



M.ABDIYEV, A.IBATOVA

NOVVOYLIK

TERMINLARI IZOHLI LUG'ATI



M.Abdiyev, A.Ibatova

61103)
A140

NOVVOYLIK TERMINLARI IZOHLI LUG'ATI

SamDTU
axborot-resurs markazi
319160

Toshkent
«Kafolat print company» nashriyoti
2023

УДК 811.512.133(038)

ББК 81.22(5Ў36) 5

A 29

M.Abdiyev, A.Ibatova

Novvoylik terminlari izohli lug'ati. «Kafolat print company» nashriyoti, 2023. 164 b.

Mas'ul muharrir:

filologiya fanlari nomzodi, dotsent I.M.Azimov

Taqrizchilar:

f.f.d., prof. J.D.Eltazarov

f.f. d., prof. Sh.M.Iskandarova

Yurtimizda shu kunga qadar o'zbek tilida non va non mahsulotlari terminlariga oid izohli lug'at yaratilmagan. Ushbu izohli lug'atda o'zbek tilida novvoychilik terminlarining izohi, alifbo ko'rsatkichi asosida bayon qilingan. Lug'at materiallari asoson sohaga oid mavjud qo'llanmalar va turli tipdagi lug'atlardan hamda respondentlar bergan ma'lumotlar asosida shakllantirilgan.

Mazkur lug'at terminologiya masalalari bilan shug'ullanuvchilar hamda milliy taom tayyorlovchilar, jumladan, novvoylik bilan qiziquvchilarga mo'ljallab tuzilgan.

O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining Ma'naviyat va Davlat tilini rivojlantirish masalalari departamenti buyurtmasiga binoan O'zbek tilini rivojlantirish jamg'armasi mablag'lari hisobidan nashr etildi.

© M.Abdiyev, A.Ibatova, 2023

© «Kafolat print company»

ISBN 978-9943-7648-8-0

nashriyoti, 2023.

SO‘ZBOSHI

Prezidentimizning 2019- yil 21- dekabrda “O‘zbek tilining davlat tili sifatida nufuzi va mavqeini yanada oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-5850 Farmon ijrosini ta‘minlash maqsadida 2020-2030-yillarda o‘zbek tilini rivojlantirish hamda til siyosatini takomillashtirish konsepsiyasi loyihasining e‘lon qilinishi o‘zbek tilining davlat tili sifatidagi mavqeini yanada oshirish imkoniyatiga asoslab bo‘la oladi. Bu esa o‘zbek tilining hali tadqiq etilmagan va o‘rganilmagan tomonlarini tadqiq etishda hamda uning amaliy jihatdan qo‘llanish ko‘lamini yanada oshirishga xizmat qilishi shubhasizdir. Xususan, o‘zbek tili terminologiyasi masalalarini tadqiq etish, sohalarga doir izohli lug‘atlar tuzish, jumladan, bugungi kundagi yo‘qolish arafasida turgan milliy hunarmandchilik sohalari qayta tiklash barobarida zudlik bilan ularga tegishli so‘z va terminlarni yig‘ib olish milliylikning o‘ziga xos tomonlarini tiklashda hamda boyitishda metodologik asos bo‘ladi. “O‘zbek tiliga Davlat tili” maqomining berilishi bilan xalqimizning milliy tarixi, an‘analari, etnografiyasi singari fanlar qatorida tabiiy, texnika, tibbiyot, qishloq xo‘jaligi kabi sohalar bilan bog‘liq leksik birliklar qatlamlarini tadqiq etish tilshunosligimizning asosiy masalalaridan biriga aylandi. Ushbu yondashuv asosida xalqimiz madaniyatining ajralmas qismi bo‘lgan milliylikka asoslangan hamda unutilgan sohalari qayta tiklandi. Binobarin, o‘zbek tilshunosligida milliy leksikaning turli sohalari o‘rganilishiga e‘tibor kuchaydi, tilimizning turli sohalardagi leksik birliklarni teran o‘rganish bo‘yicha jiddiy tadqiqotlar amalga oshirildi.

Ayni paytda, oziq-ovqat sanoatining ajralmas qismi bo‘lgan non mahsulotlari bilan bog‘liq terminlarni

o'rganish singari kam o'rganilgan sohalariga jiddiy e'tibor qaratish zarurati ham kun tartibiga qo'yilmoqda. Bu vazifalarni muvaffaqiyatli amalga oshirish O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha Harakatlar strategiyasidagi¹ ta'lim va ilm-fan sohalarini rivojlantirish borasida belgilangan vazifalar ijrosini ta'minlash, uzluksiz ta'lim tizimini yanada takomillashtirish hamda mazkur sohalardagi dolzarb masalalarning yechimini topishga ham xizmat qiladi.

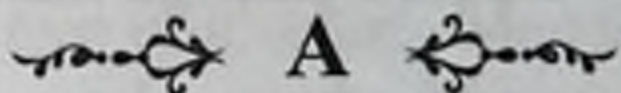
Ammo o'zbek tili leksikasida novvoychilik terminlarining shakllanishi, yasalishi va boyish manbalari maxsus tadqiq qilinmagan. Holbuki, oziq-ovqat sanoatining muhim tarmog'i bo'lgan non va non mahsulotlari bilan bog'liq terminlar jahon tilshunosligida ham maxsus o'rganilmagan. O'zbek tilida mazkur novvoylik terminologiyasi haqida ham shunday fikr bildirish mumkin.

Ushbu izohli lug'at o'zbek tilida novvoychilik bilan bog'liq terminlarning xalq og'zaki ijodi materiallari hamda badiiy, tarixiy-ilmiy asarlarda ifodalanishi aniqlanib, olingan xulosalar o'zbek tili tarixiy leksik birliklar tizimlarini yanada chuqurroq o'rganishga imkon berishi ilmiy-nazariy jihatdan asoslanadi.

Mazkur izohli lug'at tadqiqot asosida yaratiladigan "Novvoychilik terminlari izohli lug'ati" o'zbek tili ta'limida talaba va o'quvchilarning filologik bilimlarini oshirish, ushbu soha terminlarining ma'nolarini teran anglashiga xizmat qilishini ko'rsatadi.

Izohli lug'at novvoychilik terminlari bo'yicha tuzilgan dastlabki ishlardan biri bo'lganligi sabab ayrim kamchiliklardan xoli bo'lmasligi mumkin. Shu bois mualliflar lug'at yuzasidan bildirilgan fikr-mulohozalarni chin dildan qabul qiladi hamda ishining keyingi nashrlarida ularni, albatta, inobatga oladi.

¹ Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегияси тўғрисида // Халқ сўзи, 2017 йил 8 февраль, №28 (-6722). – Б.12.



ABDUXALIL ALICHA GULI – shirmoy nonning bu turi Samarqandda Abdixalil ismli nonvoy tomonidan yaratilgan bo‘lib, xamirga obdan ishlov berib tayyorlanadigan non navi.

ABDUXALIL ALICHA GULI YOG‘LIK – xamirga yog‘ qo‘shib tayyorlangan nonning bu turi Abdixalil ismli nonvoy tomonidan olicha guli naqshi sifatida iste‘molga kiritilgan.

ABDUXALIL ALICHA GULI SHIRIN – Abdixalil olicha guli nonining xamirga shirinlik qo‘shib tayyorlanadigan turi.

ABJO‘SH – *shv. 1. ayn. objo‘sh.*

2. ayn. abjo‘shi. Oyog‘in tosh urmasin deb, Abjo‘shdan nag‘al qoqilgan. E. Jumanbulbul, Xushkeldi.

ABJO‘SHI – *shv. sft. suv berib ishlangan (temir, po‘lat kabilar haqida). ..o‘ynatib shu tulpor otti, abjo‘shi po‘lat nag‘allar tog‘ning toshin yong‘oq etdi. Islom shoir, Zulfizar bilan Avazxon.*

ADIZ – bug‘doyi yoki arpasi o‘rib olingan maydon. *Uni terimchilar yonida kuzgi shudgor qilinayotgan adizda uchratish mumkin. M.Nazarov, Daqiqa va misqol.*

AKNAN – qozoq xalqining yog‘li noni,. Uning ustiga kunjut yoki maydalangan piyoz sepiladi.

ALIMAT NON – xamirga yog‘ yoki shakar aralashmalarining qorishmasidan tayyorlangan shirmoy non turi.

ALLOF – esk. unfurushlik bilan tirikchilik qiluvchi shaxs.

AMIRI NON – Buxoro amiriga maxsus tayyorlangan non.

AMISH – Ossetian makkajo‘xori navi unidan tayyorlangan non.

AMARAN UNI – bug‘doy uni bilan birga amaran uni aralashtirilib, uy pishiriqlarining barcha turlari uchun ishlatiladigan un turi. Keksalar uchun tayyorlanadigan pirojki, piroglar, non va boshqa mahsulotlarga amaran urug‘idan olingan un qo‘shilgach, nozik yong‘oqli ta‘m beradi.

ANJOM – 1. Uy-ro‘zg‘or narsa-buyumlari, asboblariga tegishli narsa. *Torroq bo‘lsayam uy-joy, anjomlarimiz bor.* S. Nurov, Narvon. *Anjomini tuyaga ortdi, Bola-chaqa, kuchuklari hech qolmayin chiqib ketdi.* «Yusuf va Ahmad». 2. Har qaysi sohaning o‘ziga xos narsalari, kerak-yarog‘lari; asbob-qurollar. *Yo‘l anjomlari. Urush anjomlari. Nonvoychilik anjomlari. Harbiy anjomlar. O‘quv anjomlari. Mana shu ziraklar, pardozi anjomlari solingan chamadonimni ko‘tarib, o‘ttiz yil qishloqmaqishloq.. kezdin.* S. Zunnunova, Olov...*manam dunyoyi boumid Ahmadxo‘jam bilan Hamzaxo‘jamga bisot yig‘ib, to‘y anjomlarini butlab qo‘yganman.* N. Safarov, Olovli izlar. *Yevropada bezorilik anjomlari muzeyi ilk bor Vengriya poytaxtida ochildi.* Gazetadan.

ARAGATS – qirralari qalin va o‘rtasi ingichka, xamiri sut bilan qorilgan arman xalqining dumaloq shaklidagi bug‘doy noni.

ARISH II – g‘alla o‘simliklaridan biri, qora bug‘doy va uning doni, g‘allasi. *Arish uni. Arish noni. Arish boshqoq chiqardi. Bir tonna arish.*

ARNAUT – ukraina xalqining bug‘doy noni.

ARPA – g'alladoshlar oilasiga mansub, doni ovqatga va yem sifatida ishlatiladigan bir va ko'p yillik g'alla o'simligi va uning doni, g'allasi. *Arpa ekkan arpa olar, bug'doy ekkan bug'doy olar.* Maqol. *Arpa qayerda pishsa, chumchuq o'sha yerda.* Maqol. *Sopollitepaliklar, ko'pincha, bug'doy, arpa va tariqdan tayyorlangan atala iste'mol qilishgani aniqlandi.* «Fan va turmush». *Arpangni xom o'rdimi?* Nima yomonlik qildi? (yomonlik qilmaganlikni qayd etuvchi ibora). *Alisher Navoiyga qarshi tillaringni muncha qayray berdilaring. U janob senlarning arpalarini xom o'rdimi?* Oybek, Navoiy.

ARPABODIYON – urug'i, mevasida asosan efir moyi, shuningdek, oqsil va boshqa moddalar bo'lgan, ziradoshlar oilasiga mansub bir yillik o'simlik. *So'ngra arpabodiyonni tuyib yoki kaft orasida uqalab, dimlamaga va lag'mon vajusiga solinadi.* K. Mahmudov, O'zbek tansiq taomlari.

ARPA JIRISH – arpa kepagiga ozgina un aralashtirilib, maxsus usulda tayyorlangan non.

ARPA NON – asosan ramazon oyida arpa unidan pishiriladigan non navi.

ARPAPOYA – 1. Arpa ekilgan yer, maydon.
2. Arpa o'simligining poyasi.

ARPA UNI – arpa doni inju arpa aralashmasining qayta ishlov berish natijasida oz miqdorda ishlov berilishidan olingan mahsulot. Arpa uni sof shaklda kundalik hayotda tayyorlash uchun va sanoat yo'li bilan pishirishda faqat bug'doy va javdar uniga aralash sifatida ishlatiladi. Arpa unining bug'doyga qo'shilishi nonning bijg'ishini tezlashtiradi va unga qoramtir tus beradi.

ARPAG'ON – bug'doydoshlar oilasiga mansub, cho'lda va adirlarda o'sadigan past bo'yli bir yillik o'simliklar turkumi. *[Bobo] Qo'ylarning arpag'on kabi*

o'tlarni talashib-tortshib yeyishlarini zavq qilib kuzatdi.
S.Qo'chqorbekov, Cho'pon Ro'zi baxshi.

ARTEL – [fr: artel <ital. artiere – hunarmand] fuqarolarning, kasb-hunar egalarining birgalashib, jamoa bo'lib ishlashi uchun tuzilgan uyushmasi shakllaridan biri

ASBOB – umuman, faoliyatda ishga solinadigan, faoliyat uchun xizmat qiladigan narsalar: qurol-yarog', uy-ro'zg'or buyumlari va b. *Urush asboblari. Qishloq xo'jaligi asboblari. Duradgorlik asboblari. Cholg'u asboblari. Jarrohlik asboblari. Kosibchilik asboblari. Isitish asboblari.*

ASBOB-ANJOM – [asbob – oxir, oqibat; ijro] asbob va anjomlar majmui. *Uning o'z ta'rificha, bu so'zlar ilgari bizning hayotimizda mutlaqo bo'lmay, endigina ommalashayotgan fanlar va texnika qurollari, buyum va asbob-anjomlarning «o'zbekcha atamasi» edi.* P. Tursun, O'qituvchi.

ASBOB-USKUNA – asbob va uskunalar majmui. *Non kombinati asbob-uskunalari.*

ASOS – xamir qoruvchi mashinaning hamma qismlari mahkamlanadigan qo'zg'almas taglik

ATALA – 1. Qizdirilgan yog'ga un chalib, suv qo'shib pishiriladigan suyuq ovqat. *Qiyma(li) atala. Yovg'on atala. Namozgar-namozshom o'rtasi uyga qaytib, atalami, ugra oshmi, apir-shapir ichib, yana ko'chaga chopar edik. G'.G'ulom, Shum bola.* 2. *ko'chma.* Shunday ovqat singari suyuq narsa. *Yigitcha uni loyi atala bo'lib yotgan bir ko'chaga boshlab ketdi.* P. Tursun, O'qituvchi.

Atala maxsum bo'shshagan, lallaygan, lanj odam haqida. **Atala ichdingmi?** Ha, deb yiqilaveradigan yoki bo'shshagan odamga hazil tariqasida aytiladigan ibora. **Atalaga bismillo shv.** Juda oson, yengil bitadigan ish haqida.

ATALAMOQ – qorishtirib, aralashtirib, birdek suyiltirmoq. *Qatiq(ni) atalamoq. ..bir qoshiq echki sutini kuygan sabzi choyiga atalab ichib, yana loyga tushishlari kerak.* A.Muxtor, Kumush tola.

ATALA-UMOCH – undan tayyorlanadigan har xil suyuq ovqatlar. *Kechqurun dekchani qaynatib, qora sho'rva, atala-umoch, moshxo'rda kabi kambag'alcha ovqatlarni pishirib, Shokir ota boshliq hammalari o'rtada baham ko'rishadi.* Oybek, Tanlangan asarlar.

AXLORID NON – bug'doy unidan, xamiri zardobga qorilib pishiriladigan tuzsiz non. Qon bosimi baland va nefrit bilan og'rigan bemorlarga mo'ljallanadi. "*Zdorove*" donli non oliy navli bug'doy unidan (40%) va dag'al tortilgan dondan tayyorlanadi; Yog' bosgan va ichaklari sust ishlaydigan kishilarga mo'ljallanadi. Tuxum po'choqli teshikkulcha raxit va me'dasida kislota ortib ketgan kasallarga mo'ljallanadi.

AYDOV – bug'doy va grechka unidan tayyorlangan slavok xalqining dumaloq shaklidagi noni.

ACHITMA – qatiq, achitqi kabi narsalar bilan achitilgan, achitib tayyorlangan suyuqlik. *Achitma go'ja. Achitma patir.*

ACHITMOQ – 1. **achimoq** fl. ort. n. *Tutun ko'zni achitdi. Go'ja achitmoq. Yoz kunlari O'zbek oyim ayvonning to'riga yaslanib, Hasanalining xotini bo'lgan Oybodoqqa, cho'ri qiz Hanifaga xamirni achitmaslikni, palovni qirmoch oldirmaslikni tanbehlabgina o'tirar edi.* A. Qodiriy, O'tkan kunlar. *Kuchli izg'irin, yuzning terisini shilganday, achitadi, quloqlarni kesadi.* Oybek, Tanlangan asarlar. 2. **ko'chma**. Achchiq gap qilmoq. *Do'st achitib gapiradi, dushman – kuldirib.* Maqol. *To'g'ri aytasiz, mavlono, – dedi Hamza achitib.* K. Yashin, Hamza.

Jon(ni) achitmoq 1) *aim.* **jon(ni) koyitmoq** 2;

2) jonini og'ritmoq. *Tun ayoz, izg'iriq el to'rt tarafga yugurib, jon achitmoqchi bo'lar edi.* A.Qodiriy, O'tkan kunlar. **Miyani achitmoq**, boshni g'ovlatmoq, gangitmoq, miyasini qoqib qo'liga bermoq. *Abdurasul: «Yangi odamni avrab, miyasini achitmasinlar, o'zim borib, boshlab chiqa qolay», dedim.* P. Tursun, O'qituvchi. **Yurakni achitmoq** Rahmini keltirmoq.

ACHITQI – zavodlarda presslangan va quruq holda tayyorlanib, non yopishda ishlatiladigan maxsus modda

ACHITQI BAKTERIYALAR – xamir achitilishida jarayonida fermentlar uning tarkibida achitqi va boshqa mikro organizmlarni ishlab chiqilishidan hosil bo'lgan bakteriya turlari.

ACHCHITQILI UY NONI – xamiriga achitqi qo'shib tayyorlangan uy noni.

ACHCHITQILISIZ UY NONI – xamiriga achitqi qo'shilmasdan tayyorlangan uy noni.

ACHISH DAVOMIYLIGI – xamir achishi jarayonining davomiyligi . Bu jarayon 25 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan vaqt davom etishi mumkin

ACHCHIQ – ta'mi og'iz-tilni achitadigan, loyillatadigan. *Achchiq garmdori. Farg'ona vodiysidan boshqa joylarga ekiladigan turp negadir achchiq ta'm, taxir mazaga ega bo'ladi.* K. Mahmudov, Qiziqarli pazanadlik.

ASHQOL-DASHQOL – ro'zg'orda yoki biror kasb-korlikda kerak bo'ladigan narsalar, buyumlar; qaqir-ququr, lash-lush. *To'rtinchi aravada chodirlar, ko'rpa-to'shaklar, jo'nab ketayotganlarning ashqol-dashqollari.* S. Anorboyev, Oqsoy.



BAGEL – halqa shaklida bo‘lgan bug‘doy unidan tayyorlangan yahudiylarning bulochkasi. Pishirishdan oldin xamir qaynoq suvga solinadi.

BAGET – an‘anaviy usulda uzunchoq shaklidagi fransuz noni. Nonning ustida 7 ta diagonal kesma bo‘lishi kerak.

BAHRIN PATIR – Qo‘qonda tayyorlanadigan patirning bir turi.

BATON – uzunchoq shakldagi havoli oq non.

BATONSIMON NON – batonga o‘xshash shaklda tayyorlangan non turi.

BARAKA NON – hajmi katta va to‘yimli bo‘lgan tandir noni.

BARANKA – kichkina halqa shaklidagi pishiriq, sushkalarga nisbatan biroz kattaroq non turi. Baranka “kuyish” fe‘lidan kelib chiqqan bo‘lib, turli xil o‘lchamdagi halqalar ko‘rinishidagi, ammo qalinligi 1,5 sm.dan oshmaydigan qoramag‘izdan tayyorlangan non mahsuloti. Barankaning vatani Belgiyadir.

BARAK – II shv. ayn. **chuchvara**. *Xorazm va Qoraqalpog‘iston muhitida go‘mma, yumurtqa barak tansiq taom hisoblanadi. K. Mahmudov, O‘zbek tansiq taomlari. Duk-duk etadi buvim. Barak bukadi buvim. «Boychechak».*

BARANKA \ MAYDA TESHIKKULCHA – yeganda qasir-qusur tovush hosil bo‘ladigan yirik teshikkulcha. 1 kgda 35-40 dona baranka, 120-250 ta mayda teshikkulcha, 10-20 dona yirik teshikkulcha bo‘ladi. Barankaning namligi 14-19%, mayda teshikkulchaniki 9-12%, yirik teshikkulchaniki esa 22% bo‘ladi.

BATON – tarkibiga har xil miqdorda shakar solinadigan nonning yaxshilangan turi. Uning ayrim turlariga esa shakardan tashqari, margarin, sut, tuxum va boshqa qo‘shilmalar solinadi. Oddiy baton tarkibida un, suv, tuz va xamirturush bo‘ladi. Barcha turdagi batonlar uzunchoq ovalsimon shaklida, to‘mtoq yoki uchli bo‘lib, sirti qiyshiqroq qilib kesib-kesib qo‘yiladi, u o‘ta g‘ovak-g‘ovak va kislotaliligi kam bo‘ladi.

BAURSAKI – qozoq xalqining qovurilgan bo‘g‘ir-sog‘i. Bug‘doy xamiridan har xil kichik shakldagi issiq yog‘da qovuriladigan pishiriqlar tayyorlanadi.

