəsi 57-61% olmaqla hər hektar sahəyə 6,5 kq toxum səpilir. Yabanı kökün əkildiyi hər hektar sahədən 4,5 -6 centner toxum əldə edilir.

Efir yağı almaq məqsədilə toxumlar mum halına gəlib çatdıqda toplanması məsləhət görülür. Yaşıl kütləsini isə bitkinin hündürlüyü 25-30 sm-ə çatdıqda, ot biçən maşınla tədarük edib, tez bir zamanda efir yağı almaq lazımdır. Hər hektar sahədən 9,5-10 ton yaşıl xammal əldə edilir ki, bundan da 40-50 kq efir yağı alınır, alınmış efir yağından 15,0-18,8 kq geraniol maddəsi əldə etmək olar. Kök toxumunun tullantılarından çıxarılan proteinin miqdarı (21,5%), at lərgəsindən alınan proteine (21,8%) yaxın olduğundan ondan mal-qara üçün qiymətli yem kimi istifadə etmək olar.

Deyilənlərdən belə bir nəticəyə gəlmək olar ki, gələcəkdə gənc və suveren dövlətimizin ətriyyat kosmertka, yeyiti, və tibb sənayesini efir yağı, boyaq maddəsi və ədviyyatla tə'min etmək üçün yabanı kökün əkilib becərilməsi qayğısına qalmaq lazımdır. Eyni zamanda heyvandarlığın inkişaf etdirilməsində qiymətli yem bitkisi kimi istifadə edilə bilər.

## 2. Əkilən kök ( *Daucus sativus (Hoffm.) Roehl.* )

**Botaniki xarakteristikası.** İkiillik, ətli kökümcovu olan ot bitkisidir. Həyatının birinci ili o, kökətrafi rozet şəkilli yarpaqlar əmələ gətirir, ikinci ili isə hündürlüyü 90-100 sm-ə çatan gövdə və üzərində uzunluğu 20 sm-ə qədər olan coxlu lələkvari yarpaqlar əmələ gətirir. Gövdəsinin kökə yaxın

hissəsində yerləşən yarpaqlar uzun saplaqlı, yuxarıdakılar isə oturaqdır. Bitki çiçək və meyvəsini həyatının ikinci ilində verir. Çiçəkləri xırda, ağımtıl, ləçəkləri çəhrayı, qırmızı rəngdə olub, mürəkkəb çətirdə toplanır, çarpaz tozlanandır. Meyvələri ikiyə bölünəndir. Toxumları uzunsov, dərivari qabıqlı, üzəri 4 cərgə qabırqavari tikanla örtülmüşdür. Əkilən kök Azərbaycanın hər yerində bostanlarda, əkin cahələrində, hətta həyətyanı sahələrdə becərilir.

**Kimyəvi tərkibi.** Əkilən kökün meyvələrinin tərkibində 1,1 % azotlu birləşmələr, 0,2 % piyli yağ, 9,2 % sulu karbohidratlar, 28,50 mq % K, 19,20 mq% Ca, 3,60 mq% Mq, 0,07 mq% Fe və s. makroelementləri, 19,70 mq % Mn, 8,63 mq % Cu, 27,90 mq% Zn, 0,56 mq % Cr, 14,56 mq% Al, 64,04 mq% Ba, 0,20 mq % Se, 1,04 mq% Ni, 7,60 mq% Sr , 0,48 mq% Pb, 67,20 mq% B, 0,09 mq% J, 3,90 mq% Br mikroelementləri, kökündə A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, D, H, E, K, PP vitaminləri və 1,6% efir yağı tapılmışdır. Kökmeyvəsinin tərkibində karotinoidlərdən; karptin, fitoen, fitofulen və likopin maddələri, az miqdarqə pantogen və askarbin turşuları, flavonoid təbiətli maddələr, antosian, piyli və efirli yağlar, kumarinlərdən; umbelliferon, 3-metil-6-metoksi-8-oksi-3,4-dihidroizokumarin (C<sub>11</sub>H<sub>12</sub>O<sub>4</sub>) tapılmışdır. Bunlardan başqa kökdən 17 maddə alınmışdır: terpen-linolol, α-pinen, β-pinen, sabinen, limonen; seskviterpenlərdən -β -bizabolen, berqamoten, dausen, yuniperkamfora, karatol, daukol; aromatik birləşmələrdən -arkurkumen, azaron, elimisin və s. Bitkinin nəmliyi 85,5%, quru maddələr 14,5%, o cümlədən ekstraktiv maddələr 9,1%, suda həll olanlar isə 5,4% olmuşdur. Ümumi şəkərin miqdarı

7%, pektin maddəsi 0,62-2,9%, zol-1% onun da əsas tərkib hissəsi:  $K_2O$ -37%,  $N_2O$ -27%,  $CaO_2$ -11%,  $MgO_2$ -4%,  $Fe$ -1%,  $P_2O_5$ -13%,  $SO_3$ -6%,  $SiO_2$ 6%,  $Cl$ -5%; amin turşulardan-lizin, ornitin, sistein, asparaqin, serin, treonin, prolin, metionon, tri-ozin və s. olduğu aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Əkilən kökün kökmeyvəsindən alınan karotin maddəsindən, şirə və cövhərlərindən bir sıra xəstəliklərin müalicəsində geniş istifadə edilir. Roma həkimi Qalen eramızın əvvəllərində, yə'ni 2 min il bundan əvvəl ağrılı siyime vaxtı və siyə bilmədikdə kökü qaynadıb içməyi məsləhət görürdü. Kökdən alınan şirədən qan azlığında, hipertoniya xəstəliyinin müalicəsində və südü az olan analara verilməsi tövsiyyə edilir. Kökün selluloz hissəsindən isə orqanizmdə əmələ gələn xolesterinin kənar edilməsində istifadə olunur. Tərkibi vitaminlərlə zəngin olduğuna görə ondan avitaminozda, ürək-damar, böyrək xəstəliklərinin, müalicəsində qəbizlikdə eləcə də, görmə pozğunluğunda və s. işlədilir. Vitaminli kök şirəsi təqətdən düşmüş xəstələrə hökmən hər gün bir stəkan verilməlidir. Şirəni hər gün qəbul etdikdə orqanizm möhkəmlənir, yoluxucu xəstəliklərə və xarici mühitin mənfi tə'sirinə qarşı müqavimət artır. Kök şirəsi endokrin xəstəliklərində böyrəküstü vəzilərin normal hala düşməsində, qrip, qaymorit, boğaz ağrısı və bronxitdən sonra, orqanizmin müqavimətini artırmaq üçün tətbiq edilir. Kök şirəsindən qara ciyər və öd yollarının xəstəliklərində, zülal, yağ, karbohidrat mübadiləsinin nizama salınmasında istifadə edilmək faydalıdır. Uşaqların qidalanmasında yerkökünün heç əvəzi yoxdur.

Kökün toxumlarından hazırlanan preparatlardan qıcolmada və qan damarlarının genişləndirilməsində tətbiq edilir. Bündən başqa toxumlardan çıxarılmış cövhər böyrək və sidik kisəsində olan daşların təmizlənməsində, duz mübadiləsi pozğunluqlarının aradan qaldırılmasında böyük əhəmiyyət kəsb edir. Qırmızı rəngli kök meyvəsinin tərkibində çoxlu karotin olduğuna görə onu nazik hissələrə ayırıb, yarıqların üzərinə qoyaraq həmin nahiyəni müalicə etmək olar.

Kök toxumlarından alınan "daukarin" preparatı flavonoid toplusu kimidir, o hipertoniya, spazmalgiya və ürək çatışmazlığında tablet şəklində qəbul edilir

Xalq təbabətində kökün meyvələrindən alınan şirə 1:1 nisbətində bal ilə qatılaraq soyuq dəymədə, mə'də-bağırsaq xəstəliklərində, ağız nahiyəsində baş verən iltihabın aradan qaldırılmasında istifadə edilir.

Kökədən hazırlanmış maskalardan kosmetikada geniş istifadə olunur.

**Təsərrüfat əhəmiyyəti.** Qida və ədviyyat kimi ən qiymətli bitki sayılır. Qırmızı narıncı rəngli kökdən alınan karatinoid maddəsindən kərə, marqarin və qənnadı məhsullarının rənglənməsində istifadə olunur. Orta Asiya xalqları kökü bir qida və ədviyyat kimi məişətdə daha çox işlədirlər. Ondan əksər salatların hazırlanmasında qatqı kimi istifadə edilir.

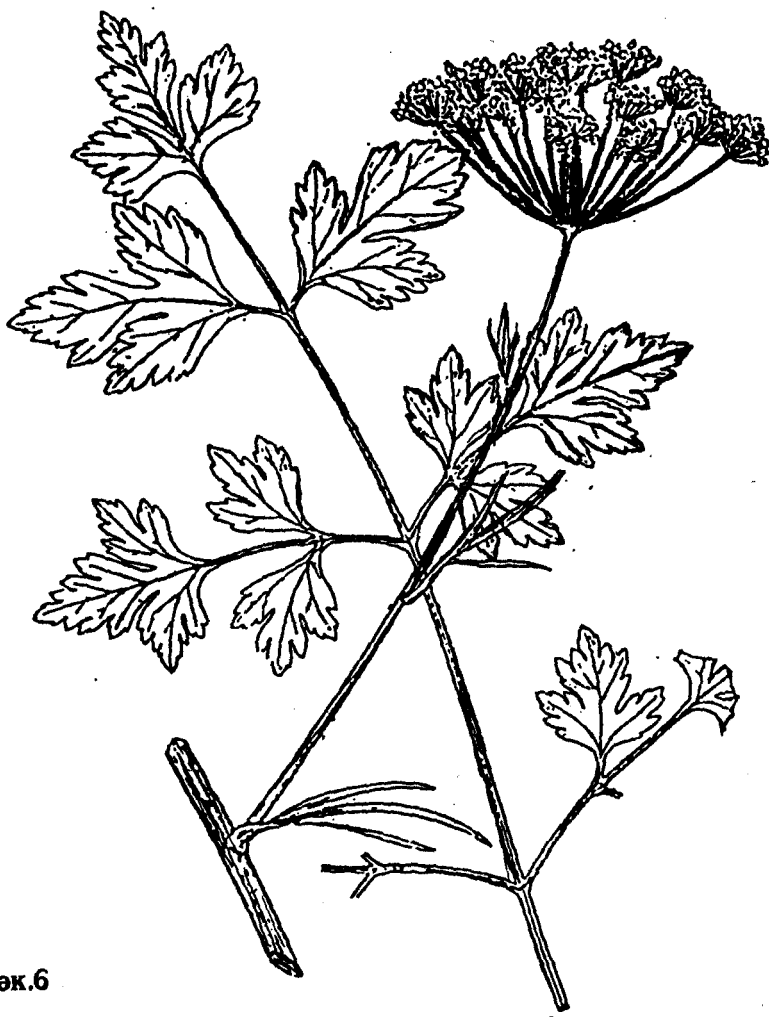
# CƏFƏRİ - PETROSELİNUM HILL

Dünya florasında cəfəri cinsinin 2 növünə rast gəlmək olar. Bu növlər əsas e'tibarı ilə Qərbi və Cənubi Avropa ölkələrində yayılmışdır. Bitkinin əsas vətəni Orta Aralıq dənizi ölkələridir. Cəfərinin yabanı növünə bu ölkələrdə rast gəlmək olar. Qafqazda o cümlədən Azərbaycanda mədəni halda yalnız bir növü yayılmışdır.

**Qıvrım cəfəri ( *P. crispum* (Mill.) A.W.Hill )** (Şək.6)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 50-150 sm-ə catan budaqlanan gövdəyə malik ikiillik ot bitkisiidir. Yarpaqları saplaqlı, üçbucaq formalı, yuxarı hissədən parlaq, aşağı hissədən hamardır. Kökətrafi yarpaqları üçər yarılmış lələkli, yumurtavari formada olub, kənarları dişvaridir. Gövdəsinin yuxarisında yerləşən yarpaqları üçər lansetvari, bütöv və çox saydadır. Sarımtıl-yaşıl rəngdə olan çiçəkləri , mürəkkəb çetirdə toplanmışdır. Meyvələri uzunsov, yuxarıdan uc hissəsi azca sıxılmış 2-yə bölünəndir, yaşılımtıl-qonurumtuldur. 1000 ədəd toxumunun çəkisi 1,5-1,8 qramdır. Kök hissəsi düz, budaqlanan ağımtıl və ya bozumtul rəngdədir.

Cəfəri çox da isti tələb etməyən bitki hesab olunur. O, soyuq sevən bitkidir, belə ki, onun cücərtiləri 7-8° C şaxtaya davam gətirir. Kökləri qışda torpağın altında yaxşı qalır. Bitgi vegetasiya dövrünün ikinci ilində iyul-avqust aylarında çiçək açır. Avqust-sentyabr aylarında meyvə verir. Toxum öz cücərmə qabiliyyətini 3-4 il saxlayır. Qönçə və çiçək dövründə rütubəti çox sevir. Azərbaycanın bütün rayonlarında bostanlarda və həyətyanı sahələrdə ədviyyat bitkisi kimi becərilir.



Şək.6

*Qıvrım cəfəri - Petroselinum crispum (Mill.) A.W.Hill.*

**Kimyəvi tərkibi.** Yaşıl cəfəri yarpağında 3,7% zülal, 8,1% karbohidrat, 1,5% selluloz, 1,1% mineral maddə, 0,1% üzvi turşular, 150-300 mq% karotin (provitamin A), az miqdarda B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP vitaminləri aşkar edilmişdir. Toxumlarının tərkibində 3,8-6,7 %, yaşıl yarpaqlarında 0,22- 0,63%, kökündə isə 0,18-1,55 % efir yağı vardır. Tərkibindəki efir yağının əsas komponentləri apiol, pinen, miristisin, fenol, stearin və polimitin turşularıdır. Bundan başqa toxum hissəsində apinin-C<sub>26</sub>H<sub>32</sub>O<sub>14</sub>, 7-apiozilqlükozid, lüteolin, dioslin-C<sub>28</sub>H<sub>32</sub>O<sub>15</sub>, yarpağında lüteolin, apiqenin, çiçəklərində kversetin, kempferol, kökündə isə apiqenin flavonoidləri aşkar edilmişdir. Cəfəri toxumlarının tərkibində 70-76% petrezelin, 9-15% olein, 6-18% linol, 35-60% palmitin turşuları tapılmışdır. Kök hissəsində 1,5% zülal, 11% karbohidrat, 1,35% selluloz, 0,1% üzvi turşu, 1,1% mineral maddələr, 35 mq% C, 100 mq% PP, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, K vitaminləri və karotin vardır.

Yaşıl hissəsində 51,50 mq% K, 19,90 mq% Ca, 4,90 mq% Mg, 0,40 mq% Fe makroelementləri, 0,13 mq% Mn, 1,95 mq% Cu, 1,03 mq% Zn, 0,18 mq% Co, 0,15 mq% Cr, 0,18 mq% Al, 0,50 mq% Ba, 0,03 mq% V, 3,25 mq% Se, 0,35 mq% Ni, 0,28 mq% Sr, 0,08 mq% Pb, 0,48 mq% J və s. mikroelementləri aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Cəfəri bitkisinin tərkibində olan efir yağı həzm orqanlarının normal işləməsini tənzimləyir. Vaxtı ilə İbni Sina cəfərinin gözəl müalicəvi xüsusiyyətlərə malik olduğunu öz əsərlərində döənə-döənə qeyd etmişdir.

Bitkidən hazırlanan preparatlar qəbizlik, ağrıkəsici, tərqovucu, tənqənəfəslik, qızdırma, qurğuşun zəhərlənməsi, böyrək, qara ciyər xəstəliklərinin müalicəsində geniş istifadə edilir. Cəfəridən hazırlanan pəhriz xərəklərindən qara ciyəri

və öd yolları xəstə olan şəxslərin istifadə etməsi məsləhətdir.

Əczaçılıq sənayesində bu bitkinin yarpaq və kök hissələrindən cövhər və müalicə çayı hazırlanır. Cəfəridən hazırlanan şirə limonla qatılaraq üzdə əmələ gələn qüsurların aradan qaldırılmasında yaxma kimi istifadə edildikdə yaxşı nəticə verir.

Cəfəri bitkisinin yaşıl hissəsi sidikqovucu xüsusiyyətə malikdir, o bədəndə olan duzları çıxarır. Rus xalq tobabətində bitkinin toxumlarından böyrək və ürək xəstəliklərində müalicə vasitəsi kimi istifadə edirlər. Cəfəri bitkisi ağırlı sistit əleyhinə və böyrək daşlarının salınmasında ən gözəl vasitədir.

**Becərilmə üsulları.** Cəfəri toxum vasitəsilə artırılır. Bunun üçün toxumları xüsusi yuvalara əkmək lazımdır. Əkin-qabağı kultivasiya və malalama işləri görülür, şumlanmış hər hektar sahəyə 400-500 kq superfosfat, 200-250 kq K gübrəsi, əkin qabağı isə 150-200 kq ammonium sulfat verilir. Erkən yazda qida sahəsi 60x20 sm olmaqla əkib becərmək lazımdır. Bitki əkiləndən 15-20 gün sonra cücərti verməyə başlayır. Əkin sahəsində əlaq otlarından təmizlənmə və qaysaq qorumaq məqsədilə cərgələr arası kultivasiya işləri aparılır. Bitki 8-10 sm hündürlüyündə olan zaman seyreltmə işləri görülür və sahə iki dəfə yemləndirilir. Birinci yemləmə bitkidə 3-4 yarpaq əmələ gəldikdə, ikinci yemləmə isə 15-20 gündən sonra aparılır. Payız aylarında bitkinin dibini boşaltmaq lazımdır.

Bitkinin yaşıl kütləsi (yarpaqları) əkildikdən 3 ay keçdikdən sonra toplanır. İkinci dəfə məhsulu payızın sonunda, şaxtalar düşməyə başlayanda tədarük etmək məqsədə uyğundur. Kök məhsulunu toplamazdan əvvəl, onun yaşıl hissəsini biçib götürmək, sonra çuğundur yığan maşınla kökləri toplamaq olar. Hər hektar sahədən 30 tona qədər kök, 15-

20 tona qədər yarpaq, 1-1,2 ton isə toxum məhsulu əldə etmək olar.

Yaşıl kütləsindən efir yağı almaq üçün, xammalı toxumun tam yetişmə fazasında toplamaq lazımdır. Bitki yığılan kimi (yaş halda) efir yağı almaq əlverişlidir.

Toxumu tədarük etmək üçün, cəfərini həyatının ikinci ili toxum tam yetişən zaman biçmək, bir neçə gün açıq havada sərib qurudmaq, quruduqdan sonra döyüb, xam mal əldə etmək olar. Tədarük edilmiş toxumları yenidən sərib, qurudub, qarışıqlardan təmizləyib və anbarlarda saxlamaq lazımdır.

**Qida və ədviyyə xüsusiyyətləri.** Qədim Roma və yunan xalqları hələ bizim eradan çox qabaq cəfəridən ədviyyə kimi geniş istifadə etmişlər. Cəfərinin cavan yarpaq və zoğları ət, balıq, toyuq və tərəvəzlərdən hazırlanan müxtəlif xörəklərin dadını və iyini yaxşılaşdırmaq üçün qatqı kimi istifadə edilir. Bundan başqa marinad və şorabalar hazırlanmasında ətirləyici kimi tərkibə qatılır.

# KIŞNIŞ-CORIANDRUM L.

Dünya florasının tərkibində kişniş cinsinin 2 növünə təsadüf edilir. Kişnişin əsas vətəni Orta aralıq dənizi ölkələridir. İlk dəfə İngiltərəyə bu bitki italyanlar tərəfindən gətirilmişdir, sonra İngiltərədən bütün Avropa ölkələrinə yayılmışdır. Yabanı növünə Qafqazda, o cümlədən Kırıda rast gəlinmişdir. Azərbaycanda yalnız mədəni növü olan okilən kişniş vardır.

## Əkilən kişniş (*Coriandrum sativum* L.)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 30-120 sm-ə çatan, cılpaq, efiryağlı, ədviyyat xüsusiyyətli, müalicə əhəmiyyətli ot bitkisidir. Sıra ilə düzülmüş yarpaqları iki formadadır. Aşağı yarpaqları parlaq saplaqlı, daraqvari, yuxarı yarpaqları isə ikiqat-daraqvari bölünmüş yarpaqcıqlardan ibarətdir. Gövdəsinin orta və yuxarı hissəsindəki yarpaqları oturaq, ikər-üçər bölümlü, daraqvari, uzunsov-xətvari olur. Çiçəkləri uzun saplaqlı, xırda ağımtıl, sarı, çəhrayı, bə'zən bənövşəyi rəngdə olub, dəstə-dəstə çiçək qrupu təşkil edərək mürəkkəb çətir əmələ gətirir. Ləçəkləri tez töküləndir. Bitki iyun-iyul aylarında çiçək açır, iyul-avqust aylarında meyvə verir. Meyvəsi yumru, uzunsov, dairəvi, girintili-çıxıntılı, iki ədəd qabırqalarla örtülmüş, bir-birindən ayrılmayan yarım-meyvədən ibarətdir. Əkilən kişniş mədəni halda Azərbaycanın bütün rayonlarında, həyətyanı sahələrdə becərilir. Kök hissəsi 1,5 m-ə qədər yerin tərkibinə işləyir. 1000 ədəd toxumunun çəkisi 6-7 qramdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Kişniş toxumlarından 0,6-1% -ə qədər rəngsiz və ya sarımtıl rəngdə efir yağı alınır. Efir yağının əsas tərkib hissəsini yə'ni -50%-ni karvon, 30%-ni dillapiol, qalan

hissəsini isə fellandren və limonen təşkil edir. Çiçəklərindən 1,6-4,94% efir yağı alınmışdır. Toxumlarında 15-20% piyli yağ; yaşıl hissəsində 11-17% zülal, üzvi turşular, 150 mq% C vitamini, 6,5 mq% karotin, aş maddəsi, nişasta aşkar edilmişdir. Gövdə və yarpaqlarının tərkibində 3-qlükuronid, kempferol, 3-qlükozid, 3-rutinozid və 3-poliqlükozid kversetin, kversetin, izokversetin, rutin flavonoidləri vardır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Elmi təbabətdə meyvələrindən və efir yağından həzm prosesini tənzimləyən və iştahartıran vasitə kimi istifadə edilir. Tibet təbabətində mə'də-bağırsaq pozğunluğunun, əsəb və maddələr mübadiləsinin tənzimlənməsində, Bolqarıstanda isə bronxit, qızdırma və dəri xəstəliklərinin müalicəsində geniş istifadə edilir. Xalq təbabətində təzə kişnişdən hazırlanan şirədən və eləcə də, qurudulmuş meyvələrinin çayyından hipertoniya xəstəliyinin müalicəsində istifadə edilir. Qan təzyiqini aradan qaldırmaq üçün təzə kişniş yarpaqlarını doğrayıb, bir neçə gün üzüm şirəsində saxlayandan sonra qəbul etmək sərfəlidir. Həmçinin meyvələrindən hazırlanan çay soyuqdəymədə, mə'də yarasının müalicəsində, ağrıkəsici və antiseptik vasitə kimi istifadə edilir.

Kişnişlə birlikdə solmazçiçək, uçyarpaq yonca və nanə çayı da ödqovucu, sakitləşdirici, bəlqəmgətirici vasitə kimi işlədilir.

Ümumiyyətlə kişniş öd ifrazı şiddətini azaldır, susuzluğu aradan qaldırır və ürəkbulanmanın qarşısını alır.

Yarpaqlarından düzəldilən təpitmə vasitəsilə yara və şişlərin, qızıl yel xəstəliyinin müalicəsində istifadə edilir.

Kişniş suyu ilə qarqara etdikdə ağız boşluğunda və dildə olan sızıqlar və zədələr tez sağalır. Kişnişi çeynədikdə ağız-

da olan xoşagəlməz iy aradan qalxır. Onun toxumundan hazırlanan cövhərdən istifadə etdikdə bədən artıq sulardan təmizlənir, ürək döyüntüsü və baş ağrısı aradan götürülür.

Kişniş çayının hazırlanması: 2 x.q. kişniş toxumu dəm çaynikinə tökülür, üzərinə 0,5-0,6 litr su əlavə edilərək 20-30 dəqiqə müddətində zəif odda dəmə qoyulur. Sonra cunadan süzüb, gündə 3 dəfə, yeməkdən 25-30 dəqiqə sonra qəbul edilir.

Bir qədər kişniş suyuna bir az şəkər qatıb içmək iştahı artırır, yuxu gətirir, həzmi yaxşılaşdırır. Buna bir az sirkə və ya sumaq qatmaq daha faydalıdır.

**Ədviyyat və qida xüsusiyyəti.** Qədim Roma və Yunan xalqları kişnişdən ədviyyə kimi istifadə etmiş və onun bu xüsusiyyətini bütün Avropa xalqlarına yaymışlar. Onlar kişnişi ətirli xammal kimi şərablarda tərkibinə əlavə edirmişlər. İngiltərə və Almaniyada isə kişniş bitkisinin efir yağından piy və istehsalında qatqı kimi istifadə edilir. Kişniş toxumları ədviyyə kimi kolbasa, ət, balıq, pendir, çörək bulka, qənnadı məhsullarına və tərəvəzlərdən hazırlanan turşuların tərkibinə xoş tam vermək üçün əlavə edilir.

Kişnişin efir yağından ətriyyat, kosmetika, sabunbişirmə və tütüncülük sənayesində istifadə edilir.

Kişniş tərəvəz məhsulu kimi Azərbaycan xalqının gündəlik yeməklərində süfrəyə qoyulur. Ondan iştahgətirici, həzmə yaxşılaşdırıcı kimi təzə tərkibində istifadə edirlər. Buna görə də respublikamızın hər yerində, bostanlarda və həyətyanı sahələrdə geniş surətdə becərilir.