BACHOK – non pishirish jihozining chuqur idishli mexanizmi qismi.

BEZATISH MASHINASI – qandolat mahsulotlarini shokolad va turli xil aralashmalar bilan bezash uchun uskuna.

BELICHA – tandirdan nonni uzib olish uchun ishlatiladigan asbob.

BERLINER – ikkala tomondan chuqurchasimon ponchik, uni qizartirilib ustiga shakar kukuni sepib pishiriladi xamirli taom. Sifat mezonlari bir xil oltin rang va kengligi taxminan 2 sm. bo‘lgan mahsulotning yon yuzasi bo‘ylab yengil halqadir.

BIRINCHI NAVLI UN – eng keng tarqalgan un navi. Rangi oq, sariq rangda tovlanadi, mayin –nafis un. U endospermning mayda maydalangan zarralaridan (hajmi 40-60 mikron) va oz miqdordagi (un massasining 3-4%) maydalangan qobiq zarralaridan, ya‘ni aleyron qatlami bo‘lgan qobiq zarralaridan iborat. Kraxmal miqdori o‘rtacha 75% ni tashkil qiladi, nisbatan ko‘p (13-15%) oqsil, xom kleykovina rentabelligi 30% ni tashkil qiladi. Birinchi nav unida yuqori nav uniga nisbatan bir oz ko‘proq shakar (2% gacha) va yog‘ (1%) mavjud, uning tarkibidagi kul miqdori 0,75% dan ko‘p emas, tolaga

o'rtacha 0,27-0,3%. Bu unning rangi toza oqdan oq ranggacha, sarg'ish yoki kulrang rangga ega. Birinchi navli un turli xil pishiriqlar pishirishda (rulonlar, piroglar, kreplar, qovurish, noodlarning milliy turlari va boshqalar) hamda non mahsulotlarini pishirishda qo'l keladi. Undan tayyor mahsulotlar sekinroq eskiradi. Yuqori sifatli non va qandolat mahsulotlari odatda yuqori navli bug'doy unidan tayyorlanadi.

BIR TEGIRMON SUV – bir tegirmonni yurgizishga yetarli suv. *Ilgari kanal to'g'risida gap bo'lganda, Siddiqjon uni biron tegirmon suv eltadigan ariq deb o'ylagan edi.* A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari.

BIQIN TANDIR – tandirning biqin qismi.

BODOM UNI – qovurilgan (tozalangan) bodomdan qilingan un. Uyda pishirilgan pishiriqlarga mazali, xushbo'y ta'm va nozik hid beradi. Bu pishiriqlar turli xil shirinlik mahsulotlar pishirish uchun ishlatiladi.

BOZOR NONI – xamiri obi nonnikiga o'xshash suyuqroq qorilib, yoyiladi va 25-30 daqiqa tindirilib, pishiriladigan non turi. Yopish oldidan yuziga ivitilgan sedana yoki kunjut sepilib, toshko'mir bilan qizdirilgan tandirda pishiriladi.

BORODINO JAVDAR NONI – ilk maratoba Borodinada javdar unidan tayyorlangan non navi.

BORSOK – mo'g'ul xalqining tekis javdari va bug'doy unidan, qo'zichoq va eritilgan cho'chqa yog'ini solib pishiriladigan noni.

BOSMA – Andijon nonlariga qo'ziqoringa monand shakl berish uchun ishlatiladigan asbob.

BOSHIDA TEGIRMON TOSHI YURGIZMOQ – juda qattiq qiynamoq, azob bermoq, jabr-zulm o'tkazmoq. *...etlarimni nishtar bilan tilsinlar.. boshimda tegirmon toshi yurgizsinlar! Men sizdan ajralmayman!* Hamza, Boy ila xizmatchi

BOSHOQ – 1. Bug‘doy, arpa singari o‘simliklarning poyasi uchidagi don hosil bo‘ladigan cho‘zinchoq to‘pguli hamda don bo‘lib etilgan shunday to‘pgul, boshqoq. *Boshqoq chiqarmoq (tortmoq). Bir gal yarimta boshqoqni sudrab ketayotgan chumolini ko‘rganman. O‘. Hoshimov, Ikki eshik orasi. Mehnating singani uchun har boshqoq oyoqosti bo‘lsa, ko‘rinar uvol. G‘. G‘ulom. Normatga bu erda har boshqoq tagida bir odam yotganday tuyuldi. I.Rahim, Chin muhabbat.* 2. ayn. **mashoq**. *Boshqoq termoq. Kolxozning bug‘doyi yig‘ib bo‘lingach, boshqoq terishga ruxsat berishadi. Sh. Jo‘rayev, Bola dunyoni tebratar. Ko‘rsaki, bolalar shamolday elib, Boshqoqlar teradi uyqularida. «Sharq yulduzi».*

BOSHQARISH MEXANIZM – xamirli mashinani kerakli rejimda boshqarish jarayoni.

BOSHQARISH PULTI – mashinani o‘chirib, yoqishni boshqarish nuqtasi.

BOSHQA TURDAGI UNLAR – makkajo‘xori, arpa, jo‘xori uni, grechka, soya va no‘xat, oshqovoq singari milliy yoki maxsus mahsulotlarni tayyorlash uchun juda cheklangan miqdorda ishlab chiqariladigan unlar. Ular jo‘xori uni jo‘xori pishiriqlarini, grechka unini – parhez ovqatlanish uchun, guruch unini – bolalar va parhez ovqatlarini va boshqalarni tayyorlash uchun ishlatiladi.

BOCHU – bug‘doy va javdar unidan loviya urug‘i qo‘shib bilan tayyorlanadigan litva xalqining noni.

BRAK – nonning pechdan xom yoki ketik shaklda chiqishi.

BRETSEL – nemis xalqining bug‘doy noni, u aylana – burma shaklida bo‘ladi.

BRIOSH – fransuz xalqining xamirturishli bulochkasi.

BUBLIK – ancha kattaroq o‘lchamga ega bo‘lgan, yumshoq teshik kulcha. Uning donasi 50 g. dan 100 g.gacha

bo'ladi, namligi 22-27 % dan yuqori bo'lmagan teshik-kulcha. Buni yangiligida iste'mol qilishga mo'ljallangan.

BULKA – rus xalqining bug'doy nonining nomi. Bu so'z fransuzchadan kelib chiqadi, ya'ni "to'p kabi yumaloq" degan ma'noni anglatadi. Dastlab, Rossiyada faqat fransuz va nemis nonvoylari tomonidan pishirilgan oq non.

BULKA MAHSULOTI – turli shakllari mavjud bo'lgan non mahsuloti. Bunga baton, bulka, sayka, xala, o'ram va kalachlar kiradi.

BURMALI NON – nonvoyxonada yopiladigan oddiy nonning yuzi burama shaklidagi turi.

BUXANKA – o'rta nem. *Vochenze* – oq non yoki *lot. focacius* – pechda pishirilgan non. Shaklsimon va odatda jigarrang. Bir butun bo'lka non. *Polvon har yoqqa yugurib, bir buxanka non topa oldi.* Oybek, *Quyosh qoraymas. Nusratbek magazindan yarim buxanka non, shakar, sariyog' olib, kulbasiga qaytdi.* S. Nurov, *Maysalarni ayoz urmaydi.*

BUG'DOY – g'alladoshlar oilasiga mansub o'tsimon o'simlik va uning doni, g'allasi. *Jaydari bug'doy. Oq bug'doy. Bug'doy uni. Bug'doy sepmoq. Bug'doy o'rmoq. Bug'doy noning bo'lmasin, bug'doy so'zing bo'lsin.* Maqol. *Odam Atoning o'zlari birinchi marta yer haydab, bug'doy sochganlar.* Oybek, *Tanlangan asarlar.* – *Bu yerda bizning qayroqi bug'doylarimiz bor, – dedi Anorxon.* Oybek, *O. v. shabadalar.*

BUG'DOYIQ – g'allagullilar (bug'doydoshlar) oilasiga mansub, yem-xashak uchun ekiladigan yoki yovvoyi holda o'sadigan ko'p yillik g'allasimon o't. *Adir va tog'larda bug'doyiq va har xil o'tlar o'sadigan yaylovlar bor.* «O'zbekiston geografiyasi». *Yotganda bug'doyiqning*

izi tushib qolgan o'ng beti achishardi. N.Qobul, Unutilgan sohillar.

BUG'DOY JIRISH – bug'doy kepagiga ozgina un aralashtirilib, maxsus usulda tayyorlangan non.

BUG'DOY NON – bug'doy unidan tayyorlangan non.

BUG'DOYKOR – 1. Bug'doy ekuvchi, bug'doy yetishtiruvchi. *Xalq nonini but qilgan bug'doykorga sharaf-shon. «G'uncha».* 2. Bug'doy ekishga, bug'doy yetishtirishga xoslangan, moslangan. *Bug'doykor xo'jalik. Ba'zida xo'jayinga pul zarur bo'lib qolsa, xom-xatala olmalarni aravaga ortib.. bug'doykor qishloqlarga olib borib sotib kelaman, – dedi shum bola. G'. G'ulom, Shum bola. ..respublika bo'ylab bug'doykor maydonlar kengaytirildi. H. Nosirova, Men o'zbek qiziman.*

BUG'DOYKORLIK – 1. Bug'doykorlar kasbi.

2. Bug'doy ekish, bug'doy yetishtirish. *Bug'doykorlik bilan shug'ullanuvchi tumanlar. Bug'doykorlik xo'jaliklari.* 3. ayn. **bug'doyzor.** *Bug'doykorliklar endi paxtaga aylantirilsa kerak. A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari.*

BUG'DOYMAG'IZ – ayn. bug'doyrang.

BUG'DOY NON – oddiy bug'doy noni. Tortib va donalab sotiladigan, yaxshilangan bug'doy noni hamda baton, bulka, turli bulochkalar va yog' va sutda qorilgan xamirdan tayyorlangan mahsulotlardir. Bug'doy nonining oddiy xili 1- va 2- nav va jaydari undan tayyorlanadi.

BUG'DOY POYA – 1. Bug'doy o'sib yotgan maydon, yer. *Ahmadjon o'ttiz-qirq metr naridagi bug'doypoya orasida bir nemisning boshini ko'rib qoldi. A. Qahhor, Oltin Yulduz. ..raketachilarning bug'doypoya bilan hech qanday ishi bo'lmaydi. I. Rahim, Chin muhabbat.*

2. Bug'doy poyasi. *..oftobli ko'chalar, shudgor qilinmagan yerlar, yo'ng'ichqapoya va bug'doypoyalar bir darajada qurigan edilar. S. Ayniy, Qullar.*

BUG'DOYRANG – yuzi bug'doy rangiga o'xshash, qorachadan kelgan, qorachaga moyil. *Bu odamning tusi bug'doyrang bo'lib, yuzi to'la va silliq edi.* S. Ayniy, Esdaliklar. *Nusratbek eshikka yaqinlashganda, mashinadan qora atlas ko'ylak kiygan, bug'doyrang yuzli ayol tushdi.* S. Nurov, *Maysalarni ayoz urmaydi.* *Rahimning bug'doyrang beti jiddiylashgan, aqlli, tiyrak ko'zlari bir nuqtaga qadalgan.* H.Nazir, *So'nmas chaqmoqiar.* *Novchadan kelgan, bug'doyrang, sochlari tim qora, ko'zlari chaqnab turgan Zarina o'zining sahroyi go'zalligi bilan boshqa ayollardan ajralib turardi.* M. Osim, *Ajdodlarimiz qissasi.*

BUG'DOY UNI – bug'doydan tayyorlangan un.

BUG'DOY UNI NOVVOYLIK XOSSALARI – unning yaxshi sifatli non hosil qilish qobiliyatining texnologik jarayoni.

BUG'DOY UNI XAMIRI – fizik va kolloid xossalari javdar unidan farq qilganligi bois xamirning oshirib va oshirmasdan tayyorlanishi

BUG'DOYZOR – bug'doy ekilgan yer, bug'doypoya. *Bug'doyzorga chiqqanimdan keyin otni choptirgim keldi.* O'.Usmonov, *Sirli sohil.* *Uzoqda oltinlangan bug'doyzorlar, paxta dalalarini shartta kesib, ufqqa sanchilgan yo'llar yaltirar edi.* A. Muxtor, *Asarlar.*

BUG'LAB PISHIRISH – nonni bug'da pishirish jarayoni.

BUG'LAGICH – bug' sochuvchi, purkovchi asbob. *Yem-xashak issiq suv bug'i bilan bug'lagichda bug'lanadi.* «Zoologiya».

BUG'LAMA – 1. Bug'da pishirilgan, dimlangan. *Bug'lama kabob har ikkala kastyulkalar orasiga qo'yilgan suvning bug'ida pishadi.* K. Mahmudov, *O'zbek tansiq taomlari.* 2. Shunday usulda pishirilgan taom. *Manti, xunon, bug'lama, cho'p kabob kabi tansiq taomlar borki, bular qasqonda pishiriladi.* K. Mahmudov, *O'zbek tansiq taomlari.*

axborot-resurs markazi

319160

BUG'LAMOQ – 1. Bug' bilan ishlov bermoq. *Pillani bug'lamoq. Shivitni bilasan-ku, shuni zira qo'shib bug'laydi. Qaynagandan keyin, ziraning hidi o'tga unnab qoladi.* A. Ko'chimov, Halqa.

2. O'rab, burkab terlatmoq (davolash maqsadida).

BUG'LANMOQ I – bug'lamoq fl. majh. n. *Sigirlarga ovqat berishdan ilgari yem-xashak maydalanadi va bug'lanadi.* «Zoologiya».

BUG'LANMOQ II – bug' chiqarmoq. *Talabalar bug'lanib turgan nonni birpasda yeb bitirishdi. Oybek, Navoiy. Bahor hididan besaranjom bo'lgan qarg'alar bug'lanib turgan dalalar ustida uyoqdan buyoqqa uchardi. A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari. Qatl etilganlarning issiq qoni maydonning toshlariga sachrab, sovuqda hovur chiqarib bug'lanar edi.* P. Qodirov, Yulduzli tunlar.

BUG' HOSIL QILISH – tandirga yopishtirilgan non ustiga suv sepish jarayoni.

BUYUM – 1. Tirikchilik va ro'zg'orda ishlatiladigan, kerak bo'ladigan har bir narsa. *Ro'zg'or buyumlari. Nonvoychilikka oid buyumlar. Zargarlik buyumlari. Chinni buyumlar. Zeb-ziynat buyumlari. Shaxsiy buyumlar. Nuri kiyinishni, bezakni sevar edi. Zirak, bilaguzuk, zarkokil, qo'ltiq tumor, tillaqosh, zebigardon kabi buyumlardan quti-quti yiqqan edi.* Oybek, Tanlangan asarlar. *Grammofon degan buyumni ko'rgan-misan yo eshitganmisan? – kulib so'radi Yormat.* Oybek, Tanlangan asarlar. *Endi esa o'sha tarafga borgisi kelib, birpas bo'lsa ham tug'ilib o'sgan uyini, onasining qo'li tekkan buyumlarni ko'rgisi keldi.* S. Ahmad, Ufq. 2. Ishlab chiqarilgan narsa, mahsulot. *Maxsimning buyumi og'ir ekan, savil.* S. Ahmad, Hukm.

BO'LKA – [pol. bulka – kichikroq yumaloq non] bug'doy unidan tayyorlangan, ko'pincha g'isht shaklidagi uzunroq non. *Oq bo'lka. Shirin bo'lka. ..keyingi haftada, o'rtoqlar, mehnat intizomi zavodimizda xuddi suvga*

tushgan bo'lkadek bo'shashib ketdi, – dedi Mirhaydarov. S. Abduqahhor, Sanamay sakkiz dema.

BO'LKA SHAKLIDAGI BULOCHKA – baton xamiridan tayyorlanib, unga shakar va bulkalarning to'yimlilik qimmati va ta'mini yaxshilovchi boshqa mahsulotlar qo'shilgan non. Ular o'ta g'ovak-g'ovak, kislotaliligi kam bo'ladi. Lekin batondan farq qilib, og'irligi 50 g.dan 200 g.gacha turli shaklida chiqariladi. Gorodskoy, sayka, rus bulkasi, o'rilgan xala, kalach (moskovacha, leningradcha) va xilma-xil bulochkalar (burama bulka; rozam bulka, rojok, taroqsimon, taqasimon va boshqa bulkalar) eng ko'p tayyorlanadigan bulochkalardir.

BO'RSILDOQ NON – ko'pchib pishgan yumshoq non. *Restoran yonginasida, novvoyxonada issiq bo'rsildoq obinon yopilyapti. Gazetadan. Lekin hayot degani faqat murabbo-yu bo'rsildoq nondan iborat emasda. X.Sultonov, Onamning yurti.*

BO'TQA – 1 Guruch, bug'doy kabi donlardan qaynatib pishirilgan quyuc ovqat (halim, shavla, shirguruch kabilar). *Bir tariqdan bo'tqa bo'lmas. Maqol. To'yga hech kimni chaqirmadik. Axir ikki tovoq bug'doy bo'tqa bilan qilingan to'yni to'y deb bo'ladimi? – dedi chol. O. Husanov, Qo'shiqchiningi taqdiri. [Said] O'rtoqlarining qistovi bilan bo't-qadan bir necha qoshiq eganday bo'ldi. Y. Muqimov, Olov va nihollar.*

2 Atalasimon quyuc narsa. *Qog'oz bo'tqasi (qog'oz sanoatida). Ergan shisha bo'tqasi puflash naychasiga emas, balki temir tayoqchaga olinadi. M. Aminjonova, Shishaning kashf etilishi.*

3 *ko'chma.* Chalkashtirib, aralash-quralash qilib yuborilgan narsa. *Biz madrasada arabcha, tojikcha so'zlar bo'tqasini kavshashdan boshqa narsani bilmas edik. M. Muhammadjonov, Turmush urinishlari. Xayollaring bo'tqa butun o'lda-jo'lda. T. To'la, Asarlar.*



DASTLABKI TINDIRISH – dumalatilgan xamir bo‘laklariga 5-8 daqiqa dam oldirish.

DAST FATIR – xamiri xamirturush bilan qorilgan patir.

DASTPO‘SHAK – nonni tandirdan uzish uchun qo‘lga kiyiladigan buyum, qo‘llic.

DEVOL\DEVORLI TANDIR – devorga yopishtirib qurilgan tandir turi.

DEJA AYLANMASI – xamirni har taraflama bir xil qorish uchun deja aylanma shaklida harakat qilinish jarayoni.

DEJA KO‘TARISH – bu xamir bilan kosani kesish uskuna, stolning balandligiga yoki xamir bo‘lgichning uni balandligiga ko‘tarish uchun mo‘ljallangan maxsus moslama.

DEJA XAMIR MIKSERLI MASHINA – bu xamirni aralashtiradgan, statsionar o‘rnatilgan mexanizmiga ega idish. Idish harakatsiz bo‘lishi mumkin (qattiq xamir uchun xamir aralashtirgich yoki sayyora aylanish harakatlarini bajaruvchi korpusli xamir aralashtirgichlari) va xamir yoyilganda aylanishi mumkin.

DON – urug‘, tuxum; dona. 1. Boshqoli va dukkakli o‘simliklar mahsulining bir donasi. Uzun kun o‘simligi. Donining qorin tomonida uzunasiga chiziqchasi bo‘ladi. Donni bir nechta murtak ildiz chiqarib unadi. Boshog‘ida pastki gullari rivojlanadi va meva tugadi, yuqoridagilari ko‘pincha etilmay qoladi. Poyasining ichi g‘ovak bo‘ladi. Issiqqa unchalik talabchan emas. Suvga ancha talabchan. Kuzgi va bahori qilib ekiladigan xillari bor. Maysa chiqar-

gandan to to'planish davrigacha tez rivojlanadi. *Bug'doy doni. Makkajo'xori doni. Dehqon ishlab don sochar, El-yurtiga non sochar.* Maqol. *Arpaning doni bo'lguncha, Bug'doyning somoni bo'l.* Maqol. *Bir qumursqa bir dona donni tortsa, ikkinchi qumursqa orqadan itarib, unga yordam beradi-da, – dedi bir dehqon.* S.Ayniy, Qullar. 2. Shunday mahsul majmui, yig'indisi; g'alla. *Birida ulov bo'lsa, ekish uchun doni yo'q, doni borida ulov, yer yo'q.* N.Safarov, Olovli izlar. *Endi mehnat kuniga ham ozmoz don tegsa kerak.* O.Yoqubov, Er boshiga ish tushsa. *Boshida otasi, uyida qopda doni bo'lsa, bular shu yerda o'tirarmidi.* T. Ashurov, Oq ot. 3. Parrandalarga beriladigan shunday ovqat, ozuqa; (sochiladigan) don-dun. *Bir tovuqqa ham suv kerak, ham don.* «Qanotli so'zlar». *Bolali ona nonga to'yimas, Bolali g'oz – donga.* Maqol. *Ey, do'stim, hozirchi, tuxum qilmaydigan tovuqqa hech kim don bermaydi.* Shukrullo, Saylanma. *Onasi.. to'r ortidagi tovuqlarga don sochardi.* O'.Hoshimov, Qalbingga quloq sol.

DONATSI – Amerika xalqiga xos ponchik turi bo'lib, shirin un mahsulotlaridan tayyorlanadigan teshikchali aylana shaklidagi egulik. Bu Amerika oshxonasining milliy taomidir. Berlinliklardan farqli o'laroq, donatsilar sharsimon emas, balki uzuksimondir.

DONFURUSH – don, g'alla sotuvchi. G'alla mahsulotlarini sotish bilan shug'ullanuvchi shaxs. *Shahardan qaytayotgan o'rikfurush ham, mayizfurush ham, donfurush ham endilikda uning karvon-saroyida tunab, qovoqxonasida kayf qilib ketadi.* H. G'ulom, Mash'al.