Arxioloji qazıntılar nəticəsində aşkar edilmiş tapıntıların üzərində kişniş bitkisinin şəkli göstərilmişdir. Bu da onu göstərir ki, kişnişdən hələ çox qədim zamanlardan ədviyyə və iştahacıcı kimi istifadə olunmuş.

# LYUBISTOK-LEVİSTİCUM HİLL

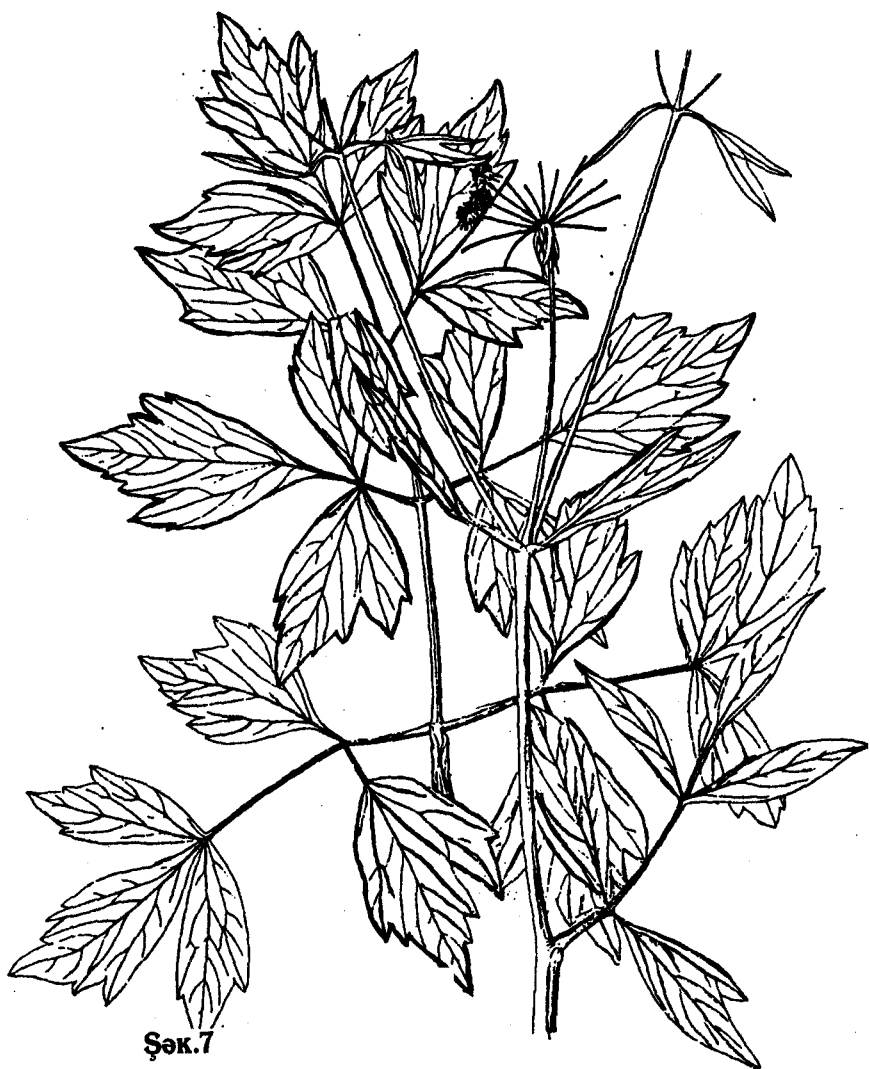
Lyubistok bitkisinin dünya florasının tərkibində 3 növü yayılmışdır. Bu növlərə ən çox Cənubi Avropa, Kiçik Asiya, Şimali Amerika, İran, Əfqanıstan və s. ölkələrdə rast gəlmək olar. Lyubistokun vətəni Asiya və Cənubi Avropa hesab edilir. Qafqazda yabanı halda 1 növü yayılmışdır. Azərbaycanda Gəncə zonasında kulturada rast olunur. Yerli əhali tərəfindən ona "kığ" adı verilmişdir.

**Dərman lyubistoku ( *Levisticum officinale Koch*) (Şək.7)**

**Botaniki xarakteristikası.** Çoxillik ot bitkisidir. İçərisi boş, cılpaq, yuxarı hissədən budaqlanan, şırımlı gövdəsinin hündürlüyü 75-180 (200) sm, diametri 3-4 sm-dir. Eni 4 sm-ə çatan, 40 sm-ə qədər yerin dərinliyinə gedən kökümsovunun rəngi qəhvəyi, qəhvəyi-sarı və bə'zən də ağımtıldır. Yarpaqları tünd yaşıl, parlaq, lələkvəri-bölünən, kökətrafi yarpaqları uzunsaplaqlı, ortada yerləşənlər qısasaplaqlı, yuxarıdakılar isə oturaqdır. Çiçəkləri xırda, parlaq-sarı, bə'zən ağımtıl-sarı rəngdə olub, mürekkəb çətirdə toplanır. Çətinin diametri 6-12 sm-dir, 9-15 şüalıdır. Meyvələri parlaq sarı rəngdədir.

Bitki həyatının birinci ili kökətrafi rozet yarpaqlar əmələ gətirir. İkinci ildə isə iyun-iyul aylarında çiçək açır. Tam çiçəklənmə 15 iyuna təsadüf edir. Toxumun yetişməsi iyul ayının ikinci on günlüyünə düşür. Bir yerdə 6-8 il bitir.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kök hissəsindən 0,33%,



Şək.7

*Dərman lyubistoku - Levisticum officinale Koch*

gövdəsindən 0,1%, yarpağından 0,31%, çiçəyindən 0,39%, toxumundan isə 1,6% efir yağı alınmışdır. Lyubistokdan alınan efir yağı qatı hərəkətli olub, spirtdə yaxşı həll olur. Onun əsas tərkib hissəsini terpen, terpinolen, terpininuraten, terpineol nitropikersin dihidrat, sineol, həmçinin sirkə, izovalerian və benzoy turşuları təşkil edir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkinin kökündən hazırlanan dəmləmələr su çiçəyi, yuxarı tənəffüs yolları və mə'də-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində istifadə edilir. Revmatizm, podaqra xəstəliklərinə də yaxşı tə'sir göstərir. O, irinli yaraları tez təmizləyir. Güclü sidikqovucu xüsusiyyətə malikdir. Kök və yarpaqlarından hazırlanmış dəmləmə dəri ləkələrini aradan qaldırır.

Xalq təbabətində lyubistokdan əsəb, qızdırma xəstəliklərində dəmləmə kimi qəbul edilir. Bitkidən çətin döğuş zamanı da istifadə edilir. Bunun üçün bitkinin yerüstü hissəsini yuyub təmizləyəndən sonra, doğrayıb adi qaydada dəmləmək və xəstəyə içirmək lazımdır. Dəmləmə və cövhərindən, tüklərin dibinin möhkəmləndirilməsində, baş ağrılarında isə təzə yarpaqlarını ağırlı nahiyyələrə yapışdırmaqla istifadə etmək olar.

Böyrəkləri xəstə olan şəxslərə bu bitkidən istifadə etmək olmaz.

**Ədviyyat və qida xüsusiyyəti.** Lyubistok güclü və xoş tə'siredici iyə malik olub, azca kərəvüz iyini xatırladır. Mütəxəssislərin əksəriyyəti bunu ən yaxşı ədviyyat xüsusiyyətinə malik bitki olduğunu qeyd edirlər. Ədviyyat

kimi əsasən yarpağından təzə və qurudulmuş halda istifadə edilir. Hətta kökündən də ədviyyat kimi qatqı olaraq ət, balıq, sulu yeməklər və tərəvəz məhsullarının ətirləndirilməsində və xoş tam verilməsi üçün istifadə etmək olar. Lyubistoku ədviyyat qatqılarının (cəfəri, soğan, zirə, qara istiot və razmarın) tərkibinə daxil edirlər. Bu bitkidən tərəvəz kimi pəhriz xörəklərinin hazırlanmasında geniş istifadə edilir.

Çexoslovakiyada bitkidən yaşıl yağ istehsal olunur, keyfiyyətinə görə başqa bitki yağlarından heç də geri qalmır.

Ədviyyat kimi bir porsiya xörəyin tərkibinə quru hissəsindən 0,15- 0,25 q, təzə bitkidən isə 0,7-1,5 q qatmaq məsləhət görülür. Bitkidən yaşıl vaxti salatlara qatılması gözəl effekt verir. Azərbaycanda təbii halda rast gəlmir, bünun üçün ədviyyat bitkisi kimi həyətyanı və əkin sahələrində əkilib becərilməsi tövsiyyə olunur.

**Becərilmə üsulları.** Bitkini toxum və kök pöhrələri ilə artırıb çoxaldırlar. Toxumu yaz vaxtı, torpaq yaxşı istinən zaman enli cərgələrdə (cərgələrarası 70x70 sm) 2-3 sm dərinliyində əkmək məsləhət görülür. 1 hektar sahəyə 4-5 kq toxum səpilir. Dərman lyubistoku torpağa qarşı o qədər də tələbkar deyil. Lakin yaxşı şumlanmış, alaq otlarından təmizlənmiş və gübrə verilmiş torpaqda daha yaxşı məhsul verir. Bitki becərilən torpağın hər hektarına 40-50 ton peyin, üzvi və qeyri-üzvi gübrələr verilir. Vegetasiya dövründə bitkinin dibi boşaldılmalıdır. Bunun üçün il ərzində 3-4 dəfə cərgələrarası kultivasiya işləri aparılır. İkinci və sonrakı illərdə 100-150 kq ammonium şorası və kalium duzu, 150-200 kq superfosfat

gübrəsi verilməsi məqsədə uyğun sayılır.

Bitkinin yarpaqlarını iyun-avqust aylarında toplamaq məsləhət görürlər. Kökünü isə ikinci ilin oktyabr ayında qazıb, çıxarmaq lazımdır. Torpaqdan təmizləyib, suda yuyub kölgəli yerdə qurutmaq lazımdır. Hər hektar sahədən 10-12 ton kök xammalı, 20 tona yaxın yaşıl kütlə tədarük etmək mümkündür.

# KƏRƏVÜZ - APIUM L.

Dünya florasında 3 növü mə'lumdur. Qafqazda, o cümlədən Azərbaycanda 2 növü vardır ki, onlardan biri ( iyli kərəvüz ) mədəni halda əkilib becərilir. Kərəvüzün əsas vətəni Orta Aralıq dənizi ölkələri hesab edilir. Yabanı halda cənubi və qərbi Avropa, Asiya, Hindistan, Şimali və Cənubi Amerika, Rusiya ərazilərində yayılmışdır. Ona nəmişlik yerlərdə tez-tez rast gəlmək olur. Qiymətli bitki kimi dünyanın hər yerində ondan geniş istifadə edilir.

**Iyli kərəvüz ( *Apium graveolens L.* ) (Şək.8)**

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 80-100 sm-ə çatan, ikiillik ot bikişidir. Yarpaqları aşağı, kökətrafi hissədən lələkvəri, yuxarı hissədən isə üçər bölünəndir. Çiçəkləri xırda, ağ rəngli olub, mürəkkəb çətirdə toplanmışdır. Kökyumrusu dairəvi formada, qəhvəyi rəngdə olub, 18-20 sm-ə qədər yerin dərinliyinə gedir. Iyli kərəvüz Azərbaycanın Abşeron, Kür-Araz, Lənkəran ovalıqlarında, Xəzərin qumlu sahillərində, duzlu torpaqlarda, alaqlı və zibilli yerlərdə geniş yayılmışdır. Respublikamızın bütün rayonlarında tərəvəz kimi becərilir.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kök hissəsindən - kəhrəbə, alma, limon, üzüm, quzuqulağı turşuları və kumarin təbiətli maddələrdən berqapten, ksantotoksin, izopimpinellin, lüteolin, apiqenin; yaşıl hissəsindən 3- qlükozid, 3-qalaktozid kversetin, 3-poliqlükozid, kversetin, 7-qlükozid lüteolin flavonoidləri; feruloilov, sinapoil, n-kumoroil efiri, 3-ksilozilqlükozilqalaktozid, sianidin maddələri aşkar edilmişdir. Yarpaq hissəsindən - apiqenin, akasetin, kversetin, 7-aniozilqlyukozid lyuteolin və s. maddələri tapılmışdır.

Bitkinin bütün hissələrində efir yağı vardır. Belə ki, kökündə və yarpaqlarında 0,1%, toxumunda isə 2,5-3,6% efir yağı olduğu müəyyən olunmuşdur. Efir yağının əsas tərkib hissəsi və ona xoş iy verən (77-78%)  $\alpha$ - limonen, (12-13%)  $\alpha$ - selinen və az miqdarda (5%) palmitin turşusunun efirinin qarışıqlarıdır. Kökümsov meyvəsinin tərkibindən efir yağından əlavə furokumarinlər, flovanoid, askarbin turşusu, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, K, E, PP vitaminləri, xoslin spirti, selik və mineral maddələr aşkar edilmişdir. Tərkibində 12% piyli yağ, 6,5% zol olduğu ədəbiyyatdan mə'lumdur.

**Tibbidə əhəmiyyəti.** Hind elmi təbabətində kərəvüzdən hazırlanan preparatlardan böyrək, sidik kisəsi xəstəliklərində, böyrək daşlarının və həmçinin sidik kisəsi daşlarının parçalanıb salınmasında istifadə edilir.

Xalq təbabətində kərəvüzün təzə yığılmış otundan alınan şirədən, eləcə də meyvələrindən hazırlanan çaydan həzm prosesinin nizama salınmasında qəbizlikdə, böyrək xəstəliklərində şəfa otu kimi işlədilir. Kök və yarpağından hazırlanan çay və cövhərlərdən iştah artırıcı, həzm yaxşılaşdırıcı, mə'də və onikibarmaq bağırsaqda baş verən ağrıların aradan qaldırılmasında, revmatizm xəstəliyinin müalicəsində və zəif işlədici vasitə kimi geniş istifadə olunur, təzə dərilmiş yarpaqlarını qurudub, toz halına salıb və kərə yağı ilə qarışdırdıqdan sonra irinli yaraların sağaldılmasında yaxma kimi işlədirlər. Kərəvüz, böyrək və sidik kisəsini təmizləyir, mə'də köpünü yatırdır, orqanizmdə olan zərərli qazları özünə hopdurur. Kərəvüzün yaşıl hissəsindən hazırlanan sıyığa arpa unu qatıb, ondan təpitmə düzəldərək çətin sağalan yaraların üzərinə qoyduqda tez sağalır. Kök və yarpağınıət çəkən maşından çəkib, alınan kütləni bal ilə qarışdırıb yeməklə ürək və mə'də qüvvətlənir.



Şek.8

*Iylı karavüz - Apium graveolens L.*

Kərəvüzün tərkibində olan makro və mikro elementlər və, onların duzları orqanizmdə olan zülal maddələrinin asanlıqla mənimsənilməsinə şərait yaradır. Orqanizmdə olan turşuluq və qələvilik prosesini nizama salır və orqanizmin vaxtından əvvəl qocalmasının qarşısını alır. Sinir sistemini sakitləşdirir. Orqanizmdə gedən piylənmənin aradan qalxmasına kömək edir.

Kərəvüzün tərkibində olan karotin, B, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, E, K, PP vitaminləri, fol turşusu, pektin və mineral duzlar maddələr mübadiləsinin nizama salınmasında böyük rol oynayır.

Təzə yığılmış yaşıl hissəsindən “sukkus-graveol” adlı qatı şirə alınır və qurudulub həb şəklinə salınır. Alimlər tərəfindən aparılan eksperimental klinik təcrübələr göstərmişdir ki, kərəvüzdən hazırlanmış bu preparat çox qüvvətli sidikqovucudur.

**Becərilməsi və aqrotexnikası.** Kərəvüz toxum vasitəsilə, nadir hallarda isə cərgələr arası şitillərlə çoxaldılır. Bitkinin ən yaxşı sələfi kələm, xiyar, kartof hesab edilir. Kərəvüz alaqlarından təmizlənmiş, dərin şum aparılmış məhsuldar torpaqlarda yaxşı inkişaf edir və bol məhsul verir. Bitkini yazda və ya payızın ortalarında əkilir. Əkiləcək torpaq sahəsinin şümlənmə dərinliyi 27-30 sm olmalıdır. Dərin şum aparıldıqdan sonra hər hektar sahəyə 100-120 kq kalium və fosfor gübrəsi verməyi məsləhət görürlər. Toxum enli cərgələrə əkildikdə daha yaxşı effekt verir. Hər hektara 5-6 kq toxum səpilir. Səpin vaxtı mineral gübrə verilir. Şımal zonalarında bitki şitil vasitəsilə çoxaldılır. Şitilləri may ayında əkilir. Yarpaq kərəvüzün qida sahəsi 50x70 sm, kök və saplaq kərəvüzün isə qida sahəsi 50x70x40 olmaqla əkilib becərilir. Vegetasiya dövründə bitkinin dibi boşaldılmalı və alaqlarından təmizlənməlidir. Bundan başqa məhsul

toplananadək 3-4 dəfə cərgəarası kultivasiya işləri aparılır, vaxtlı-vaxtında mineral gübrə verilir və suvarılır. Vegetasiya dövründə ziyanvericilərə qarşı mübarizə işlərinin görülməsi də nəzərə alınmalıdır. Əgər bitkinin yaşıl hissəsindən istifadə edilərsə onda kimyəvi maddələrdən istifadə edilməsi məsləhət görülmür.

Yarpaq kərəvüz məhsulunu, tam yetkin hala gəldiyi zaman toplamaq olar. Birinci biçindən sonra bitki sürətlə boy atır və sentyabr-oktyabr aylarında ikinci dəfə məhsul verir. Hər hektar sahədən 25 ton yaşıl məhsul əldə edilir. Yığılmış məhsulu meh vuran, kölgəli yerlərdə sərib, qurutmaq lazımdır.

Kökmeyvəli kərəvüzü oktyabr ayında, cənub rayonlarda isə noyabr ayında toplamaq lazımdır. Hər hektar sahədən 30 ton kökmeyvə toplamaq olar. Saplaqlarından istifadə edilən kərəvüz payızın axırı və qışın əvvəllərində tədarük edilir. Kökmeyvənin qazılmış xəndəklərdə və ya xüsusi kameralarda saxlanması məsləhət görülür. Bitki hər hektar sahədən 0,8 ton toxum verir.

**Ədviyyat və qida xüsusiyyətləri.** Kərəvüzün kəskin iyə, acımtıl-şirintəhər dadı malik olması ondan ədviyyə kimi kulinariyada geniş istifadə olunmasına imkan yaradır. Onun yarpağı, kökü və saplağı qurudulmuş halda, müxtəlif xörəklərin tərkibinə qatılır. Kök hissəsindən sup, pödrəldilmiş ət yeməklərində, müxtəlif şorabaların hazırlanmasında istifadə etmək olar. Bitki qurudularaq toz halına salınır və başqa ədvalarla birlikdə ət, balıq və s. yeməklərin ətirəndirilməsində və təminin dəyişdirilməsində istifadə edilir. Yaşıl bitkidən tutma və şorabalara ədviyyat kimi qatılır.

# YALANÇI CİRƏ-PİMPİNELLA L.

Dünya florasının tərkibində 150-dən çox növü vardır. Bunlar əsasən Afrika, Qərbi Avropa və Kiçik Asiya, İran, Orta Asiyanın tropik və subtropik ərazilərində yayılmışdır. Qafqazda 15, o cümlədən Azərbaycanda 10-dan artıq növü mə'lumdur. Yalançı cirənin əsl vətəni bu günə kimi dəqiqləşdirilməmişdir. Çoxillik, kseromezofit, birillik və ya ikillik bitkidir. Hal -hazırda yalançı cirəni qiymətli ədviyyat bitkisi kimi əkilib becərilir. Yalançı cirə ədviyyat kimi Rusiya mətbəxlərinin sevimli xammalı sayılır. Bitkini ilk dəfə 1830-cu ildə Rusiyada əkilib becərməyə başlamışlar. Çox keçmədi ki, Rusiya, dünya bazarlarına ən çox yalançı cirə xammalı çıxaran ölkə hesab edildi. Bitki Ukrayna, Şimali Qafqaz, Orta Asiya və s. yerlərdə geniş surətdə əkilib becərilir.

## **Daşdələn yalançı cirə (*Pimpinella saxifraga* L.)**

**Botaniki xarakteristikası.** Bu gövdəsinin hündürlüyü 30-60 sm olan çoxillik ot bitkisidir. Gövdəsi budaqlanan olub, içərisi boş, üzəri qısa tükcüklərlə əhatə olunmuşdur. Kökü milşəkillidir. Kökətrafi yarpaqları bölünən dairəvi-yumurtavari, kənarları mişarşəkilli, gövdə yarpaqları isə lələkvəri bölünəndir. Çiçəkləri ağ rəngdəir, 5 bölünən ləçəklidir. Meyvəsi xırda ymurtavari olub, iki toxumludur. Bu bitki hər yerdə yayılmışdır. Belə ki, buna çəmənliklərdə, meşə kənarlarında, yamaclarda, yolların kənarlarında və s. yerlərdə rast gəlmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Köklərinin tərkibində şəkər, qətran,

benzol və sirkə turşuları, saponin, aşı maddəsi, və s. tapılmışdır. Bitkinin yerüstü hissəsində 11% protein, 2,5% piyli yağ, 32% sellüloz, 8,5% zol və s. vardır. Alimlərin apardığı tədqiqat nəticəsində mə'lum olmuşdur ki, efir yağı ən çox bitkinin toxumundadır ( 8,70%), gövdə və yarpağında isə çox az 0,3%-ə qədərdir. Yağın əsas tərkib hissəsi evqenol və timoldur, bundan başqa metilhavikol, linelilasetat və s. də vardır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkinin kök hissəsindən müalicə məqsədilə mə'də və qarın ağrılarında sakitləşdirici kimi istifadə edilir. Bir çox ölkələr onu öz farmokoniyaalarına daxil etmişlər. Bütöv bitkidən alınan efir yağı antiseptik və antioksidant xüsusiyyətə malikdir. O, patogen mikroorqanizmləri məhv edir. Bitkinin efir yağı həm də antibiotik xüsusiyyətə malikdir.

**Ədviyyat xüsusiyyəti.** Yalançı cərənin cavan təzə yarpaqlarından məişətdə salat, vineqret, həftəbecər, sup, və s. məhsulları hazırlayırlar.

Kökümsovunun tərkibində xoş iyli, ətirli maddələr vardır ki, bundan da ət, balıq xörəklərində ədviyyə kimi istifadə olunur. Bu bitkinin vegetasiya dövrü uzun olduğu üçün ilk yazdan başlayıb, payızın son dövrünə kimi toplayıb, qida məqsədilə istifadə edilir. Ehtiyat üçün bitkinin yarpaq və kökü qurudulub saxlanılır.

**Anis yalançı cərəsi ( *Pimpinella anisum* (L.) ) (Şək.9)**



Şek.9

Anis yalançı cır-Pimpinella anisum (L.)

**Botaniki xarakteristikası.** Anis yalançı cırəsi hündürlüyü 25-30 sm-ə catan, xoş ətirli, birillik ot bitkisidir. Gövdəsi dairəvi, düz, qısa tükcüklərlə əhatə olunan, dayaz şırımlı, yuxarı hissədən budaqlanandır. Kökətrafi yarpaqları uzun saplaqlı, bütöv və ya dairəvi-böyrəkvaridir. Gövdənin yuxarı hissəsində yerləşən yarpaqları isə oturaq olub, üç və ya beş bölümlü-xətvari yaxud, qanadvari dilimlidir. Kökü nazik saçaqlı olub, yerin 60-70 sm dərinliyinə gedir. Iri, mürəkkəb çətirdə toplanmış çiçəkləri xırda ağıntıl və ya çəhrayı rəngdədir. Çiçək kasacığı çox da dərin olmayıb, beş ləçəkdən və beş erkəkcikdən ibarətdir. Bitki iyun- iyul aylarında çiçək açır, avqustda isə meyvə verir. Meyvəsi bozuntul- qəhvəyi və ya yaşılımtıl qəhvəyi rəngdə olub, qoşa meyvəlidir. 1000 ədəd toxumunun çəkisi 2-3,6 qramdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Quru meyvəsinin tərkibində 2,2-6%-ə qədər efir yağı aşkar edilmişdir ki, bunun da 80-90%-ni anetol təşkil edir. Bundan əlavə 10%-ə qədər metil avikol, cırəketon, cırə-aldehidi dipenten, pinen, kamfen, 18-20% piyli yağ, 18% zülal, 3-5% şəkər, furfurol, kafien və xlorogen turşuları və s. maddələr aşkar edilmişdir. Bitkinin çiçəyində kemferol, kversetin, lüteolin flavonoidləri də vardır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Yağından hazırlanan naşatırlı cırə damcısı ilə sinə məlhəmi, gigiyena peraparətləri (diş pastaları, tozları və ətirli sular) və s. hazırlanmasında qatqı kimi istifadə edilir. Efir yağından bronxit və öskürəkdə bəlqəmgətirici, boğaz vəzilərinin soyuqdəyməsində, səsin kallaşmasında, zəif görmədə, həzm sisteminin nizama salınmasında istifadə edilir.

Xalq təbabətində anis yalançı cirə meyvəsindən astma xəstəliyinin qarşısının almaq, xroniki mə'də-bağırsaq xəstəliklərini müalicə etmək üçün 10-15 qram qurudulmuş cirə 1 litr suda çay kimi dəmlənilir, gündə iki dəfə, hər dəfə 2/1 stəkan olmaqla qəbul edilir. Bu cür dəmləməni bərabər miqdarda razyanə toxumu ilə də qarışdırıb mə'də xəstəliklərində istifadə etmək olar.