DONLAMOQ – donlarni terib emoq (qushlar haqida). *Yo'lda donlab yurgan so'fi-to'rg'aylar otlardan hurkib, nariroqqa borib qo'nar, otlar yetay-yetay deganda, hurkib, duv etib uchib ketardi.* J. Sharipov, Xorazm. *Shudgorda allaqancha ko'kish xonaki kaptarlar donlab yuribdi.* Sh.Xolmirzayev, O'n sakkizga kirmagan kim bor.

DONLASHMOQ – 1. Ko‘p, bir gala qushlarning don terib yeyishi. *Qushlarning hammasi Olimning oyoqlari ostida bemalol donlashar; undan sira qo‘rqishmasdi.* G‘ayratiy, Karquloq.

2. ayn. **don olishmoq** q. **don.** *Haydar akam bilan qachondan beri donlashasan? Yashirmay, to‘g‘risini aytaver: V. G‘ofurov, Vafodor. Studentligida bir qiz bilan donlashib yurdi. Qiz nihoyatda chiroyli edi. Shuhrat, Jannat qidirganlar.*

DONLI – 1. Don solingan, ichida doni bor (idish haqida). *Donli qop.*

2. G‘alla beradigan, don yetishtirish mumkin bo‘lgan. *Donli o‘simliklar.*

DONLIK – 1. ayn. **donli.** *Kampirning dardi g‘o‘zada, sichqonning ko‘zi donlik ko‘zada.* A. Qodiriy, O‘tkan kunlar. 2. Ekish uchun, urug‘likka mo‘ljallangan don. *Yana qancha donlik kerak ekan, hech tortinmay aytaveringlar.* Gazetadan. 3. Don solib qo‘yish uchun mo‘ljallangan idish. *Bug‘doyni donlikka solib qo‘ymoq.*

DON NAMLIGI – laboratoriya usuli bilan donlarning namligi, begona aralashmalar ifloslanganlik darajasi, naturasi, ombor zararkunnandalari bilan zararlanganlik darajasining aniqlanishi. Don to‘g‘risida yanada kengroq ma‘lumotga ega bo‘lishi uchun donning zichligi, 1000 donasining massasi, don mag‘zining shishasimonligi, oqsil miqdori va sifati hamda donda kul miqdori kabi ko‘rsatkichlari ham aniqlanishi mumkin.

DON SIFATI – donning sifatini baholashda qo‘llaniladigan asosiy ko‘rsatkich. Bunda bir donning naturasi hisoblanadi. Natura deganda bir litr don massasining grammlarda ifodalangan miqdori tushiniladi. Natura donning yetilib pishganligidan dalolat beruvchi ko‘rsatkichdir.

DONXONA – don-dun, ozuqa saqlanadigan maxsus xona, don ombori; g‘allaxona. *Oftob oyim donxonaning*

eshigidan turib, xotinlar orasidan kimnidir o'z yoniga chaqirdi. A. Qodiriy, O'tkan kunlar. Hovlida odam borki, jon bor. Devordan tortib dov-daraxtgacha, ..oshxonadan tortib donxonagacha, ro'zg'or buyumlarigacha – bari odam taftidan tirik. R. Fayziy, Hazrati inson.

DONXO'R – [don yeyuvchi] asosan don yeb yashovchi. *Donxo'r parrandalar.*

DONXO'RAK – qafasda saqlanadigan parranda va qushlar uchun don solib qo'yiladigan maxsus idish. *Jo'jalar donxo'rakdan don yeyishga tezda o'rganadi. «Zoologiya». Kurkalar uchun donxo'raklarning turli xillari ishlatiladi. «O'zbekiston parrandachiligi».*

DUD – 1. Tutun, qurum; oh, nola, g'am alam. Tutun, qurum, is. *Porox dudi. Mamajonning dimog'iga qorachiroq dudi gup etib urildi. A. Muxtor, Opa-singillar. Yog' dudi osmonga ko'kish ustunday ko'tarshdi. H. G'ulom, Zamin Yulduzlari. Devorlari va shipini qop-qora dud bosgan bu uyga quyosh nurlari kichik bir tuynukdan tushardi, xolos. J. Sharipov, Xorazm. 2. Tandir mo'risidan chiqqan tutun, dud.*

DUMBUL – [to'liq pishmagan don, dukkak] 1. Donli ekinlar, mevalarning ta'm kirib qolgan, lekin hali yetilib pishmagan holati. *Hali dumbul shaftolilarning shoxlari yerda. Oybek, O.v.shabadalar. Chol quroq dasturxon yozib, sopol taqsimchada dumbul o'rikdan qo'ydi. T.Malik, Qadr.*

2. Hali qotmagan, sutmi, qatiq bo'lib qolgan (don haqida). *Dumbul jo'xori. Bir tanobcha yerga jo'xori ekilsa, dumbul bo'lmasdan tamom bo'lar edi. P.Tursun, O'qituvchi. Nusratbek yo'l chetidagi mayda bargli gullarning yaprog'ini titkilab o'tayotganda, kungaboqar dumbulining hidi ansidi. S.Nurov, Maysalarni ayoz urmaydi. Boshhoqlar chayqalar, dumbulroq lekin, Dumbul boshhoqlarda hali sut donlar.. Mirtemir, Asarlar.*

DUMBULLIK – don ekinlari urug‘ining yetilishi boshlanadigan faza, bosqich, davr.

DUMMALI NON – nonning ustiga dumma yog‘ini surtib pishiradigan non turi.

DURDALI NON – xamiriga durda qo‘shib tayyorlangan non.

DUXOVKA – oshxona plitasi yoki gaz plitasining ichiga o‘matilgan, qizdirib non hamda turli taomlar pishiriladigan maxsus tunuka quti. *Duxovkada pirog pishirmoq. Xolisa duxovkadagi dimlangan tovuqni ag‘darib qo‘yib, qo‘llarini sochiqqa artdi.* S. Nurov, Narvon.

DO‘L – bug‘doyni tegirmon toshlari orasiga yuboruvchi maxsus nov.

DO‘LTA NON – non xamiriga jizza qo‘shib tayyorlangan non.

DO‘LTA PATIR – xamiriga jizza qo‘shib tayyorlangan patir turi.



EKIN – 1. Hosil olish uchun ekilgan har qanday urug‘dan unib-o‘sgan o‘simlik. *Ekin maydoni. Ekinlarni sug‘ormoq. Bog‘larni bir-biridan ayirgan devorlar ko‘rinmas; ishkomlar, mevazorlar, ekin dalalari tutash yashil manzara yasaydi.* Oybek, Tanlangan asarlar.

2. Dala va bog‘larda bitadigan o‘simliklarning turi, xili. *G‘alla ekinlari. Poliz ekinlari. Texnika ekinlari. Uning [Botiralinig] aytishicha, qishloqning asosiy ekini bo‘lgan sholidan bu yil mo‘l hosil olingan.* H. G‘ulom, Mash‘al.

QORA EKINLAR – shv. poliz ekinlari. *Qora ekinlar bilan jaydari paxtani hali ham kamaytirishga maslahat beraman.* N. Safarov, Uyg‘onish.

EKINZOR – ekin ekilgan, ekin bilan band bo‘lgan joy, dala. *Cho‘lni ekinzorga aylantirmoq. Orqada bepoyon vodiylar.. ekinzorlar; necha-necha obod qishloq va shaharlar qoldi.* I.Rahim, Chin muhabbat.

EKINLI – ekin ekilgan. *Ekinli yer.*

EKIN-TIKIN – har xil ekin; har xil ekinlar; ekin ekish; ekin ekish ishlari. *..ekin-tikinlar yig‘ib olinguncha biz bilan tursin.* A.Hayitmetov, Unsin xola. *Toshkent xalqi erkin nafas oldi, savdo-sotiq, ekin-tikin va kasb-kor ko‘tarila boshladi.* A. Qodiriy, O‘tkan kunlar. *Avji ekin-tikin davrida er qaqrab, tuproq to‘zib turdi.* I. Rahim, Ijod, mahorat, jasorat.

EKINCHI – esk. Ekin ekuvchi, dehqon. *Bahorning hidi ham kela boshladi.. ekinchilarning ham kuni tug‘di deya bering.* «Mushtum».

EKINCHILIK – esk. Ekin ekish, dehqonchilik. *Ekinchilik qilmoq.*

ELAK – 1. Un elash uchun ishlatiladigan, to‘r qoplangan yog‘och gardishdan iborat uy-ro‘zg‘or asbobi. *Sim elak. Qalin elak.* Sochiluvchan mahsulotlar va materiallar (un, guruch, ohak, sement, qum va boshqalar)ni metall to‘r orqali o‘tkazib, har xil mayda yiriklikdagi zarralarga ajratish (elash) uchun mo‘ljallangan qurilma. Ro‘zg‘or, qurilish va sanoatda ishlatiladi. Ro‘zg‘orda ishlatiladigan elak, asosan, dumaloq gardishli, mayda va yirik ko‘zli bo‘ladi. Mayda ko‘zlisida un, yirik ko‘zlisida (bunday elak g‘alvir deb ham ataladi) guruch va boshqalar yirikroq don-dunlar, qum, sement va boshqalar elanadi. Qurilish va sanoatda mexanik elak ishlatiladi, uning yassi (titrama, tebranma) va barabansimon (aylanuvchi) turlari bor. Bular un, qum, sement va boshqalarni elashda, konchilikda foydali qazilmalarni boyitishda (rudalarni elashda), yem va yorma tayyorlash ishlarida, oziq-ovqat sanoati va boshqalar tarmoqlarda ishlatiladi. *Elakka kirgan xotinning ellik*

og'iz gapi bor. Maqol. Ziyodaxon elakdagi kepakni og'iz tor xaltachaga ehtiyot bilan soldi. A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari.

2. Tegirmonda yanchilgan donni maxsus elakdan o'tkazilishida ishlatiladigan maxsus moslama.

ELAK BO'LMASLIK – xizmat qila olmaslik, xizmatga yaramaslik. *Qobiljon gap bilmaydi, gap bilmagandan keyin, elga elak bo'lmaydi. O'.Umarbekov, Yulduzlar.*

ELAK-ELAK: ELAK-ELAK QILMOQ – 1. Sinchiklab tekshirmoq; birma-bir qarab, tekshirib chiqmoq. *Ish elak-elak qilingach, Safarovning siri ochildi. «Mushtum». Shunga asosan kombinatga kelgan uchlik komissiya Qurbon Oripovni toza elak-elak qildi. «Mushtum».*

2. Elaganga o'xshash holatga, harakatga solmoq. *Hozirgina qumlar ustini asta siypalab yurgan shamol birdan kuchayib, borliqni elak-elak qila boshladi. J.Abdullaxonov, To'fon.*

ELAKDAN O'TKAZMOQ – 1. Elab tozalamoq; elamoq. *Xom yong'oq po'stlog'ini quritib, elakdan o'tkazib, xinaning asiliga keling, deb yana pul topadi. S.Ahmad, Saylanma; 2. Obdon tekshiruvdan (sinovdan) o'tkazmoq. Bu yerning tabiati shunaqa, yangi kelganlarni elagidan o'tkazib oladi. J. Abdullaxonov, To'fon.*

ELAKCHI – elak yasovchi usta.

ELAMOQ – 1. Elakdan o'tkazmoq, elakdan o'tkazib tozalamoq. *Bostirmada Ziyodaxon supra yozib, un elab o'tirar edi. A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari. To'y arafasida kuni bilan qor yog'di, shunday elab yog'diki, ko'zlarni ochirmay qo'ydi. M. Ismoilij, Farg'onada tong otguncha.*

2. (*Faqat bo'lishsiz shaklda – elamaslik*) E'tibor (ahamiyat) bermaslik, nazar-pisand qilmaslik. *Zebixon o'ziga munosib yigit izlardi. yog'i tagida o'ralashayotgasharni pisand qilmas, yo'lini to'sib, yig'lab, dardini*

aytadiganlarni elamas edi. S. Ahmad, Ufq. Xola qo'shnisining gapini sirtdan elamagan bo'lsa ham, ammo ichidan zil ketdi. L. Mahmudov, Vafo.

3. *kam qo'll. ayn. TEBRATMOQ. Zubayda boshini elab, "yo'q" ishorasini bildirdi. K. Yashin, Hamza.*

ELEVATOR – [*lot. elevator* – (yuqoriga) ko'taruvchi]
1. G'allani qabul qilish, tortish, quritish, elash, yuklash mexanizmlari bilan jihozlangan maxsus g'alla ombori. *Toshkent elevatori. Tegirmon elevatori. Bizni suli qoplagani elevatorga olib chiqadigan bo'lib qolishdi. A. Rahmat, Brest qahramonlari.*

2. *tex.* Sochiluvchan yoki donali yuklarni ko'taruvchi mashina, mexanizm yoki mexanizmning bir qismi. *Linotip elevatori. Kovshli elevator.*

3. *tex.* Isitish sistemalarida sovib qaytgan suvni issiq suv bilan aralashtirish uchun xizmat kiladigan moslama.

ELEKTR ENERGIYASI – non pechlarini qizdirish uchun sarflanadigan energiya turi.

ELEKTR FRITYUR – mahsulotlarni fityurda qovurish, bu 160-180 S.gacha ko'p miqdorda yog'da qovurish. Buning uchun yog' mahsulotga nisbatan 4-10 marta ko'p olinadi

ELEKTR JIHOZ – non va non mahsulotlarini elektr toki bilan pishirishga mo'ljallangan maxsus asbob.

ELEKTR PLITA – elektr plita korpusi po'latdan burchakli qilib payvandlangan bo'lib, emallangan po'lat list bilan qoplangan jihoz. Qoplamaning burchak va choklariga xromlangan burchakli tasmalar yopishtirilgan.

ELEKTR PRIVOD – elektr uzatish mexanizmi.

ELEKTR TOVA – sanchiqsimon statina, cho'yan kosacha, kosachani qizdirish uchun elektr qizdirg'ich, tokni almashlab ulash mexanizmi va kosachani gorizontol o'q atrofida burish mexanizmi. Elektr tova polga boltlar bilan mahkamlanadi.

ELEKTR YOPISH SHKAFI – turli qandolot mahsulotlarni yopish uchun foydalaniladi va pishirish shkafidan yopish kamerasing o‘lchamlari bilan farq qiladigan jihoz. Elektr yopish shkafi uchta yopish kamerasidan, ya’ni pastki, o‘rtadagi va yuqoridan iborat. Ular bir-birining ustiga joylashgan bo‘lib, har qaysisi elektr tarmog‘iga mustaqil ulanadi.

ELEKTR QOZON – mahsulotni pishirish jarayonida suvning sifatini ta’minlovchi jihoz. Bunda qattiq tuzlar va ohakka boy suvni ishlatish mumkin emas, chunki bunday suv qaynaganda tenlar sirtiga va ichki idish sirtiga ancha miqdorda quyqa ajraladi, bu esa qozonning tezligini keskin kamaytiradi va ish unumdorligini pasaytiradi.

EKMEK – turkman xalqining bug‘doy noni. Uning ichiga smetana yoki qattiq solinib qozonda yog‘da qovuriladi.

ENERGETIK QIYMAT – non tarkibida quruq modda miqdorining ko‘pligi va namligi pastli, kislotalik darajasi egaligi hamda vitaminlarga boyligi.

ENG – 1. Qattiq matodan maxsus egiluvchan shaklda tikilgan bo‘lib, un elash mashinasining solish bunkeriga un elanayotgan vaqtda unning atrofga yoyilishidan saqlash maqsadida foydalaniladi.

2. Tandirga nonni yopishtirish uchun qo‘lning bilak qismi kuymasligi uchun kiyiladigan maxsus materialdan tikilgan buyum. Yenglik.

ENG OLIY NAVLI UN – ichki qatlamning mayda maydalangan zarralaridan, endospermdan, oq rang bilan ajralib turadigan un navi. Uning eng yuqori (79-80%) kraxmal miqdori va oqsillarning o‘rtacha yoki past miqdori (10-14%); xom kleykovina rentabelligi taxminan 28% ni tashkil qiladi, kul miqdori 0,55% dan ko‘p emas. U tarkibida minimal miqdordagi tola (0,1-0,15%), yog‘ va shakar mavjud. Ushbu turdagi un eng yuqori navli un

mahsulotlarini ishlab chiqarishda keng tarqalgan. Eng oliy navli bug'doy uni yaxshi pishirish xususiyatiga ega, undan tayyorlangan mahsulotlar hajmi va mayda porozligi rivojlangan. Ushbu un eng yaxshi qisqichbaqasimon, puf va xamirturush xamirlari, souslar va unni tayyorlash uchun ishlatiladi.

ERITMA – xamirga solinadigan tuzning suvda eritishidan hosil bo'lgan suyuq modda.



FARG'ONA GIJDA NONI – farg'onacha gijda non turi. Tandirda yopiladigan gijda uchun un elanadi, xamirturush solib xamir qoriladi. Xamir uzoq pishiriladi va o'rab oshiriladi. Oshgan xamirdan 300 g. atrofida zuvala uzib, non yasaladi, o'rtasiga bir marta chakich uriladi yoki o'rta barmoq kattaligidagi tayoqcha chekiladi. Tandirga yopish oldidan har bir nonning orqasiga suv sepilib, yuziga yog' surtiladi. Non zavodlarida gijda maxsus pechlarda pishiriladi.

FARG'ONA JIZZA NONI – Farg'ona usulida tayyorlangan non turi. Masallig'i: 1 kg. un, 50 gr. xamirturush, 2 stakan suv, 300 gr. jizza 2 choy qoshig'ida tuz solinadi. Xamirturush bilan tuzni iliq suvda eritib, un va suvni siqim-siqimlab qo'shib, qattiq-yumshoqligi o'rtacha bo'lgan xamir qorasiz va oshirish maqsadida o'rab, issiqroq joyga olib ko'yiladi. Ko'pchigan xamirni tog'oraning o'zida mushtlab, so'ngra taxta ustiga olib, ko'l bilan qalinligini 1,5-2 sm qilib yoyiladi. Yoymaning yuziga tekis qilib jizzani soling va xamirning bir chekkasidan rulet qilib o'raladi. O'ralgan xamirga jizza yaxshi aralashishi uchun ruletning ikki chekkasidan kaftlar bilan eshiladi, bunda o'ng kaft orqaga, so'l kaft esa

oldga bir necha bor harakat qildiriladi. Ana shundan so'ng 150-200 gr. keladigan zuvalalarga bo'lib chiqiladi. Shar shaklida dumalatilgan zuvalalarni o'ng qo'lning mushti bilan, so'ng har ikkala qo'lning kafti va barmoqlari bilan ezib doira shaklidagi non yasaladi. Nonning chetlari 2-3 sm, o'rtasi esa 1 sm. qalinlikda bo'lsin. Har bir nonning o'rtasida chakich urib, tandirga yopib to singiguncha pishiriladi.

FARG'ONA KULCHA NONI – Farg'ona uslubida tayyorlangan non turi. Masalliq *tarkibi*: un – 3 stakan; tuz – 0,5 choy qoshiqda. shakar – 2 choy qoshiq quruq xamirturush – 1 paket (11 g); suv 280 ml; o'simlik yog'i – 2 osh qoshiq. qoshiq. *Tayyorlash* :unni xamirturush, shakar va tuz bilan aralashtiriladi. Bundan tashqari, iliq suv va yog'larni ulang, silkitib, ingrediyentlarni quritib, aralashtiriladi. Qopqoqni sirdan sochiq bilan yopib qo'ying va haroratda o'zgarib turadigan uch marta ko'tarilish uchun issiqda qoldiring. Nonni pishirgichdagi yoki yog'li shaklda hosil qiling va 40-50 daqiqada 160 daraja pishiriladi.

FARG'ONA OBI NONI – tog'oraga iliq suv solib xamirturush va tuzni eritib, unni va suvni qism – qismlab solib o'rtacha qattiqlikda xamir qorib, yaxshilab mushtlab pishitib tog'oraning o'zida qoldirib yuziga sochiq yopib, ustidan ko'rpacha bilan o'rab, issiqroq joyga olib qo'yib pishiriladigan non turi. Ko'pchigan xamirni yana mushtlab, 250 – 300 grammligacha zuvalalar yasab, ko'p urvoq berib doirasimon – chetlarining qalinligi 2 sm, o'rtasini esa 0,5 sm qilib yasaymiz. Har bir nonning o'rtasiga chakich urib, yuziga dasturxon yopib qo'ysangiz qanzimaydi va xamir yaxshi tinadi. 15 – 20 daqiqadan so'ng nonning orqasini namlab, qizitilgan tandirga yopib pishirasiz. Tandır devorida akkumulyatsiya bo'lgan issiqlik va cho'gdan taralgan infraqizil nurlar ta'sir etganligi uchun

non g'oyat xushbo'y va lazzatli chiqadi. Dasturxonga butunligicha patnisdan qo'yiladi va bevosita yeyish oldidan sindiriladi. Xamiri ushbu retsept hisobida olinib, keragicha ko'paytirilib, istalgan miqdorda non yopib oilsh mumkin. Masalliq: 1 kg un, 50 gr xamirturush, 2 stakan iliq suv, 2 choy qoshiq tuz.

FARG'ONA ODDIY PATIRI – farg'onacha patir-non turi. Tayyorlanishi: iliq sutda tuz va xamirturush eritiladi, so'ngra qo'y yog'i (yoki sariyog') qo'shib xamir qoriladi. Xamir oshgach, 500 g.li zuvalalar uziladi. Zuvaladan chekkalarining qalinligi 3- 4 sm, o'rtasining qalinligi 1 sm. keladigan non yasaladi, uning yupqa joyiga zich chakich uriladi. chetlari pichoq bilan tilinib, naqsh beriladi. Yasalgan patir betiga 15-20 daqiqa dasturxon yopib qo'yiladi. Tandirga yopish oldidan olov kul bilan ko'miladi, namakob sepiladi. Tandirdan uzilgan patirning yuziga eritilgan dumba yog'i surkaladi.

FARG'ONA "SANJAR PATIRLARI" – Farg'ona uslubida Sanjar ismli nonvoy tomonidan tayyorlandigan non turi. Nonning bu turi chetlari 3 – 4 sm. qalinlikda, o'rtasi esa 1 sm. keladigan bo'ladi. O'rtasiga juda zich qilib chikich urasiz va yuziga sedana sepiladi. Hamma zuvalalardan patir yasab bo'lgach, yuziga dasturxon yopib 15 – 20 daqiqa tindirib qo'yiladi. Shu muddat ichida tandirga o't qo'yib qizigach, cho'g'ni o'rtaga to'plab, ustiga kul tortasiz, tandir devorlariga va patirning teskari tomoniga namakob surtib, chaqqonlik bilan yopishtiriladi. Patir tandirda obi nonga qaraganda uzoqroq ushlanadi. Yopilgan nonning sirti bir oz qotganda bug' hosil bo'lishi uchun suv sevalaysiz va cho'g'ning yuzini ochasiz, ba'zan tandirning qopqog'ini bir oz muddat berkitib dimlanadi. Pishganligi sirti qizarganidan aniqlanadi.

FARG'ONA SEDANALI BOZOR NONI – Farg'ona uslubida kunjutli yoki sedanali non obi non

singari pishiriladigan non turi. Bunday nonning xamiri suyuqroq qilib qoriladi va uzoqroq (25-30 daqiqacha) tindiriladi. Nonning yuziga ivitilgan sedana yoki kunjut urug'i surtib, toshko'mir bilan qizitilgan tandirda yopib pishiriladi. *Kerakli masalliqalar: 1 kg. un, 2 stakan suv, 30 g. xamirturush, 2 choyqoshiq tuz va 10 g. sedana yoki kunjut kerak bo'ladi.*

FARG'ONA UY NONI – xushbo'y, yumshoq, issiq va mazali bilan ajralib turadigan uy noni. Katta idishda un, tuz, shakar va xamirturushni aralashtirilib, iliq suvni qo'shib, xamir qoriladi, so'ngra eritilgan margarin qo'shib, xamir qorilib, idishga solingan holda ustini yopishqoq plyonka bilan yopib, issiq joyga 30 daqiqaga olib qo'yiladi. So'ngra tandirda yopiladi.

FARG'ONA CHAP-CHAK NONI – Farg'onacha usuldagi obi non turi. Kerakli masalliqalari: 2 kg. un, 4,5 stakan iliq suv, 1 dona tuhum, 1 l. o'simlik yog'i, 50 gramm xamirturush, 1,5 osh qoshiq tuz, kunjut va sedona kerak bo'ladi. Unni idishga solib ustiga xamirturush va o'simlik yog'i solinadi. Undan so'ng iliq suvga tuzni aralashtirib unimizga oz-ozdan qo'shib xamir qilinadi. Tayyor bo'lgan xamirimizni yumaloq zuvala qilib ustini yopib 45 daqiqaga oshirishga qo'yiladi. Tayyor zuvalalarimizni oshib chiqqandan so'ng yasash boshlanadi. Yumaloqlab non shaklini berganilgandan keyin qo'limiz yordamida nonimiz bo'laklab chiqiladi. Ehtiyot bo'lib qo'l bilan bosish kerak bo'ladi, oxirigacha bosmaslik kerak. Faqatgina shakl chiqquncha eziladi. Shakl berib bo'lganimizdan so'ng esa chekich yordamida o'rtasiga urib olinadi. O'rtasi shishib ketmasligi uchun yaxshilab bosish kerak. Non yasab bo'lingandan so'ng duxobka listiga qo'yamiz va yana 30 daqiqaga oshirishga qo'yiladi. Bu juda ham muhim chunki nonning chiroylik ko'rinishga ega bo'lishiga yordam beradi. Oshib chiqqan nonlar ustiga tuxum surkalib

va kunjut sepiladi. Kunjut chap chap nonning asosiy mazasini beradigan qo'shilmalar hisoblanadi. Shuning uchun ko'proq sepish kerak. Ta'bgga qarab ozgina kunjut bilan ham bezatsa bo'ladi. Non 220 darajada usti va tagi qizarguncha pishirib olinadi. Taxminan 40 daqiqa atrofida qizarib pishadi. Nonning tagi xuddi tandirda pishgandek qizarib pishadi. Buning uchun maxsus qog'oz solmasdan listni o'zida pishirish kerak bo'ladi.

FATIR – bug'doy uni xamiriga mayda to'g'ralgan piyoz ham qo'shib pishirilgan non turi.

FATIRI CHAP-CHAP – xamiri unga ancha suyuq holda qoriladigan patir shaklidagi non.

FLOU-PAK – oqim paketi ma'nosini bildirib, non kombinatlarida mahsulotni uch qismli paketlarga qadoqlash. Oqim qadoqlash uskunalari mahsulot turiga qarab vertikal va gorizontal bo'lishi mumkin.

FOKACHCHA – ta'mi achchiq bo'lgan italyan xalqi bug'doy noni.

FON RASMI UN - bug'doy donalari bilan bir xil moddalardan iborat, ammo u kamroq qobiqlarga ega bo'lgan un. Bu undan stol nonini pishirish tavsiya etiladi. 96% rentabellikka ega bo'lgan bir darajali devor qog'ozi silliqdash bilan olinadi. Un bug'doy donalari bilan deyarli bir xil to'qimalardan iborat, ammo biroz kamroq miqdordagi meva qobig'i va embrionlari bilan farq qiladi. Fon rasmi uni nisbatan qo'pol, zarracha hajmi bo'yicha bir xil emas (eng katta zarracha hajmi 600 ga, eng kichigi 30-40 mikronga etadi). Uning kimyoviy tarkibi asl don tarkibiga yaqin (kul miqdori 0,07-0,1%, tolalar esa donga nisbatan 0,15-0,2% kam). Ushbu un yuqori namlik va shakar hosil qilish qobiliyatiga ega, xom kleykovina hosildorligi 20% va undan yuqori. Fon rasmi bug'doy uniga o'xshash kompozitsiya sifatida premium bug'doy unining 9 qismi

va bug'doy kepagi bir qismining aralashmasi (o'ndan biri, 10%) ishlatilishi mumkin. Fon rasmi uni asosan dasturxon nonlarini pishirish uchun ishlatiladi va kamdan-kam ovqat tayyorlashda ishlatiladi.

FORMOVOY – duxovka listida emas, balki maxsus shaklda pishirilgan quyma non, qolipli non. Buxanka non.

FRANSUZCHA BULOCHKA – fransuzcha uslubda pishirilgan bulochka turi.

FREZELEME UN TURI – frezeleme usulida tayyorlangan un navi.

FRITYUR I – vannali stoldan iborat bo'lib, to'rt-burchak shaklda zanglamas po'latdan yasalib mahsulotlarni qovurish uchun ishlatiladigan maxsus idish. Vannaning tag qismi kichraytirilgan piramida shaklida, vannaning tag qismida "sovuq zona" hosil bo'ladi. Yog' 100 s.dan yuqori bo'lmagan haroratgacha qiziydi. Termoregulyator orqali yog'ning qizish darajasini boshqarish mumkin. Frityurning ustki qismi qopqoq bilan yopiladi.

FRITYUR II – xamimi ko'p yog'da qovurish mexanizmi.

FU – shaffof qog'ozga o'xshagan shakldagi yapon xalqining nonidir.

FUNDAMENTLI MASHINA – non kombinatida ishlatiladigan maxsus moslama. U statina vazifasini bajaradi va unga aravacha o'rnatilgan bo'ladi. Mashinada 3 ta 140 – 1 hajmli deja ham bo'ladi.

FUNKSIONAL OVQATLANISH – organizmning hayot faoliyatini, odatdagi tartibini saqlaydigan yoki organizm tizimlari va uning alohida organlari funksiyasini yaxshilaydigan oziq-ovqat mahsulotlarini har kunlik iste'mol qilinishi.



GALA OSIYO NONI – oliy navli un, xamirturush, suv, tuz bilan bilan Samarqandning Gala Osiyo maskanida tayyorlanadigan non turi. Non xamiri apparatda 40-50 daqiqada qoriladi. Keyin yana uni qo'lda mushtlab chiqiladi. Shakl berilib, 12-14 soat davomida issiq xonada tindiriladi. So'ngra tandirda yopiladi. Nonning xushta'm bo'lishi, qizarib bir maromda pishishiga sabab u gazda emas, mevali daraxtlarning o'tinida pishiriladi.

GALETA – ilgari tekis quruq non deb ataladigan xamirturushsiz quruq pechenye.

GARMQOQ NON – juda yupqa, xuddi quyoshga tutsangiz, o'zidan nur o'tkaza oladigan tarzda tandirga yopiladigan non turi. U yaxshigina qizartirib olinganligi sababli sabzavotli sho'rvaga maydalanib solib tanovul qilinadi.

GATA – arman xalqining yog'li bug'doy noni.

GAZNA – non yopish uchun ishlatiladigan buyum, rapida

GAZPACHO – ispanlarning oq noni.

GEMLE – slavok xalqining cho'zinchoq shaklidagi bug'doy bulochkasi.

GIJDA – bug'doydan tayyorlangan uy noni. Cheti qalin, doira shaklidagi non. *Dasturxon turli-tuman qandqurs, meva-cheva, anvoyi murabbo, gijda, chap-chap patir, bo'g'irsoqlar bilan zeb berilgan.* A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari. *Dasturxonda gijda, paxtaday oppoq, Bobom keltirganday tuyular menga.* G.Jo'rayeva. Gijda usulida ham xamir bug'doy uni, xamirturush va tuz qo'shib oshiriladi, so'ngra uzoq iylanadi. Gijdada xamir qattiqroq

bo'ladi va non qalin qilib yasaladi (qarang gijda). Tandirga yopishda har bir non orqasiga namakob sepiladi.

GIJDA NON – bug'doy unidan dumaloq shaklda, o'rtasi chuqur qilib yasalgan non.

GIJDAPAZ – gijda non yopuvchi, nonvoy. *Tolibi ilmlarning solgan dasturxonida.. Navbahor guzari gijdapazlarining qaymoq maza beradigan qizil gijdasidan to'rtta qo'yilgan edi.* S. Abdulla, Mavlono Muqimiy.

GLAZUR SURISH MASHINASI – yupqa shokolad yoki har qanday qandolatchilik va nonvoychilik sirlari bilan ishlov berish mashinasi.

GLYUTATSION – proteolizning faollashtiruvchi moddasi. Bug'doyda, unda, achitqida va xamir tarkibida sisteyn qoldig'i mavjud bo'lganligi tufayli proteynaza fermentini faollashtiradi

GOMI – tariqdan olingan abxaz xalqining bo'tqasi, non sifatida tanovvul qilinadi.

GORIZONTAL UZLUKSIZ – qadoqlash mashina bo'lib, oqim paketini hosil qilish jarayoni. Bunday uskunalar universal va yuqori darajada ishlaydi, agar xohlasangiz, avtomatik yuklash liniyasi bilan jihozlanishi mumkin. Xamir qorish oralig'ida dam berish, bunda xamirni bo'laklash va dumalatish jarayonlarida ko'rsatiladigan mexanik ta'sirida yuzaga kelgan ichki zo'riqishlar tarqaladi, kleykovina strukturaviy karkasining qisman buzilganligi tiklanadi.

GRANT-XAUS UNI – unning bir navi bo'lib, nonni yaxshi ko'taradi.

GRECHANIKI – ukrain xalqining grechka unidan qilinadigan batonchiksimon noni.

GRECHIXA – /r./bir nav g'alla o'simligi va uning donidan tayyorlangan krupa. *Grechixa ekmoq. Grechixadan tayyorlangan ovqat. Grechixa qimmatli ekin*

bo'lib, tarkibida asal moddasi ko'pligi bilan muhim xalq xo'jalik ahamiyatiga egadir. Gazetadan.

GRECHKA UNI – grechkadan olinadigan un pishi-riqlarga noyob yong'oqli ta'm va hid beradi. Bu un turi oqsil, tola va muhim aminokislotalarning qimmatli manbaidir.

GRIBOK – Gala Osiyo noniga shakl berish uchun ishlatildigan asbob turi.

GRIYE – fransuz xaqining quritilgan bug'doy noni.

GRYUO – Fransiyaning Gryuo shahar nomi bilan bog'liq bo'lib, xamiriga sut kukuni solinib pishiriladigan non navi

GULLI NON – Osiyoi nonining bir turi bo'lib, nonga shakl berish paytida solinadigan naqsh turi.

GULLIK SHIRMOY NON – shirmoy nonning bu turi yuziga gulsimon naqshlar solinadi.

GURUCH UNI – guruchdan olingan un nozik sochiluvchan tuzilishiga ega bo'lgan kukun. Uning bu turi biologik qimmatli oqsil, vitaminlar va mikroelementlarning manbai.

GO'SHT NON – mog'orlamagan, suvi qochgan buxanka yoki baton olinib, ko'ndalangiga ikki bo'lib kesilib, o'rtasidagi xamiri o'yib olinib, o'miga go'sht solinib pishiriladigan non turi. Bunda nonning 1-1,5 santimetr hajmidagi qobiq qismiga "non kosasi"ga piyoz aralashtirilgan, tuz va murch sepilgan go'shtli qiyma to'ldirilib, ustiga tuxum chaqilib, manti qasqonda 30 -35 daqiqa bug'lab pishiriladi.

GO'SHTLI NON – jizzali non uchun tayyorlagandek, xamir tayyorlanib, xamirga jizza o'miga go'sht qiyma solib yo'g'rilgan non turi. Buning uchun 200 gr. lahm go'sht qiymalagichdan o'tkazilib, 200 gr. to'g'ralgan piyoz va 0,5 choy qoshig'ida tuz sepib yaxsilab mijiqlanadi.

Qolgan jarayonlar yuqorida jizzali non da aytilganidek amalda oshiriladi. Masalliq: 1 kg. un, 50 gr. xamirturush, 2 stakan iliq suv, 1,5 choy qoshig'ida tuz solinadi, 200 gr. go'sht, 200 gr. piyoz va 0,5 choy qoshiqida tuz solib, qiyma tayyorlanadi.

GO'SHT QIYMA – jizzali non tayyorlashda xamirga jizza o'rinda go'shtning qiymalanganini aralashtirish uchun tayyorlangan masalliq turi.

❧ H ❧

HOLVA – [a. shirinlik; qandolat mahsuloti] 1. Un, shakar va yog'dan, ba'zan kunjut, mag'iz qo'shib tayyorlangan shirinlik, qandolat. *Pashmak holva. Arava-arava un, guruch, qop-qop bodom, pista, kajavalarda holvalar, qirq-ellik katta-kichik yashikda har xil mevalar. Oybek, Tanlangan asarlar. Aylanib, uyda qolgan jujuqlariga qand-qurs, holva, pufak olmoqchi bo'ldi. N. Aminov, Qaltis xato.*

2. *ko'chma.* Qiyos mazmunli gaplarda fikr yuritilayotgan narsa, ish, voqea-hodisaning boshqasiga (qiyoslanayotganiga) nisbatan yomon emasligi, undan durust, chidasa bo'ladigan ekanligi kabi ma'nolarni bildiradi. *Hali buku holva, qamoqxonadagi – yakka kameradagi yolg'izlikdan xudoning o'zi asrasin! N. Aminov, Yolg'onchi farishtalar. Mening gunohim oldida sizniki holva-ku.. «Mushtum». Namangan viloyatiga o'tdim. Farg'onadagi mashmashalar holva ekan. «Mushtum». Trassadagi shovqin-suron buning oldida holva ekan. J. Abdullaxonov, To'fon.*

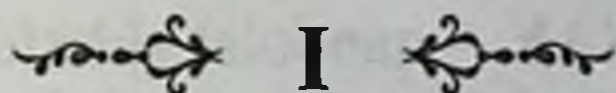
HOLVAFURUSH – [a. + f. -holva sotuvchi] holva sotuvchi; holvachi. *Bir tomonda holvafurushlar baqirishib, kunjut holva, mag'iz holva, pashmak, «ot non» sotmoqdalar. M. Muhammadjonov, Turmush urinishlari.*

HOLVAGAR – [a. + f- holva qiluvchi, holvapaz] ayn. **HOLVACHI**.

HOLVAPAZ – [a. + f. – holva pishiruvchi, tayyorlovchi] ayn. **HOLVACHI**. *Og'zim chuchisin desang, holvapazning yoniga bor.* Maqol.

HOLVAYTAR – [a. + f ho'l (nam), suvli holva] Dog' qilingan yog'ga un solib, sal qizarguncha qovurib, ustidan shakar eritilgan suv quyib tayyorlanadigan shirin taom. *Bola chinni tovoqda holvaytar ko'tarib kirdi.* Sh. Rizo, *Qor yog'di, izlar bosildi. ..holvaytardan ehtiyot bo'ling. Yog'-u shakarminan pishgandanmi, bilmadim, issiq narsa bo'ladi.* Gazetadan.

HOLVACHI – 1. Holva tayyorlovchi usta; holvagar, holvapaz. *Sayil kunlarida shahardan holvachiyu shakarpazlar.. aravada bu joyga kelishardi.* Mirmuhsin, Me'mor. 2. Holva sotuvchi; holvafurush. Holvachining teshasiday q. tesha.



IDISH – narsa solish (solib qo'yish) uchun ishlatiladigan uy-ro'zg'or yoki xo'jalik buyumi. *Don idish. Suv idish. Tunuka idish. Chinni idish. Uning ikki ko'zi bir do'kondagi katta idishlarga solingan qandlarda edi.* P.Tursun, O'qituvchi. *Polvon bitta tuxum, ikkita xurmo, yarim misqol sedana, besh dona bo'tako'z, bir qoshiq asalni topib, bir piYola suv bilan mis idishda qaynatishga buyurdi.* A.Qahhor, Ko'r ko'zning ochilishi.

IZSIZ QORISHMA – qorilganda qo'l izlari qolmaydigan darajada tayyorlangan yumshoq xamir.

IKKINCHI NAVLI UN – oq ko'kimtir rangdagi un, qobiq zarralari sezilarli darajada aralashgan (don massasining 8-10%) ezilgan endosperm zarralaridan

iborat un navi. Zarrachalar hajmi 30-40 dan 150-200 mikrongacha. Un tarkibida 70-72% kraxmal, bu un tarkibidagi oqsil tarkibida 13-16%, xom kleykovina unumdorligi kamida 25%, shakar miqdori 1,5-2,0%, yog‘ taxminan 2%, kul miqdori 1,1– 1,2%, tolaning tarkibi o‘rtacha 0,7%. Unning rangi sarg‘ish tusli nurdan tortib to quyuqroq kulrang va jigar ranggacha o‘zgarib turadi. Ikkinchisi pishirish sifatleri jihatidan yaxshiroqdir – undan pishirilgan mahsulotlar yumshoq, g‘ovakli bo‘lak bilan. Bu asosan oq non va boy bo‘lmagan un mahsulotlarini stol navlarini pishirish uchun ishlatiladi. Ko‘pincha javdar uni bilan aralashtiriladi. Ushbu un ba‘zi qandolat mahsulotlari (gingerbread va pechene) ishlab chiqarishda ishlatiladi. Ma‘daniy moddalari ko‘p bo‘lib, tandir nonini yopishda juda qo‘l keladi.

IKMEK – tatar xalqining javdar noni.

ILGICH – nonni tandirdan uzib olish uchun ishlatiladigan asbob; ilmoq, ilgak. *Qiyomxon sekin o‘rnidan turib, ilgichga yaqin bordi.* N. Aminov, *Yolg‘onchi farishtalar.*

INGICHKA NAY – qandolat shkafda pishirilayotgan non mahsulotining pishganligini bilish uchun unga tiqib ko‘riladigan maxsus asbob.

ISITISH – pishirishdan oldin quyilgan xamir bo‘laklarini intensiv fermentatsiya jarayoni. Ajratish, yaxlitlash va qoliplash jarayonida xamirning tuzilishi buziladi va uglerod oksidi (karbonat angidrid) deyarli butunlay chiqariladi.

ISMALOQ PATIR – xamiri ismaloq suvi bilan qorilib pishirilgan patir.

ISROF – nonning tandir ichida tushib qolishi, ya‘ni isrof bo‘lishi.

ISSIQ STOL – bu kichik korxonalarda non mahsulotlarini qadoqlash usuli. Qadoqlash mahsulotni qo‘lda, yarim avtomatik yoki avtomatik ravishda streych – plyon-

kasi bilan o'rash orqali amalga oshiriladi. Streych – plyonkasi shaffof va teshishga chidamli.

IVITMOQ – tozalangan bug'doyni tegirmonda tortishdan oldin namlash jarayoni.

ISH – Suriya xalqining yupqa ichi bo'sh, pitaga o'xshash bug'doy noni.

ISH BAJARUVCHI MEXANIZM – bu non mahsulotlariga ishlov beradigan yopiq holatdagi ishchi kamera. Mahsulotlarga ishlov berish jarayonini olib boruvchi qismi ishchi organi deyiladi. Ishchi kamera olish va solish qismlaridan iborat.

ISHLAB CHIQRISH TAOMNOMASI – aniq ishlab chiqarish sharoitlari (pishirish pechining quvvati, uning sifati va boshqalar)ni hisobga olgan holda korxonada laboratoriyasi tomonidan har bir non navi xamirini tayyorlash uchun ishlab chiqiladigan taomnoma.