Cirə meyvəsindən hazırlanan çay ana südünün artmasına kömək edir. Bundan başqa cirədən hazırlanan cövhərle əlləri dezinfeksiya etmək və ağcaqanaddan qorunmaq olar.

**Çoxaldılması və aqrotexnikası.** Anis yalançı cirə toxumları vasitə ilə çoxaldılır. Ən geniş əkilib becərilən sortu Alekseyevski 334-dür. Vegetasiyanın birinci ili çox yavaş inkişaf edir. Sonrakı dövrlərdə inkişafı sürətlə gedir. Qara torpaqlarda əkilib becərildikdə bol məhsul verir. Əkilən hər hektar sahədən 10-12 sentner toxum əldə olunur.

**Ədviyyat əhəmiyyəti.** Ədviyyə kimi bitkinin bütün hissələri istifadə edilir. Toxumundan qənnadı və çörək-bulka sənayesində xəmir-maya hazırlanır. Çiçək hissəsindən qızılı rəngli, xoş ətirli, lətif tama malik ekstrakt hazırlanır. Qurudulmuş kökündən zəif kəskin iyə və kəskin acımtıl dada malik qatqı xammalı alınır. Bir sıra Avropa ölkələri mətbəxində xörəklərin tərkibinə qatılır. Bundan əlavə ondan salatların hazırlanmasında və konservləşdirmədə ətirli ədviyyə kimi geniş istifadə edilir. Qafqaz əhalisi ondan plovun, ev şəraitində hazırlanmış kolbasanın və pitinin tərkibinə qatır.

# BALDIRQAN-HERACLEUM L

Baldırqan bitkisinin dünya florasında 70-dən çox növü mə'lumdur, Qafqazda 25, o cümlədən Azərbaycanda 11 növü orta və yuxarı dağ qurşaqlarında rast gəlinir. Bitkinin əsas vətəni Rusiya və Qafqaz sayılır. Dünyanın bir çox yerində qiymətli yem və dərman bikişi kimi əkilib becərilir. Bu bitkinin Rusiyada böyük ehtiyatları vardır. Altay, Ural, Qafqaz, Qorki vilayətlərində geniş yayılmışdır. O, meşə kənarlarında, çay və gölməçə ətrafında bitir. Sibir və sərtkənar, baldırqan yeyinti məqsədi üçün istifadə edilir, nazık-yarpaq önəsiyə və zaqafqaziya baldırqanı isə daha çox yemçilikdə istifadə edilir. Bütün növlərinin tərkibində dərman maddələri və efir yağı vardır.

**Sərtkənar baldırqan** (*Heracleum trachyloma Fisch. et Mey.*) (Şək.10)

**Botaniki xarakteristikası.** Sərtkənar baldırqan hündür-lüyü 80 sm- dən 2,5 metrə çatan ikiillik və ya çoxillik ot bitkisi-dır. Gövdəsinin içi boş, fəqərə şəkilli kiçik borulardan təşkil olunmuşdur. Gövdəətrafı yarpaqları uzun saplaqlıdır, üçər bölünmüş, sərt, kənarları diş-dişdir. Çiçəkləri ağımtil yaşıl, bə'zən çəhrayı rəngdə olur. Çoxşüalı iri çətirləri vardır. Çiçəkləmə ziqamorfdir. İyul ayından sentyabr ayınadək çiçək açır. Meyvələri yumurtavari və yastıdır, ikiyərbölünəndir. Mezofit bitkidir.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin yarpağında 0,08%, gövdəsində 0,022%, toxumlarında isə 2,2-9,4% efir yağı vardır. Efir



**Şək.10 Sərtkənar baldırqan-*Heracleum trachyloma* Fisch. et Mey.**

yağının əsas tərkib hissəsi terpen karbohidrogenləri və mürekkəb efirlərdir. Bu növün efir yağı başqa növlərdən fərqli olaraq xoş anis iyi verir. Kumarinlərdən - berqapten, ksantotoksin umbelliferon, sfondin, izoberqapten, anqelisın, izopimpinellin aşkar edilmişdir; yaşıl kütləsində 10 % şəkər; 16 % -ə qədər zülal; 212 mq % C vitamini; aşı maddəsi; arkinin; qalakton; qlütamin; rutin və viteksin flavonoidləri tapılmışdır. Yaxşı qurudulmuş yarpağında quru maddə hesabı ilə 822,8 mq% karotin (A vitamini ); 100 q yaşıl kütlənin tərkibində 12,6 mq% Fe, 0,58 mq% Ni, 1-2 mq% Cu, 2 mq% Mn, 1,9 mq% Ti, 2,8 mq %B və s. maddələr aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Ta qədim zamanlardan baldırqan bitk-

ləinin gövdə, yarpaq və kökündən xalq təbabətində iştah artırmaqda, əsəb, eplepsiya xəstəliklərinin müalicəsində geniş istifadə edirmişlər. Böyük alim və təbib İbni Sina öz əsərlərində bu bitkinin dərman xüsusiyyətinə malik olması barədə döənə-döənə qeyd etmişdir. Təbib baldırqan bitkisinin şirəsi ilə irinli yaraları və xoraları müalicə edirmiş. Avropa ölkələrində (Macarıstan, ADR və s.) və Rus xalq təbabətində təzə bitki zoğları və yarpaqları qastrit, enterit əleyhinə dəmləmə şəklində istifadə edilir. Baldırqan kökündən hazırlanan spirtli çıxarış diş ağrılarını kəsir. Böyrək və mə'də ağrılarında da ağrıkəsici kimi istifadə edilir. Ondan qara ciyər, bronxit kimi xəstəliklərin müalicəsində dəmləmə şəklində istifadə edildikdə yaxşı effekt verir. Bundan başqa quru yarpaqlarının tozundan dəridə olan yara və dəmrov xəstəliklərini müalicə etmək olur. Qurudulmuş yarpaqlarından çay kimi dəmləyib içdikdə qarın ağrısını kəsir, kökündən hazırlanan dəmləmə əsəb sakitləşdirici kimi istifadə edilir. Onun cavan zoğları və yarpaqları maddələr mübadiləsini tənzimləyir. Bitkinin kökündən alınan kumarin maddələri hipotermik, antihelmint, hipotenziv, antimikrob xüsusiyyətinə malikdir. Ksantotoksin bakterisid, pimpinellin – fungusid, izopimpinellin və anqelisin qan təzyiqinin aşağı salınması və ürəkdə olan dəyişikliyin aradan qaldırılması üçün dərman preparatı hazırlanmasında istifadə edilə bilər.

**Becərilmə üsulları və təsərrüfat əhəmiyyəti.** Baldırqan asanlıqla mədəni formaya salınan bitkidir. Rusiyada yem bitkisi kimi əkilib becərilir. Bizim tərəfimizdən bitkinin 3 növü (Önəsiya, Sərtkənar və toxumları Sank - Peterburqdan gətir-

ilmiş Pont baldırqanı) mädəni halda becərilmişdir. 3 il müddətində otu (6 təkrarda) və toxumçuluğu (6 təkrarda) öyrənilmişdir. Toxumlar stretifikasiya edildikdən sonra, erkən yazda 2-5 sm dərinliyində basdırılmışdır. Qanuna uyğun olaraq vegetasiyanın birinci ilində yalnız rozet yarpaqları əmələ gəlir. Təcrübənin ikinci ilində peyin, N<sub>45</sub> P<sub>45</sub> K<sub>45</sub> sxemi üzrə gübrə verilmiş və yüksək məhsul ( hər hektardan 420-600 sentner ) əldə edilmişdir. Baldırqan bitkisi çoxillik və çoxbiçimlidir. Hər vegetasiya dövründə 3-4 dəfə biçin aparmaq olur. Soyuğa, istiliyə və ziyanvericilərə qarşı davamlı bitkidir. Yemçilik məqsədilə bitkinin yaşıl kütləsində aparılan kimyəvi analizlərdən mə'lum olmuşdur ki, 14,2-17,6% protein, 3-5% piyli yağlar, 11,5-13,5% azotsuz ekstraktiv maddələr, 30,2% kül elementi, 23,97% sellüloza, 2,27-2,80% ümumi azot vardır. Lakin bitkinin tərkibində olan bə'zi bioloji fəal maddələrin tə'sirindən onu heyvana çox vermək olmaz, çünki heyvamlarda cinsi fəallığı artırır, bu da, bala salma nəticələrinə gətirib çıxarır. Bitkidən silos hazırlanması daha məqsədə uyğun sayılır.

**Önəsiya baldırqanı ( *Heracleum antasiaticum* Manden.)**  
(Şək.11)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 1,5 m olan bitkinin, gövdəsinin içi boş, üzəri şırımlı və tükcüklüdür. Yarpaqları sadə, yumru yumurtaşəkilli, üçər və ya barmaqvari bölünən, alt tərəfi ağımtıl, üst tərəfi cod, qısa tükcüklüdür. Mərkəzi çətirlərində 50-dən, 80-ə qədər şüaları vardır. Ağ rəngdə olan, çiçəklərinin eni uzununa bərabərdir. Toxumları yumru ürək formasındadır. İyun ayının axırı, iyul ayının əvvəl-



Şek.11

*Önasiya baldırqanı - Heracleum antasiaticum* Manden.

lərində çiçək açır, avqust ayında meyvə verir.

**Kimyəvi tərkibi.** Önəsiya baldırqanının toxumundan 5,4-8,1% və çiçəyindən 2,04-3,42% şəffaf, boz-mavi rəngli, güclü kəskin iyə malik, xüsusi çəkisi 0,894, olan efir yağı alınmışdır. Efir yağının əsas tərkib hissəsi terpinolen 10,75%, kamfen 3,92%, limonen 4,04%, heksilbutirat 21,50%, etilkaprilat 29,80%, oktilasetat 17,40% və s.-dir. Kökündən və yarpağından isə umbelliferon, ksantotoksin, pimpinellin, izopimpinellin, berqfpten, anqelisin kimi kumarin maddələri və flavonoidlər tapılmışdır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkidən alınan efir yağı antioksidant xüsusiyyətə malik olduğu üçün ondan bağırsaq qurdları və mikrob əleyhinə tibbidə istifadə etmək olar. Bundan başqa, bitkinin kökündən alınmış kumarin təbiətli maddələrdən bir sıra pereparatlar hazırlanır ki, ondan da qara ciyər, bronxit və bronxial astma xəstəliklərində geniş istifadə edilir. Elmi təbabətdə bitkinin yaşıl kütləsindən alınan ekstraktdan bəlqəmgetirici kimi işlədilir.

**Ədviyyat xüsusiyyəti.** Baldırqan növləri yaxşı bal verən bitkidir, bə'zən 1 hektar sahədən 100 kq bal almaq olur. Onun cavan, zərif yarpaq və gövdələrindən salat, piroq içi və s. hazırlayırlar. Baldırqanın təzə və ya qurudulmuş kökləri xörəklərə, limonad, likör və s. içkilərə ətirli iy, xoş tam vermək üçün qatqı kimi istifadə edilir. Yenucə çiçəkləyən dövrədə toplanmış yarpaq və gövdələri dadlı olur və eyni zamanda insan üçün faydalı sayılan bioloji fəal maddələrlə zəngindir. Bundan başqa bitkidən alınan efir yağından limonadları ətirləndirmək üçün kompozisiyalar hazırlanır. Bitkinin efir yağı antiseptik xüsusiyyətə malik olduğu üçün bu limonadları uzun zaman saxlamaq olur.

# İLANKÖLGƏSİ-FERULA L.

Cinsin dünya florasının tərkibində 130-a qədər növü mə'lumdur. Bu növlərə ən çox Orta Asiya, Qərbi Sibir, Çin, Əfqanıstan, İran, Kiçik Asiya, Orta Aralıq dənizi ölkələri və Şimali Afrikada rast gəlinir. İlankölgəsi bitkisinin Qafqazda 10, o cümlədən Azərbaycanda 7 növü mə'lumdur.

İlankölgəsi cinsinə daxil olan növlərin əksəriyyəti dərman, qida, ədviyyat, texniki və bəzək məqsədilə istifadə edilir.

Respublikamızın ərazisində yayılan ilankölgəsi bitkisinin bir-neçə növünün qida, ədviyyat xüsusiyyəti, müalicəvi tə'siri və eləcə də əkilib becərilməsi haqqında qısa da olsa hörmətli oxuculara mə'lumat vermək istəyirik.

**İran ilankölgəsi ( *Ferula persica Willd.*) (Şək.12)**

**Botaniki xarakteristikası.** Monokarp, çoxillik, kseromezofit ot bitkisi. Kökü yoğunur. Gövdəsi, hündürlüyü 120-150 sm, orta hissəsindən süpürgəvari budaqlanan, kökə yaxın hissədən köhnə yarpaqların qalıqları ilə əhatə olunmuş sıx liflərlə örtülür. Kökətrafi yarpaqları qısa yoğun saplaqdan ibarət olub, enli-rombvaridir. Çiçəkləri çətirdə toplanmışdır. Çətinin ortasında yerləşən çiçəkləri demək olar ki, oturaq olub, 12-20 ədəd şüadan ibarətdir. Ləçəkləri sarı rəngdə olub, ovalvaridir. Bitki aprel-may aylarında çiçək açır, iyunda meyvə verir.

İlankölgəsi Azərbaycanın Abşeron, Qobustan, Nax.MR-in düzən, aşağı və orta dağlıq sahələrində olub, on quru, gilli,



Şək.12

*İran ilankölgəsi - Ferula persica Willd.*

daşlı sahələrdə yayılmışdır. Bu qida, ədviyyat və müalicəvi tə'siri olan bitki sayılır.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kök hissəsindən fenol və onların törəmələrindən olan 3,4-metilendioksi-5-metoksi-1-(1-okso-propil) benzol, konferon, umbelliferon-konferol, asetat-samarkandin kumarinləri, seskviterpen laktonları və s.; yerüstü hissəsindən lüteolin, apiqenin, sinarozid ( 7-O-β-D-qlükopiranizid lüteolin), kosmosin, 7-qlükozid apiqenin flavanoidləri aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** İlankölgəsi bitkisindən hazırlanan preparatlardan əsəb və qıcolmada, revmatizmada, bel ağrısında, mə'də-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunur. Orta əsrlərdə beyin qışası aterosklerozunda, selikli qışa iltihabında, bronxit xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunmuş.

**Şovis ilankölgəsi ( *Ferula szowitsiana* DC.) (Şək.13)**

**Botaniki xarakteristikası.** Gövdəsi silindrik, hündürlüyü 30-70 sm, əsas hissədən yarpaq qalıqları ilə əhatə olunan və süpürgəvari budaqlanandır. Yarpaqları qısa, sıx tükcüklərlə örtülmüş üçküncdür. Ləçəkləri sarımtıldır. May-iyun aylarında çiçək açır, iyulda meyvə verir. Şoviç ilankölgəsi Nax. MR-nın dağlıq ərazilərində, əhəngli-gilli və quru çınqıllı-daşlı yamaclarda yayılmışdır. Qida və ədviyyat bitkisi sayılır.

**Kimyəvi tərkibi.** Kök hissəsindən 0,5% efir yağı, qalbanov turşusu, izosamarkanqin, mikrolobin, mikrolobiden, umbelliprenin, franizeferol B, franizeferol C, umbelliferon,



Şek.13

*Şovis ilankölgəsi - Ferula szowitsiana DC.*

aurapten maddələri aşkar edilmişdir. Meyvəsindən isə 0,1% skopoletin qalbanov turşusu, kokoanikin kumarinləri tapılmışdır.

**Yumurtavari ilankölgəsi ( *Ferula oopoda* (Boiss. et Buhse) Boiss.)** (Şək.14)

**Botaniki xarakteristikası.** Çoxillik bitkidir, hündürlüyü 100 -120 sm -ə çatan, dikduran möhkəm slindirvari, orta hissəsindən süpürgəvari budaqlanan gövdəsi vardır. Kökətrafi yarpaqları uzun saplaqlı, iri, enli rombvaridir. Çətirdə toplanan, açıq sarımtıl rəngdə olan çiçəkləri ellipsvaridir və uc tərəfi sivridir. May- iyun aylarında çiçək açır, iyun–iyul aylarında meyvə verir. Yumurtavari ilankölgəsinə Nax.MR-nin gilli, gipsli dağ zonalarında rast gəlmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Yarpaq və gövdəsində 1,32 -1,42 %, meyvəsində 2,3-5%, kökündə isə 0,04-1,15% efir yağı, badxizin, badxizidin, dehidroopadin, oopadin, feropadin, ferulin, semopodin, qrilakton laktonları vardır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Yerüstü hissəsindən alınan şirədən bağırsaq qurdları xəstəliklərində, əsəb sisteminin nizama salınmasında istifadə edilir. Qazax xalqı onun şirəsindən ilan və əqrəb sancmalarına qarşı işlədirlər.

Südəoxşar (qətran) şirəsindən elmi təbabətdə qazqovucu, bəlqəmgətirici və iştahaçan vasitə kimi istifadə edilir. Ondən hazırlanan preparatdan spazmalarda, sakitləşdirici və işlədici kimi də istifadə edilir.



Şək. 14

*Yumurtavari ilankölgəsi - Ferula oonoda (Boiss. et Buhse ) Boiss.*

**Becərilmə üsulları.** Bitki toxum və ya şitillə əkilib becərilir. Əkindən qabaq sahə 27-30 sm dərinliyində şumlanır, alaq otlarından təmizlənir, üzvi və qeyri üzvi gübrələrlə zənginləşdirilir. Yazda cahə malalanır və cərgəarası kultivasiya işləri aparılır. Toxumun cərgələr arası 70x70 sm olmaqla əkilməlidir, hər hektar sahəyə 6-8 kq toxum səpilir. Toxumlar 2 -3 sm dərinlikdə olmalıdır. Cücərti alındıqdan sonra bitkilərdə bir-birindən 40 sm aralı olmaqla seyrəltmə işləri aparılır. Vegetasiya dövründə bitkinin dibini boşaltmaq məqsədilə kultivasiya işləri görülür, alaq otlarından təmizlənir.

Bitkinin toxumu tam yetişən zaman toplanır. Ədviyyat məqsədi üçün erkən yazda kökündə olan südəoxşar qurudulmuş şirədən istifadə edilir. Bir kol bitkinin kök hissəsindən 900-1300 q- a qədər südəoxşar təzə şirə alınır. Qida məqsədilə bitkinin cavan zoğlarından istifadə edilir.

**Qida və ədviyyat xüsusiyyətləri.** İlankölgəsi növlərinin tamamı tünd, kəskin sarımsaq iyini xatırladır. Ədviyyat xammalı hazır şəkildə südəoxşar ağımtıl "badam" iyini xatırladan maddədən ibarətdir.

İran və Əfqanıstan xalqları ilankölgəsi bitkisindən qızardılmış və ya pörtlədilmiş ətin tərkibinə qatırlar. Hindistan və İndoneziya ölkələrində isə tərəvəz və düyüdən hazırlanan yeməklərə qatırlar.

Naxçıban MR -da, Xızı və Şamaxı rayonlarında təbii şəraitdə olan ilankölgəsi erkən yazda yığılaraq ədviyyə kimi istifadə edilir. Onun cavan zoğları pörtlədilərək iştahacıcı kimi yeyilir və şoraba qoyulur.

Bundan başqa zoğlarından tərəvəzlərin konservləşdirilməsində ədviyyat kimi işlədilir. İlankölgəsindən hazırlanmış qida məhsulları vitaminlərlə zəngindir, o həzmi yaxşılaşdırır və iştah artırır.

# DAĞRAZYANƏSİ-LASER BORKH

Dünyada Dağrazyanəsi cinsinin 3 növü yayılmışdır. Qafqazda və o cümlədən Azərbaycanda 1 növünə rast gəlinmişdir. (Şək. 15)

**Üçdilim dağrazyanəsi ( *Laser trilobum* (L.) Borkh.)**

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 50-150 sm olan kökü yoğun çoxillik, çılpaq ot bitkisidir. Kökətrafi yarpaqları uzun saplaqlı, ayası iki üç bölümlü, daraqvaridir. Yarpaqlarının uzunluğu 2,5-5 sm olub, enli yumurtavari, əsası bütöv ürəkvaridir. Yuxarı yarpaqları gövdə üzərində oturmuşdur. Çətirlərində 10 (15-20) ədəd müxtəlif uzunluqlu şüaları vardır. Kasacıqları xırda dişvari, ləçəkləri ağımtıldır. May-iyun aylarında çiçək açır, avqust-sentyabr aylarında meyvə verir.

Azərbaycanın Böyük Qafqaz ərazisinin Quba zonasında, Kiçik Qafqazın Şərq və cənub ərazilərində, Şahbuz rayonunun dağlıq sahələrində yayılmışdır. Buna ən çox orta dağlıq zonalarda, meşəliklərdə və kolluqlarda rast gəlmək olur.

**Kimyəvi tərkibi.** Dağrazyanəsinin kökündən lazeroid, izo-lazerolid, lazolid, lazerin, triloboid, izotriloboid və s. seskvi terpen laktonları; krakaton; aşı maddələri; pranqenin, oksipeusedanin; yerüstü hissəsindən 0,02-0,13%, çiçəyindən , 07-0,9 %, meyvəsindən isə 0,49-0,5% efir yağı alınmışdır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Kökündən alınan lakton maddəsi

mikrob əleyhinə, bağırsaq xəstəliklərində və əsəb sistemini sakitləşdirilməsində yaxşı müalicə vasitəsidir.

**Ədviyyat əhəmiyyəti.** Qiymətli ədviyyat bitkisi hesab olunur. Hələ çox qədim dövrdən Krım əhalisi dağrazyanəsinin toxumlarından xörəklərə qatqı kimi əlavə edib, onların xoş iy və ə'la dad verməsinə nail oldular. Krım xalqı bu bitkiyə Çaman adı vermişdir. Yerli əhali bitkinin toxumlarını toplayıb, od üzərində qurutduqdan sonra, üyüdüb "sucuq" deyilən kolbasanın tərkibinə qatırlar. Ondan ət məhsullarından hazırlanan yeməklərin tərkibinə ədviyyə kimi əlavə edirlər, belə xörəklər çox dadlı olur. Bundan başqa ondan xoş ətirli sərinləşdiricilər də hazırlayırlar. Toxumundan alınan efir yağından ətriyyat sənayesində işlədilir və meyvə essensiyalarının tərkibinə qatılır.

# PAZYANƏ -FOENİCULUM MİLL

Dünya florasının tərkibində Razyanə cinsinin 2 növünə rast gəlmək olar. Azərbaycanda mədəni halda adi razyanə növü (*Foeniculum vulgare*) geniş yayılmışdır. Razyanənin əsas vətəni Orta Aralıq dənizi ölkələri hesab edilir, ona dünyanın hər yerində rast gəlinir. Bitkinin Fransa, İtaliya, Polşa, Yaponiya, Argentina ölkələrində geniş əkin sahələri vardır. Bundan əlavə Afrika və Şimali Amerikada da əkilib becərilir.

**Adi razyanə (*Foeniculum vulgare* Mill.) (Şək.15)**

**Botaniki xarakteristikası.** Gövdəsinin hündürlüyü 90-200 sm-ə çatan, tünd göyümtül, daurəvi, yuxarı hissədən çox budaqlanan, ikiillik və ya çoxillik ot bitkisi. Yarpaqları çox saylı, lələkvəri-bölünən, xətvəri ayalıdır. Çiçəkləri xırda, sarı rəngli olub mürekkəb çətirdə toplanmışdır. Kök hissəsi iyvaridir. Meyvəsi uzunsov, yetişdikdə asanlıqla qopub, kənara səpələnən, yaşılmıtlı – boz, bir-birinə yapışmış iki ədəd toxumdan ibarətdir. Razyanə yabanı halda Azərbaycanın Xəzər sahili ərazilərində, Abşeronda, Qobustanda, Kür-Araz və Lənkəran düzənliklərində, cırılmış halda Krimdə, Qafqazda və Orta Asiya Respublikalarında yayılmışdır.

Hal hazırda Ukrayna, Moldova, Şimali Qafqaz, Voronej, Krasnodar və s. yerlərdə geniş plantasiyaları salınmışdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Pazyanə bitkisinin meyvəsinin tərkibində 3-6% efir yağı tapılmışdır ki, onun da əsas tərkib hissəsi, yəni 50-60% anetol ( $C_{10}H_{12}O$ ), 10% metilxavinol və 20% fenxoldur. Bundan əlavə 10-12% keton, fenxon, pinen,



Şək.15

*Adi razyanə - Foeniculum vulgare Mill.*

dipenten, cırə aldehidi aşkar edilmişdir. Toxumlarının tərkibindən 12-23% piyli yağlar alınır ki, onun da tərkibi olein, linol, palmitin turşularının qliseridlərindən ibarətdir. Bitkinin meyvələrində şəkərlər, zülallar, üzvi turşular ( kəhraba, limon, qətran turşuları) və s. maddələr də müəyyən edilmişdir. Razyanənin yaşıl xammalının tərkibində 0,45-0,47% efir yağı, fumar, alma, üzüm, benzoy üzvi turşuları, 3-qlükuronid kempferol, 3-qlükozid və qlükuronid, kversetin flovanoidləri, feruloilov, sinapolin efiri, 3-ksilozil-qlükozil qalaktozid antosianları, yarpaqlarının tərkibində 0,5-0,9% efir yağı, kversetin, izoralenetin, 3-qlükuronid və 3-qlükozid-kversetin, 3- $\alpha$ - $\beta$ - arabnozid kversetin, kempferol, qlükozid izoramnetin, 6-10 mq% karotin, 50-80 mq% C vitamini aşkar olunmuşdur.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Müalicə məqsədi üçün razyanənin ən çox meyvəsindən istifadə olunur. Hələ eramızdan çox-çox əvvəl qədim Roma, Misir, Yunanıstan, Çin və Hindistan xalqlarının razyanə bitkisindən müalicə və ədviyyə kimi geniş istifadə etmələri barəsində geniş tarixi mə'nəyə rast gəlmək olur.