ISHLATISH QOIDASI – ish boshlanishdan oldin un elash mashinasining sanitar va texnik holatlarini tekshirish jarayoni.



JABATTA – xamiriga turli xil qo'shilmalar hamda yong'oq va ziravorlar solinadigan italyan bug'doy noni.

JAVDAR NON – javdar unidan tayyorlangan non navi

JAVDAR(I) – 1. g'alladoshlar oilasiga mansub bir yillik va ko'p yillik o'simlik; qora bug'doy. Javdar uni. Nazarov bo'linmasini oshxonaga olib bordi. Qaynoq karam sho'rva, seryog' bo'tqa va javdari non berildi. H.G'ulom, Toshkentliklar.

2. shv. Javdari, oddiy, sodda. Xalqi kabi javdari uning tanida qoni. E.Oxunova, Men tongni uyg'otdim.

JAVDAR BUG'DOY NON – javdar va bug'doy unlari aralashmasidan tayyorlangan non.

JAVDAR NON – ozish uchun davlat standartlariga asosan tayyorlangan non navi. Bu nonda kaloriya oq nonga qaraganda 20% kamroq va kletchatkalar esa 4 marta ko'proq.

JAVDARI UN – past darajada tortilgan un bo'lib, kul rang tusda bo'lgan un. Kepagi ko'pligi bilinib turadi, tandir noni uchun elab ishlatiladi.

JAVDAR UN – asosan bir navli qilib ishlab chiqariladigan un navi. Shuningdek, 96% li bir navli bug'doy javdar uni (70% bug'doy va 30% javdar) hamda 95% li bir navli javdar bug'doy uni (60% javdar, 40% bug'doy) ishlab chiqariladi. Chiqishi va naviga qarab unning rangi, kukunlanishi va kuldorligi, bug'doy uni uchun esa, shuningdek, kleykovina miqdori va sifati me'yorlashtiriladi. Javdar uni uchta navda ishlab chiqariladi: urug'li, tozalangan va devor qog'ozi. Javdar nonini pishirish uchun ishlatiladi. Kleykovina juda oz bo'lganligi sababli xamirning ko'tarilishini yaxshilash uchun (xamirturush emas, xamirturush ishlatilganda) bug'doy uni unga har xil nisbatda qo'shilishi natijasida javdar-bug'doy noni olinadi.

JAVDAR UNI NOVVOYLIK XOSSALARI – javdar unning novvoyligi deganda, unning yaxshi sifatli non berish qobiliyati. Bunday nonning sifati uning ta'mi, hidi, shakli, hajmi, qobig'ining rangi va holati, mag'zining g'ovakligi, rangi va tagdonli nonning yoyiluvchanligi bilan aniqlandi. Ammo javdar nonining sifati baholaganda jami ko'rsatkichlar bug'doy noninikidek ahamiyatga ega emas. Sababi javdar nonining hajmi va mag'zining g'ovakligi kichik oraliqda o'zgarib turadi.

**JAVDAR UNI UGLEROD-AMILAZA KOM-
PLEKSI** – javdar unida bug'doynikiga nisbatan qand

miqdori serob bo'lish jarayoni. Shu bilan bir qatorda javdar unida gidrolizlanish natijasida fruktoza hosil qiluvchi, suvda eruvchi polisaxarid – polifruktozoid (levulezan)lar ko'p miqdorlarda mavjud.

JAVDAR UNI OQSILI – javdar uni oqsil moddalari fraksiyalari va aminokislotalarning tarkibiga ko'ra bug'doy oqsiliga yaqin bo'lish jarayoni. Oqsil moddalarning farqli tomoni tez bo'kishida. Bunda oqsilning katta miqdori cheksiz ravishda bo'kib, qovushqoq kolloid eritma holiga o'tadi.

JAVDAR UNI XAMIRI – tarkibida sut kislotasi ko'pligi bois oqsillar bo'kishi natijasida ular parchalanib, nordonligi bir oz sust bo'lgan xamir.

JAVDAR UNI YETILISHI – javdar uni ham xuddi bug'doy unidek tortilganidan so'ng yetilishi uchun ma'lum bir muddat saqlanish jarayoni. Bunda javdar uni bug'doy unidan farq qilib, qisqa muddat (15-30) kun saqlashni talab qilinadi.

JAVDAR UNI ZARRACHALARI KATTALIGI – javdar uni zarrachalarning yirikligi uning nonbopligining muhim ko'rsatgichlari. Ayniqsa javdari javdar uni uchun un zarrachalarning o'lchami alohida ahamiyatga ega.

JIZZALI NON – jizzaning kuyganlarini terib tashlab, (saralab) shunday dona donaligicha xamirga qo'shib pishirilgan non turi. Xamirturush bilan tuzni iliq suvda eritib, un va suvni qisim – qisimlab qo'shib qattiq – yumshoqligi o'rtacha bo'lgan xamir qoriladi va oshirish maqsadida o'rab, issiqroq joyga olib qo'yiladi. Ko'pchigan xamirni tog'oraning o'zida mushtlab, so'ngra taxta ustiga olib, qo'l bilan qalinligini 1,5 – 2 sm. qilib yoyiladi. yoymaning yuziga tekis qilib jizzani soling va xamirning bir chekkasidan rulet qilib o'raladi. O'ralgan xamirga jizza yaxshi aralashishi uchun ruletning ikki chekkasidan kaftlar bilan eshiladi, bunda o'ng kaft orqaga, so'l kaft esa

oldga bir necha bor harakat qildiriladi. Ana shundan so'ng 150- 200 gr. keladigan zuvalalarga bo'lib chiqiladi. Shar shaklida dumalatilgan zuvalalarni o'ng qo'lning mushti bilan, so'ng har ikkala qo'lning kafti va barmoqlari bilan ezib doira shaklidagi non yasaladi. Nonning chetlari 2 – 3 sm, o'rtasi esa 1 sm. qalinlikda bo'ladi. Har bir nonning o'rtasida chakich urib, tandirga yopib to singiguncha pishiriladi. Dasturxonga tortishdan oldin bir oz tobini chiqarib, mustaqil taom sifatida choy bilan keltirib qo'yiladi. Masalliq: 1 kg. un, 50 gr xamirturush, 2 stakan suv, 300 gr jizza, 2 choy qoshig'ida tuz solinadi. *Onasi ham shod benihoya, Nonushtaga yopdi jizza non.* Y. Mirzo.

JIZZALI ZOG'ORA – makkajo'xori uniga jizza qo'shib tayyorlangan non.

JILD – somsa yoki fatir non jildi. Somsaning qiymani o'rab turgan, ko'pincha qat-qat xamir qismi. *Mantisining qiymasiga ichak-chovoq ishlata, somsasining jildiga jir, demakki yog' ishlata. «Mushtum».* Undan keyin oshpaz yigit mudirlikka keldi. Ammo parmuda somsaga usta edi. *Men jild ochib berib turardim, u tugib tashlayverardi.* S. Ahmad, Hikoyalar.

JIRISH NON – kepakka ozroq un aralashtirilib iliq sut qo'shib tayyorlanadigan non. Ayni paytda deyarli unutilib ketgan nonning bu turini tayyorlash uchun maxsus kepak yo'q. Kepakli non xalq tabobatida qand, qon bosimi, xayolparishonlik, qabziyat, jigar va o't xastaliklarini davolashda foydalaniladi.

JIZZALI NON – aynan. do'lta non.

JUVA – o'qlov dum qismi.

JUYBORI – Buxoroda bug'doy unidan tayyorlanadigan uy noni.

JO'VA – 1. Xamir yoyadigan, o'rta qismi yo'g'on asbob; kichik o'klog'i. *Jo'va bilan xamir yoymoq. tsh Chiqindi taxta va fanerlardan planshet, jo'va, sabzi taxta..*

kabi ro'zg'or buyumlari ishlab chiqarish yo'lga qo'yildi. Gazetadan. 2. tex. Turli materiallarni oraliqdan siqib o'tkazib yupqalashtiruvchi, yoyuvchi asboblarning g'o'la qismi. Blyuming jo'valari. Chig'irig jo'valari.

JO'VALAMOQ – 1. Jo'va bilan xamir yoymoq. 2. *tex.* Materiallarni yoyib yupqalashtirmoq.

JO'XORI KABOB – jo'xorini qozonda qovurish asosida tayyorlangan taom.

JO'XORI NON – jo'xori unidan tayyorlangan non navi.



KADA – un va saryog' bilan tayyorlanadigan shirin non.

KAFGIR – *q. kapgir.* qozonda tayyorlanadigan nonni pishirishda ishlatiladigan asbob. *Xolam kafgiri moyda, Xolam chehrasi oyday.* Q. Muhammadiy. *Bosh tebratar soat kafgiri, Der: qadrimni bilmas odamlar.* E. Vohidov

KALACH – tutqichli qasr shakliga o'xshaydigan bug'doy non.

KALINNIK – ukrain xalqining oq noni. Unda unning chorak qismiga quritilgan mevalar kukuni solinadi.

KAMPIR CHOPON – bug'doyzorda o'sadigan zaharli o'simlik. Uni bug'doy o'rishdan oldin yig'ishtirib olishadi. Maboda u tortilan bug'doy unga qo'shib ketsa, iste'mol qilgan kishilarni zaharlaydi.

KARAVAY – rus xalqining katta dumaloq noni.

KARKAS – non qolipi mexanizmi .

KARTOSHKA TAYOQCHALARI KASALLIGI – kartoshka tayyoqchalari bakteriyalari ta'sirida non mag'zi cho'ziluvchan, yelimsimon bo'lib, bug'doy chirigan kartoshkaning yoqimsiz hidiga ega bo'lib qolish jarayoni.

Zararlangan nonni zudlik bilan ishlab chiqarish korxonasi-
nasidan olib ketish lozim. Uni hayvonlarga yem sifatida
ishlatilishi uchun har bir alohida holatda veterinariya
nazorati tashkil eiladi. Zararlangan unni qayta ishlashdan
keyin ishlab chiqarish xonalari va jihozlari tozalanadi va
dezinfeksiyalanadi.

KATNAUNS – arman xalqining bug‘doy noni.

KATTA BUXANKA – oddiy buxanka nondan hajmi
katta bo‘lgan non turi.

KAVARPA – rus moyli bo‘g‘irsoqlarini eslatuvchi
qozoqlarning bug‘doy noni, issiq yog‘da qovuriladi.

KAYZER – Belgiya xalqining bug‘doy va javdar
unining aralashmasidan tayyorlangan non turi

KAZEIN – [*lot. caseus (casei)* – pishloq, sir] sutda
bo‘ladigan murakkab oqsil modda (bo‘yoq, elim, lak,
dorivor moddalar va sh. k. tayyorlashda ishlatiladi) bo‘lib,
ba‘zi non navlariga ham qo‘shiladi. *Kazein zavodi. Kazein
olmoq. Sut tarkibida kazein, laktoglobulin deb ataladigan
oqsillar bor.* N. Mavlonov, Qoramolchilik.

KEKS – *ingl. cake (ko‘pl. cakes)* sut, yog‘ qo‘shib
oshirilgan xamirdan ko‘pincha mayiz qo‘shib pishirilgan
shirinlik. Odatda kulcha yoki pirog shaklida bo‘ladi.

KELIN TANDIR – sariq qum, jun va gilmoya qo‘shilib
yasalgan tandir.

KELICHA – qotgan nonni maydalash uchun
ishlatiladigan asbob.

KEPAKLI UN – tarkibida V, V, E vitaminlari bor
un. Kepak oliy va 1- navli unlarda ular deyarli yo‘q. Un
tarkibida non tayyorlash jarayoniga va sifatiga sezilarli
ta‘sir ko‘rsatadigan yana har xil fermentlar (proteinazalar,
genamilazalar, katalaza, lipaza va boshqalar) bor.

KEPAKSIZ NON – oliy nav undan shakar qo‘shib
shaklida tayyorlanadigan non turi. Og‘irligi 2,5 kg. lik

qilib pishiriladi. Juda g'ovak-g'ovak va chuchuk (kislotali kam) bo'lgan non.

KIROYI SAMARQAND NONI – ikki kiloga yaqin vaznga ega bo'lgan, xamiriga xamirturush, suv va tuz qo'shib tayyorlangan maxsus non turi. Bu non 6-7 kishi bemalol to'ysa bo'ladigan darajada to'yimlidir.

KLEYKOVINA – un oqsili gliadin va glyutenin fraksiyalari suvni singdirib bo'kishi natijasida hosil bo'lgan va biroz boshqa moddalarni saqlovchi qayishqoqlik, plastiklik va cho'ziluvchanlik xossalarga ega bog'lanuvchan xamir massasi.

KLEYKOVINA KUCHI – xamir qorishda va keyingi bijg'ish va tindirish jarayonlarida unning oqsil moddalari suvni singdirib jadal ravishda bo'kish holati. Bunda oqsil moddalarning suvda erimaydigan moddalari – gliadin va gliutenin, kleykovina deb nomlanuvchi qayishqoqlik, plastik va cho'ziluvchan xossaga ega bog'lanuvchan massani hosil qilish jarayoni.

KLIPSATOR – bu alyuminiy yoki plastmassa lentadan yasalgan qisqich bilan nonvoyxonalarda mahsulotni havo o'tkazmaydigan qilib qadoqlash uchun mo'ljallangan moslama.

KIMYOVIY KO'TARGICHLAR – non mahsulotlarini pishirish jarayonida kimyoviy birikmalar qizishi natijasida gazsimon mahsulotlarning ajralib chiqishi.

KOJUX – xamir qoruvchi mashina qoplama mexanizmi.

KOLECHEL – moldavan xalqining bug'doy noni.

KOMBAYN – [*ingl.* combine – birlashtirmoq; birga qo'shish] bir necha mashinaning ishini bir yo'la, birdaniga bajaradigan murakkab mashina. *G'alla kombayni. Ko'mir kombayni. Dehqonlar g'allani o'roq bilan emas, kombayn bilan o'rib oladigan bo'ldilar.* N. Safarov, Olovli izlar.

KOMBAYNCHI – kombayn haydovchi, kombaynda ishlovchi. *[Zumrad] Paxta oralaydi, bug‘doy o‘rayotgan kombaynchiga horma aytadi..* S. Siyoyev, Otliq ayol.

KOMPRESSOR – [*lot.* compressus – siqish; o‘rab, qamrab olish] dam beradigan, yuqori bosim ostida havo, gaz, bug‘ kabilarni siqib beradigan mashina. *G‘urillab kompressor ishga tushdi, erteshar burg‘ilar sharaqlab, quloqni batang qildi.* S. Siyoyev, Yorug‘lik.

KOMPOZIT UN – aralashmalari yaxshilangan amino kislotalar tarkibi, makro va mikroelementlar va vitaminlarning ko‘payishi bilan mahsulot turlarini kengaytirish uchun mo‘ljallangan unlar majmui. Non uchun kompozit un aralashmalar 3 komponentlarni o‘z ichiga oladi: sinf -1 (65%) bug‘doy yopish un, javdar un (15%) va don (arpa nav, tariq nav yoki sinf -1 grechka) (20%).

KOMPRESSOR – xamir qoruvchi mashina bosim yaratgich mexanizmi.

KOMBAYN – [*ingl.* combine – birlashtirmoq; birga qo‘shish] bir necha mashinaning ishini bir yo‘la, birdaniga bajaradigan murakkab mashina. *G‘alla kombayni. Ko‘mir kombayni. Dehqonlar g‘allani o‘roq bilan emas, kombayn bilan o‘rib oladigan bo‘ldilar.* N. Safarov, Olovli izlar.

KOMBAYNCHI – kombayn haydovchi, kombaynda ishlovchi. *[Zumrad] Paxta oralaydi, bug‘doy o‘rayotgan kombaynchiga horma aytadi.* S. Siyoyev, Otliq ayol.

KOMPRESSOR – [*lot.* compressus – siqish; o‘rab, qamrab olish] dam beradigan, yuqori bosim ostida havo, gaz, bug‘ kabilarni siqib beradigan mashina. *G‘urillab kompressor ishga tushdi, erteshar burg‘ilar sharaqlab, quloqni batang qildi.* S. Siyoyev, Yorug‘lik.

KOMPOZIT UN – aralashmalari yaxshilangan amino kislotalar tarkibi, makro va mikroelementlar va vitaminlarning ko‘payishi bilan mahsulot turlarini kengaytirish uchun mo‘ljallangan unlar majmui. Non uchun kom-

pozit un aralashmalar 3 komponentlarni o'z ichiga oladi: sinf -1 (65%) bug'doy yopish un, javdar un (15%) va don (arpa nav, tariq nav yoki sinf -1 grechka) (20%).

KONVEKSIYALI \STELLAJ PECHKALARI – kichik ishlab chiqarish jarayonlarini tashkil qilish maqsadlarida tovoqlar relslarga yoki stellaj ustidagi aravachalarga joylanadigan pechkalarga joylashtirilgan holati.

KONSENTRATSION NAM O'TKAZISH – non pechida namni konsentratsiyasi yuqori qismlardan konsentratsiyasi past qismlarga harakatlanishini qo'zg'altiruvchi kuch ta'sirida sodir bo'ladigan jarayon.

KORNETI – uzunligi 5 sm.gacha bo'lgan slovak xalqining bayramona bug'doyli noni.

KORONA – katta uzuk shaklida fransuz xalqining bayramona bug'doy noni.

KORPUS – xamir qoruvchi moslamaning uzatuvchi va ish bajaruvchi mexanizmlar joylashtirilgan qoplamasi.

KRENDEL – o'rama shakldagi bug'doy noni.

KRONSHTEYN – non pechining tayyor mahsulotni ilib oluvchi moslamasi.

KRUASSAN – fransuz xalqining milliy bulochkasi.

KRUPCHATKA – ochiq krem 200 brangidagi bir xil mayda donalardan iborat bo'lgan un turi. Uning tarkibidagi kul miqdori 0,60% ni tashkil qiladi. Deyarli kepagi yo'q. U kleykovina bilan boy va pishirish xususiyatiga ega. Grit bug'doyning maxsus navlaridan ishlab chiqariladi va alohida zarrachalarning kattaroq hajmi bilan ajralib tura-di. Ushbu unni xamirturush xamiri uchun shakar va yog' miqdori yuqori bo'lgan pirojnoe, bulochka va boshqalar kabi mahsulotlar uchun ishlatish maqsadga muvofiqdir. Pishirilmagan xamirturush xamiri uchun un kam foydalidir, chunki undagi xamir unchalik mos emas, tayyor mahsulotlar esa g'ovakliligi yomon va tezda eskiradi.

KRUTON – oq nondan kesilgan va pechda quritilgan non. U asosan salat yoki issiq ovqatga solish uchun ishlatiladi.

KUGLOF – bug‘doy unidan tayyorlangan sllovak xalqining aylana shaklidagi saryog‘li noni.

KUKLID – eston xalqining karam urug‘lari bilan tuzlangan aralashmadan iborat bug‘doy bo‘lka noni.

KULICH – bu pravoslav an‘analariga ko‘ra, pasxa bayramiga tayyorlanadigan mayiz yoki shakarlangan mevalari qo‘shilgan juda shirin oq non.

KULCHA – qadimda tandir bo‘lmagan joylarda kichik bir parcha xamirni kulga ko‘mib pishirilishigan non turi, ko‘mach. Keyinchalik kulchanning lug‘aviy ma‘nosi o‘zgarib “kichkina, yosh bolalar uchun tayyorlanadigan non” ma‘nosida ishlatiladigan dumaloq shakldagi qirralari qalinlashgan va o‘rtasi chuqurchaga ega bo‘lgan bug‘doy noni ma‘nosini bildiradigan bo‘ldi.

KULCHA NON – kichik hajmda asosan bolalar uchun tayyorlanadigan non. Kulcha.

KULCHA SHIRMOY NON – kichik hajmda xamiriga yog‘ yoki shirinlik qo‘shib tayyorlanadigan shirmoy non turi.

KUNGIRA – aylana shaklidagi bezakli non turi.

KUPON – bug‘doy unidan tayyorlangan gurji xalqining keng to‘rtburchakli noni.

KURAK// LOPATKA -changcha yordamida uzilgan pishgan noni tandir chiqaruvchi asbob.

KUCHLI UN – odatdagi konsistensiyaga ega xamirni qorishda nisbatan ko‘p miqdordagi suvni singdirib olish qobiliyatiga ega bo‘lgan un.

KUCHSIZ UN – normal konsistensiyali xamirni qorish jarayonida nisbatan kam miqdordagi suvni singdirib oluvchi un.

KO'K PATIR – xamiriga yalpiz, otquloq, jag'-jag', yo'ng'ichqa, momoqaymoq va boshqa ko'katlar qo'shib qorishtirilib pishirilgan non turi. Tayyor bo'lgan qiyma kosaga solinib, u issiq suvga to'ldiriladi va 2-3 soat tindiriladi. Shundan so'ng ko'k qiymaning suvi suzib olinib, mag'zi esa ozroq yog' bilan qovuriladi va seli chiqqach, ko'kat suviga aralashtirilib, xamirturush, tuz eritmasi va un bilan xamir qoriladi. Ko'kat suviga qorilgan xamir oshgach, 300 grammlik zuvalalarga bo'linadi va qalinligi 1-1,5 sm. Keladigan patir yasab, qizitilgan tandirda 8-10 daqiqa qizartirib pishiriladi.

KO'MOCH – xamiri issiq sutga qorilgan saryog' bilan xushbo'ylangan kulga solingan katta tanga hajmidagi non.

KO'MIR – novvoylikda eng ko'p ishlatiladigan yoqilg'i turi.

KO'PIRTIRGICH – suyuq xamirni tayyorlashda aylanma harakat qilib, uni ko'pirtirishga mo'ljallangan maxsus uskuna.