Elmi təbabətdə razyanə meyvəsindən soyuqdəymə nəticəsində baş verən xəstəliklərdə, xüsusən də tənəffüs yollarının iltihabında yumşaldıcı və bəlqəmgətirici, eləcə də xroniki mə'də-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində, həzm prosesinin yaxşılaşdırılmasında, köpmənin qarşısının alınmasında və öskürəkdə geniş istifadə olunur. Bundan əlavə, razyanə meyvələrindən dəmləmə və bişirmə formalarında öd iltihabında, böyrək xəstəliklərində daxilə qəbul edirlər.

Koreya təbabətində razyanədən hazırlanan preparatlardan

qızdırma əleyhinə, Tibet təbabətində isə bronxit, əsəb, kolit, böyrək daşlarının müalicəsində istifadə edilir.

Xalq təbabətində toxumu çay kimi dəmləyib uşaqlarda baş verən qarın ağrılarında və köpmələrin qarşısının alınmasında, eləcə də nanə ilə qarışdırıb (1:1) dəmlədikdə bağırsaq sancılarını aradan qaldırılmasında işlədilir. Meyvələrindən hazırlanan cövhərdən Lakric preparatının tərkibinə qatqı kimi əlavə edib yelqovucu, ödqovucu, sinəyumşaldıcı, sakitləşdirici və öskürək əleyhinə müalicəvi vasitə kimi istifadə edilir. Yarpaqlarından hazırlanan preparatlardan Fransada, kökündən hazırlanan dərmanlardan isə Portuqaliyada bir sıra xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilir. Hind təbabətində razyanədən tonusartırıcı, stimullaşdırıcı, ABŞ-da isə göz, bağırsaq, böyrək xəstəliklərinin müalicəsində və qrip əleyhinə tətbiq edilir.

**Ədviyyat xüsusiyyətləri.** Bu məqsədlə bitkinin bütün hissələrindən istifadə edilir. Bundan tərəvəzlərdən şoraba və marinadlar hazırlanmasında, qənnədi məhsullarında və ətirli çay kimi geniş istifadə olunur. Müxtəlif sərinləşdirici içkilərin hazırlanmasında qatqı kimi işlədilir. Razyanə toxumlarından ədviyyat buketinin tərkibinə qatılır, bu qatqı bir sıra Avropa ölkələrində kulinariyada ət, balıq, quş və tərəvəz xörəklərinin tərkibinə qatılır. Razyanədən ədviyyat kimi Macarıstan, Fransa, İspaniya, İtaliya, Çin, Hindistan və bir sıra başqa ölkələrdə istifadə edilir. Təzə yarpaqlarından salatların, sup və borşun hazırlanmasında cavan zoğ və kök hissələrindən qatqı kimi əlavə edilir.

Razyanə bitkisi toxum və kök vasitəsilə çoxaldılır.

# TÜTƏKOTU -ANGELİCA L.

Dünya florasında 30-a qədər növü vardır. Bu növlər əsasən dünyanın şimal yarımkürəsində yayılmışdır. Keçmiş SSRİ-nin Avropa hissəsində, Almaniya və Fransada, Qafqazda meşəliklərdə, su axarlarında, çay kənarlarında, bataqlıqlarda, nəmli-sulu çəmənliklərdə bitir. Sibir və Uralda tütəkotunun ehtiyatı çoxdur. Azərbaycanda 1 növü vardır. Bə'zi Avropa ölkələrində mə'dəni halda becərilir.

**Tatyana tütəkotu ( *Angelica tatianae* Bordz. )**

**Botaniki xarakteristikası.** Gövdəsinin hündürlüyü 1, bə'zən də 1,5 m-ə çatan çoxillik ot bitkisidir. Gövdəsinin içərisi boş olub, boruşəkillidir. Yarpaqları 2 və ya 3 ədəd, lələkvaridir. İri çetiri çoxşüalıdır. Çiçəkləri kiçik, ağımtıl yaşıl və ya çəhrayı rəngdədir. Qiymətli balverən bitki sayılır. Çiçəkləmə iyul, meyvə vermə avqust-sentyabr aylarına təsadüf edir. Azərbaycanda Böyük Qafqazın yuxarı dağ qurşaqlarında tez-tez rast gəlinir.

**Kimyəvi tərkibi.** Tütəkotunun yaşıl hissəsində 75 mq% C vitamini, çoxlu miqdarda mineral maddələr, 23,7 mq% Fe, 0,85 mq% Ni, 1,76 mq% Cu, 4,4 mq% Mn, 1,7 mq% Ca, 0,4 mq% P, 0,14 mq% Ti, 0,55 mq% B və s. mikroelementləri aşkar edilmişdir.

Qönçə dövründə yığılmış yarpaqların tərkibində 16,8% protein, 3,8% piy, 14,2% sellüloz, 13,5% zol və s. vardır. Bundan başqa bitkinin meyvə və toxumlarından ostenol, berqapten, anqelisin, oksipeysedanin, imperatorin, anomalın, deksurin, anqelol kimi kumarinlər alınmışdır ki, bunlar da qiymətli dərman maddələridir.

Tütəkotu bitkisinin köklərində 1%-ə qədər efir yağı, üzvi turşular, aşı maddələri, fitonsidlər, qətran, mum, acımtıl və şəkərli maddələr aşkar edilmişdir.

**Ədviyyat xüsusiyyəti** . Qida məqsədilə bitkinin cavan şirəli zoğları, yarpaq saplağı, açılmayan tumurcuqlarından istifadə edilir. Yarpaq saplaqlarından şorba, sup və borş, açılmamış tumurcuqlarından isə ləziz xörəklər hazırlanır. Bitkinin yarpaq, zoğ və tumurcuqları qurudulur (ehtiyat üçün) və turşuya qoyulur. Salatlarla qatılır və yeməklərin tərkibinə ədviyyə kimi əlavə edilir.

**Becərilməsi**. Bitki toxum vasitəsilə çoxaldılır. Nəmli, çürüntü ilə zəngin torpaqlarda daha yaxşı inkişaf edir. İnkişafının birinci ilində rozet əmələ gətirdiyi halda, ikinci, üçüncü ilində çiçək və toxum əmələ gətirir. 1 hektar sahədən 18-25 sentner kök məhsulu toplanır. Kökündən alınan efir yağından kosmetika və sirop-araq sənayesində ətirləyici vasitə kimi istifadə edilir. Likör-araq sənayesində istifadə etmək üçün Almaniya və Fransada mə'dəni halda becərilir.

# ŞÜYÜD -ANETHUM L

Dünya florasında şüyüdün 2 növü müəyyən olunmuşdur. Bitkinin əsas vətəni İran, Şimali Hindistan, Misir, Cənubi Avropa və Orta Aralıq dənizi ölkələri hesab olunur. Yabani halda Asiya, Avropa, Amerika, Şimali Afrika və keçmiş SSRİ-nin bütün Avropa ərazisində, Qafqazda, Orta Asiyada, Sibirdə rast gəlmək olar. Əsasən bağ və bağçalarda, bostan-əkin sahələrində, çöllərdə və yol kənarlarında yayılmışdır. Azərbaycanda bir növü vardır.

**Iyli şüyüd ( *Anethum graveolens* L.)**

**Botaniki xarakteristikası.** Iyli şüyüd, hündürlüyü 70-100 m-ə çatan, tək gövdəyə malik, budaqlanan, hamar, birillik ot bitkisidir. Yarpaqları lələkvari, sapvari və ya iynəvari buğumludur. Çiçək kasacığı beş ədəd kiçik yarpaqcıqdan ibarətdir. Çiçəkləri mürekkəb çətirdə toplanmışdır. İyul-avqust aylarında çiçək açır, avqust-sentyabrda meyvə verir. Toxumu iki toxumcadan ibarət olub, oval formalı, hamar qabırqavaridir. 1000 ədəd toxumunun çəkisi 4-5 qramdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Şüyüdün yarpaq və gövdəsinin tərkibində 6,5 mq% karotin, 135 mq% C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP vitaminləri kversetin, izokversetin, kempferol flavonoidləri, dəmir, kalium, kalsium, fosfor duzları aşkar edilmişdir. Bitkinin bütün hissələrində efir yağları vardır. Toxumda efir yağının miqdarı 4%-ə qədərdir. Efir yağının əsas tərkib hissəsinin 50%-ini  $\alpha$ -karvon (C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O), 30%-ini dillatol, fellandren və  $\alpha$ -limonen təşkil edir. Bundan başqa toxumlarında 20% piyli yağ vardır ki, onun da əsas tərkibi yağ turşularıdır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Xalq təbabətində şüyüd toxumlarından ödqovucu, qıcıqlandırıcı, işlətmə vasitəsi kimi istifadə edilir, toxumunun toz halına salınmışından hazırlanan ekstraktdan iştahartırıcı, qazqovucu, sidikqovucu, yuxu gətirici, cövhərindən isə göz xəstəliklərində, dəridə əmələ gələn irinli yaraların müalicəsində istifadə edilir. Ondan alınan efir yağı mikrob əleyhinə tibbiddə geniş istifadə edilir. Böyük təbib İbni Sina qeyd edir ki, şüyüd orqanizmin nizama salınmasında hərtərəfli tə'sir vasitəsidir. Belə ki, ana südünün artmasında, mə'də sancılarında, hıçqırığın qarşısının alınmasında, yaraların sağalmasında istifadə edilir. Şüyüd cövhərindən I və II dərəcəli hipertoniya xəstəliyinin müalicəsində istifadə edilir. Şüyüddən hazırlanmış anetin preparatından ürəyin tac damarlarında baş verən qüsurların aradan qaldırılmasında tətbiq edilir. Bundan başqa şüyüddən baş ağrılarında, sidik kisəsi soyuqdəymələrində, qara ciyər xəstəliklərində, qıcolma və yuxusuzluğun aradan qaldırılmasında istifadə edilir.

**Ədviyyat və qida əhəmiyyəti.** Şüyüd ədviyyə xüsusiyyətli kəskin, xoş tama malik bitkidir. Bu bitkidən təzə, qurudulmuş və turşuya qoyulmuş halda istifadə edilir. Bitkinin tam çiçək açmış yaşıl hissəsindən tərəvəz məhsullarının marrinadlaşmasında və konservləşdirilməsində geniş istifadə edilir. Qurudulmuş şüyüdət, balıq və s. yeməklərin tərkibinə qatqı kimi əlavə edilir. Onun yaşıl hissəsindən müxtəlif salatlara, ətirləyici və xoş tam verici kimi əlavə edilir. Lakin yadda saxlamaq lazımdır ki, yaşıl şüyüdü qaynatmaq olmaz, çünki o zaman o, ədviyyat xüsusiyyətini itirir. Şüyüdü toxumlarından qənnadı və çörək bulka məmulatlarının keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq məqsədilə istifadə edilir. Toxumlarından alınan efir yağlarından likör araq, ətriyyat kosmetika, sabunbişirmə, qənnadı və s. sahələrdə geniş istifadə edilir.

# ÖKÜZBOĞAN-BUPLEURUM L.

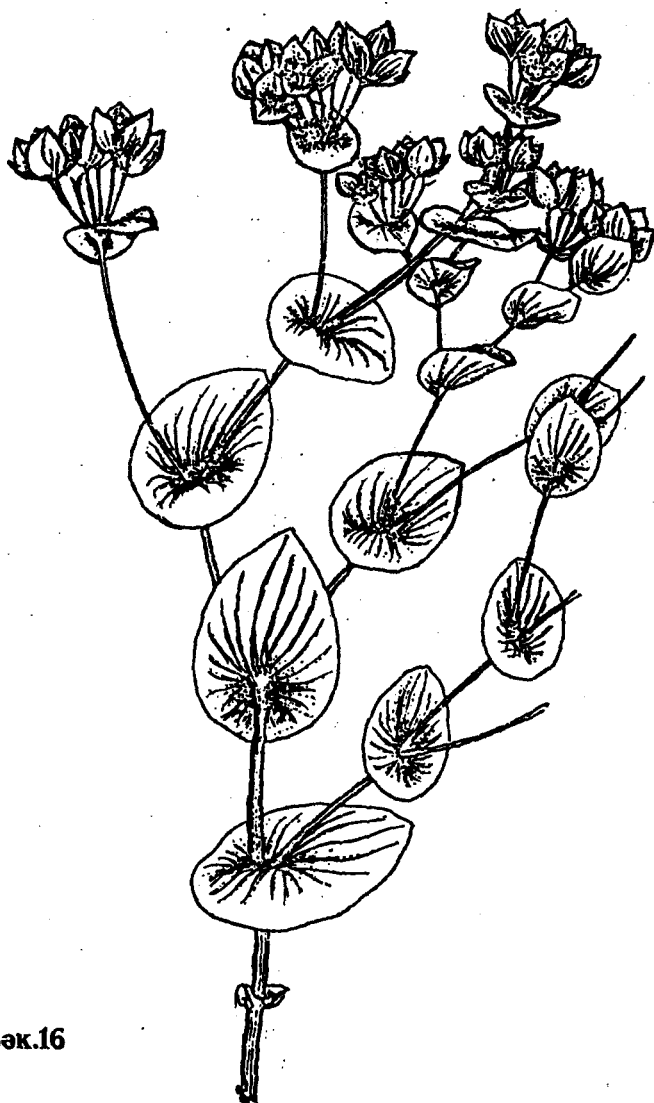
Bitkinin 150 növü Avropa və Asiyanın subtropik və mö'tədil zonalarında yayılmışdır. Əsas vətəni Orta Aralıq dənizi ölkələri hesab edilir. Qafqazda 23, o cümlədən Azərbaycanda 12 növü mə'lumdur. Çılpaq bitkidir, yarpaqları bütöv kənarlıdır. Bir neçə çoxillik növləri alkaloid və saponinlə zəngindir, əksər növlərində boyuk miqdarda C vitamini vardır. Bə'zi növləri ödqovucu xüsusiyyətə malikdir.

**Dəyirmi yarpaq öküzboğan ( *Bupleurum rotundifolium* L. ) (Şək.16)**

**Botaniki xarakteristikası.** Bu hündürlüyü 12-75 sm-ə çatan, gövdəsi budaqlanan birillik ot bitkisidir, gövdənin aşağı nahiyyələrində yerləşən yarpaqları uzunsov ellipsvari olub saplaqlıdır. Çətirlərində 3-9 ədəd şüaları vardır. Ləçəkləri kiçikdir, sarımtıl rəngdədir. Dəyirmi yarpaq öküzboğan Azərbaycanın demək olar ki, bütün ərazilərində yayılmışdır. Bu bitkiyə düzənliklərdən, subalp çəmənliklərədək təsadüf etmək olar. Əkin sahələrində, bağlarda və yol kənarlarında da rast gəlmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kök hissəsində kumarin təbiətli maddələrdən - angelisin, berqapten, imperatorin; flavonoidlərdən- kversetin, rutin, falkarinon, yerüstü hissəsində kversetin, izoramnetin, 3-qlükozid, 3-rutinozid, rutin, narsissin, C vitamini; meyvəsində 0,15 % efir yağı, 14,03% piyli yağ, 0,63% aşı maddəsi və s. aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkidən alınan bioloji fəal maddələrdən hazırlanan preparatların köməyi ilə müxtəlif tip yara və xoraların sağaldılmasında, öd yollarının müalicəsində,



Şək.16

̄  
Dəyirmiyarpaq öküzboğan - *Bupleurum rotundifolium* L.

qadın xəstəliklərində südartırıcı və büzüşdürücü vasitə kimi istifadə edilir. Meyvələrindən alınan pekverin preparatı qara ciyər və öd yollarında baş verən pozğunluqlarında, qanda yaranan ferment dəyişikliyinin nizama salınmasında işlədilir.

### **Hündür öküzboğan ( *Bupleurum exaltatum* Bieb.)**

**Botaniki xüsusiyyətləri.** Gövdəsinin hündürlüyü 40-70 sm olan, çoxillik ot bitkisidir. Yarpaqları qısa xətvəridir. Çətirləri 2-6(10) ədəd bərabər ölçüdə olan şüadan ibarətdir. Ləçəkləri açıq sarımtıldır. Bitki iyul-avqust aylarında çiçək açır, avqust-sentyabrda meyvə verir. Hündür öküzboğan Azərbaycanda Böyük Qafqazın şərq və qərb zonalarında, Kiçik Qafqazın mərkəz və cənub sahələrində, Naxçıvanın dağlıq zonalarında orta dağ qurşaqlarından, subalp çəmənliklərdə də yayılmışdır. Bitkiyə əsasən gilli-daşlı yamaclarda, kolluqlarda və yovşanlıqlarda da rast gəlmək olur.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kökündə sapanin, ürək qlükozidləri, rutin; yərüsti hissəsində 10,3% flavanoid təbiətli maddələr, o cümlədən gövdə və yarpaqlarında rutin, 3-qlükozid, 3-rutinozid, izoramnetin, kversetin, çiçəklərində rutin, 3-qlükozid, izoramnetin, meyvəsində 0,2% efir yağı aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Elmi təbabətdə kökündən alınan preparatlardan qızdırma əleyhinə və öd xəstəliklərində istifadə edilir. Orta Asiyada qızdırmaya qarşı, mədə və qara ciyər xəstəliklərində müalicə vasitəsi kimi işlədilir.

# XIMI (HAVUC )-PASTİNACA L.

Dünya florasında bu cinsin 15-ə qədər növü yayılmışdır. Bu növlərin əksəriyyətinə Avropa və Asiya qitələrində rast gəlmək olar. Qafqazda 6, o cümlədən Azərbaycan ərazisində 4 növünə təsadüf edilmişdir. Bir növü *Pastinaca sylvestris* mə'dəni halda becərilir.

**Meşə xıması ( *Pastinaca sylvestris* Mill. ) (Şək.17)**

**Botaniki xarakteristikası.** Bu hündürlüyü 30-125 sm-ə çatan, İkiillik kökmeyvəli, ədviyyat xüsusiyyətli yaşıl tərəvəz bitkisidir. Bitkidə birinci il kökmeyvə və rozet yarpaqları əmələ gəlir. İkinci il isə çiçək sütuncuğu əmələ gətirərək çiçək açır və meyvə verir. Bitki xaricdən tükcüklərlə örtülmüşdür. Yarpaqları daraqvari şəkildə, cəfəri yarpağına oxşar və ondan iridir. Hamaşçiçək mürəkkəb çətirdən başlayır. Çiçəkləri xırda və sarımtıl rəngdədir. Bitki iyul ayında çiçək açır, avqust-sentyabr aylarında meyvə verir. Toxumu nisbətən iri, ovalvari, hamar, açıq qonur və ya qəhvəyi rəngdədir. 1000 ədədinin çəkisi 4-5 qramdır. Kökümsov meyvəsi şarşəkilli və ya uzunsovdur, çox da iri deyil, bir az sərt, üstü kələ kötürdür. Bitkiyə yol kənarlarında, çay və gölməçələrin ətrafında, meşə və çəmənliklərdə rast gəlmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kökümsovu tərkibindən şəkər, kül elementləri, flovanoid və kumarin təbii maddələr, sulu karbohidratlar, yarpaqlarından kversetin, izoramnetin 3-qlükozid-7 ramnozid izoramnetin və s. maddələr aşkar edilmişdir. Meyvəsinin tərkibindən 1,74 % efir yağı, 28,7 % piyli yağ alınmışdır.



Şek.17

Meşo xıması – *Pastinaca sylvestris* Mill.

Bitkinin 100 qramının tərkibində 1,1% K, 40-45 mq% -C vitamini, 2 q zülal, 11,6% karbohidratlar, 4% nişasta, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP vitaminlərinin olması onun tibbi əhəmiyyətə malik olmasını göstərir.

Bitkidən alınan ağımtıl-sarı, iysiz, dadsız, yağlarda və xloroformda yaxşı, spirtdə və suda isə pis həll olan pastenasin maddəsi heterotsiklik furokumarinlərdəndir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Meşə xımısı bitkisinin müalicəvi əhəmiyyəti tərkibində olan kül maddəsinin az və ya çox olmasından asılıdır. Meşə xımısının tərkibində olan kalium orqanizimdə su mübadiləsinin, qan dövranının və eləcə də ürək fəaliyyətinin nizamlanmasında böyük rol oynayır. Ondan hazırlanan cövhər həzm sisteminin normal işləməsinə və əsəb sisteminin sakitləşməsinə təsir edir. Bitkinin yaşıl hissəsindən hazırlanan ədva çayı sidik qovucu və böyrək daşlarının əridicisi kimi işlədilir. Bitkidən alınan pastenasin maddəsindən spazmatik, hipotenziv və hipertonik xəstəliklərdə müalicə vasitəsi kimi istifadə edilir. Tibbidə bu preparat stenokardiya, nevroz spazmlarında tətbiq edilir.

**Ədviyyə və qida əhəmiyyəti.** Meşə xımısı hələ eramızdan çox - çox əvvəl yaşıl tərəvəz və ədviyyat kimi geniş istifadə olunmuşdur. Aparılan arxeoloji qazıntılar nəticəsində aşkar olunan toxumlara əsasən belə bir fikir irəli sürülür ki, meşə xımısı neolit dövrünün bitkisidir. Avropa və Asiyanın əksər xalqları arasında ədviyyə və qida bitkisi kimi geniş istifadə edilmişdir. Vaxt ilə meşə xımısı kartof bitkisi kimi Avropa xalqlarının əsas qidasını təşkil etmişdir. Ədviyyat bitkisi kimi kartof, tərəvəz yeməklərinə, xiyar və kələmin duza və sirkəyə qoyulmasında, balıq məhsullarının konservləşdirilməsində qatqı kimi istifadə edilir. Meşə xımısından hazırlanan ədviyyat iştahgətirici, həzmedici

xüsusiyyətlərə malikdir. Bu bitkidən alınan efir yağı cırə, zirə və razyanə bitkilərinin efir yağı ilə çox oxşardır. Kökümsov gövdəsi qida məqsədilə payızın sonunda, soyuqlar düşən zaman torpaqdan çıxarılır. Yarpaq hissələrinin saf yerləri doğranılıb, qurudulur və yeri gəldikdə ədva kimi işlədilir.

**Kölgəlik xımı ( *Pastinaca umbrosa* Stev. ex DC.)** (Şək.18)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 80 sm olub, budaqlanan çoxillik ot bitkisidir. Yarpaqları lələkvəri, yumurtaşəkilli, ayalari daraq formasındadır. Çətirləri 4 şüalıdır. Bitki iyul ayında çiçək açır, avqustda meyvə verir. Kölgəlik xımı Kiçik Qafqazın şimal ərəzilərində, orta dağlıq zonalarda, meşələrdə yayılmışdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Bütöv bitkidən kumarin təbiətli maddələrdən berqapten və imperatorin; yarpaqlarından flavonoidlərdən kversetin, 3-qlükozid və 3-ramnoqlükozid kversetin, izoramnetin; meyvəsindən 1,74% efir yağı, 0,9-0,13% kumarin maddələri, 27,8% piyli yağ aşkar edilmişdir.

Kök və yarpaqlarından ədviyyat kimi istifadə edilir.



Şək.18

*Kölgəlik xunu – Pastinaca umbrosa Stev. ex DC.*

# CACIX-CHAEROPHYLLUM L.

Cacix cinsinin Avropa, Asiya və Şimali Amerika ərazilərində 40, Qafqazda 18, o cümlədən Azərbaycanda 7 növünə təsadüf edilir. Cacix bitkisini kənd əhalisi ilk yazda tədarük edir, ondan müxtəlif yeməklər hazırlayır və şoraba qoyurlar. Bitkinin bə'zi qiymətli növləri haqqında qısa da olsa mə'lumat vermək istəyirik.

**Qızılı cacix ( *Chaerophyllum aureum* L.)** (Şək.19)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 60-80(100) sm-ə çatan, iri köklü çoxillik ot bitkisidir. Gövdəsi budaqlanan olub, sərt, düz, aşağı hissədən dərin şırımlı və ağ tükcüklərlə əhatə olunmuşdur. Yarpaqları dairəvi, üçkünc, lələkvəri, saplaqlıdır. Çiçəkləri gövdənin qurtaracağında, çətirdə toplanmışdır. Yetişməmiş meyvələri sancaqvari, yetişmişlər isə xətvəridir.

Qızılı cacix Quba və Nax.MR-nın düzən və dağlıq sahələrində, meşələrdə, dağ çəmənliklərində, əkin sahələrində yayılmışdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Qızılı cacixin yaşıllıq hissəsindən 0,50%-ə qədər efir yağı alınmışdır ki, onun da tərkibinin əsas hissəsi maddələrindən ibarətdir. Bitkidə 120 mq% C vitamini, karotin, kversetin, lüteolin flavonlu birləşmələr, sellüloz, zülal və s. maddələr aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Cacixdən alınmış efir yağı antimikrob və antioksidant xüsusiyyətə malikdir. Bə'zi bağırsaq mikroblarına qarşı ondan müalicə vasitəsi kimi istifadə edilir.

**Qida və ədviyyat xüsusiyyətləri.** Cacığı cavan halda toplayıb, qabığını soyduqdan sonra yeməklərə qatırlar. Qabığı soyulmuş cacix çiy halda da yeyilir. Çiçək və gövdəsinin yuxarı hissəsini qurudub və döydükdən sonra ədva kimi yeməklərə qatmaq olar.

**Soğanaq cacığı ( *Chaerophyllum bulbosum* L.)** (Şək.20)

**Botaniki xüsusiyyətləri.** Soğanaq cacıx kökmeyvələri fındıq və ya qoz iriliyində olan ikiillik ot bitkisidir. Onun düm ağ çiçəkləri olduğu üçün dağ rayonlarında ona ağcabaş da deyilir. Gövdəsinin hündürlüyü 30-150 sm, düz, buğumlu və ətlidir. Yarpaqları üçərleləkvaridir. Çiçəkləri ağ rəngli olub, gövdəsinin qurtaracağında çətirvari toplanmışdır. Çiçəkləri xoş ətirli iyə malikdir. May-iyun aylarında çiçək açır, iyul-sentyabrda meyvə verir.

Soğanaq cacıxa respublikamızın bütün rayonlarında rast gəlmək olar. Buna ən çox dəniz səviyyəsindən 650-1800 m hündürlükdə, orta və yuxarı dağ qurşaqlarında təsadüf etmək olur.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin çiçək və toxumundan efir yağı alınmışdır. Kökündə kumarin təbiətli maddələr, çiçəklərindən isə flavonoidlər aşkar edilmişdir. Bitkidə C vitamini, karotin, kversetin, lüteolin, sellüloz, zülal və s. maddələr aşkar edilmişdir

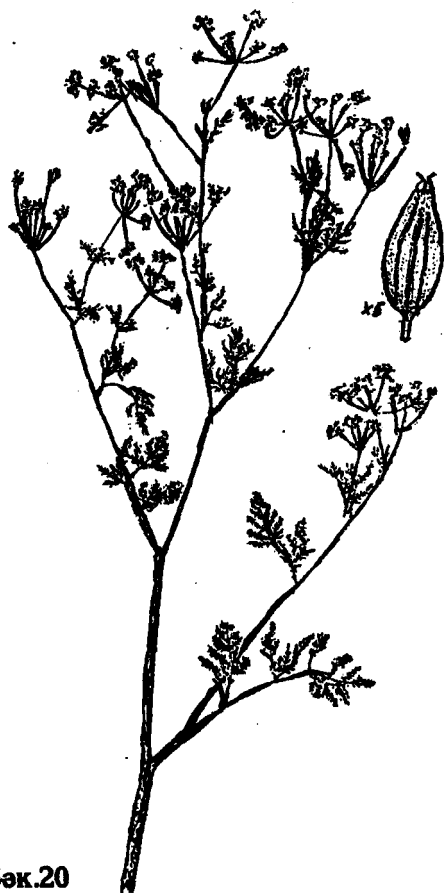
**Tibbi əhəmiyyəti.**Cacıx həzmi yaxşılaşdırır, iştah artırır. Bitkinin efir yağı bağırsaq qurdlarının məhv edilməsində böyük təsirə malikdir. Bağırsaq sancılarında ağrı kəsici kimi ondan dəmləmə şəklində istifadə etmək əlverişlidir.

**Qida və ədviyyat əhəmiyyəti.** Cacığ xoş ətirinə və ləzzətli tamına görə tərəvəz bitkisi kimi xörəklərin tərkibinə əlavə edilir. Yerli əhali bitkini kalla, ağca, şoşan, adlarla tanıyırlar. Maraqlı haldır ki, yerli əhali bu bitkinin bütün hissələrindən, hətta tam yetişməmiş toxumlarından da istifadə edirlər, bu da gələcəkdə onun nəslinin kəsilməsinə səbəb ola bilər. Alimlərimizin apardığı hesablamalara görə Gəncə zonasında bir ildə 1,62 milyon ədəd bitki və 162 milyon ədəd toxum toplanıb satılır, belə satışlar respublikamızın başqa rayonlarında da təsadüf edilir. Bu qiymətli qida, ədviyyat və tərəvəz bitkisinin gələcəkdə ehtiyatının tükəni b qurtarmasını nəzərə alıb, onun mədəni halda əkilib becərilməsi yollarını axtarmaq lazımdır.



Şək.19

Qızılı çağix-*Chaerophyllum aureum* L.



Şək.20

Soğanaq-çacix *Chaerophyllum bulbosum* L.

# ÇAŞIR - PRANGOS LİND L.

Dünya bitki aləmində çaşırın 25-ə qədər növü yayılmışdır. Bu növlərə ən çox Orta Aralıq dənizi ölkələrində, Kiçik Asiyada, İranda, Əfqanıstanda, Orta Asiyada, Şərqi Hindistanda rast gəlmək olar. Qafqazda 6, o cümlədən Azərbaycanda 5 növünə təsadüf edilir. Bu növlər içərisində ən faydalısı adi çaşırdır.

**İlankölgəsi çaşır (*Prangos ferulaceae* (L.) Lindl.) (Şək.21)**

**Botaniki xarakteristikası.** Gövdəsinin hündürlüyü 130-150 sm-ə çatan çıpaq, çoxillik ot bitkisidir. Gövdəsi yoğun, budaqlanandır. Yarpaqları nisbətən enli, ovalvaridir. Çətirləri (5)10-16 şüalıdır. Çətinin kənarında yerləşən çiçək şüaları meyvəsiz olduğu halda, mərkəzdə yerləşən çiçək şüaları meyvə verəndir. Meyvəsinin uzunluğu (12)15-20 mm-dir.

İlankölgəsi çaşır respublikamızın Kiçik Qafqazın şimal, mərkəz və cənub hissələrində geniş yayılmışdır. Naxçıvan MR-nın orta dağlıq zonalarında, dəniz səviyyəsindən 2000 metrə qədər yüksəkliklərdə rast gəlmək olar. Bitkiyə daşlı, çınqıllı yamaclarda və kolluqlar arasında təsadüf edilir.

**Kimyəvi tərkibi.** İlankölgəsi çaşırın tərkibi insan orqanizmi üçün faydalı olan bioloji fəal maddələrlə zəngindir. Cavan zoğ və yarpaqlarının tərkibində 80 mq% C və E vitaminləri, karotin, 17,03% monosaxaridlər, 2,95-4,01 mq% saxaroza, 14-22,02 mq% sellüloz, 18,55-22,0 mq% kül və s. maddələr aşkar edilmişdir. Kök hissəsindən ostol, izoimperatorin, pranferol, meransin, aseton, asetat, ksantotoksin, ferulidon, pranferin, alamol, umbelliferon, mendiol və s. kumarin maddələri tapılmışdır.



Şek.21

***Adi çasır - Prangos ferulaceae (L.) Lindl.***

**Ədviyyat və qida əhəmiyyəti.** Xoş tama malik olduğundan yerli əhali tərəfindən tədarük olunaraq duza və turşuya qoyulur. Ləziz və iştahartırıcı qida bitkisi kimi süfrəyə verilir. Çasırdan hazırlanmış ədviyyat məhsulları vitaminlərlə zəngin olmaqla yanaşı həm də həzmyaxşılaşdırıcı xüsusiyyətə malikdir. Çasırın digər növlərindən də ədviyyat kimi istifadə etmək olar. Onu da qeyd etmək lazımdır ki, çasırı yazın əvvəllərində, bitkinin cavan vaxtı tədarük etmək lazımdır.

# TORILIS - TORILIS ADANS.

Dünya florasında Torilis cinsinin 15-ə qədər növü vardır. Bitki ən çox Avropa, Asiya, Şimali Amerika və Qafqaz ərazilərində yayılmışdır. Bu cinsin Azərbaycanda 9 növünə təsadüf edilir. Cinsin bir neçə əhəmiyyətli növü barədə mə'lumat vermək istərdik.

## Yapon torilisi (*Torilis japonica* (Houtt.) DC.) (Şək.22)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 40-90 sm olan bir-illik və ya ikiillik ot bitkisidir. Gövdəsi dikduran olub silindirvaridir. Yarpaqları saplaqlı, uzunsov- yumurtavari formalı, ikər-bölünəndir. Çətirlərində 5-10 ədəd şüaları vardır. Ləçəkləri ağ və ya qırmızımtıl rəngdədir. Meyvələrinin uzunluğu 3-4 mm-dir, yumurtavari formadadır. Bitki iyul-avqust ayında çiçək açır və meyvə verir.

Yapon torilisinə Azərbaycanda Böyük Qafqazın Quba ərazisinin şərq və qərb zonalarında, Kiçik Qafqazın şimalında, Lənkəranın dağlıq hissələrində rast gəlmək olar. Bitkiyə ən çox meşəliklərdə, kolluqlarda və çay kənarlarında təsadüf edilir.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin meyvəsinin tərkibindən 0,002-0,25% efir yağı tapılmışdır ki, onun da tərkibinin əsas hissəsini kadinen, torilen, karotol, kamfen, limonen və s. maddələr təşkil edir. Yarpaq hissəsindən 7-qlükozid lüteolin, 7-qlükozid xoizoleriol flovanoidləri aşkar edilmişdir. Toxumlarından 10-22,8 % -ə qədər piyli yağ maddəsi tapılmışdır. Bitkinin kök hissəsində az miqdarda alkaloid vardır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Meyvəsindən hazırlanan preparatların



Şək.22

*Yapon torilisi - Torilis japonica (Houtt.) DC.*

köməyi ilə Çin, Koreya və Yapon təbabətində soyuqdəymə xəstəliklərində istifadə olunması ilə yanaşı, tonuslandırıcı və işlədici vasitə kimi də işlədilir. Bitkidən hazırlanan preparatın köməyi ilə düz bağırsaq spazmlarında istifadə edilir və yaxşı müalicəvi effekt alınır.

**Ədviyyat xüsusiyyətləri.** Yarpaqları xoş iyə malik olduğu üçün ondan xörəklərin tərkibinə qatqı kimi əlavə etmək olar.

### **Çöl torilisi - *Torilis arvensis (Huds.) Link***

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 40-100 sm olan birilik ot bitkisidir. Gövdə yarpaqları oturaq olub, üçkünc-yumurtavari və ya ikər-üçər bölünmüş lələkvaridir. Çətiri yumşaq olub 4-10 ədəd şüadan ibarətdir. Ləçəkləri ağımtıl və ya qırmızı rəngdədir. Meyvələrinin uzunluğu 3-5 mm-dir. Bitki iyun-iyul aylarında çiçək açır, iyul-avqust aylarında meyvə verir.

Çöl torilisi Azərbaycanın Böyük Qafqazın Quba ərazisinin şərq və qərb hissələrində, Kür-Araz düzənliklərində, Kiçik Qafqazın cənub hissələrində, Naxçıvan MR-nın dağlıq yerlərində yayılmışdır. Bitkiyə ən çox alağ otları, kolluqlar arasında və çay kənarlarında rast gəlmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kök hissəsindən mannit, yerüstü hissəsindən lüteolin, 5-7 qlükozid, 7-qlükozid, 5-qlükonoroid lüteolin, 7-qlükozid apiqenin flovanoidləri; feruloulol və sinapoilol efiri, 3-ksilozil qalaktozid sianidin, 3-ksilozilqlükozilqalaktozid sianidin maddələri aşkar edilmişdir. Meyvəsindən alınan efir yağının əsas tərkib hissəsinin 8%-ə qədəri karatoldur. Toxumlarından isə 20,5% piyli yağ alınmışdır.

**Sənaye əhəmiyyəti.** Meyvəsindən alınan efir yağından kosmetika və sabunbişirmə sənayesində istifadə edilir.

# ATIL-BATIL -ZOSİMA HOFFM.

Dünyada iki növü mə'lumdur. Azərbaycanda bir növü yayılmışdır.

Bitkinin əsas vətəni Şərqi Aralıq dənizi ölkələri, İran, Turan hesab edilir.

**Yovşanyarpaq atıl-batılı** ( *Zosima orientalis Hoffm.*)  
(Şək.23)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 30-50 cm-ə çatan, gövdəsi budaqlanan çoxillik ot bitkisidir. Kökətrafi yarpaqları çoxsaylı saplaqlı, uzunsov və ya yumurtavari-uzunsovdur. Çətirləri bərabər uzunluqda olmayan şüalardan ibarətdir. Bitki aprel-may ayında çiçək açır, may-iyun aylarında meyvə verir.

Yovşanyarpaq atıl-batılı Azərbaycanın Xəzər sahili ərazilərində, Abşeronda, Qobustanda, Kür-Araz düzənliklərində, Kiçik Qafqazın mərkəz və cənub rayonlarında, Naxçıvan MR-nın dağlıq zonalarında yayılmışdır. Ümumiyyətlə bitkiyə düzənlik sahələrdən tutmuş, orta dağlıq zonalara qədər təsadüf etmək olar. Ən çox yovşanlıqlarda, kolluqlar arasında, gilli, quru daşlı-çınqılı yamaclarda rast gəlmək olur.

**Kinmyəvi tərkibi.** Bitkinin yərüstü hissəsindən 0,26%, çiçəyindən 0,11%, gövdəsindən 0,04%, meyvəsindən isə 0,9 - 1,6% efir yağı alınır. Bundan başqa, meyvəsinin tərkibindən zozimin, deltoin, berqapten, imperatorin, izoberqapten, izopimpinellin, pimpinellin, sfondin, umbelliferon və s. kumarin maddələri aşkar edilmişdir. Toxumunda 20,1 % piyli yağ tapılmışdır.

**Ədviyyat xüsusiyyəti.** Kökündən hazırlanan ədviyyədən salatların və xörəklərin tərkibinə qatılır.

**Sənaye əhəmiyyəti.** Bitkidən alınan efir yağından ətriyyat və kosmetikada aramatizator kimi istifadə edilə bilər.



Şək.23

*Yovşanyarpaq atıl-batıl - Zosima orientalis Hoffm.*

# DAĞÇƏTİRİ-PEUCEDANUM L.

Dünya florasının tərkibində 40-a qədər növü yayılmışdır. Azərbaycanda 6 növünə təsadüf edilir. Bitkinin coğrafi tipi qafqaz, kolxid, atropatandır. Qiymətli növlərindən biri rusiya dağçətiridir.

## Rusiya dağçətiri ( *Peucedanum ruthenicum* Bieb.)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyə 50-80 (100) sm olan, kökü yoğun, yaşılmtıl rəngli çılpaq bitkidir. Yarpaqları saplaqlı olub 6-9 sm uzunluğundadır. Gövdəsinin yuxarı hissəsində yerləşən çətirlərinin uzunluğu 2,5-6 sm-dir, çətirlərdə 13-14 ədəd bərabər olmayan şüalar vardır. Ləçəkləri açıq sarımtıl rəngdədir. Bitki iyun-iyul aylarında çiçək açır, avqust-sentyabr aylarında meyvə verir.

Bitki Azərbaycanın Böyük Qafqaz ərazisinin şimal, mərkəz və cənub ərazilərində, düzənlik sahələrdən başlayaraq, yüksək dağ zonalarınadək yayılmışdır. Rusiya dağçətirinə palıd meşələrində, kolluqlar arasında da təsadüf etmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin kökündən 0,2-0,29% efir yağı, 6%-ə qədər piyli yağ; laktonlar, yə üstü hissəsindən 0,12% efir yağı, saponinlər, kumarin təbiətli maddələrdən: - peusedsnin 4 kumarin, imperatorin, ksantotoksin, berqapten, izopimpinellin, gövdəsindən 3-qalaktozid və 3-rutinozid kversetin; yarpaqlarından kversetin, rutin, 3-qalaktozid kversetin; çiçəyində 3- rutinozid kversetin, 3-qalaktozid kversetin, izoramnetin, kempferol flovanoidləri, çiçəyində  $\beta$ -sitosterin, efir

yağı, qlikozid, hidrat oksid peusedanin aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkinin kök hissəsi peusedanin preparatının istehsalı üçün əsas xammal hesab edilir. Efir yağından virus qripi RP-8 ştamına qarşı işlədilir. Kök və yerüstü hissəsindən hazırlanan sulu dəmləmələrdən və cövhərdən bəlqəmgətirici, ağrıkəsici, soyuqdəymə, infeksiya, revmatizm, podaqra, yuxusuzluq və diş ağrılarında istifadə edilir. Bundan başqa cövhərindən tər vəzilərinin normal hala salınmasında və həzm sisteminin normallaşmasında istifadə edilir.

**Qida və ədviyyat əhəmiyyəti.** Cavan kök və zoğlarından tərəvəz və ət məhsullarından hazırlanan xörəklərin tərkibinə qatılır.

## BERULA—BERULA KOCH

Avropada 2, Qafqazda o cümlədən Azərbaycanda yalnız bir növünə təsadüf edilir.

**Düz berula ( *Berula erecta* (Huds.) M. Pimen.)** (Şək.24)

**Botaniki xarakteristikası.** Gövdəsini hündürlüyü 30-60 sm olan çılpaq, çoxillik ot bitkisidir. Gövdəsinin aşağı hissəsində yerləşən yarpaqları saplaqlıdır. Çətiri qısa olub, 10-20 şüalıdır. Ləçəkləri ağ rəngdədir. Meyvəsi enli yumurtavaridir. Bitki iyun-iyul aylarında çiçək açır, iyul- avqust aylarında meyvə verir.

Düz berula Azərbaycanın Samur-Dəvəçi, Kür-Araz düzənliklərində, Xəzər sahillərində, Böyük Qafqazın şərqi

hissəsində, Lənkəran və Nax. MR-in dağlıq zonalarında, bataqlıqlarda, çay və bulaq kənarlarında yayılmışdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin tərkibində 0,12-0,18 % efir yağı, 0,21-0,23% flovanoid təbiətli maddələr; mannit; yerüstü hissəsindən kversetin, 3-ramnozilqlükozid, 3-qlükozid, 3-poliqlükozid kversetin, 3-ramnozil qlükozid kempferol; çiçəklərindən kversetin; meyvələrində 18,6-21,8% piyli yağ aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkidən hazırlanan preparatlardan soyuqdəymədə, vitamin çatışmamazlığında, diş ağrılarında, yarpaqlarından hazırlanan cövhərdən orqanizmin müqavimətinin artırılmasında, diş qanaxmalarında istifadə edilir.

**Ədviyyat xüsusiyyəti.** Cavan zoğlarından təzə və qurudulmuş halda ədviyyə kimi xörəklərə qatılır. Təzə halda salatlara olavə edilir.

# BİLAKUNARIYA - BİLACUNARIA V. PİMEN et V. TİCHOMİROV

Bilakunariyanın Azərbaycan florasında 2 növ mə'lumdur. Bunlardan biri, kiçikmeyvə bilakunariya (at boyanası) haqqında oxuculara az da olsa mə'lumat vermək istərdik.

Uzunşırım **Bilakunariya** (At boyanası) (*Bilacunaria microcarpa* (Bieb.) M.Pimen et V.Tichomirov) (Şək.24.)

**Botaniki xarakteristikası.** Bu, çoxillik çılpaq, kələ kötür ot bitkisidir. Gövdəsinin hündürlüyü 100-150 sm olub budaqlanandır. Kökətrafi yarpaqları saplaqlı, dairəvi-yumurtavaridir. Çətirləri 7-12 şüalıdır. Ləçəkləri sarımtıldır. Bitki may-avqust aylarında çiçək açır və meyvə verir.

Bitkiyə yalnız Naxçıvan MR-nin aşağı dağlıq zonalarından başlayaraq, yuxarı quru yamaclı sahələrində təsadüf edilir.

**Kimyəvi tərkibi.** Kökündən 0,1-0,45%, hamaşçiçəyindən 0,33%, meyvəsindən 0,15-0,3%, yarpağından 0,45% efir yağı alınır. Bitkinin yarpaq və köklərindən kumarin təbiətli maddələrdən umbelliferon, izoimperatorin, berqapten, ksantotoksin, izopimpinellin, imperatorin, umbelliferon aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkidən hazırlanan kumarinli preparatlardan aueski virusuna qarşı istifadə edilir.

**Ədviyyat xüsusiyyəti.** Yarpaq və cavan zoğlarından hazırlanmış ədviyyatdan xöreklərin tərkibinə qatılır.



Şek.24 Düz berula - *Berula erecta* (Huds.) M. Pimen.

## OXÇƏTİR - SCANDİX L.

Avropa və Orta Aralıq dənizi ölkələrində 15-20 növü mə'lumdur, Qafqazda 7, o cümlədən Azərbaycanda 6 növü yayılmışdır. Respublikamızda yayılan növləri içərisində biri daha çox maraqlıdır.

**Tilli oxçətir** (*Scandix pecten-veneris L.*) (Şək.25)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 10-40 sm olan birillik ot bitkisi. Gövdəsi aşağı hissədən daha çox budaqlanır. Yarpaqları üç-dörd qat bölünəndir. Ləçəkləri ağ rəngdədir. Meyvəsinin uzunluğu 6 sm olub, qısa tükcüklərlə örtülmüşdür.

Tilli oxçətir Azərbaycanın demək olar ki, hər yerində yayılmışdır. Buna ən çox düzənlik sahələrdən tutmuş, orta dağ zonalarına qədər ərazilərdə rast gəlmək olar. Bə'zən bitkiyə alaqlı əkin sahələrində təsadüf etmək olur.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin yerüstü hissəsindən oleanol turşusu, steroidlərdən  $\beta$ -sitosterin, kumarinlərdən skopletin, skoparon və s. kimi maddələr aşkar edilmişdir. Gövdə və yarpaqlarından 7-qlükozid apiqenin, 7- qlükozid lüteolin flavonoidləri tapılmışdır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkidən hazırlanan cövhər və dəmləmələrdən dizenteriya əleyhinə, bələqəmgətirici kimi və şiş əleyhinə istifadə edilir.

# TURGEN-TURGENİA HOFFM.

Bitkinin əsas vətəni Avropa, Orta Aralıq dənizi ölkələri və mərkəzi Asiya sayılır. MDB dövlətlərində o cümlədən Qafqazda və bizdə yalnız bir növü mə'lumdur.

**Enliyarpaq turgen** (*Turgenia latifolia* (L.) Hoffm.)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 20-40 sm olan bir-illik ot bitkisidir. Gövdəsi hər tərəfdən sıx tikanlı tükcüklərlə örtülmüşdür. Çətiri 2-5 ədəd kələ-kötür, qabırqavari şüalar-dan təşkil olunmuşdur. Ləçəkləri ağ və yaxud qırmızı rəngdədir. Bitki may-iyun aylarında çiçək açır, iyun- iyul aylarında meyvə verir.

Enliyarpaq turgen Azərbaycanın hər yerində geniş yayılmışdır. Bitkiyə ən çox orta dağlıq zonalar-dan başlayaraq, dağ yamaclarından tutmuş, çöllüklərdə, əkin sahələrində və eləcə də əlaqlı əkin sahələrində rast gəlmək olar.

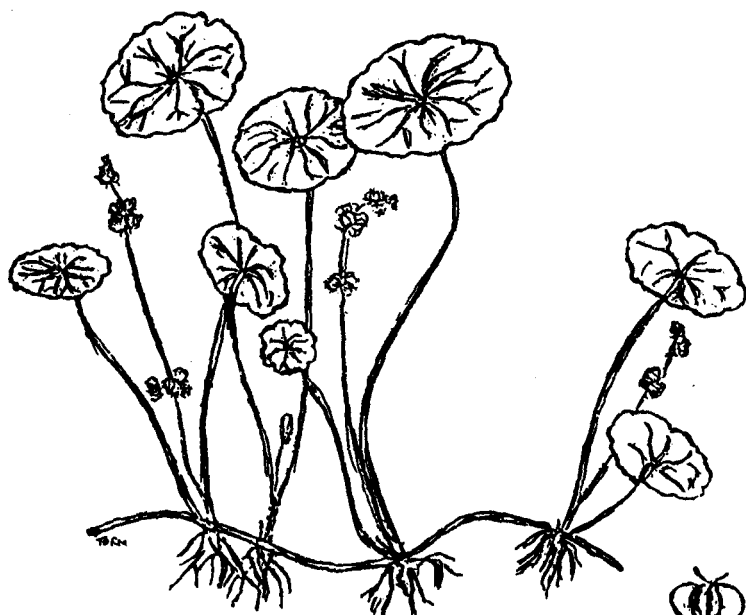
**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin yerüstü hissəsinin tərkibindən lüteolin, 7-0-β-D-qlükopiranozil-β- D-ramnopiranozid və 7-0-β- D-qlüko- piranozud lüteolin flavonoidləri aşkar edilmişdir. Yarpağından lüteolin, xrizoeriol 7-qlükozid və 7-arabinozid lüteolin, 7-arabinozilqlükozid, 4-qlükozid və 4-diqlükozid lütealin, 7-qlükozid xrizoeriol, 9 %-ə qədər efir yağı, 36,4 % piyli yağ və s. tapılmışdır.

**Ədviyyat əhəmiyyəti.** Cavan zoğlarından hazırlanan ədviyyatdan tərəvəz və ətədən hazırlanan xörəklərin tərkibinə qatılır.



Şək.25.

*Tilli oxçətir - Scandix pecten-veneris L.*



Şək.26

*Adi suqoxlucası - Hydrocotyle vulgaris L.*

## SUQOXLUCASI - HYDROCOTYLE L.

Dünya florasında 90 növü mə'lumdur, bunlardan Qafqazda 3, o cümlədən Azərbaycanda 2 növü yayılmışdır.

*Adi suqoxlucası ( Hydrocotyle vulgaris L.)* (Şək.26)

**Botanuki xarakteristikası.** Bu, çoxillik ot bitkisi olub, nazik sürünən gövdəyə malikdir. Yarpaqları uzunsaplaqlı olub, pərvəri və ya böyrəkvari-yumrudur. Çiçək saplağı qoltuqda yerləşərək, qısa bir-birinə yaxın 2-3 çətirdən ibarətdir. Çiçəkləri az sayda olub, demək olar ki gövdə üzərində oturandır. Ləçəkləri ağ rəngdədir. Meyvələri qabırqavari, qır-

mızımtıl ziyillidir.