KO'PTI – nonning achishi.

KO'PCHITISH MASHINASI – mashina cho'yan plita, korpus, ikkita almashtiruvchi bachok, ko'pirtirgich, bachokni ko'tarib turuvchi mexanizm va uzatish mexanizmdan iborat bo'lib, ko'pirtirgich yordamida xamirni havo bilan to'yintiradi hamda uning g'ovakligi va hajmini oshiradigan moslama.

KOMBAYN – [*ingl.* combine – birlashtirmoq; birga qo'shish] bir necha mashinaning ishini bir yo'la, birdaniga bajaradigan murakkab mashina. *G'alla kombayni. Ko'mir kombayni. Dehqonlar g'allani o'roq bilan emas, kombayn bilan o'rib oladigan bo'ldilar.* N. Safarov, Olovli izlar.

KONDITSIYA – [*lot.* conditio – shart-sharoit, holat] u yoki bu narsa (tovar) mos kelishi lozim bo'lgan me'yor, standart, sifat. *Urug'larni tozalash, konditsiyaga keltirish*

va urug'lik uchastkalariga doim etibor berish kerak. Gazetadan.

KONDUKSIYA – issiqlik uzatish, ya'ni issiqlikni uning ichida joylashgan moslamalar orqali almashtirish yo'li bilan tarqatish. Non mahsulotlari uchun bu holat zarur hisoblanadi.

KONVEKSIYA – bu issiqlikni havo orqali o'tkazish jarayoni. Non mahsulotlari uchun ham qo'llanadi.

KONSTRUKTOR – 1. Mashina, mexanizm, inshoot va ularning ayrim qismlari kon-struksiyasini, loyihasini tuzuvchi mutaxassis, injener. *Samolyot konstruktori. Paxtakor-paxta, bog'bon meva etishtiradi, konstruktor mashinalar ixtiro qiladi.* N. Safarov, Olovli izlar. 2. Bolalarning turli mashina va inshootlar yasashi uchun mo'ljallangan detallar to'plami.

KONSTRUKSIYA – *lot.* constructs – to'plash, yig'ish; tuzilish, qurilish 1. *maxs.* Inshoot, mexanizm, asar va tuzilishi, qismlarining o'zaro joylashuvi; murakkab tuzilishli inshoot, mexaning o'zi. *Eski konstruksiya. Yangi konstruksiyadagi samolyot. Ko'prikning konstruksiyasi. Temirbeton konstruksiya. Murakkab konstruksiya. Bunday sharoitda vertolyotlardan foydalanish yuklarni tashish va qurilish konstruksiyalarini montaj qilish vaqtini bir necha baravar kamaytiradi hamda vaqtincha yo'llar qurish tashvishidan xalos qiladi.* «Fan va turmush».

2. *tlsh.* Grammatik jihatdan o'zaro bog'lanib, bir sintaktik birikmani tashkil etadigan ikki va undan ortiq so'z; umuman, so'zlar birikmasi. *Sintaktik konstruksiya. Ko'chirma gapli konstruksiya.* O'zbek tilining izohli lug'ati.

KONSENTRAT – 1. *lot.* concentratus – bir joyga to'plangan, jalb etilgan. Maxsus ishlovdan o'tkazilgan va pishirishga tayyor qilib qo'yilgan quruq masalliq. *Kasha konsentrati. Sho'rva konsentrati. Non konsentrati. Samo-*

lyot yana bir nechta qop tashladi. Bu qoplarda konsentrat, suxari va shakar bor edi. I.Rahim, Chin muhabbat. Sharoit falakda kosmonavtlarni konsentrat, siqma ovqat iste'mol etishga majbur etadi. «O'TA».

2. q. x. To'yimli moddalarga boy, kuchli yem-xashak, ozuqa. Konsentrat yem.

Biz har bosh qo'yning qishlovi uchun o'rtacha 2 sentnerdan xashak, yetarli miqdorda shirali ozuqa va konsentrat tayyorlab qo'yganmiz. Gazetadan.

3. kon. Foydali qazilmalarni boyitish (tosh, tuproq kabi keraksiz narsalarni chiqarib tashlash) yo'li bilan hosil bo'lgan mahsulot. *Volfram koni* konsentrat. *Mis konsentrat*.

KONSENTRATLI – to'yimlilik darajasi yuqori, konsentrat bilan tayyorlangan, oziq-ovqat, non mahsulotlari. *Agar sigir konsentratli ozuqa va ko'kat o'tlar bilan to'ydirib boqilsa, yil davomida sut beraveradi. Gazetadan.*

KRAXMAL – nem. Kraftmehl < Kraft - kuch, energiya, quvvat + mehl – g'alla uni ko'pchilik o'simliklarda fotosintez natijasida hosil bo'ladigan uglevod. Ba'zi o'simliklardan olinadigan ta'msiz oq poroshok; ohor (oziq-ovqat, kimyo, to'qimachilik sanoatlarida ishlatiladi). *Chit to'qilgandan keyin ohor beriladi. Buning uchun ko'p miqdorda kraxmal kerak. Oydin, Suhbati jonon. Kashtanning tarkibida kraxmal, oqsil, yog' va boshqa moddalar bor. «Fan va turmush».*

KRAXMALLAMOQ – kraxmal bermoq, kraxmalli suvga solish. *Ro'zg'or uchun zarur bo'lgan ayrim buyumlarni kraxmallash ham foydali. «Saodat».*

KRAXMAL UN KUCHIGA TA'SIRI – bug'doy uni tarkibida 70 % kraxmal mavjudligi, uning holati va xossalari ma'lum darajada xamirning reologik xossalariga va uning kuchiga ta'sir etishining belgilanishi.

KREM – 1. qand, qaymoq, meva shirasi va qo'shib tayyorlangan nisholdasimon shirinlik. Ko'pincha tort,

pirojnoye kabi qandolat mahsulotlarini bezash uchun ishlatiladi.

2. Kosmetik pardozi moyi; yog' upa. *Necha-necha shofyorlar unga atir, upa, krem keltirib, sovg'a qilmoqchi bo'lardilar.* I. Rahim, Chin muhabbat.

3. Charmdan qilingan oyoq kiyimlariga surkab, pardozi uchun ishlatiladigan maxsus moy; etik moyi. *Qora krem. Jigarrang krem. Etigimning kremi qaerda?* I. Rahim, Chin muhabbat.

KRUST – (ing.) qobig', qattiq sirt qatlami. Ushbu atama pitssa pressida ishlab chiqarishda qo'llaniladi, chunki pitssa pressini tarqatishda qobiqda qobig'i hosil bo'ladi.

KRUPA – [*ukr.* krupa – uvoq, burda; do'l] po'sti tozalangan, oqlangan don; yorma. *So'k (tariq) krupasi. Manniy krupa. Arpa krupasi.*

KRUPCHATKA – yirik tortilgan bug'doy uni. Ko'z bilan ko'rish mumkin bo'lgan maydalashda sarg'imtil tovlanuvchi donachalardan iborat bo'ladi. Qoq quruq bo'ladi, qo'lga ushlaganda g'adir-budur tuyulasa-da, ammo nonni yopishda ancha qulay. Xamir qorilganda va oshirish uchun olib qo'yilganda tarkibidagi oqsillar suvni o'z hajmiga qaraganda ikki marta ortiq darajada shimib, bo'rtib baraka hosil qilmish xususiyatiga ega. Bunday paytda unda kleykovina moddasi 30 foizdan kam bo'lmasligi kerak. Ma'danli moddalar esa 0,5 -0,6 foiz bo'lishi kerak.

KUL – biror narsaning yonib-kuyishidan hosil bo'ladigan oqish-qora yoki ko'kish changsimon ma'danli qoldiq. *Toshko'mirning kuli. Tandirning kuli. O'choqdagi o'tni sekin-sekin kul bosdi.* Oybek, Tanlangan asarlar. *Solih chekayotgan sigaretasining kulini qoqar ekan, uzilib qolgan gapini davom ettirdi.* O. Mo'minov, Xiyobondagi uch uchrashuv.

KULCHA – tandirda bolalar uchun maxsus tayyorlangan kichik hajmli non.

KULCHA NON – dastlab isitilgan sutga tuz qo‘shilib eritiladi va oldindan tayyorlangan achitqi bilan aralashtirilib tayyorlangan non. Keyin eritilgan yog‘ yoki margarin va un solinib xamir qoriladi. Xamir 1,5- 2 soat ko‘pchitiladi, dumaloqlanib, shakl beriladi. Tandirga yopishtirish va undan uzishda noning yuziga suv sepiladi.

KULCHAI RAVG‘ANI – yog‘li kulchanning samarqandcha tayyorlangan turi.

KUNJUT – urug‘idan yog‘ olinadigan o‘simlik. Janubda o‘sadigan, urug‘idan yog‘ olinadigan bir va ko‘p yillik o‘simlik va shu o‘simlikning urug‘i. *Rais. plan berilmagan bo‘lsada, ozroq zig‘ir, kunjut zktirayotgaiini.. aytdi.* S. Nurov, Narvon.

KUNJUTLI – kunjut sepilgan non. *Six kabob, kunjutli non, peshnob, somsalardan yeb qoling!* Rahim, Ixlos.

KUNJUTLI BOZOR NONI – bozorda sotish uchun tayyorlangan kunjutli non.

KUNJUTLI NON – yuziga kunjut sepilgan non turi.

KUNJUTPOYA – 1 Kunjut o‘simligining asosiy tanasi, poyasi. 2 Kunjut ekilgan yer maydoni.

KURMAK JIRISH – sholi kurmagi kepagiga ozgina un aralashtirilib, maxsus usulda tayyorlangan non turi.

KUNCHIRA QILMOQ – yasalgan nonning qirg‘og‘iga 45 qiyalikda pichoq bilan naqshga o‘xshatib chizib chiqish.

KUYUK – pishirilgan, qovurilgan narsaning kuygan joyi, kuygan qismi. *Kuyuk kulcha. Kecha kechqurun Grasiano po‘choq va non kuyuklari bilan qornini to‘yg‘azdi.* Y. Shukurov, Grasiano.

KO‘LOBOD NONI // NONI KO‘LOBODI –

Samarqandning Ko'lobod mahallasida tayyorlanadigan non turi.

KO'K – 1. Tiniq osmon rangidagi; moviy, zangori. *Ko'k ko'z. Ko'k bo'yoq. Qo'limizda tovlanar jajji-jajji bayroqlar, Osmonda ko'k, qizil shar yengil uchib o'ynoqlar.* I. Muslim. 2. Bahorda yangi chiqqan, somsa, chuchvara. non kabi pishiriqlarga ishlatiladigan otquloq, yo'ng'ichqa, jag'-jag', ismaloq kabi ko'katlarning umumiy nomi va shunday ko'katlar qo'shib tayyorlangan ovqat. *Ko'k somsa. Ko'k sho'rva. Ko'k terish bahonasi bilan dalalarni tusay boshlagan edi.* Cho'lpon, Kecha va kunduz.

KO'K SOMSA – ichiga yangi o'sib chiqqan jag'-jag', yo'ng'ichqa, ismaloq, yalpiz kabi o't-o'lanlar bargini piyoz bilan qiymalab, oshirma yoki oddiy xamirga o'rab tayyorlangan somsa.

KO'KMARAZ – donli ekinlar bilan birga o'sadigan, zaharli alkaloidga ega bo'lgan o'simliklardan biri. *Yaxshi tozalanmagan bug'doy va arpada ko'kmaraz o'simligining urug'iham qoladi.* «Fan va turmush». Qishloq joylarda donli ekinlar bilan birga o'sadigan ayrim o'simliklarda (*ko'kmaraz, eshakmiya va b.*) zaharli alkaloidlar mavjud. S. Akromov, Giyoh kimyosi.

KO'MIR – 1. Kuyib qoraygan, lekin hali kulga aylanmagan yog'och qoldig'i. *Chayla qamishlari allaqachon yonib bitib, yog'ochlarigina qora ko'mir bo'lib, charschars tutab Yotardi.* N. Fozilov, Diydor. 2. Nonvoylikda eng ko'p ishlatiladigan yoqilg'i turi.

KO'MIRXONA – ko'mir qo'yiladigan, saqlanadigan joy. *Poygak tomonidan odam o'tiradigan joyning osti kamar kilib kovlanib, ko'mirxona qilingan edi.* S. Ayniy, Esdaliklar.

KO'MIRCHAK – 1. *shv.* Pishirilgan, qovurilgan ovqat hamda nonning bir oz kuyib, qotib pishgan joyi; qirmoch.

2. ayn. Kemirchak. *Vrachlar Naziraning lunjidan bir parcha go'sht olib, ustki lab tirtig'ini yamashdi, asta-sekin ko'mirchak qo'yib, burnini ko'tarishdi.* Gazetadan.

KO'MIRCHI – ko'mir tayyorlash yoki ko'mir sotish bilan shug'ullanuvchi shaxs. *Ko'mirchi bo'lsin, temirchi bo'lsin – to'rt devorning ichida sevganing bo'lsin.* Hamza, Paranja sirlari. *Forobiy bog'i biqinidagi mop ko'chada turadigan ko'mirchi aravakashlar otlarini shu yerga [anhorga] olib tushib sug'oradilar, cho'miltiradilar.* H.G'ulom, Toshkentliklar.

KO'MIRCHILIK – ko'mirchi kasbi.

KO'MOCH – ayn. ko'mach... *Sizni bir oz maza-lirok non bilan mehmon qilmoqchi bo'lib, ko'moch xamiriga bir kosa sut qo'shdim.* S. Ayniy, Qullar.

KO'PIRTIRGICH – ko'pchitish mashinasi bakiga solingan mahsulotni to'xtovsiz aylantiradigan uskuna bo'lib, uni havo bilan to'yintiradigan, g'ovakligi va hajmini oshirishga xizmat qiladi.

KO'PIRTIRISH JARAYONI – xamir qorish jarayonida mahsulot qatlamlari ichiga havo kirib, kichik ko'pikchalar hosil qilgan holda xamirning hajmini ko'tartirish.

KO'PTI – xamir achitqisi.

KO'PCHITISH DAVOMIYLIGI – xamirni ko'pchitish jarayoni. Bu holat kamida 40 daqiqa davom etishi maqsadga muvofiqdir.

KO'PCHITISH MASHINASI – mashina cho'yan plita, korpus, ikkita almashtiruvchi bachok, ko'pirtirgich, bachokni ko'tarib turuvchi mexanizm va uzatish mexanizmi. U suyuq xamirni ko'pchitib bo'laklanishiga tayyorlovchi mexanik jarayonni bajaradi.

LAVASH – bug‘doy unidan ingichka shaklda tayyorlanadi, uni maxsus pechning qizdirilgan devorlarida yoki tandirda pishiriladigan non turi. An‘anaga ko‘ra, bu taom quvonch va tinchlik ramzi hisoblanadi.

LAZZAT – bug‘doy unining “Lazzat” navidan tayyorlangan non turi.

LAG‘MON – [xit. “cho‘ziq xamir”] xamirni cho‘zib yoki uzun ingichka kesib tayyorlanadigan, yuziga qayla solib yeyiladigan ovqat. *Kumush opam ham shu yerda edilar.. Lag‘monni uncha xushlamas ekanlar, shekilli, yaxshi yemadilar.* A. Qodiriy, O‘tkan kunlar. *G‘ulomjon.. oshxonaga kirib, cho‘zma lag‘mon yedi.* M. Ismoiliiy, Farg‘ona tong otguncha.

LAG‘MONXONA – lag‘mon pishirib sotiladigan oshxona. *Kabobxonalar, palovxonalar, lag‘monxonalar qanchalik ko‘p bo‘lsa, odamlarimiz savdo rahbarlariga sidqidildan tashakkur aytadilar..* Gazetadan.

LEYPYA – fin xalqining yassisimon ko‘rinishidagi xamirturushsiz tayyorlangan javdar noni.

LOCHIRA – likop yoki meva vazasi shaklida yasalgan non turi.

LOCHIRA NON – tuzli ta‘mga ega bo‘lgan bug‘doy noni. Sut bilan tuxumni iylab, bunga tuz va eritilgan qo‘y yog‘i yokisariyog‘ qo‘shiladi. Ana shu suyuqlikka qisim – qisimlab un solib xamir qorasiz. Xamirni zuvala qilib, sochiqqa o‘rab 10 -15 daqiqa tindirib olasiz. So‘ngra 200 grammi bo‘laklarga bo‘lib, qalinligi 1 sm. tekis qilib juvada yoyasiz, hoshiyasini esa bo‘rttirmaysiz. Qirg‘oqlarini pichoqda shesteryonkaga o‘xshatib kesib chiqasiz, yuziga goh chikich urib, goh chimchilab gul solasiz. Sop-

siz cho‘yan tovani yog‘lab, lochirani solasiz, chetini tova-ning chetiga moslab bukasiz, toki non tova shaklini olsin. Duxovkani 300 gradusgacha qizdirib, nonni tovasi bilan qo‘yib sirti qizarguncha pishirasiz. Yuzi yaltiroq chiqishi uchun iylangan tuxum surtsangiz ham bo‘ladi. Dastur-xonga tortganda tova shaklida bo‘lgan nonga qand-qurs yoki meva – cheva solib keltirasiz. Masalliq: 1 kg. oq un, 1 stakan sut, 1 dona tuxum, 1 stakan eritilgan qo‘y yog‘i yokisariyog‘, 2 choy qoshiqida tuz solinadi.



MADAURI – g‘ayri oddiy shakldagi gurji xalqining chalpak noni. U dumaloq va ingichka shaklda tayyorlangani uchun tez, ya‘ni – 3-4 daqiqada pishadi.

MAKKAJO‘XORI UNI – makka, shuningdek arpa va bug‘doy uniga aralashmasidan tayyorlangan un navi.

MAKKA NON \ MAKKA JO‘XORI NON – makka-jo‘xori unidan tayyorlanadigan non turi.

MAKARON – [*ital. maccheroni*] xamir bo‘lakchalari naycha shaklida yasalib, so‘ng quritib tayyorlangan oziq-ovqat mahsuloti. *Qaynatilgan makaron bilan kotlet keltirdim. S. Siyoyev, Yorug‘lik.*

MANPAR – uzma xamirdan ustiga go‘sht, piyoz qiymasi, tuxum kabilar solib tayyorlangan suyuq ovqat. *...mingboshi, dodxoh, qozi-a‘lamlarning.. Yosh kelin-qizlari Niyozoxunning lag‘mon, manparlariga rosa o‘rganishgan. K.Yashin, Hamza.*

MANTI – [*xit. myan – xamir + ti – go‘sht*] go‘sht va piyoz qiymasini xamirga tugib, qasqonda pishiriladigan ovqat. *Chuchvara nima ekan, Sidiqjon aka, yog‘li manti qilib beraman. Xamiri yupqaroq bo‘lsinmi, qalinroq? A.Qahhor, Qo‘shchinor chiroqlari.*

MANTIPAZ – kasbi manti pishirish bo‘lgan yoki manti pishirishni yaxshi biladigan kishi. *Mantipaz yelkasini qisib, lag‘monpazni ko‘rsatdi.* «Saodat».

MARGARIN PATIR // MARGARINLI PATIR – xamiri margarin bilan qorilgan patir.

MARG‘ILON SHIRMOY NONI – arpabodiyon qaynatilib, uning suviga belgilangan me‘yorda chaqilgan no‘xat solinib, 12 soatdan keyin paydo bo‘lgan ko‘pikdan suv, tuz, un qo‘shib xamir qorilib pishiriladigan non turi. Bir cho‘mich ko‘pikdan 2-3 kilo xamir qoriladi. Keyin 5-6 soat tindiriladi. Bir qop undan novvoylar bir marta xamir qorisa, shirmonpaz kamida 10-15 marta xamir qorishiga to‘g‘ri keladi. Achiq olish uchun mis ko‘zadan foydalaniladi. Albatta, buning ham o‘ziga xos jihatlari bor. Shirmoy non yopiladigan tandir ko‘mir yo gaz bilan emas, faqat g‘o‘zapoya yoqib qizdirilishi kerak. Tayyorlash jarayonida birorta notabiiy narsa ishlatilmaydi. Agar bu talablar bajarilmasa, shirmoy non pusht tashlab yuboradi.

MASSALIQ – non tayyorlashda ishlatiladigan un, yog‘, margarin, suv, tuz, sut, achitqi singari mahsulotlar.

MASTAK I – zaharli o‘t nomi. G‘alla ekinlari orasida o‘sadigan, doni zaharli, bir yoki ko‘p yillik yovvoyi o‘t. *Bir necha yil davomida O‘zbekistonning turli rayonlarida mastak o‘simligining urug‘larini to‘pladim.* «Fan va turmush».

MATNAKASH – bug‘doy unidan qalin dumaloq shaklidagi arman xalqining noni. Pishirishdan oldin xamirning yuzasi shirin choy barglari bilan surtiladi.

MATSA – xamirturushsiz non bo‘lib, ingichka shaklida yahudiylarning xamirturushsiz tayyorlanadigan noni.

MAXANAM – tandirning pastki qismi.

MAXOVIK – non qoruvchi moslamaning buriluvchi qurilmasi.

MASHINA ELEKTROPRIVODI – elektrodvigatel va uzatish mexanizmi orqali ishchi mexanizmni harakatga keltirish qismi.

MAHSULOT SAVDO TARMOG‘IGA UZATILISHI – non mahsulotlarini saqlash xonalaridan lotoklarga, ulardan vagoneikalarga yoki konteynerlarga joylanib toki savdo tarmoqlariga maxsus tashish vositalari yordamida savdo tarmoqlariga olib ketilishi.

MAHSULOT SAQLASH – pishirilgan non mahsulotlarini saqlash jarayoni.