Adi suqouxlucası Lənkəranın düzən sahələrində, nəmişlik və bataqlıq ərazilərdə bitir.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin yerüstü hissəsinin tərkibindən kversetin, izokversetin, kempferol, hiperozid tərkibli ürək qlükozidləri aşkar edilmişdir. Bu bitkinin tərkibi bioloji fəal maddələrdən olan triterpenlə zəngindir.

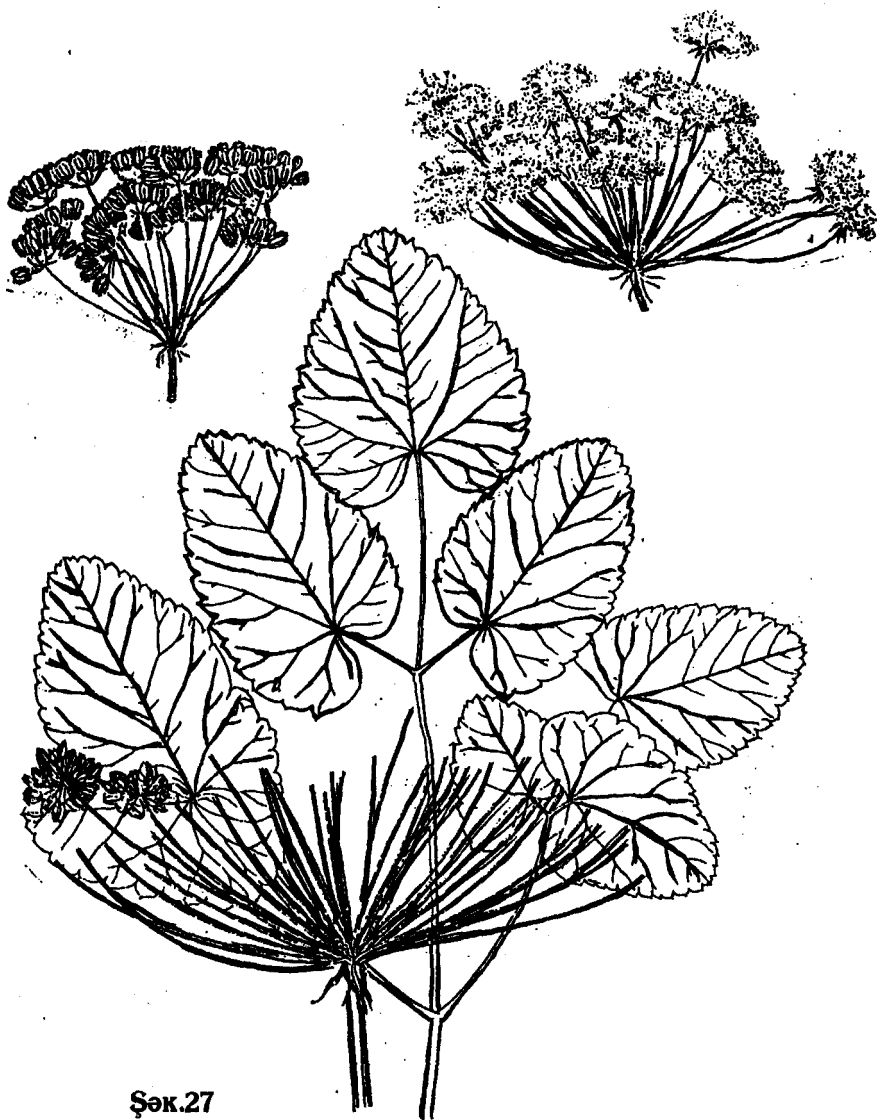
**Tibbi əhəmiyyəti.** Xalq təbabətində suqouxlucasından hazırlanan dəmləmə və cövhərlərdən tərqovucu, iştahgətirici və işlətmə vasitəsi kimi istifadə edilir. Qiymətli müalicəvi xüsusiyyətlərinə görə Fransa dövlət farmakopeyasına daxil edilmişdir. Fransa təbabətində bitkidən hazırlanan preparatlardan yarasagəldici və işlədici vasitə kimi, Niderland xalqı isə bundan öskürək əleyhinə, dəri iltihabında, cüzam xəstəliyinin müalicəsində istifadə edir. Tərkibində ürək qlükozidləri çox olduğu üçün, ondan ürək xəstəliklərində müalicə vasitəsi kimi istifadə etmək olar.

## KƏFRƏMOTU - LASERPİTIUM L.

Orta və Çənubi Avropada, Orta Aralıq dənizi ölkələrində və Şimali Qərbi Asiyada bitkinin 30 növü yayılmışdır. Qafqazda 3 o, cümlədən Azərbaycanda 1 növü mə'lumdur.

**Sərttük kəfrəmotu** (*Laseripitium hispidum* Bieb.)  
(Şək.27)

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyü 90-100 sm-ə çatan, üzəri tükcüklərlə örtülmüş, çoxillik ot bitkisidir. Yarpaqları uzunsaplaqlıdır. Ləçəkləri sarımtıl rəngdədir. Bitki iyul-avqust aylarında çiçək açır, avqust-sentyabr ayında meyvə



Şək.27

*Sərttük kəfrəmotu - Laserpitium hispidum Bieb.*

verir.

Sərttük kəfrəmotu Azərbaycanın Böyük Qafqazın Quba ərazisində yayılmışdır. Buna ən çox meşəliklərdə və kolluqlar arasında rast gəlmək olar.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin yerüstü və kök hissələrindən qeraniol tərkibli 1,35-2,36% efir yağı aşkar edilmişdir. Yarpaqlarından lüteolin, apiqenin flavonoidləri; meyvəsindən 0,77-3% kumarin təbiətli maddələr, 7- qlükozid lüteolin flavonoidləri və s. aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkidən alınan efir yağından alınan qeraniol maddəsindən dərman preparatlarının tərkibinə qatılır. Bundan əlavə efir yağından bakteriya əleyhinə işlədilir.

**Sənaye əhəmiyyəti.** Bitkinin efir yağından ətriyyat və kosmetikada istifadə edilir.

## SUCUQÇƏTİRİ - SİUM L.

Avropa, Asiya və Amerikada bitkinin 10 növü mə'lumdur. Qafqazda 2, o cümlədən Azərbaycanda 1 növünə təsadüf edilmişdir.

**Adi sucuqçətiri (*Sium sisaroides* DC.)**

**Botaniki xarakteristikası.** Hündürlüyə 100 sm-ə qədər olan, yeraltı sürünən gövdəyə malik, çoxillik, çıpaq ot bitkisidir. Yarpaqları lələkvəri, daraqvəri və yaxud yumurtavəri, ayalari xətvəridir. Çətiri 10-15 şüalıdır. Ləçəkləri ağ rəngdədir. Bitki iyun-iyul aylarında çiçək açır, avqust-sentyabr aylarında meyvə verir.

Adi sucuqçətiri Azərbaycanın Samur-Dəvəçi, Kür-Araz düzənliklərində, bataqlıqlarda, çay kənarlarında və kanallarda yayılmışdır.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin yerüstü hissəsindən və meyvələrindən 0,17- 7,01% efir yağı, 25,6-27,3% piylı yağ maddəsi aşkar edilmişdir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkinin kökündən hazırlanan preparatlar vasitəsilə həzm pozğunluqlarında, zəhərlənmə əleyhinə və işlətmə vasitəsi kimi istifadə edilir. Bu preparatlar antibakterial xüsusiyyətə də malikdir.

## DOREMA-DOREMA D. DON.

Dünya florasının tərkibində 10-a qədər növünə rast gəlmək olar. Qafqazda, o cümlədən Azərbaycanda 1 növü yayılmışdır.

**Çılpaq dorema (*Dorema glabrum* Fisch. et Mey.)**  
(Şək.28)

**Botaniki xüsusiyyətləri.** Çoxillik ot bitkisidir. Gövdəsi yoğun, hündürlüyü 2-3 metr olub, əsas hissədən lifli, slindirvaridir. Yarpaqlarının uzunluğu 5-6 sm olub, kənarları itidir. Çiçəkləri xırda, 8- 12 ədəd çiçək qrupundan ibarət olub, uzunsov hamaşçiçəklərdən ibarətdir. Ləçəkləri çılpaq, ağımtıl-sarı rəngdədir. Ağ rəngli, ellipsvari, çılpaq meyvələri 5-8 mm uzunluğundadır.

Çılpaq dorema Azərbaycanda yalnız Naxçıvan MR ərazisində yayılmışdır. Bitkiyə Naxçıvanın yüksək dağlıq



**Şək.28**

***Çılpaq dorema - Dorema glabrum Fisch. et Mey.***

zonalarından, düzənlik sahələrinə qədər rast gəlmək olar. Bitki qayalıq, daşlı-gilli sahələrdə bitir. Buna xalq arasında acı bolu da deyilir. Bitki kəskin, xoşa gəlməyən iyə malikdir.

**Kimyəvi tərkibi.** Tərkibi insan orqanizmi üçün faydalı sayılan vitaminlər, amin turşuları, zülal maddələri, şəkərlər, pektin, qlükozidlər, makro-mikro elementlərlə zəngindir. Keyfiyyətli yeməli bitki hesab edilə bilər.



Şəк.29

*Mələkotu - Aegopodium podagraria L.*

## MƏLƏKOTU - AEGOPODIUM L.

Dünya florasında 7-ə qədər növü yayılmışdır. Vətəni İrlandiya olub, yabanı halda Avropanın şimalından, Amerikaya qədər yayılıb. Qafqazda 1 növü mə'lumdur. Azərbaycanda Gəncə zonasında kulturada rast olunur.

**Ayaqmeyvə mələkotu** (*Aegopodium podagraria* L.)  
(Şək. 29)

**Botaniki xarakteristikası.** Üfüqi istiqamətlənmiş, saçaqlı, uzunsov kökümsovu olan çoxillik ot bitkisidir. Üçər bölünmüş yarpaqlarının kənarları dişvaridir. Çoxsaylı ağ rəngli çiçəkləri mürəkkəb çətirdə toplanmışdır. Boruşekilli gövdəsinin hündürlüyü 60-70 sm-dir.

Bitkiyə meşəliklərdə, meşə açıqlıqlarında, yaşıl çəmənliklərində, bağ və bağçalarda və yaşayış binalarının ətrafında rast gəlinir.

**Kimyəvi tərkibi.** Mələkotunun yaşıl hissəsi bioloji fəal maddələrlə zəngindir, ona görə də o, ən qiymətli yeməli yabanı ot sayılır. Yarpaqlarının tərkibində 65-70 mq% C vitamini, 1,99 mq% Cu, 2,13 mq% Mn, 3,9 mq% B, 1,68 mq% Ti tapılmışdır. Bitkidən alınan ətirli efir yağı onun quru çəkisinin 0,32-1,5 % -ni təşkil edir.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Mələkotu qiymətli dərman bitkisidir, belə ki, onun yaşıl hissəsindən alınan cövhərdən soyuqdəymə, yel ağrıları, mə'də- bağırsaq və s. xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilir.

**Ədviyyat xüsusiyyəti.** Təzə yarpaqları xoş ətrə malik

olduğundan təzə və yaxud qurudub toz halına salındıqdan sonra ədviyyat kimi xörəklərin tərkibinə qatılır. Yarpaq saplağını və yarpaqlarını doğrayıb duza qoyaraq qış dövründə istifadə etmək üçün saxlayırlar. Mələkotu, vitamin mənbəyi kimi, yeri gəldikdə xörəklərə qatılır.

Mələkotunun qiymətli qida və ədviyyat xüsusiyyətini nəzərə alıb onun Azərbaycanda da həyətəyən sahələrdə becərilməsi tövsiyə edilir.

## DIŞQURTDUYAN- VİSNAGA MİLL.

Şimali Afrika, Asiya və Abropanın cənub hissəsində bitkinin 7 növü yayılmışdır. Əsas vətəni Orta Aralıq dənizi ölkələri sayılır. Qafqazda, xüsusilə Azərbaycanda 1 növü məlumdur. Əvvəlki ədəbiyyatlardan Ammi visnaga adı ilə tanınır.

**Diş dişqurtduyan ( *Visnaga daucoides Gaertn.*) (Şək.30)**

**Botaniki xarakteristikası.** İkiillik (mə'dəni halda birillik) ot bitkisidir. Çox budaqlanan və hündürlüyü 100 sm-ə çatan gövdəsi vardır, yarpaqları ikər-üçər yarılmış lələkli, xətvəri və ya sapvari ayalıdır. Hamaşçiçək diametri 6-10 sm olan mürəkkəb çətiddə toplanır. Kiçik ölçüdə olan çiçəklərinin xoşa gəlməyən iyidir. Meyvələri iki toxumcadan ibarət olub, 2-2,5 mm uzunluğundadır. İyun-avqust aylarında çiçək açır, avqust-sentyabr aylarında meyvə verir.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkidən 0,2% efir yağı, meyvələrindən benzopiron, kəllin, visnaqin, kəllol qlükozid, visnadin, samidin furanoxromonları, bundan başqa akasetin flavonoidi, 20% piyli yağ maddəsi alınmışdır. Dişqurtduyanın ekstraktında da kəllin



**Şək.30** *Dişqurtduyan – Fisnaga daucoides Gaertn.*

maddəsi çoxdur ( meyvədə 0,4- 0,45%, kökündə 0,07%, yarpağında 0,98-1,2%, çətirlərində 0,2-1,01%). Bütöv bitkidən yatamansin, köklərindən biakanqelisin, meyvəsindən isə marmezin, samidin, visnadin kimi kumarinlər alınmışdır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Bitkinin tərkibində olan kellin maddəsinin böyük müalicəvi tə'siri vardır. Belə ki, o əzələlərdə tonusu aşağı salır, sidikqovucu və öd qovucudur, bronxları və ürək damarlarını genişləndirir. Kellindən stenokardiyada, bronxial astma və mə'də spazmlarında istifadə edilir.

Xalq təbabətində dişqurtduyan bitkisi ilə diş ətinin möhkəmləndirilməsində və diş qanamalarında istifadə edilir.

# BUNÇƏTİRİ - BUNİUM BOİSS.

Bitkinin əsas vətəni Avropa, Asiya və Afrika ölkələri sayılır. Dünya florasının tərkibində 30-dan çox növü mə'lumdur. Qafqazda 6, o cümlədən Azərbaycanda 5 növü yayılmışdır.

**Slindrik bunçətiri ( *Bunium cylindricum* (Boiss.et Hohen.) Drude )** (Şək.31)

**Botaniki xarakteristikası.** Çoxillik bitkidir. Hündürlüyü 70 sm-ə çatan gövdəsi yumru və hamardır. Kökətrafi yarpaqları üçbucaq formadadır, üçər yarılmış lələklidir. Gövdə yarpaqları oturaqdır, qısa saplaqlıdır. Sarğı yarpaqları yoxdur, çətirləri 5-6 şüalıdır, 20-25 ədəd bircinsli çiçəkləri vardır. May ayında çiçək açır, iyun ayında meyvə verir. Bitkiyə Naxçıvan MR-nın dağ ətəklərində, yumşaq torpaqlarda rast gəlmək olur.

**Kimyəvi tərkibi.** Bitkinin meyvəsində zülal, karbohidrat, 15-17% piyli yağ, 2,5-3% efir yağı, makro və mikroelementlər tapılmışdır.

**Tibbi əhəmiyyəti.** Orta Asiya ölkələrinin xalq təbabətində ondan mə'də- bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində ağrı kəsici və böyrək xəstəliklərində sidıqqovucu vasitə kimi istifadə edilir.

**Qida və ədviyyat xüsusiyyəti.** Bitkidə bioloji fəal maddələr çoxdur, ona görə də onun ekstraktından Özbəkstanda alkoqolsuz içkilər istehsal edirlər, toxumlarından isə ot və tərəvəz məhsullarının konservləşdirilməsində ədva kimi istifadə edilir. Bu ədva, koncervlərin uzun müddət, xarab olmamasının qarşısını alır. Bitkidən ekstrakt almaq üçün onun toxumlarını 20-30% yetişən zaman toplamaq lazımdır. Naxçıvan MR-nın Şahbuz rayonunda ədviyyat kimi, bitkinin toxumlarının tədarük ehtiyatı, hər hektardan 3, 5 - 8 kq-a qədərdir.



Şek.31 Silindirik buncetiri-Bunium cylindricum (Boiss. et Hohen.) Drude

## **Çətirçiçəkliləri bəzi nümayəndələri haqqında türkəcarələr.**

Ağız yaralarında razyanəni yandırıb, külü yaraya sürtülür.  
Ağız xoralarına qarşı razyanə bitkisini əzib ağızda saxlamaq lazımdır.

Ağızda olan pis iyi götürmək üçün cəfəri çeynəmək lazımdır.

Ağ ciyər zəifliyində zirə qaynadılır və suyu içilir.

Ağ ciyər xəstəliklərində gündə 3 dəfə, 1 ç.q. zirə yağı içilir.

Ayaq ağrılarında zirə bişirilir təpitmə qoyulur.

Aybaşı sancılarında zirə bal ilə qatılıb yeyilir.

Ana südünün artması üçün razyanə suyu, şəkərlə qatılıb içilir.

Babasil düyünlərinin üzərinə döyülmüş zirə qoyduqda qanaxma dayanır.

Babasilin sağlması üçün kök qaynadıb suyunu içirlər.

Babsil xəstəliyində qanaxmanı dayandırmaq üçün razyanə, cəfəri, zirə, cirə, kişniş, çörək otu qaynadılır və suyu içilir.

Bağırsağ qanamasında kök qaynadılıb içilir.

Baş ağrısını kəsmək üçün, razyanə qaynadılır və gündə 3 dəfə stəkanla içilir.

Bel və kürək ağrılarında kərəvüz qaynadılır və suyu içilir.

Böyrək, sidik kisəsi və sidik yolları xəstəliklərində cirə və cəfəri dəmləyib içmək yaxşıdır.

Böyrək xəstəliklərində kişniş toxumu suda qaynadılıb içilir.

Böyrək və sidik kisəsini qumdan təmizləmək üçün

kərəvüz şirəsi gündə 3 dəfə içilir.

Böyrək tıxanmalarında suda qaynadılmış razyanə içilir.

Qara ciyər serrozunda kərəvüz və razyanə suyundan hər gün içmək lazımdır.

Qara ciyər xəstəliklərində razyanə, kərəvüz toxumu, ciro və zirə suda qaynadılır və içilir.

Qəbizlik zamanı 1 qaşiq zirə, yemək arası, qəbul edilir.

Qəbizlikdə razyanə və zirə əzilib, qəbul edilir.

Dalaq böyüməsinə qarşı kişniş suyu içmək yaxşıdır.

Damar sərtliyində kərəvüz və razyanə bal ilə qatılıb yeyilir.

Damar tutulmasında razyanə suda qaynadılır və içilir.

Dəri ləkələrinə qarşı kök təpitməsi yaxşıdır.

Dil iflicində şüyüd suyu ilə qarqara etmək yaxşı olar.

Dilin pəltəkliyini götürmək üçün dişqurduyan çeynəmək lazımdır.

Dil şişməsində kişniş və baldırqan dəmləyib içmək yaxşıdır.

Diş ağrısına qarşı sirkəyə batırılmış kişniş çeynəmək lazımdır.

Diş ətinin möhkəmlənməsi üçün dişqurduyan ilə dişləri fırçalayırlar.

Doğuşu asanlaşdırmaq üçün kök toxumlarını bala qatıb yemək lazımdır.

Əl və ayaq şişməsində razyanə çayı içilir.

Yara və xoralara suda qaynadılmış zirə sürtmək yaxşıdır.

Yerikləmə vaxtı zirə və kişniş yemək lazımdır.

Yerinə siyimənin qarşısını almaq üçün kərəvüz toxumu yeyilir.

Klimaks dövründə çoxlu cirə etmək lazımdır.

Gözə mirvari suyu gələndə cirə qaynadılıb, suyu içilir. Gözün görmə qabiliyyətini yaxşılaşdırmaq üçün zirə etmək yaxşıdır.

Saçların qüvvətlənməsində kişnişdən çox istifadə edilir.

Sidikqovucu vasitə kimi cəfəri, zirə və razyanə toxumlarını suda qaynadıb, gündə bir neçə dəfə içmək lazımdır.

Sidik ifrazının pisləşməsi zamanı zirə suyu içmək lazımdır.

Ürək xəstəliklərində cirə, zirə və razyanə toxumu üyüdüldür, çay kimi dəmlənərək içilir.

Hıçqırığı aradan qaldırmaq üçün zirə və cirə suyu içilir.

Çibanın sağlması üçün baldırqan əzib üzərinə qoymaq lazımdır.

## **Çətirçiçəklilərin məişətdə istifadəsi** **(Pəhriz yeməkləri)**

**ZİRƏ SALATI.** 20 - 30 q zirə yarpağı və zoğu, 150 q kələm turşusu, 15 q bitki yağı götürün. Yuyulmuş zirəni xırda hissələrə ayıraraq kələm turşusu ilə qarışdırın və yağı əlavə edib süfrəyə verin.

**ZİRƏ SUPU.** 6 pay kələm , 1 ədəd baş soğan və 2 ədəd kartof götürün. Bu tərəvəzləri doğrayıb qazana tökün, yağ əlavə edin, pörtlədəndən sonra su və zirə yarpaqları əlavə edib bişirin.

**ZİRƏ CÖVHƏRİ.** 1 litr arığa 5-10 q zirə toxumu əlavə edin, 10-12 gün caxlayın. Yeri gəldikdə süfrəyə verin.

**ZİRƏ FƏSƏLİSİ.** 200 q kərə yağı, 300 q buğda unu, 3 ədəd yumurta sarısı, 200 q sürtkəcdən keçirilmiş pendir, 1-2 xörək qaşığı xama və duz götürün. Bütün bunları qarışdırıb yağda qızardın, əgər əldə etdiyiniz xəmir bərkdirsə 2-3 xörək qaşığı xama əlavə edin. Xəmiri soyutduqdan sonra, çubuqvarı formaya salın və üzərinə zirə tozu səpin, mətbəx pılətəsində bişirin.

**ŞƏKƏRLİ ZİRƏ ÇUBUĞU.** Yuxarıda göstərilən qaydada xəmir hazırlayıb, 10 sm uzunluğunda çubuqlar hazırlayın, üzərinə yumurta sarısı, şəkər tozu və zirə tozu əlavə edib, bişirin.

*ZİRƏ ŞORABASI.* 2 xörək qaşığı zirə toxumunu toz halına salın, üzərinə 2 xörək qaşığı şəkər tozu, 2 x.q. üzüm şirəsi, 4 x.q. su əlavə edin. Bunların üzərinə 0,5 litr çaxır əlavə edin, sakit halda 10-12 gün saxlayın.

*ZİRƏ KVASI.* 40 q zirə toxumu, 1 kq qurudulmuş qara çörək, 25 q maya, 500 q şəkər tozu, 10 litr su götürün. Quru çörəyi xırdalayın, üzərinə su əlavə edib 2-3 saat saxlayın. Süzdükdən sonra üzərinə maya, şəkər tozu əlavə edib, 3-4 saat isti yerdə qıcqırdın. 2-3 gün sakit halda saxlayın, suyu süzüb, şüşə qablara tökün, soyuq yerdə saxlayın.

*ZİRƏ VƏ KÖK SALATI.* 500 q kök, 3 x.q. şəkər tozu, 2 x.q. limon şirəsi, 2 x.q. döyülmüş qoz ləpəsi və zirə götürün. Bu məhsulları bir-birinə qarışdırın və üzərinə alma dilimləri əlavə edib süfrəyə verin.

*ZİRƏ İLƏ KÖK BİŞMİŞİ.* 500 q kök, 2 ədəd soğan, 30 q kərə yağı, 30 q zirə yarpağı götürün. Bunların üzərinə azca su əlavə edib bişirin və xuruş kimi süfrəyə verin.

*ZİRƏ İLƏ BALQABAQ SALATI.* 400 q balqabaq, 2 ədəd duza qoyulmuş xiyar, 1 ədəd baş soğan, 2 x. q. doğranmış zirə yarpağı, 3 x.q. bitki yağı, 4 ədəd pomidor, cirkə, istiot və duz götürün. Balqabağı doğrayıb duzlu suda bişirin. Qalan məhsulları doğranmış halda balqabağın üzərinə əlavə edin, zirə yarpağını və bitki yağını da əlavə edib salatı süfrəyə verin.

*ZİRƏ QATIĞI.* 1 litr südə 1 çay qaşığı zirə toxumu

(üydülmüş) əlavə edin və turşudun. Alınmış qatığın içərisinə 2 çay qaşığı şəkər tozu əlavə edib, bardaqlarda süfrəyə verin.

*ZİRƏ PENDİRİ.* 300 q kəsmik, 40 q buğda unu, 2/1 yumurta, 1 q zirə toxumu, 20 q ərənmiş yağ, 60 q xama götürün. Zirə toxumunu qaynar suya salıb azca bişirin, sonra süzgəcdən keçirib kəsmiyə qatın. Kütləni yaxşı qarışdırdıqdan sonra qalınlığı 1,5 sm olan fəseli formasına salıb, mətbəx plitəsində qızardın. Üzərinə xama yaxıb süfrəyə verin.

*ZİRƏ İLƏ KARTOF BİŞMİŞİ.* 1 kq təmizlənmiş kartof, 2 baş soğan, 1 çay qaşığı zirə toxumu və duz götürün. Kartofu ağzı qapalı qabda, duzlu suda bişirin, hazır olmağına 10 dəq. qalmış zirəni əlavə edin.

*ZİRƏ İLƏ MƏLƏKOTU SUPU.* 100 q üydülmüş zirə, 100 q mələkotu tozu və duz götürün. Hər üçünü qarışdırıb, şüşə qabda saxlayın. Supun hazır olmasına 5-10 dəq. qalmış tozdan 1-2 x. q. əlavə edin.

*DIŞƏVƏR SUPU.* 80 q dişəvər yarpağı, 50 q baldırqan, 50 q kök, 1 ədəd soğan, 10 q piyli yağ, 40 q xama, duz və ədva götürülür. Yulaf yarması yarım bişirilmiş hala gətirilir, üzərinə qalan məhsullar (tərəvəzləri xırda doğramaq lazımdır) əlavə edilib və yenidən bişirmə davam etdirilir. Hazır olana yaxın yağda qızarmış soğanı da əlavə edib süfrəyə verin.

*DIŞƏVƏR QATIQ AŞI.* 80 q dişəvər yarpağı, 40 q təzə

xiyar, 15 q göy soğan, 10 q şüyüd, 2,5 stəkan qatıq, 1 ədəd yumurta, 1 q xardal götürün. Dişəvəri qaynar suda pörtün (2-3 dəq.), suyunu süzüb ət çəkəndən keçirin. Yumrtanı suda bişirin, xırda doğrayın, nimçəyə qoyun, üzərinə dişəvər həlimi və qalan məhsulları da (xırdalanmış halda) əlavə edib süfrəyə verin.

*DİŞƏVƏR İLƏ KARTOF BİŞMİŞİ.* 100 q təzə dişəvər, 100 q kartof, 1,5 ədəd soğan, 2-3 qanad şüyüd, 15 q pomidor şirəsi və duz götürün. Dişəvəri doğrayıb duz əlavə edin bişirin, üzərinə bişmiş kartof və rəndələnmiş soğan əlavə edib 10-15 dəq. bişirin. Hazır xörəyi süfrəyə verin.

*KÖK İLƏ ŞALĞAM SALATI.* 1 ədəd kök yarpağı ilə birlikdə, 2 ədəd şalğam yarpaqları, 1 ədəd baş soğan, 3 x.q. mayonez, 1 stəkan su, zövqə görə duz götürün. Kökün və şalğamın yarpaqlarını kəsib götürün, meyvə kökü yuyandan sonra şalğamdan keçirin, sonra soğanı soyub yuyun, xırda-xırda doğrayın, bütün bunları qatın. Yarpaqları təmizləyin, doğrayın, üzərinə qaynar duzlu su tökün, qaynayanadək qızdırın, sonra ocağın üstündən götürüb soyudun, yarpaqlar soyuduqdan sonra sudan çıxarın və tərəvəzin arasına qat-qat yığın, mayonezi üzərinə gəzdirin.

*KÖK İLƏ GÜLÜMBAHAR SALATI.* 3 ədəd kök, 2 ədəd gülümbahar çiçəyi, 2 x.q. bitki yağı, 1 ədəd baş soğan götürün. Kökü və soğanı xırda-xırda doğrayın, gülümbahar çiçəklərini yuyandan sonra xırda hissələrə ayırın, məhsulları bir-birinə qatandan sonra qarışdırıb, üzərinə bitki yağı əlavə

edin, salat hazırdır.

*KÖK İLƏ DƏVƏDABANI SALATI.* Orta irilikdə 3 ədəd kök, 2 x.q. doğranmış dəvədabanı yarpağı, 2/1 stəkan qatıq götürün. Kökü təmizləyib yuduqdan sonra iri gözlü sürtkəcdən keçirin, doğranmış dəvədabanı ilə qatın , üzərinə qatıq əlavə edib süfrəyə verin.

*KÖK, AĞ TURP VƏ ÇUĞUNDUR SALATI.* 1 ədəd ağ turp, 1 ədəd çuğundur, 1 dəstə göy soğan, 1 ədəd kök, 1 x.q. duz, 3-5 x.q bitki yağı götürün. Kök, çuğundur və ağ turpu iri gözlü sürtgəcdən keçirin, üzərinə doğranmış göy soğan, bitki yağı və duz əlavə edib süfrəyə verin.

*KÖK MARİNADI.* 1 litr su, 50 q duz, 60 -90 q şəkər, 0,5 x.q. sirkə turşusu, 200 q bitki yağı, 60 q sarımsaq götürün. Təzə kökü islatdıqdan sonra, təmiz yuyun, qalınlığı 8-10 mm olan dairə formasına salın, 3-4 dəq. qaynar suda pörtlədin. 1 litrlik bankaya sirkə, bitki yağı, təmizlənmiş diş sarımsaq əlavə etdikdən sonra kökü əlavə edin, ağzını qapaqla örtün və marinadı 10-15 dəq. sterilizə edin və ağzını bağlayın.

*KÖK ŞORABASI.* 1 litr su, 20-30 q duz götürün. Kökü yuyub təmizləyin, diametri 2-3 sm olan meyvəni bütöv halda, çox irilərini isə 2 yerə bölün. Hazırlanmış kökü 2-3 dəq. qaynar suda pörtlədin və dərhal soyuq suda soyudun. Kökü bankanın ağzına 2-3 sm qalanadək doldurun, üzərinə qaynar və duzlu su əlavə edib, dəmir qapaqla möhkəm sterilizə edin, suda 30-40 dəq. qaynadın və ağzını dəmir qapaqla bağlayın.

*DUZLU KÖK.* 1 litr su, 620 q duz götürün. Təzə, sağlam kök meyvələrini təmiz yuyun, sonra balonlara yığın (sixa-sıxa) , üzərinə soyuq duzlu su əlavə edib, ağzını kip qapayın, 2-3 gün otaq temperaturunda saxlayın, sonra soyuq və qaranlıq yerdə uzun müddət saxlamaq və lazım gəldikcə iştahartırıcı kimi süfrəyə vermək olar (bu receptlə kökü halqavari doğramaq da olar).

*KÖK ŞORBASI.* Yarpaqları ilə birlikdə 3 yerkökü, orta irilikdə 2 kartof, 1 ədəd çuğundur, 1 ədəd baş soğan, 1 litr su, 3 x.q. qaymaq, 1 x.q. doğranmış göyərti, zövqə görə duz. Qazanın dibinə girdə doğranmış kartofu, iri gözlü sürtkəcdən keçirilmiş yerkökünə və çuğunduru, xırda doğranmış soğanı lay-lay yığıb, üzərinə kök yarpaqlarını kiçik hissələrə bölüb tökdükdən sonra isə üzərinə duzlu qaynar su töküb 5-7 dəqiqə bişirmək, sonra 10-15 dəq. dəmə qoymaq lazımdır. Kök yarpaqları ilə doğranmış ədviyyəli göyərtini boşqablara qoyduqdan sonra, üzərinə qaynar şorba tökmək lazımdır. Kök şorbası süfrəyə qaymaqla verilir.

*KÖK VƏ GÖBƏLƏKLƏ BİŞİRİLMİŞ AĞBAŞ KƏLƏM.* 100 q doğranmış kələm, 2 ədəd kök, 3 göbələk, 2/1 ctəkan su, 2 x.q. bitki yağı, zövqə görə duz götürün. Xırda doğranmış göbələkləri 5-7 dəq. qaynadıb, süzdükdən sonra, üzərinə sürtkəcdən keçirilmiş kök, kələm və bitki yağı əlavə edilir. 10-15 dəq. dəmdə saxlayıb süfrəyə vermək lazımdır.

*KÖK VƏ ÇUĞUNDUR İLƏ VƏLƏMİR LOPALARI.* 1 ctəkan (herkules) vələmir, 2 ədəd çuğundur, 2 ədəd kök, 1

ədəd baş soğan, 2 ctəkan su, 3 x.q. marqarin, zövqə görə duz götürün. Çuğunduru və kökü sürtkəcdən keçirin, qazana qoyub üzərinə vələmir, sofan və su töküb 1-2 dəq. bişirin. 10-15 dəq. dəmdə saxlayıb, üzərinə ərənmiş marqarin əlavə edin (Ədva kimi yanına nanə, cəfəri, şüyüd, yarpız qoymaq olar.).

*KÖKDƏN HAZIRLANAN MÜRƏBBƏ.* 1 kq kök, 1 kq şəkər, 2-3 q limon duzu götürün. Cavan və sağlam kök meyvələrini təmizləyib bərabər hissələrə bölün, üzərinə şəkər əlavə edib, bir iki gün saxlayın, sonra üzərinə 2-3 ctəkan su əlavə edib bişirin, mürəbbə hazır olana yaxın limon duzunu əlavə edin.

*KÖKDƏN HAZIRLANAN CEM.* 1 kq təmizlənmiş kök, 1 kq şəkər, 0,3 litr su, 2-3 q limon duzu. Doğranmış kökün üzərinə azca su əlavə edib isladın, sonra ət çəkən maşında çəkin. Şəkər tozu ilə əvvəlcədən hazırlanmış siropu hissə hissə kökün üzərinə tökün və hazır olanadək bişirin. İsti halda bankalara doldurun və ağzını kip bağlayın.

Kökdən hazırlanan mürəbbə və cem sinir sistemini və beyini möhkəmləndirir, cinsi fəaliyyəti gücləndirir və bədəndə olan taqətsizliyi aradan qaldırır.

*CƏFƏRİ SALATI.* 100 q cavan cəfəri, 25 q yaşıl soğan, 25 q qoz ləpəsi götürün. Yuyulub, təmizlənmiş cəfərini qaynar suda 5 dəqiqə pörtüb, süzgəcdən süzün, xırda hissələrə ayırın, 4/1 ctəkan cəfəri həliminin üzərinə əzilmiş qoz ləpəsi tökün. Doğranmış cəfərini salat qablarına yığın, üzərinə qozlu həlim və yaşıl soğanı (doğranmış) cəpib süfrəyə verin.

*CƏFƏRİ İLƏ YUMURTA.* 4 yumurta, 2/1 doğranmış cəfəri, 1 ctəkan su, 3 x.q. bitki yağı götürün. Cəfərinin cavan

yarpaq və zoğlarını yuyub, xırda doğrayandan sonra, yumurtanı suya salıb, çalmaq lazımdır. Yumurtanı cəfərinin üzərinə əlavə edib, içərisinə bitki yağı tökülmüş tavaya töküb, mətbəx plitəsində bişirmək lazımdır.

*CƏFƏRİDƏN YAŞIL ŞORBA HAZIRLANMASI.* 200 q cavan cəfəri, 120 q kartof, 1 ədəd baş soğan, 30 q buğda unu, 20 q kərə yağı, 2 yumurta, 30 q xama götürün. Kartofu bir-neçə hissəyə ayırıb, suda bişirin. Hazır olmağa 10 dəq. qalmış undan hazırlanmış yağlı umaca, cəfərini, soğanı əlavə edib qarışdırın. Duz və istiot da əlavə edib, üzərinə xama töküb süfrəyə verin.

*CƏFƏRİ İLƏ TURŞU KABABI.* 500 q ət, 2 dəstə cəfəri, 1 dəstə nanə, 1 ədəd soğan, 2/1 stəkan abqora götürün. Ətin bir hissəsini xırda doğrayın və göyərti ilə qarışdırıb qovurun. Ətin qalan hissəsini 1 ədəd baş soğan və 1 dəstə cəfəri ilə maşında çəkin, alınmış kütləyə duz və istiot vurandan sonra findıq boyda küftələr düzəldin, qovrulmuş ətin üstünə tökün, abqora da əlavə edib yağa düşənəcən bişirin. Hazırlanmış turşu kabab plovla süfrəyə verilə daha yaxşı olar.

*CƏFƏRİ SUPU.* 300 q cəfəri, 300 q kartof, 40 q xama, zövqə görə duz, 3 qaşq yağ. Kartofu doğrayıb, üzərinə yağ və doğranmış cəfəri əlavə edin, bişirin. Hazır olmuş supun üzərinə xama əlavə edin və süfrəyə verin.

*ÇUĞUNDUR, KƏRƏVÜZ YARPAQLARI VƏ TƏRƏVƏZLİ ƏT KOTLETİ.* 80 q qiymə, 2/1 stəkan sürtkəcdən keçirilmiş balqabaq, 2/1 doğranmış çuğundurla birlikdə çuğundur yarpağı, 5 ədəd kərəvüz yarpağı, 1 x.q. buğda yarması, zövqə görə duz götürün. Bütün bunları ət çəkən maşından keçirib, buğda yarmasını da əlavə etdikdən

sonra bircins kütlə alınanadək qarışdırırlar. Kotlet hazırlayıb bişirəndən sonra, süfrəyə vermək olar. Bu cür kotletin yanında mayonez, xardal, habelə hər hansı ədva göyərtiləri vermək daha yaxşı olur.

### *KƏRƏVÜZ İLƏ QARABAŞAQ YARMASI.*

1 stəkan qarabaşaq yarması, 1 stəkan doğranmış kərəvüz, 2 ədəd yerlək, 1 ədəd baş soğan, 2 stəkan su, 3 x.q. bitki yağı, zövqə görə duz götürün. Götürülən məhsulları lay-lay qazana yığıb, üzərinə duzlu isti su əlavə etdikdən sonra, 5-6 dəqiqə bişirin. Bişəndən sonra 10-15 dəqiqə dəmdə saxlamaq lazımdır, sonra üzərinə bitki yağı əlavə edib, süfrəyə verin. Kərəvüzdən hazırlanmış bu sıyıqın yanına qaymaq, xardal, qatıqotu qoymaq tövsiyyə olunur.

*KƏRƏVÜZLÜ TOYUQ ƏTİ.* 2 x.q. quru kərəvüz yarpağı, 1 ədəd kök, 3 ədəd baş soğan, 4 stəkan su, 2 ədəd orta ölçüdə çuğundur və 300-400 q toyuq əti götürün. Çuğundurun birini sürtkəcin iri gözündən keçirib, qazanın dibinə tökün, toyuq ətinə doğrayıb onun üstünə yığın, üzərinə doğranmış soğan və kökü əlavə etdikdən sonra, ikinci çuğunduru da əvvəlki qaydada kərəvüz yarpağı ilə qarışdırıb, üstədən qazana töküüb ocağa qoyun, hərəkət qazanın qulplarından tutub çalxalayın (qarışdırmaq olmaz) və 8-10 dəqiqə bişirin. Sonra 30-40 dəqiqə dəmdə saxlayın. Hazır yeməyin yanında süfrəyə tərəvəz də verə bilərsiniz.

*KƏRƏVÜZ YARPAĞI İLƏ MAYONEZ XURUŞU.* 4 x.q. mayonez, 1 ədəd kök, 1 diş sarımsaq, 1 x.q. bitki yağı, 3 x.q. doğranmış kərəvüz yarpağı götürün. Kökü təmizləyib iri sürtkəcdən keçirib, üzərinə qalan məhsulları və xardal əlavə edib, 2-3 gün saxladıqdan sonra salata və ya şorabaya tökülür.

**YAŞIL BORŞ ÜÇÜN QARIŞIĞIN HAZIRLANMASI.** 500 q kərəvüz, 500 q yaşıl soğan, 250 q şüyüd, 75-100 q duz götürürn. Təzə kərəvüz yarpağını, soğanı və şüyüdü yuyub doğrayın, sonra duz əlavə edib şirəsi çıxanadək qarışdırın. Bankalara yığıb 20 dəqiqə sterilizə edin və ağzını qapayın. Hər dəfə borş bişirəndə tərəvəzi əlavə edin.

### **KƏRƏVÜZDƏN DUZLU TƏRƏVƏZLƏRİN HAZIRLANMASI.**

4 kq kök, 2,5 kq kərəvüz, 2,5 kq cəfəri, 0,5 kq kəvər, 1 kq duz. Kökü və tərəvəzləri yuyub təmizlədikdən sonra xırda doğrayın, qarışdırıb üzərinə duz əlavə edin, kip qablara yığın, ağzını polietilen qapaqla bağlayın. Hazırlanmış tərəvəzdən müxtəlif salat növlərinə və xörəklərə qatqı kimi istifadə edin.

### **KƏRƏVÜZDƏN TURŞU TƏRƏVƏZLƏRİNİN HAZIRLANMASI.**

1 kq kərəvüz kökü, 1 kq kök, 1 kq soğan, 1 kq şirin bibər, 1 kq çiçək kələm, 100-150 q duz, 150 q şəkər, 5-8 q limon turşusu, 1-2 q şüyüd və ya zirə toxumu. Kökü və kərəvüz köklərini yuyub təmizlədikdən sonra kiçik hissələrə doğrayın, bibəri toxumlarından təmizlədikdən sonra xırda hissələrə salın. Sonra 2-3 dəqiqə soyuq suda saxlayın, çiçək kələmi həşərat və sürvədən təmizləmək üçün duzlu suda saxlayın. Sonra doğrayın, 2-3 dəqiqə qaynar suda saxladıqdan sonra çıxarın. Soğanı təmizləyib halqa şəklində doğrayın. Hazırlanmış tərəvəzləri bir-biri ilə qarışdırıb, üzərinə duz, şəkər, limon turşusu, zirə və ya şüyüd toxumu əlavə edib qarışdırın. Qarışığı şüşə qablara doldurun, ağzını salfet ilə örtün, isti yerə qoyun. 10-15 gündən sonra elə ki qıcqırma prosesi dayandı sərin yerdə saxlayın. Yeməklərin yanında süfrəyə verə bilərsiniz.

**CİRƏ SALATI.** 40 q cİRə yarpağı, 10 q turp, 40 q yaşıl soğan, 40 q xama və yaxud mayonez, 1 ədəd yumurta götürün. CİRəni bıçaqla xırda hissələrə doğrayın, turp və yaşıl soğanı doğrayıb üzərinə tökün, sonra xama və ya mayonez vurub qarışdırın. Süfrəyə verən zaman üstünü bişmiş yumurta ilə bəzəyin.

**ÇİRƏ VİNEQREDİ.** 50 q bişmiş kartof, 20 q çuğundur, kök, soğan, xiyar və azca duz götürün. Bunları xırda doğrayıb, üzərinə mayonez tökün və 25 q zirə səpib süfrəyə verin.

### ***CİRƏDƏN TÜND ƏDVİYYATIN HAZIRLANMASI.***

Qurudulmuş toxumları həvəngdəstədə döyüb, narın toz halına salın. Sonra ələkdən keçirib, alınan tünd tamlı tozu şüşə qaba doldurun. Yeri gəldikcə ondan qiymətli ədviyyat kimi ət, balıq, tərəvəzlərdən hazırlanan xörəklərə dad və xoş iy vermək üçün qatqı kimi istifadə edin.

**CİRƏ PARAŞOKU.** Yuyulmuş cİRəni kiçik hissələrə bölüb, sərib ququdun. Sonra mətbəx dəyirmanından keçirin, əldə etdiyiniz tozdan ədviyyat kimi xörəklərin tərkibinə qatın.

**BALDIRQAN SALATI.** 200 q baldırqan bitkisinin cavan çövdə və yarpaq saplağı, 50 q göy və ya baş soğan, 20 q xama, 20 q qatıqotu, duz və sirkə turşusu götürün. Bitkini qabıqdan təmizləyin, üzərinə doğranmış soğan və qatıqotu əlavə edin, sonra duz, xama və azca istiot əlavə edib süfrəyə verin.

**YAŞIL ŞORBA.** 100 q baldırqan yarpağı, 100 q kartof, 30 q cəfəri, 40 q soğan, 20 q marqarin, 2/1 yumurta, 20 q xama, 350 q su və ya ət həlimi götürün. Qaynar suya və ya ət həliminə doğranmış baldırqan, kartof və soğan əlavə edib 12 -15 dəqiqə bişirin, sonra üzərinə cəfəri və dəfnə yarpağı əlavə edib bişirməni 10 dəqiqə davam etdirin. Hazır yeməyin üzərinə xama və

bişmiş yumurta əlavə edib süfrəyə verin.

**BALDIRQAN SUPU.** 100 q baldırqan yarpağı, 25 q əvəlik yarpağı, 2 stəkan ət həlimi, 50 q kartof, 10 q kök götürün. Ət həliminin üzərinə baldırqan və əvəlik yarpaqlarını doğranmış halda tökün, 5-10 dəqiqə bişirin, sonra bişmiş kartof, qızardılmış soğan, istiot və duz qatıb süfrəyə verin.

**BALDIRQAN PİROQU.** 500 q cavan baldırqan yarpağı, 250 q göy və ya baş soğan, 100 q düyü, 2 ədəd yumurta, 30 q yağ götürün. Baldırqan yarpağını doğrayıb, 3-5 dəq. suda qaynadın, üzərinə bişmiş düyü və yağda qızardılmış soğan ilə yumurta əlavə edib qarışdırın. Kütlədən 1-2 qaşığı götürün və əvvəlcədən hazır etdiyiniz piroq xəmirinin üzərinə tökün, piroq formasına salın və mətbəx piltəsində qızardın.

**BALDIRQAN ŞƏKƏRİ.** 1 kq baldırqan gövdəsi, 2 stəkan şəkər tozu, 2 stəkan su. Baldırqanı qabıqdan təmizləyib, 1-3 sm uzunluğunda doğrayın, 8 -10 dəqiqə qatı şəkərdə qaynadın və sonra qurudun, çay ilə içmək üçün istifadə edin.

**TÜTƏKOTUNDAN YAŞIL SALAT.** 60 q qabığı təmizlənmiş cavan tütəkotu zoğu, 40 q alma, 40 q kərəvüz, 20 q ma-yonez, sirkə, şüyüd və duz götürün. Məmulatları doğrayıb, üzərinə mayonez əlavə edin, şüyüd səpib süfrəyə verin.

**TÜTƏKOTU BORŞU.** 100 q cavan tütəkotu zoğu, 60 q çuğundur, 50 q kələm, 10 q cəfəri, 40 q soğan, 80 q tomat püresi, 10 q piy, 5 ədəd qənd, 15 q sirkə, 20 q xama, 400 q ət həlimi və duz götürün. Qaynar ət həliminə və ya suya, əldə olan məmulatları kiçik doğranmış halda tökün və bişirin, ədvaları da əlavə edib süfrəyə verin.

**TÜTƏKOTU ŞƏKƏRİ.** Çiçək qönçəsinin qabığını təmizləyin

70-80 % -li qatı şəkər siropu əlavə edib, 10-20 dəqiqə qaynadın. Qönçələri siropdan çıxarib otaq temperaturunda qurudun, yeri gəldikcə çay süfrəsinə verin.

*MƏLƏKOTU SALATI.* 150 q. təzə mələkotu, 25 q qatıqotu, 20 q xama, duz götürün. Mələkotunun cavan yarpaqlarını yuyun, doğrayıb qaynar suya töküüb 10 dəqiqə bişirin. Suyu süzün, yarpağın üzərinə qatıqotu və duz əlavə edib qarışdırın. Kütlənin üzərinə xama töküüb, süfrəyə verin.

*MƏLƏKOTU İLƏ ƏVƏLİK SALATI.* 150 q təzə mələkotu, 20 q əvəlik, 50 q kartof, 10 q kök, 5 q bitki yağı və ət suyu götürün. Bişirilmiş tərəvəzin üzərinə xırda doğranmış mələkotu və əvəlik səpin, duz əlavə etdikdən sonra ət suyunu üzərinə tökün və süfrəyə verin.

*MƏLƏKOTU SUPU.* 160 q mələkotu, bağayarpağı, qırxbuğum və baldırqan, 40 q yulaf yarması, 10 q kök, 10 q soğan, 10 q piyli yağ, 40 q xama və duz götürün. Yulaf yarmasını yarımbişmiş hala gətirin, üzərinə doğranmış pəncərləri əlavə edin, yenidən 20 dəqiqə bişirin, üzərinə yağda qızarmış soğan və xama əlavə edib süfrəyə verin.

*SOYUQ MƏLƏKOTU SUPU.* 80 q mələkotu, 40 q təzə xiyar, 15 q göy soğan, 10 q şüyüd, 0,5 stəkan qatıq, 1 ədəd bişmiş yumurta və 1 q xardal götürün. Mələkotunu qaynar suya töküüb 2-3 dəqiqə pörtlədin, suyunu süzüb ət maşınından keçirin. Mələkotu həliminin üzərinə xiyar, soğan, mələkotu püresi, şüyüd, xardal, və duz əlavə edin. Doğranmış yumurtanın üzərinə tökün, qatıqlayıb süfrəyə verin.

*MƏLƏKOTU İLƏ KARTOF BİŞMİŞİ.* 100 q təzə mələkotu, 100 q kartof, 15 q soğan, 1 q şüyüd, 15 q pomidor, 15 q xama və duz götürün. Mələkotunun cavan yarpaq və zoğlarını doğrayıb

bişirin, bişirilmiş kartofu və qalan məhsulları üzərinə əlavə etdikdən sonra 15 dəqiqə bişirin.

*MƏLƏKOTU KÜRÜSÜ.* 100 q mələkotu, 20 q kök, 20 q şirin bibər, 10 q şüyüd, 20 q soğan, 30 ml 6%-li sirkə, 10 q bitki yağı, 2 q xardal götürün. Yuyulmuş mələkotunu doğranmış köklə birlikdə 40-50 dəqiqə bişirin. Bişmiş kütləni ət məşinindən keçirin, üzərinə soğan, duz əlavə edib qatılana qədər qaynadın. Kürünü soyudub, üzərinə xardal və xırda doğranmış bibər qatın və 3 dəqiqə bişirin, üzərinə şüyüd səpib süfrəyə verin.

*DOREMA QIZARTMASI.* Doremanın yaşıl kütləsini 30 dəqiqə duzlu suda pörtlədib, acısını aldıqdan sonra, qızardılmış soğan, xırda doğranmış şüyüd və cəfəri əlavə edib qarışdırın, zəif odun üzərinə qoyub, hazır olana qədər bişirin. Üzərinə yumurta vurub, 3-5 dəqiqə odun üzərində saxladıqdan sonra süfrəyə verin.