MAYIZLI KEPAKSIZ NON – oliy nav bug‘doy unidan tayyorlanadi, xamiriga shakar (4-5%), qiyom (2%), mayiz (10%) va margarin (2%) qo‘shiladigan non turi.

MAYYAR REAKSIYASI – oziq-ovqat sanoatida aminokislotalar va qaytaruvchi qandlarning o‘zaro ta’siri natijasida melanoidin hosil bo‘lish reaksiyasi. 1912 – yilda fransuz olimi Mayyar (Maillard L) ilk bor bu reaksiyani tavsiflab berdi. Shuning uchun uni ko‘pincha “Mayyar reaksiyasi” deb atashadi.

MELANOIDIN – to‘q jigarrang va xushbo‘ylikka ega bo‘lib, non qobig‘ining rangini belgilash birga uning ta‘miga ham ta’sir ko‘rsatadigan modda.

MEXANIZM – xamir qoruvchi moslamani harakatga keltiruvchi jarayon.

MESHUPLAZENITIS – arpa yormalaridan tayyorlanadigan latviyaliklarning qovurilgan tekis noni.

MILLIY NAV NONLARI – mahalliy nav nonlari. Nonning odatdagi navlaridan tashqari, ayrim respublikalarda milliy navlari ham ishlab chiqariladi. Ular odatdagi navlardan xamirining tarkibi, tayyorlash jarayoni, pishirish vositalari (tandir noni, shaklisi, o‘lchami, tashqi bezagi, ta‘mi va boshqalari) bilan farqlanadi. Nonning milliy nav-

lariga: ozarbayjon churagi, armancha matnakash, lavash va dogik, shoti, madauri, tandir yumalog'i va boshqalar kiradi. O'zbek milliy nav nonlariga gijda, obi, patir, shirmoy, po'loti non, kulcha singari tandirda yopilgan non navlari kiradi.

MILLIY NON – Markaziy Osiyo va Kavkaz orti davlatlarida ommaviy non navlari bilan bir qatorda ishlab chiqariladigan mahalliy non mahsulotlari. Bu mahsulotlarni ishlab chiqarish tub aholining tarixiy shakllangan urf-odatlar bilan bog'liq.

MIKSER – [*ingl.* mixer – aralashtirgich < *lot.* mixtus – aralash, aralashgan] turli suyuq va quyuc narsalarni bir-biriga aralashtirishda tuxum oqi yoki qaymoqni ko'pirtirish uchun qo'llanadigan dastaki yoki elektr asbob. Kremlar, qaymoqlar singari qandolatchilik qo'shilmalarini yoyish va ezish uchun mo'ljallangan uskunalar: kremlar, sufle, musslar, pichenye, xamirturush, quymoqlar tayyorlash uchun ishlatiladi.

MIS TOG'ORACHA – shirmoy nonning xurushini tayyorlash uchun ishlatiladigan idish.

MITA – 1. *bot.* G'alla ekinlarining donini qoraytirib yuboradigan kasallik; kul. 2. *zool.* Donga tushadigan zararkunanda qurt; saqlanayotgan g'alla donlari, yorma, qoqi va boshqalarni zararlaydigan har xil hasharot va kanalarning umumiy nomi. *Ombor mitasi. Mitaning yomoni tegirmondan butun chiqadi.* Maqol.

MOTI – yaponlarning yumaloq yopishqoq guruchli noni.

MOG'ORLAMOQ – *ayn. mog'or bosmoq q. mog'or. Non mog'orlab ketibdi. Uning azaliy mudroq, mog'orlagan shuuriga tarovatli bir to'lqinlar, ziyolar sochilmoqda. S.Siyoyev, Avaz. Shundoq go'zal shahrimizda mog'orlab yotgan odamlar ham bor zkanda! Mirmuhsin, Jaholat panjasi. [O'rmonjon:] Avvalo Zunnunxo'janing sandig'ida*

yotib, mog'orlab ketganidan kulgin! A.Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari.

MRGVALI – gurji xalqining milliy noni.

MUZLATILGAN XAMIRTURUSH – muzlatgichning muzxonasida muzlatilib tayyorlangan xamirturush.

MCHADI – ko'mir ustida pishirilgan gurji xalqining jo'xori unidan pishirilgan noni.



NAAN – xamiriga qatiq aralashtirilgan hindlarning bug'doy noni.

NAMUNAVIY PISHIRISH – bug'doy unining novvoylik xossalarini bevosita baholash usuli. Bug'doy unining novvoylik xossalarini baholash uchun, unning kuchi, gaz hosil qilish qobiliyati va rangini aniqlashdan tashqari yana shu undan non namunasini pishirish usulidan ham foydalaniladi.

NAN – O'rta Osiyoning xalqlaridan "*non*" ma'nosini anglatuvchi so'z.

NAZUK – doljin va za'faronidan tayyorlangan arman xalqining yog'li noni. Unga solingan masalliqlar sariq rang beradi.

NON – (non; oziq-ovqat) 1. Xamirdan tayyorlanib, tandir, o'choq, tova va elektr pechda pishiriladigan egulik. Bug'doy non. Zog'ora non. Shirmoy non. Bo'lka non. *Non yasab bo'lguncha, tandir qizidi. Keyin bir chekkadan yopdim.* Oybek, Tanlangan asarlar. 2. Umuman, egulik-ichgulik, yashash, tirikchilik uchun zarur narsa. *Matqovul aka, men non toparmikanman, deb qorin g'amida maktab ochganim yo'q, – dedi u (G'ulomjon) bosig'i bilan.* M.Ismoiliy, Farg'onadan tong otguncha.

NONI BUTUN – tirikchilik, yashash uchun zarur

narsalari but, muhayyo, hech narsadan kamchiligi yo'q, bekam-ko'st, to'kis. *Sartarosh u dunyo, bu dunyo xor bo'lmaydi. Hamma vaqt noni butun (dedi kampir Shodiga).* E.Raimov, Ajab qishloq.

NON BOSDI – qozonda go'sht dimlanib, ustiga non bostirish bilan tayyorlanadigan taom.

NON DARAXTI – asosan, Afrikada o'sadigan bu o'simlikning mevasi shoxlarida emas, balki tananing yo'g'on qismida joylashgan bo'lib, qovunsimon shaklda etiladigan mevasidan non tayyorlanadigan mahsulot. Uning uzunligi 30-90 sm.gacha, og'irligi esa 10 -15 kilogrammni tashkil qilishi mumkin.

NONDON – non saqlagich, nontovoq, non turadigan, saqlanadigan 5-8 quti, idish. *Otam nondonni ochib, bor nonni. xurjuniga solib: – Men shaharga ketdim, – degan holda uydan chiqdi.* S.Ayniy, Estaliklar.

NON FIZIK-KIMYOVIY KO'RSATKICHI – amalda qo'llanib kelayotgan standartlar talabi bo'yicha nonlarning sifatini baholashda fizik-kimyoviy ko'rsatgichlaridan namligi, g'ovakligi va nondonligi.

NON GADOYI – nonga zor, kambag'al-qashshoq. *U yo o'z-o'zini o'ldirardi, yo xizmatkor yigit bilan bir yurtga qochib, kambag'allikda, non gadoyi bo'lib yashardi.* Oybek, Tanlangan asarlar.

NON GULLASHI – non tandirdan uzilganda uning yuzida malla rangli dog'larning paydo bo'lish jarayoni.

NONI JAZZIN – xamirga jizza aralashtirilib pishiriladigan non turi.

NONJIYDA – jiydaning yirik, sershira, go'shtdor mevali turi. *Ona Jo'raboy ota bilan E'zozxonni Botirali olib kelgan qora bulka va yong'oq, nonjiyda bilan siyladi.* H. G'ulom, Mash'al.

NON IVITMASI – oldindan ivitilib maydalangan holda eskirgan nondan tayyorlangan yarim tayyor mahsulot.

NON KESGICH – nonni bo‘laklarga yoki kublarga to‘g‘ralgan qalinligi va o‘zgaruvchan qalinligi kesish uchun uskuna.

NONKO‘R – yaxshilikni bilmaydigan, nonko‘r qiladigan, birovning bergan tuz-namagi, non-tuzi qadrini bilmaydigan, yaxshilikka yomonlik qiluvchi, tuzini yeb, tuzlug‘iga tupuruvchi; ko‘mamak, nontepki. *Boy. quturib baqirdi: San nonko‘rsan, man sani tuqqanim, jigarim, dedim. Ovqat berdim, kiyim berdim, bu – zulm emish! Oybek, Tanlangan asarlar. Xo‘jasizlik va beparvolik orqasida dasturxonimiz ziynati – non oyog‘osti qilinmoqda, bunday kishsharni el nonko‘r deydi. Gazetadan.*

NONTOPAR – non topadigan, daromad keltiradigan inson. *Ammaga, bekorchi og‘izdan ko‘ra nontopar qo‘l kerak edi. Sh.G‘ulomov, Yorqin ufqlar. Anavi bir xonada cholning o‘zi turaveradi. O‘sha eski nontopar kasbini qilaveradi. S. Anorboyev, Hayotga yo‘llanma.*

NONI KO‘LOBODI – Samarqand shahridagi Ko‘lobod mahallasi usulida tayyorlangan non.

NONI SALANG – alohida pishiriladigan maxsus non turi.

NONI SOXTA – qo‘lbola non.

NONI TAFTON//NONI OBI JIMJIMA – jimjimador naqshli obi non.

NONI XOMAK – chala, to‘liq pishmagan non.

NONI ZARGARON – qadimda zargarlarga xos mahorat bilan nonga turli bezakli naqshlar solib tayyorlangan non.

NON KARTOSHKA KASALLIGI – asosan kartoshka tayoqchalari bakteriyasi keltirib chiqadigan non kasal-

ligi. Bu kasallik bilan zararlangan nonlarning mag'zida yopishqoq, shilimshiq suyuqlik paydo bo'lib, nonga yoqimsiz ta'm va hid beradi.

NONKO'RLIK – nonko'r kishilarga xos xatti-harakat, ish; ko'mamaklik, nontepkilik. *Ko'rdingizmi, noqobil farzand, man uni yurtning katta boyiga unash-tirsam, nodon qiz bir yalangoyoq bilan qochibdi, kulib turgan baxtiga yuzni teskari burish – bu qanday nonko'rlik!* Oybek, Tanlangan asarlar. *Kelinglar, tabiatning saxiyligiga nonko'rlik qilmaylik. Tog'da o'sgan mevali daraxtlarni.. parvarish qilaylik!* – dedi Nazarov. S. Anorboyev, Oqsoy.

NON MASHINA APPARATURASI – xom ashyoni qabul qilishdan boshlab tayyor mahsulotni savdo tarmoqlariga uzatishgacha bo'lgan bosqichlar va operatsiyalarni qamrab olgan jihoz. Un novvoylik korxonasida avtountashigich bilan qo'shimcha xomashyolar esa avtomashinalar bilan keltiriladi. Quvur orqali un diskli qo'shgichlar yordamida siloslarga saqlashga keltirilish singari jarayonlarni bajaradi.

NON MAG'ZI G'OVAKLIGI – non g'ovakliklari hajmining nonning butun hajmida nisbatning foizlardan ifodalangan miqdori.

NON MOG'ORLANISHI – non pishirishda mog'orlanishni keltirib chiqaruvchi bakteriyalarning kartoshka kasalligini qo'zg'atuvchilaridan farqli ravishda mog'orlarning sporalari batamom nobud bo'lishi jarayoni. Shu sababli bu kasallik nonda ularni saqlash jarayonida paydo bo'ladigan mikroorganizmlar ta'sirida vujudga keladi.

NON NAVI – non turi, xili, pishirish usuli (qolipda yoki tagdonda) mahsulotning shakli (bulka, baton, o'rama), iste'molchiga yetkazib berish usuli (tortib yoki donalab sotiladigan) singarilar orqali belgilanish jarayoni.

NON-NAMAK – (non-tuz; mehmondo'stlik) 1. Rizq-ro'z, nasiba, ulush, hissa. 2. Yeyishlik-ichishlik narsa,

ovqat. *Mirhosil jinnixonaga uzoq qatnadi. U har gal shaharga tushganda, non-namak olib, o'sha erga intilar, La'lining tuzalshiidan umidvor bo'lar..edi.* H. G'ulom, Mash'al. 3. Non-namak bo'lmoq suhbatda bo'lmoq, birgalikda ovqatlanmoq; biror o'tirishda, mehmonda birga bo'lmoq. *Sodiqjon aka bilan biz bir necha bor non-namak bo'lganmiz. U kishi davraning guli.* Gazetadan.

NON NAMLIGI – bu ko'rsatkich non uchun asosiy ko'rsatkichlardan biri bo'lib, nonning ozuqaviy qiymati va energiya berish qobiliyatiga katta ta'sir ko'rsatadi. Non mag'zining namligi nonlarning turiga qarab 34% dan 51% gacha bo'ladi.

NON-NASIBA – ayn. non-namak. *Yo'q, yo'q! – dedi domla boshini chayqab, – bu erdagi non-nasibamizni tashlab, qayoqqa boramiz?! P.Tursun, O'qituvchi. Non-nasibang bizda bo'lsa, qolarsan, bo'lmasa, qishlog'inggami yo boshqa tomongami jo'narsan.* Oybek, Tanlangan asarlar.

NON MASHINA APPARATURASI – xom ashyoni qabul qilishdan boshlab tayyor mahsulotni savdo tarmoqlariga uzatishgacha bo'lgan bosqichlar va operatsiyalarni bajaruvchi qurilma. Un novvoylik korxonasida avtountashgich bilan qo'shimcha xomashyolar esa avtomashinalar bilan keltiriladi. Quvur orqali un diskli qo'shgichlar yordamida siloslarga saqlashga keltiriladi.

NON MAG'ZI NUQSONI – non mag'zida aralashmay qolgan unlarning bo'lishi, begona aralashmalarning bo'lishi, pishmay qolgan xamirlarning bo'lishi, g'ovaklarning bir xil tarqalmaganligi kiradi.

NON MAG'ZI HOLATI – yetilgan, yaxshi pishgan, ushlab ko'rganda quruq, elastik, barmoqlar bilan ushlab ko'rilganda, birinchi holatiga qaytadigan, qorilishi qumolqlarsiz, g'ovakligi bir xil mayda holatda, mazali va hidsiz bo'lish jarayoni.

NON MAHSULOTI SIFATI – tashqi ko‘rinishi (shaklisi, rangi, sirtqi holati), mag‘zining holati, hidi, namligi, g‘ovakligi, kislotaliligi singari ko‘rsatkichlar. Shuningdek, bug‘doy unidan tayyorlangan bir qator mahsulotlar esa shakar va yog‘ning miqdoriga qarab belgilanadi. Mahsulotning shaklisi g‘adir-budur bo‘lmasligi, to‘g‘ri, ezilmagan, silliq (tekis) va boshqa nuqsonlardan holi; sirti silliq, hech qanday yoriq va chiziqsiz; rangi oq ham emas, kuygan ham emas, bir tekis bo‘lishi lozim.

NON MOG‘ORLANISHI – mag‘orlarning rivojlanishi uchun qulay bo‘lgan sharoitlarda saqlanganda mag‘orlanish jarayoni. Mog‘or bosishiga mog‘or zamburug‘ining sporalarining pishgan nonga tushishi sabab bo‘ladi.

NONNI TUYA QILMOQ – birovga tegishli haqning ma‘lum qismini olmoq, o‘zlashtirmoq. *“Bo‘shanglik qilsam, nonimni tuya qilib berishlari aniq”*, – o‘yladi Yo‘lchi. Oybek, Tanlangan asarlar

NON NORDONLIGI – 100 g. non mag‘zi tarkibidagi kislotalarni va kislota birikmalarni neytrallash uchun zarur bo‘lgan 1 normal ishqor eritmasining milliardlaridagi miqdori.

NON NUQSONLARI – nonlarda uchraydigan nuqsonlar. Asosiy va qo‘shimcha xom ashyolarning to‘liq standart talablariga javob bermasligi va non ishlab chiqarishda texnologik jarayonlarning buzilishi natijasida mag‘zida hidi va ta‘mida paydo bo‘ladigan nuqsonlarni kiritish mumkin.

NON OZIQAVIY QIYMATI – uning energetik qiymati tarkibidagi organizmning normal faoliyat yurgizishi uchun kerak bo‘ladigan moddalar (oqsillar, uglevodlar, yog‘lar, suv, ma‘danli moddalar, vitaminlar, oziqaviy to‘qimalar va boshqalar) miqdori, tashqi ko‘rinishi, ta‘mi va xushbo‘yiligini belgilash

NON ORGANOLEPTIK KO‘RSATKICHI – organoleptik ko‘rsatkichlarga nonlarni ko‘z bilan ko‘rib va

ularni degustatsiya qilib aniqlanadigan ko'rsatkich. Shuningdek nonning tashqi ko'rinishi ham hisoblanadi.

NON FATIR – xamiri droja bilan qorilgan patir.

NON TAOMNOMASI – ma'lum navdagi non mahsulotini ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan alohida xom ashyolar nisbatlarining yig'indisi.

NONPAZ – qarang. novvoy.

NON PALOV – qozonda yog'ni dog'lab, piyoz qovuriladi, to'g'ralgan go'sht qo'shib, keyin tomat bilan kartoshka tashlab qovurilib, quyilgan suv qaynab chiqqach, non bo'laklari solib damlanib tayyorlanadigan taom. Taomning hajmi ko'payib, tomatning nordonligi, go'shtning lazzatini shimib olgan qattiq nonning ta'mi juda xushxo'r bo'ladi.

NONPAR – yog'och yoki parranda patidan yasalgan, chakich.

NON PISHIRISH – xamir zuvalalarini xamir holatidan non holatiga o'tkazadigan qizdirish jarayoni.

NON SAYLI – non turlari bo'yicha o'tkaziladigan xalq sayli, nonlar ko'rgazmasi.

NON SANOATI – nonlarni turli xil assortimentda tayyorlash bilan bog'liq ishlab chiqarish jarayoni.

NON SAROYI – qadimda Moskvaning Izmaylov saroyi podshoh ixtiyorida bo'lganligi sababli xalqqa non tarqatish ma'nosida "Non saroyi" deb nomlangan.

NON SAQLANADIGAN XONA – yiliga kamida bir marta dezinfeksiya va ta'mir qilinishi zarur bo'lgan maxsus joy. Pishib chiqqan non mahsulotlarini saqlashning so'nggi muhlati belgilangan: jaydari undan tayyorlangan javdar non, javdar-bug'doy va bug'doy non 48 soat, oliy navli undan tayyorlangan tortib va donalab sotiladigan non (donalab sotiladigan mayda mahsulotlar bundan mustasno) 24 soat, (donalab sotiladigan mayda mahsulotlar) 16 soat

saqlanadi. Bu muddat tugagach, xaridorlarga non sotish man etiladi, chunki u qotib qoladi, binobarin, u magazindan olinib qayta ishlash uchun non zavodi (novvoyxona) ga topshirilishi lozim.

NON SINDIRISH I – Non ushatish- nikoh to‘yi marosimlarining bir qismi: qiz tomon, ya‘ni uning otionalari sovchi yuborgan tomonga o‘z roziligini bergach, sovchilar keltirgan dasturxon ochilib, shu rozilik belgisi sifatida non sindirilishi va to‘y bilan bog‘liq masalalarning belgilanishi, hal qilinishi.

NON SINDIRISH II – Zuvalani yorib berish (bo‘laklarga bo‘lib berish)

NON SIFATI – amaliyotda nonning “sifati”, uning ko‘rsatkichlari darajasining standartlar talablariga mos kelishi. Non sifati xom ashyo sifatiga, birinchi navbatda uning novvoylik xossalariga, non tayyorlash texnologik jarayonning alohida bosqichlarini amalga oshirish usullari va rejimlariga, non mahsulotlarining sifatini yaxshilashga mo‘ljallangan maxsus qo‘shimchalar qo‘llanishiga bog‘liq.

NON SIFATI BAHOLASH TIZIMI – Nonning barcha asosiy sifat ko‘rsatkichlarini yagona shkala asosida baholab, olingan natijalarni ma‘lum tizim asosida umumlashtirilgan holda uning sifati to‘g‘risida aniq xulosa chiqarish.

NON SOLDI – nonni oftobda quritib, undan tayyorlangan taom.

NON TASHQI NUQSONI – non shaklining buzilishi qobig‘i yuzasining oqarib pishmaganligi ortiqcha qo‘ng‘ir-qora rang bo‘lishi. Bu paytda non sirtida katta yoriqlarning paydo bo‘lishi non mag‘zidan qobig‘ining ajralib qolishi nonda standartda ko‘rsatilgan qalinroq hosil bo‘lishi ham mumkin.

NON TURI – nonning bug‘doy, javdar hamda ular aralashma unlaridan tayyorlanishini belgilovchi mezon.

NONUSHTA – ertalabki non-choy, xo‘rak. *Sidiqjon ertalab nonushtadan keyin jo‘namoqchi bo‘lgan edi. A.Qahhor, Qo‘shchinor chiroqlari.*

NONUSHTA QILMOQ – ertalabki xo‘rakni yemoq. *Har kun ertalab bir vaqtda – bir daqiqa kechikish yo oldin ketish yo‘q, nonushta qilmasdan, do‘konga ketadi, oqshom, albatta, uyga qaytib, oila bilan ovqatlanadi. Oybek, Tanlangan asarlar*

NONPAZ – qarang, nonvoy

NON SHAHOBCHASI – 1. Non mahsulotlari sotadigan do‘kon. 2. Non va boshqa non mahsulotlari pishirilgan va sotiladigan joy, nonvoyxona.

NON XILI – non pishirishda foydalanadigan un navi-ga qarab belgilanadi. Oliy, I va II navli va javdar bug‘doy unlari va hakoza.