*DOREMA SALATI.* 100 q dorema, 50 q göy soğan, 25 q cəfəri, 15 q bitki yağı, sirkə, bibər, şüyüd və duz götürün. Doremanı 25-30 dəqiqə duzlu suda saxladıqdan sonra xırda hissələrə doğrayın. Sonra doğranmış cəfərini, göy soğanı dorema ilə qarışdırın, üzərinə yağ, duz, sirkə əlavə edib, şüyüd səpin, süfrəyə verin.

*DOREMA BİŞMİŞİ.* Qaynar suya 15-20 q duz və dorema töküb 5-10 dəq. bişirin, süzgecdən keçirin, suyu çəkildikdən sonra üzərinə doğranmış cəfəri və şüyüd səpib süfrəyə verin.

*DOREMA ŞORABASI.* İstiot, dəfnə yarpağı, cəfəri, 1 çay qaşığı qatıqotu, şəkər və duz götürün. Yuyulmuş və azca qurudulmuş yaşıl doremanı 1 gün duzlu suda saxlayın, sonra duzlu sudan çıxarıb şüşə bankaya doldurun, üzərinə isti, qatı şoraba əlavə edin, ağzını qapaqla bağlayıb, soyuq yerdə saxlayın, yeri gəldikdə süfrəyə verin.

# İSTİFADƏ EDİLƏN ƏDƏBİYYAT

## Azərbaycan dilində

Azərbaycanın faydalı bitkiləri. Растительное сырье Азербайджана. Издател., Баку, Елм, 1971.

Qasımov M. - Azərbaycanın ədviyyat bitkiləri. // Bakı, 1991.

Qədimov Ş. - Şəfa ensklopediyası, 3001 resept, 170 məsləhət // Bakı, 1997.

Dəmirov İ.A., İsmailova N.A., Kərimov Y.B., Mahmudov R.M. - Azərbaycanın müalicə əhəmiyyətli bitkiləri. // Bakı, Az. Dövlət nəşr., 1988.

Dəmirov İ. A., Şükürov D.Z. - Azərbaycanın dərman bitkiləri. // Bakı, 1974.

Əliyev N. - Dərman bitkiləri və fitoterapiya // Bakı «Elm», 1998.

Əsədov K., İbadov O. - Yabancı qida bitkilri. // Az. Döv. nəş. Bakı, 1989.

Əhmədov . İ. - Azərbaycanın ətirli ədviyyat bitkiləri, onların sənaye əhəmiyyəti Bakı, 1984.

İbadullaeva S. C. - Xalq təbabatından. Baldırqan, danayağı, xatınbarmaq. // «Elm və həyat», 1991, №6, s. 27-28, Bakı.

İbadullayeva S.C - Yabanı kök // "Elm və həyat" N2, Bakı, 1997. səh.27

İbadullayeva S.C. - Kişniş bitkisi haqqında nəyi bilirsiniz // Azərbaycan fermeri, jur., N3(4), Bakı, 1997, səh.29.

İbadullayeva S.C. - Zirə. // «Elm və həyat», N1, Bakı, 1998, səh.33

İbadullayeva S.C. - Cəfəri Petroselinum crispum. // Azərbaycan Təhsil Cəmiyyəti «Bilgi » dərgisi, N1, 2000, səh.53

İbadullayeva S.C. – Baldrqan bitkisinin tibbidə əhəmiyyəti // Müasir ekoloji şəraitdə infeksiya-parazitar xəstəliklərin diaqnostika, müalicə və profilaktikası problemlrinə həsp olunmuş beynəlxalq sərgidə elmi konfransın materialları, Bakı, 2000, s. 74-75.

İbadullaeva S. C. Sultanova Z. R. - Yabanı kökün xalq təsərrüfatında əhəmiyyəti və introduksiyası. // IX Международный симпозиум «Нетрадиционное растениеводство. Эниология. Экология и здоровье», Алушта, 2000, с. 211-214.

İbadullaeva S. C. Azərbaycanın bitki örtüyündə çətirçəklilərin rolu və bioloekoloji xüsusiyyətləri. Azərbaycan Təhsil cəmiyyəti «Bilgi», 2000, Bakı, №4, s. 25-34.

İbadullaeva S. C. - Çətirçəklilərin faydalı xüsusiyyətləri

və yayılması // «Nax. MR-in təbii sərvətləri» mövzusunda keçirilən beynəlxalq konfransın materialları, Naxçıvan ş., 2001, s.25-29.

İbadullayeva S.C. – Öküzboğan (*Bupleurum L.*) // Azərbaycan Təhsil Cəmiyyəti «Bilgi » dərgisi, N3, 2000, səh.55

Isgəndərov Ə.A. - Ərzaq malları əmtəəşünaslığı ( çay, qəhvə, ədviyyələr və tamlı qatqılar ) // Bakı, “Azərtədrisnəşr“”, 1963.

### **Rus dilində**

Абышев Д.З., Ленисенко П. Н., Керимов Ю Б. - Кумаринный состав *Seseli grandivittatum*. // Хим. природ. соед., 1977, №5, с. 640-646

Абышев Д.З., Дамиров И.А., Абышев З.Г. - Фенхель обыкновенный как новый источник биологически активных кумаринов. // Азербайджанск. Мед. Жур., №6, 1976, стр. 34

Абышев А.З. - Химическое изучение кумаринов и фурукумаринов из корней и стеблей *Prongos ferulaceae*. // Раст. Ресурсы, 1969, №5, с. 269-271

Абу Али Ибн Сина - (Авиценна) Канон врачебной науки. // Изд. 2-е, Ташкент, изд. Фан, 1980

Аверина З. В. - Лекарственные растения

Ульяновский области. // Приволжское книжное издательство, Ульяновское отделение, 1976.

Атлас ареалов и ресурсов лекарственных растений СССР. // М., 1983.

Ахмедова Е.Р., Исмаилов Н.М., Мустафаева С.Д., Мехтиева Н.П. -Исследование пряно-ароматических растений Азербайджана. // Сб. «Современные проблемы биоорфхимии и хим. природ. соедин.-ний» Каз. НИИНТИ 769, ка-д 1984, с. 21-29.

Ахмедова Е.Р., Исмаилов Н.М., Зейналова С.А., Мехтиева Н.П. -Хроматографическое разделение компонентного состава эфирных масел. // У Закавказская конференция по хроматогр. и адсорбции. Баку, 1982, с. 25-26.

Бандюкова В.А. - Распространение флавоноидов в некоторых семействах высших растений. // Сообщ. 6, сем. Umbelliferae.- Раст. Ресурсы., 1972, т.8, вып. 3, с. 436-450.

Басаргин Д. Д. - Соотношение флавоноидных соединений у дальневосточных борщевиков (*Hieracleum* L.) в течение вегетационного периода. // Ботан. жур., 1976, т. 61, №4, с. 512-516.

Беляева В.А. - Пряновкусовые растения, их свойства и применение // Москва, 1946.

Борисов М.И. - Лекарственные свойства сельскохозяйственных растений // Минск, "Ураджай", 1974.

Бубева-Иванова Л., Желева А., Савчев П. - С кумариновом и флованоидном составе *Peucedanum ruthenicum*. // Хим. природ. соед., 1969, №6, с. 594.

Будяк В. Т., Богомоллова Н. Н. - Возможности новый силосной культуры. // Животноводство, 1978, №8, с. 53-54.

Бутырина П. Ф., Голяркин Ф. Е. - Дикорастущие кормовые травы Сахалина. // Кормовая база т.-12, 1951, 189 с.

Бринк Н.П. - Пряные растения. // М., 1956.

Вавилов П. П., Кондратьев А. А.- Новые кормовые культуры. // М., 1975, 347 с

Васильева М. Г., Пименов М. Г. - Модели эволюции кариотипов в крупных таксомах *Umbelliferae*. // 2 Совец. по кариол. раст., Новосибирск, 1989, с. 17-19.

Виноградова В. М. - Род *Bupleurum* L. (*Umbelliferae*) в Центральной Азии. // Новости сист. высш. раст. 1991, с. 125-128.

Виноградова В. М. - Автореф. на соиск. канд. биол. наук // 1972, Л. 25 с.

Вульф В.В., Малеева О.Ф. - Мировые ресурсы полезных растений. Справочник. // Л. : Наука, 1969, 564 с.

Гаджиев В. Д. - Высокогорная растительность Большого Кавказа и ее хозяйственное значение. // Баку, "Елм", 1970, 281 с.

Гиоргобани Э.Д., Коммисаренко Н.Ф., Кемертелидзе Э.П. - Исследование кумаринов рода борщевика (Щеражлеум Л.) флоры Кавказа. // Сообщ. АН Груз ССР, 1969, 53, с. 613-616.

Горяев М. И. - Эфирные масла флоры СССР.// Изд. АН Казахской ССР, Алма-ата, 1952, 378 с.

Гурвич Н. Л., Гаджиев И. Ю. - Дикорастущие эфирномасличные растения высокогорной части Абракуниского района Нах. // АССР. Тр. БИН Аз. ФАН СССР, Баку, 1938, том 3, с. 137-166.

Гурвич Н. Л. - Душистые растения Азербайджана и биохимический метод в систематике. // Дисс. на соис. уч. степ. д.б.н., Баку, 1948, 48 с.

Гричай А.А. - Лечение коронарной болезни и бронхиальной астмы препаратом келлин. // Врач. Дело, №6, стр.513, 1955.

Губанов И.А., Крылова И.Л., Тихонова В.А. - Дикорастущие полезные растения СССР. // М., 1976.

Дамиров И.А., Л.И.Прилипко, Д.З.Шукюров, Ю.Б.Керимов -Лекарственные растения

Азервайджана. // Баку, 1982.

Даушкевич Ю.В., Пименов М.Г., Девяткова Г.Н. - Биометрическое изучение изменчивости в комплексе *Vupleurum longiradiatum*- *B. schalinensa* (Umbelliferae-Apioideae). // Бот.жур. 1989, №8, с. 171-176.

Драник Л. И., Прокопенко А. П.- Кумарины и кислоты плодов *Anethum graveolens*. // Хим. прир. соедин., 1969, №5, с. 437.

Землински С. Е. - Лекарственные растения СССР. // М., 1958, 610 с.

Зоз И.Г., Коммисаренко Н.Ф. - До хемотаксономии деяких видов роду *Prongos* Lindl. и сумижных родив *Cachrus* L. // Фармацевт. Ж., 24, 44-49.

Ибадуллаева С.Д. - Ресурсоведческая характеристика видов рода *Heracleum* L. флоры Нах.АР. // Первая Всероссийская Конференция ботаническому ресурсоведению, стр.73, Санкт-Петербург, 1996.

Ибадуллаева С.Д. - Эфирное масло из сельдерея. // Наука и технология, №28, стр. 18, Баку, 1997.

Ибадуллаева С.Дж. - Рост и развитие некоторых видов Борщевика в условиях Нахчывана. // Всероссийская научно-производственная конференция по интродукции растений, стр.68,

Москва, 1998.

Ибадуллаева С. Дж., А. Ш. Шихиев, , Ф. А. Расулов  
- Преспективные эфирномасличные растения флоры  
Нахчыванской АР семейства зонтичных //

**N.Əlievin 90 illik yuvileyinə həsr olunmuş Beynəlxalq  
konfransın materialları, 2001, Bakı, s. 90-91**

Иванов Б.И. Шавофская Т.А. - Пряно-  
ароматические растения для производства вермута,  
ликеров и настоек // Кишинев, 1963.

Иванов Н. Н. - Методы физиологии и биохимии  
растений. // М., Л. С. 245.

Инатъев А.И. - Овощные растения земного шара //  
Минск, 1966

Ищенко Л. Е. - К интродукции видов ферулы  
(Ферула) условиях Ашхабада. // Интродукция и экол.  
раст. (Ашхабад) -1989, №10, с. 75-158.

Керимов С.Ш. - Фурукумарины *Peucedanum*  
*ruthenicum*. // Хим. природ. соед., 1979, №1, с. 92-93.

Капелев И.Г., Машанов В.И. - Пряно-  
ароматический растения // Симфереполь, 1973.

Комссаренко Н.Ф., Зоз И.Г., Чернобай В.Т.,

Колесников В.Г. - Кумарины плодов борщевиков таксономия. // Биохимия, 1961, 26, с. 980-983.

Креер В.Г., Соколов В.С. - Изучение фурукумаринов борщевика Сосновского. // Тр. Бот. инст. АН СССР, 1965, сер.5, с. 61-65.

Крыженков А. Н., Мазгутов В. В. - Влияние псоралена и изопсоралена на функцию некоторых эндокринных желез белых мышей. // В кн.: Действие фармакологических веществ на эндокринные железы. Л., 1965, с. 38-39.

Коряжнов В. П., Назаркин Е. А. - О перспективах использования новых силосных культур при производстве молока и мяса более низком себестоимости. // Тр. Московском ветеринарной академии. 1974, т.- 75, с. 164-165.

Кузнецова Г. А. - Кумарины и фурукумарины в растительном мире. // Тр. БИН.АН.СССР. Сер. V, 1965, вып. 12, с. 3-12.

Кузнецова Г. А. - Природные кумарины и фурукумарины. // Л., "Наука", 1967.

Крылова И. Я., Шретер А. И. - Методические указания по изучению запасов дикорастущих лекарственных растений. // М.: ВИЯР, 1971, 21 с.

Кудинов М.А. и др. - Пряно-ароматические растения в быту. // Минск, Урожай, 1976.

Лагер А.А. - Фитотерапия // 265 С., Красноярск, 1987.

Лекарственные растения Азербайджана:

Справочник - Баку, Азернешр, 1972.

Лескова В.С., Ананичев А.Б. - Содержание кумаринных производных в некоторых видах зонтичных, выращенных в Московской области. // Растит. ресурсы, 1969, т.5, вып.4, с. 565-572.

Мамедова С. А. - Биоэкологические особенности и эфирномасличность видов рода *Chaerophyllum* L. (Бутень) флоры Азербайджана. // Автореф. кнд. диссер., Баку, 1994, 23 с.

Мамедова С. А., Мехтиева Н. П., Ибадуллаева С. Дж., Мустафаева С. Дж. - Полезные свойства эфирных масел. // V Международная конференция «биоантиоксидант». Москва, 1998, с. 3-4.

Мамедова С.А., Ахмедова Е.Р. - Эфирное масло бутеня клубненосного. // Хим. Природ. соедин. №2, 1991, с. 287-288.

Мамедова С.А. - Изучение компонентного состава и токсичности эфирного масла бутеня. // Сб. Мат. Научной конф. Посвящ. 75-летию проф. Р. Алиева, Баку, 1994, с.51.

Машковский М. Д. - Лекарственные средства. М., 1977, ч. 2, 560 с.

Мехтиева Н. П. - Биологические особенности и эфирно-масличность видов *Pimpinella* (Бедренец), произрастающих в Азербайджане. //Автор. кнд. диссер., Баку, 1988.

Мехтиева Н.П. - Исследование химического состава эфирных масел бедренца камнеломкового.

// Мат. Конф. Посвящ. 75-летию проф. Рустам Алиеву, Баку, 1994, с. 67.

Мехтиева Н. П. - Ресурсоведческое исследование видов *Pimpinella* L. флоры Азербайджана. // 1-я Всероссийская конф. по ботаническому ресурсоведению, Санкт-Петербург, 1996, с. 134-136.

Мехтиева Н.П. - Биологические особенности развития бедренца смешиваемого. // Всероссийская научно-производственная конференция по интродукции растений. Москва, 1998, с. 116-119.

Махалюк В.П.- Лекарственные растения в народной медицине // Саратов, 1967, 285 С.

Морозов Д.А. - Соусы и пряности. // М., Экономика, 1973.

Никонов Т.К., Пименов М.Г. - Пеucedанин из корней *Peucedanum luxurans*. // Хим. прир. соедин. 1968, №1, с.48-49.

Никонов Г.К.- Фурукумарины как группа веществ растительного происхождения с противораковой активностью. // Тр. Всес. ин-та лекарств. и аром. рас., М. 1959, т.2, с. 180-201.

Никонов Г.К. - Изучение строения новых дигидро - фуру и дигидропиранокумаринов - дальтоина, зозимина и ксантогалина. // Тез. док. VIX Мендел. съезда по общ. и прик. хим. и техн. прир. соедин. М., 1965, с. 254-255.

Пименов М. Г. - Перечен растений - источников кумариновых соединений. // Л., изд. «Наука», 1971, 189 с.

Пименов М. Г., Бандышев В.В., Никонов Г.К. - Исследование зонтичных Закавказья и Крыма на наличие кумаринов. // В кн.: Лекарственные растение. М., Химия, 1969, с. 126-139.

Пименов М. Г., Стобанина Л. И. - К систематике рода *Seseli* L. ревизия рода *Libanotis* Hill. (*Umbelliferae*). // Ботаню журн. 1975, т.60, №8, с. 1108-1122.

Похлебин Б.В. - Все о пряностях ( виды, свойства, применение), Пищевая промышленности. // М., 1974.

Пряно-ароматические растения СССР и новых использование в пищевой промышленности. // М., 1963.

Сацыперова И. Ф. - Состояние и преспективы изучения растений, содержащих фурукумарины. // В кн.: Терпеноиды и кумарины. М.-Л., «Наука», 1965, с.13-14, (Труды) Ботан. Ин-та АН СССР, сер.5, вып. 12.

Сацыперова И. Ф. - Борщевики флоры СССР - Новые кормовые растения. // Л., «Наука», 1984, с.221

Серкеров С.В. - Содержание сесквитерпеновых лактонов в подземных органах *Ferula oopoda* по фазам развития. // Растительные ресурсы, Т. 17, в.1., стр. 80, 1982.

Скаляревский Л.Я. - Целебные свойства пищевых растений, 1972.

Сковронский В.А. - Влияние тмина, аниса и укропа на выделение мочи. // В кн. Сб. научных трудов Львовского медицинского зоотехнического института, 1953, №6, с.275.

Степанов Н. В. - О новых подвиде *Aegorodium radagraria* (Apiaceae) из южной части Красноярского края. // Бот. Жур. 1998, 83, №6, с. 112-118.

Сукачов В. Я., Лавренко Е. П., Ларин И. В. - Краткое руководство для геоботанических исследований в связи с полезашитным лесоразведением и созданием устойчивой кормовой базы на юге Европейской части СССР. // М. Изд.-во АН СССР, 1982, 192 с.

Тропина Л.П. - Зеление растения. // Новосибирск, 1978.

Турова А.Д., Э.Н. Сапожникова - Лекарственные растения СССР и их применение. // Москва, 287 С., 1982.

**Российский Д.М.** - К фармакологии эфирных масел. // В кн. : Общая и частная фармакология и терапия. Орел, 1924, т.1, вып. 2, с.141.

Флора Азербайджана. // Баку, Элм, т.6, 1955.

Ходжиматов К., Кобец Л. - Напитки из трав. // 129 С., Ташкент, 1988.

Работнов Т. А. - Опыт определения возраста у травянистых растений в луговых ценозах. // Ботанический журнал, 1946, т.-31, №5, с. 24-28.

Рутовский Б. Н. - Душистые растения Азербайджана, собранные экспедициями АзГНИИ в 1930г. // В кн. : Ботанический сборник АзГНИИ. Баку, 1931, вып. 2, с. 55-75

### **Xarici ədəbiyyat**

Alpin R. T., Page C. B. Constituents of native Umbelliferae. I Coumarins from dill ( *Anethum graveolens*). 1967, Y. Chem. Soc., C: 2593-2596.

Bate-Smith E. C. The phenolic constituents of plants and their taxonomic significance. Y. Linnean Soc. 1964, London, Botany, 58, p. 95-96; 623-625.

Blazek Z. Obsa:a lokalisace furocumarinu v nekolika druzic roda Heracleum. Cescoslov. farmac., 18, 4, s. 250-257.

Chakraborty D. P., Gupta A., Bose P. K. Antifungal examination of some natural coumarins. Ann. Biochem. And Exptl. Med., 1957, vol. 17, p. 57-64.

Crowden R. K., Harborne Y. B., Heywood V. H. Chemosystematics of the Umbelliferae – a general survey. 1969, Phytochemistry, 8, p. 1963-1984.

Ibadullayeva S. Y. Vegetation characteristio of the types of Heracleum L. in the Republic of Azerbaijan. XVI

International Botanical congress, s. t. Louis, USA August 1-7, 1999, p. 328

İbadullaeva S. Coumarin derivatives *Heracleum trachyloma*. Second Balcan Botanical Congress, 2000, İstanbul-Turkey, p. 321.

Lemmich Y., Lemmich B, Nielsen B. Constituents of Umbelliferous plants. VIII. Coumarins from the root of *Seseli libanotis*. The structure of new coumarins. Acta. Chem. Scand., 1966, vol. 20, p. 2494-2505.

Nacayabashi T., Kubo I., Yoshimota M. Coumarin derivatives in *Angelica ubatakensis*, *Peucedanum terbinthaceum* and *Bupleurum falcatum*. Y. Chem. Soc. Japan, 1964, 85, p. 558-560.

Hata K., Sano K. Tetrahedr. Lett. // N 14, p. 1461, 1966.

Scheel L.D., Perone V.B., Larkin R.L., Kipfel R.E. // Biochem, V.2, p.1127, 1963.

# MÜNDƏRICAT

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Ön söz.....                                                                 | 3  |
| Giriş.....                                                                  | 5  |
| Çətirçiçəklilər fəsiləsi haqqında sistematik xülasə.....                    | 7  |
| Azərbaycan florasında çətirçiçəklilərin faydalı bitkilərinin təsnifatı..... | 9  |
| Zirə –Carum L.....                                                          | 12 |
| Dişəvər – Anthriscus Pers.....                                              | 17 |
| Kök- Daucus L. ....                                                         | 23 |
| Cəfəri -Petroselinum Hill. ....                                             | 32 |
| Kişniş- Coriandrum L. ....                                                  | 37 |
| Lyubistok -Levisticum Hill. ....                                            | 40 |
| Kərəvüz -Apium L. ....                                                      | 45 |
| Yalançı cirə -Pimpinella L. ....                                            | 50 |
| Baldırqan-Heracleum. L.....                                                 | 55 |
| İlankölgəsi -Ferula L. ....                                                 | 61 |
| Dağrazyanəsi -Laser Borkh. ....                                             | 68 |
| Razyanə- Foeniculum Mill. ....                                              | 70 |
| Tütəkotu -Angelica L. ....                                                  | 74 |
| Şüyüd -Anethum L. ....                                                      | 76 |
| Öküzboğan -Bupleurum L. ....                                                | 78 |
| Xımı (Havuc)- Pastinaca L. ....                                             | 81 |

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Cacix -Chaerophyllum L. ....                                  | 86  |
| Çaşır -Prangos Lindl. ....                                    | 89  |
| Torilis -Torilis Adans. ....                                  | 91  |
| Atıl batıl -Zosima Hoffm. ....                                | 94  |
| Dağçətiri Peusedanum L. ....                                  | 96  |
| Berula- Berula M. Pimen. ....                                 | 97  |
| Bilakunariya-Bilacunaria M. Pimen.et V. Tichomi-<br>rov.....  | 99  |
| Oxçətir -Scandix L. ....                                      | 101 |
| Turgen-Turgenia Hoffm.....                                    | 102 |
| Suqoxlucası- Hydrocatyle L. ....                              | 104 |
| Kəfrəmotu - Laseripitum L. ....                               | 105 |
| Sucuqçətiri -Sium L. ....                                     | 107 |
| Dorema -Dorema D. Don. ....                                   | 108 |
| Mələkotu -Aegopodium L. ....                                  | 111 |
| Dişqurtduyan- Visnaga Mill. ....                              | 112 |
| Bunçətiri -Bunium Boiss. ....                                 | 114 |
| Çətirçiçəklilərin bəzi nümayəndələri haqqında türkəçarələr .. | 116 |
| Çətirçiçəklilərin məişətdə istifadəsi.....                    | 119 |
| İstifadə edilən ədəbiyyat.....                                | 133 |

**Kompüter tərtibatçısı:**  
**Əsmər Saylova**  
**Korrektor: Cəmilə Saylova**  
**Yığılmağa verilmişdir: 15.07.2001**  
**Çapa imzalanmışdır: 20.07.2001**  
**Kağız formatı: 60x84 1/16**  
**Şərti çap vərəqi: 9,5**  
**Uçot nəşr vərəqi: 9,4**  
**Sayı 100**  
**Sifariş 38**  
**Qiyməti müqavilə ilə**

**"Adiloğlu" MMS-nin mətbəəsində çap edilmişdir**

## İBADULLAYEVA SƏYYARƏ CƏMŞİD qızı



1957-ci ildə Naxçıvan şəhərində ziyalı ailəsində anadan olmuşdur. 1980-ci ildə Naxçıvan Dövlət Universitetinin biologiya-coğrafiya fakültəsini kimya ixtisası üzrə bitirmişdir. 1994-cü ildə Azərbaycan Elmlər Akademiyası Botanika İnstitutunda "Botanika" ixtisası üzrə dissertasiya müdafiəsi etmişdir. Azərbaycan EA Botanika İnstitutunda Bitki ehtiyatları

şöbəsinin aparıcı elmi işçisidir. İnstitutun İxtisaslaşdırılmış Doktorluq Şurasının elmi katibidir. 35 elmi əsərin müəllifidir. Hazırda "Azərbaycan florasında Çətirçiçəklilər fəsiləsinin öyrənilməsi və xalq təsərrüfatında əhəmiyyəti" mövzusunda doktorluq dissertasiyası üzərində çalışır.

S.C.İbadullayeva fəal ictimaiyyətdir. Amerika Bioqrafiya İnstitutu tərəfindən cəmiyyətdəki mövqeyinə və nailiyyətlərinə görə "Profesional iş qadını" fəxri adına layiq görülmüşdür. Dünya üzrə "2000-ci ilin qadını" seçilmişdir.

İki övladı var, qızı cərrah, oğlu isə hüquqşünasdır.