NONXO‘R – 1. Nonni yaxshi ko‘radigan, ko‘p non yeydigan. *Xudoyo, rahmatingdan o‘rgilay, oshxo‘rga osh, nonxo‘rga non etkizursan. Hamza, Maysaraning ishi.* 2. Biror oila boshlig‘ining ta‘minotida, qaramog‘ida bo‘lgan kishi; xo‘randa, jon. *(Narzi tog‘a) Endi oltita nonxo‘rdan iborat jo‘jabirday ro‘zg‘orining joni uchun o‘z ajalidan bir qo‘rqsa, dovyurak xamrohining joni uchun ming karra qo‘rqadi. Sh. Toshmatov, Erk qushi.* 3. ko‘chma nafr. Tekintomoq, tekinxo‘r. *O‘z uyida bir nonxo‘r ortishi maxdumga, albatta, yoqmas edi. A. Qodiriy, Mehrob-dan chayon.*

NONXO‘RAK – eski usuldagi maktabda tanaffus vaqti va shu vaqtdagi ovqatlanish. – *Nonxo‘rakda yersizlar, – dedi u, o‘g‘illarining peshonalarini silab. M. Ismoilij, Farg‘ona t. o. (Karomat opam) Bugun tushda nonxo‘rakka uyga kelmas ekan. Oybek, Bolalik.*

NON TALQON – qotgan nonni havonchada kukun holi kelguncha maydalash jarayonidan hosil bo‘lgan non kukuni.

NON TARKIBI – non tarkibida ma‘danli, vitaminli moddalar hamda ishqorli elementlarning mavjudligi.

NONTEPKI – ayn. nonko‘r. *Sendaqa, hukumatning tuzini ichib, tuzlug‘iga tuflaydigan nontepki kerak emas.* S. Ahmad, Hukm.

NONTEPKILIK – ayn. nonko‘rlik (*Mirzaqul:*) *Boy otam, Sibirga surgun qilinadigan gunohni kechirib turib-dilar-u, sen nontepkilik qilasanmi, qulluq qil!* N. Safarov, Uyg‘onish

NON TURI – nonni tayyorlashda ishlatiladigan un va masalliqalar bilan bog‘liq turi. Nonning bug‘doy, javdar, bug‘doy-javdar va javdar-bug‘doy kabi turlari mavjud.

NON USHOG‘I – eskirgan non va bulka mahsulotlarini maydalab tayyorlangan yarim tayyor mahsulot.

NONVOY – aynan. novvoy.

NON XILI – non pishirishda foydalanilgan un navi, uning xili belgilanishi. Bug‘doy noni oliy, 1 va 2 navli va jaydari bug‘doy unlaridan, javdar noni esa elanma, sindirma va jaydari unlaridan tayyorlanadi.

NON CHIQISHI – tayyor nonning un, suv va boshqa xom ashyolarning og‘irligiga nisbatan foiz hisobida ifodalangan og‘irligi. Chiqishi xamir taomnomasi, unning sifati, nonning namligi, tortilishi, shaklisi va boshqa omillarga bog‘liq bo‘lib, novvoylik korxonalarini asosiy texnik-iqtisodiy ko‘rsatkichi hisoblanadi.

NON ESKIRISHI – nonni odatdagi harorat sharoitlarida (15-25 s.) saqlashda taxminan 10-12 soatdan so‘ng ta‘mi, hidi, mag‘zining xossalari salbiy tomonga o‘zgarishi kabi jarayonlarning majmui. Tadqiqotlar natijalari asosida nonning eskirishi – mag‘iz kraxmalining retro-

gradatsiyasi (qaytadan o'z holatiga qaytishi) bilan bog'liq ekanligidan dalolat beradi.

NON ENERGETIK QIYMATI – 100 g. non mahsulotning inson organizmida o'zlashtirilishi natijasida hosil bo'ladigan energiya miqdori.

NONI YAK KAFA – yormali non turi.

NONI YARIMTA – biror sherik yoki raqobatchi tufayli topish-tutishi kamaygan, etishmay qolgan. *Nima, Qobilov kelib, nonimiz yarimta bo'lib qoldimi, aksincha, qo'lni-qo'lga berib ishlasangiz, bitta noningiz ikkita bo'ladi.* S.Mahkamov, Shogird.

NON QOBIG'I – nonning sirtqi qatlami.

NON QOTISHI – yuqorida aytganimizdek, nonlarni saqlash paytida ular qurishdan tashqari qotishi holati. Nonda qotish belgilari pechkada olingandan keyin 10-12 saqlash davomida paydo bo'la boshlaydi.

NON QOTISH TEZLIGI – nonlarning turiga ham bog'liq bo'lgan qotish jarayoni.

NON QURISHI – issiq non massasining sovush davomida kamayish jarayoni.

NON YASASH – yetilib tayyor bo'lgan xamirga shakl berish jarayoni.

NON YEMOQ – biror narsadan foydalanib tirikchilik o'tkazmoq, kun kechirmoq. Doim hovli, yer janjalidan non yeb yuradigan bir ellikboshi, afandining yo'lini to'sib, ko'rgan tushini aytib berdi. «Latifalar».

NON-QATIQ – non-qatiq bo'lmoq, ayn. osh-qatiq bo'lmoq. *Daminjon bu yerdagi ko'p kishilar bilan non-qatiq bo'lib ketgan edi.* A. Hayitmetov, Po'lat barmoqlar.

NON QIROLI – Fransiya qiroli Genrix IVning o'z tituliga “non qiroli” nomini ham qo'shdirib, xalqni non bilan ta'minlashga ishora qilishi.

NON QOBIG'I – tandirdan uzilgan non qoplanmasi.

NON G'OVAKLIGI – ma'lum bir miqdordagi mag'izdagi g'ovaklarning protsent bilan ifodalanishi tushuniladi. 40-50% g'ovaklikdagi non kam g'ovakli, 50-60% g'ovaklikdagisi o'rtacha, 60% dan 70% gacha g'ovaklikdagi non esa serg'ovak non hisoblanadi. Non mahsulotlari ta'mida (taxir, nordon, yoqimsiz), hidida baliq, sovun, kerosin dimiqqan hid), tashqi ko'rinishida (noto'g'ri shakli, nomuvofiq rang, sirtida yoriqlar, tugun hosil bo'lishi, mag'zining sirtidan ajralish, hollari), mag'zidagi nuqsonlar (yopishqoqlik, yaxshi qorilmaganlik, xom qolish va boshqalar) uchraydi.

NORIN – pishirilgan xamir va go'shtni (odatda qazini) mayda to'g'rab, aralashtirib tayyorlanadigan ovqat. *Quruq norin (sho'rva solinmagan norin). Ho'l norin (sho'rvali nopun), Erkin xolani maqtar: Osh-ovqatni o'xshatar. Xamirni pilik qilib, Norin, lag'mon, uvralar, Chuchvara ham do'lmalar. Q. Muhammadiy. Kechki norin uchun katta qozonda qazi pishadi. Oybek, Tanlangan asarlar.*

NORINXO'R – norinni yaxshi ko'radigan, ko'p norin yeydigan. *Norinxo'r odam. Ko'rdingmi? Bir yarim pud moy beradi. Suyagigacha moy: erta norinxo'rlar maza qiladida. Oybek, Tanlangan asarlar.*

NORINXO'RLIK – to'yib norin yeyish, norin bilan mehmon qilish. *Ayta qoling, Avliyoota – qozoq yurti, norinxo'rlikka ko'proq berilganga o'xshaysiz-a. Oybek, Tanlangan asarlar.*

NONVOY – ayn. nonvoy.

NOVVOY – [non pishiruvchi, non sotuvchi] non yopish, pishirish va sotish bilan shug'ullanuvchi shaxs. *Yapasqi novvoy har kun peshin vaqtida ikkita shirmoy nonni boyga tashlab ketar edi. Oybek, Tanlangan asarlar. Tandirdan yangi uzilgan obinonlarning yoqimli hid-*

larini sochib novvoylar shipillab o'tadilar. M. Ismoilij, Farg'onadan tong otguncha.

NOVVOYLIK – 1. Non yopish kasbi, non yopish bilan shug'ullanish. [*Yo'lchi:*] *Qalay, novvoylikdan bir nima ortadimi? Oybek, Tanlangan asarlar. 2. tar. Non yopiladigan va sotiladigan joy. Ro'molchani elkaga solib, novvoylikka qarab yugurdim, – dedi Shum bola. G'.G'ulom, Shum bola.*

NOVVOYXONA – non yopiladigan, pishiriladigan joy. *Zumrad dadasining novvoyxonasidagi xamir qoradigan yigitlardan birini yaxshi ko'rib qolgan edi. S.Zunnunova, Gulxan.*

NONVOY – ayn. nonvoy.

NOVVOY – [non pishiruvchi, non sotuvchi] non yopish, pishirish va sotish bilan shug'ullanuvchi shaxs. *Yapasqi novvoy har kun peshin vaqtida ikkita shirmoy nonni boyga tashlab ketar edi. Oybek, Tanlangan asarlar. Tandirdan yangi uzilgan obinonlarning yoqimli hidlarini sochib, novvoylar shipillab o'tadilar. M. Ismoilij, Farg'onadan tong otguncha.*

NOVVOYLIK – 1. Non yopish kasbi, non yopish bilan shug'ullanish. [*Yo'lchi:*] *Qalay, novvoylikdan bir nima ortadimi? Oybek, Tanlangan asarlar. 2. tar. Non yopiladigan va sotiladigan joy. Ro'molchani elkaga solib, novvoylikka qarab yugurdim, – dedi Shum bola. G'.G'ulom, Shum bola.*

NOVVOYXONA – non yopiladigan, pishiriladigan joy. *Zumrad dadasining novvoyxonasidagi xamir qoradigan yigitlardan birini yaxshi ko'rib qolgan edi. S.Zunnunova, Gulxan.*

NOZ-NE'MAT – kishiga Alloh tomonidan tabiat orqali in'om etilgan ne'matlar: anvoyi meva, oziq-ovqatlar hamda non mahsulotlari. *Dasturxon turli noz-ne'matlar*

bilan bezatilgan. Bahorlari, yozlari bir-biridan ortiqdir. Mazali noz-ne'mati xalqimizga tortiqdir. Z.Diyor.

NO'XAT UNI – xamir ovqatlar, souslar va qando-lat mahsulotlarni turli xil pishirish uchun ishlatiladigan kukun. Foydali moddalar va mikroelementlarga boy.



OB – [f. – suv] suv. *Bo'lsa – obi, bo'lmasa – yobi.* Maqol.

OBDISH – 1. *shv.* Choydish, chovgun. *Chol besaranjom kirib keliboq, darrov obdishga qo'l urdi.* A. Muxtor, Opa-singillar. 2. Qaynagan suv. *Choydishda obdish qolgan bo'lsa, suv solmay turing.* 3. *Tog'orda non qorishda xamirga issiq suv quyiladigan idish.*

OBINON – 1. Fors.-toj. – suvli non degan ma'noni bildiradi. Tayyorlashda, asosan, xamir bug'doy uni, xamirturush va tuz qo'shib oshirilgan non turi. Obinonda xamirning nisbatan bo'shroq bo'lishi, zuvalaning kichikligi (200 g. atrofida) xarakterlidir. Oshirma xamirdan yopilgan yupqa non (ko'pincha bozor uchun va to'y-hashamda tayyorlanadi). *Ziyofat dasturxonini chinakam boyvachcha nomiga yarasha edi. Dasturxon chekkalariga sedanali obinon, mushtday qip-qizil gijda non, yog'liq patir, jizzalik non, qatlamalar qo'yilgan. «Yoshlik».* Og'irligi bilan (non taomnomasiga kiradigan boshqa mahsulotlarni hisobga olmagan holda) sarflangan un o'rtasidagi farqning foiz bilan ifodalanishiga aytiladi. Ko'payish xamir qorish uchun unga qo'shilgan suv hisobiga bo'ladi. Yirik non mahsulotlarida maydasiga qaraganda obisi ortiq bo'ladi. Shaklli nonning obisi pechda yopilgan nondan ko'ra ko'proq, qaynoq suvga qorilgan xamirdan tayyorlangan nonning obisi boshqasidan ko'ra ko'p bo'ladi.

OBINON – 2. Chapchak nonni ham obinon deb atashgan.

OBI NONI JIMJIMA – obi nonning jimjimador shaklda tayyorlangan turi.

OBI QOLI \ OLCHA GULI – olcha guli tasviriga o'xshash naqsh solingan non turi.

OBU XONU \ OLCHA GULI – xamirni 250-300 grammli zuvalalarga bo'lib non yasalib, o'rtasiga bir chakich urilib, qirg'oqlari etliroq va qalinligi bir sm. qilib yasaladi va qo'l bilan hoshiyalari silliqlangan non. Nonning bu turi kishiga estetik zavq beradi.

ODDIY OBI NON – “obi” degani xamiri suvda qorilgan ma'noni anglatib, uy noni ham deb yuritilib, oila a'zolari uchun kundalik yopib olinadigan non. Xamiri oddiy bo'lsa-da, har bir xonadonda yopilgan nonning o'ziga xos ta'mi va xushbo'y hidi bo'lgan o'ziga xos ta'mi va xushbo'y hidi bo'lib uvog'igacha yeyiladigan hech qachon isrof bo'lmaydigan xili.

ODDIY OSHXAMIR – tog'orachaga elangan un solinib, oldindan tayyorlangan namakobdan oz-ozdan qo'shib xamir qorilib, yaxshilab pishitib iylangan xamir. Tayyor xamirni tindirish uchun zuvala qilib, 10-15 min. o'rab qo'yiladi, somsa, chuchvara, ugra, norin, lag'mon va b. taomlar tayyorlash uchun yupqa qilib yoyiladi. Bunday xamirni tayyorlash uchun 1 kg unga 2 stakan iliq suv, 2 choy qoshiq tuz solinadi. Oshirma yoki xamirturushli non xamir tog'orachadagi suvga tuz va xamirturush solib eritilgach, mo'ljalda un solinadi va ozozdan suv qo'shib xamir qoriladi. Tayyor xamirni usti qalinroq narsa bilan yopilib, oshirish uchun bir soatga issiqroq joyga qo'yiladi. Xamirning oshganligi ko'pchishi va orasida mayda g'ovakchalar paydo bo'lganligidan bilinadi.

ODDIY QOQNON – bo'laklarga kesilib 10 % nam-

likkacha quritilgan javdar yoki javdar-bug'doy nonidan tayyorlangan va muddatli saqlashga mo'ljallangan non mahsuloti. Shu bois uni har qanday ob-havo sharoitlarida iste'molga yaroqlidir.

OYNASIMON BULOCHKA – oynaga momand shaklda yasalgan bulochka turi.

OLIY NAVLI UN – oppoq upasimon massadan iborat bo'lib. Salgina sarg'imtir tovlanishli, mayin-nafis un. Tarkibida ma'dan moddalar 0,55 foiz, kleykovina esa 28 foiz bo'ladi.

OMBOR – [g'alla, oziq-ovqat saqlanadigan xona, bino; omborxon, magazin] oziq-ovqat, asbob-anjom, mol va sh.k. saqlanadigan bino. *Ombor to'la don. Hovli o'rta-sida qaqqayib turgan Sabrinaning taxminicha, bu hovlida oshxona, ombor, garaj va hokazolardan tashqari yo o'n ikki, yo o'n uch xona bor.* Mirmuhsin, Umid.

OPARALI USUL – xamir tayyorlashning un va suvning ma'lum qismidan va achitqining hammasidan opara tayyorlash va bijg'igan oparada qolgan hom ashyolarni qo'shib, xamir qorib uni tayyor bo'lguncha bijg'itish jarayoni.

OPARASIZ USUL – bir bosqichda xamir tayyorlash usuli bo'lib, bunda xamirning ma'lum miqdorini tayyorlash uchun mo'ljallangan un, suv va achitqining hammasidan birdaniga xamir qorish jarayoni. Shuningdek, shakar, yog' va boshqa qo'shimcha mahsulotlar ham xamirga solinadi.

OSIYO(G)I – Galaosiyo tegirmoni unidan tayyorlangan non.

OSIYOI NON – Samarqandga xos non tayyorlashda achitqi o'mida achitilgan qaymoq yoki qatiq ishlatiladigan non turi. Mazkur achitqiga piyoz va kunjut yog'ini ham qo'shish mumkin. Idishga bug'doy uni elab solina-

di. Uning ustiga maydalangan piyoz, kunjut yog'i hamda harorati 33 S. dan kam bo'lmagan qaynoq suv solinib xamir qoriladi. Tayyorlangan xamir usti yopilib, o'rab, issiq joyda 35-40 S. haroratda saqlanadi. Xamirni tindirish 16 soat davom etadi. Xamirni ko'pchitish jarayoni tugagach, u 460, 560, 780 gramm og'irlikda bo'laklarga bo'linib, 1,5 soat usti yopib qo'yiladi. Tindirilgan xamirga shakl beriladi. Nonning o'rtasiga maxsus chakich urilib, naqsh beriladi. Qizigan tandirning yuza harorati 300-400 S., ichidagi harorat esa 200-250 S. bo'lsa nonni yopish mumkin. Non yopishdan oldin tandir ichkarisi yuzasi ho'l latta bilan artilib chiqiladi. Tandir ichidagi chog'lar uning o'rtasiga yig'iladi va non yopiladi. Non yopishtirilgach. 6-7 daqiqadan keyin uning yuzasiga suv sepiladi va yana shuncha vaqt o'tgach ikkinchi marta yana suv sepiladi. Nonning pishish jarayoni 15-18 daqiqa davom etadi. Non uzish jarayonida uning yuziga suv sepib artiladi.

OSMA TANDIR – devorga yopishtirib yasaladigan tandir turi.

OREXODROBILKA – qovurilgan yong'oq mag'zlarini maydalash uchun uskunalari. Qopqoqni elakdan o'tadigan gayka taroqning uchlari va aylanadigan pichoqlar orasidagi bo'shliqqa tushadi va bu jarayonda foydalangan maydalangan yong'oq unidan non mahsulotlari tayyorlashda foydalaniladi.

OTASHGIRAK – tandirda yongan ko'mirni olish va siljitish uchun ishlatiladigan asbob.

OXIRGI TINDIRISH – 35-40 S. haroratlarda va havoning 75-85 % nisbiy namligida xamir zuvaralarni etarli hajmga ega bo'lguncha tindirish jarayoni.

OZUQAVIY MODDA – non tarkibida bo'ladigan oqsil, uglevod, yog' kabi moddalar.

OSHIRMA XAMIR – 1 kg. unga 2 choy qoshig'ida

tuz, 2 stakan iliq suv, 25-30 g. xamirturushdan tayyorlangan xamir. Oshirma xamirdan, asosan, nonlar, ayrim somsalar tayyorlanadi. Xamirturushsiz sut, yog' va tuxum qo'shiladigan xamir turli nonlar, patir, o'rama, zangaza, chakchak, bo'g'irsoq kabi pishiriqdar tayyorlashda ishlatiladi. Bunday xamirni tayyorlash uchun 1 kg. un, 2 stakan sut yoki shirobcha, 1 osh qoshig'ida sariyog' yoki eritilgan qo'y yog'i, 1 dona tuxum va 1 choy qoshig'ida tuz kerak bo'ladi. Agar xamir faqat tuxumning o'zida qoriladigan bo'lsa, 1 kg. unga 4-5 dona tuxum kerak bo'ladi. Xamirturushli sut, yog' va tuxum qo'shiladigan xamirdan turli bulochkalar, piroglar, ruletlar tayyorlanadi. Bunday xamirni tayyorlashda barcha masalliqlar un, sut, yog', tuz, shakar, tuxum, xamirturush va b. birdaniga qo'shib qoriladi. Xamirni tog'oraning o'zida issiq qilib o'rab oshirish uchun olib qo'yiladi. Bunday xamir uchun 1 kg. unga 35-40 g. xamirturush, 2 stakan iliq sut (yoki 1 stakan sut bilan 1 stakan shirobcha yoki 1 stakan sut, 200 g. sariyog') kerak bo'ladi. Agar tuxumning o'zida qoriladigan bo'lsa, 56 dona tuxum, 2 choy qoshig'ida tuz, 3-4 osh qoshig'ida shakar qo'shiladi. Ayrim hollarda xamirturush o'miga qatiq yoki smetana qo'shish mumkin.

OSHLIQ – esk. kt. g'alla, don. *Kuzga borib oshliq ham, paxta ham yolchitmadi.* S. Siyoyev, Yorug'lik. *He ajabkim, marhum Sharif tarro xondan bir g'alvir oshliq so'ramaganida, unga o'lim yo'q edi.* "Yoshlik".

OSH-SUV – quyuq-suyuq ovqat, osh-non; ziyofat. *Kampir: Bir kecha mehmon bo'lib ketsang, hech narsa qilmas, osh-suv qilmasdan hech qayoqqa yubormayman, – deb turib oldi.* «Yoshlik». [Olaxo'ja:] *Tezroq to'y qilib, osh-suv bilan xaloyiqning og'zini moylashi kerak.* P.Tursun, O'qituvchi.

OSHTAXTA – xamir yoyish va undan lag'mon, ugra, shilpildoq va kesishda foy-dalaniladigan maxsus taxta.

Ko'zi oshtaxtada-yu, xayollari qo'shnisi Mirzaalining hovlisida kezayotgan bo'lsa ham ajab emas. X.To'xtaboev, Yillar va yo'llar.

OSHXAMIR – lag'mon, ugra, chuchvara kabi taomlar qilish uchun moslab tayyorlangan pishiq xamir.

OSHQOVOQLI ZOG'ORA – makkajo'xori uniga oshqovoq qo'shib tayyorlangan non.

OQ – *sft.* qor, sut, paxta rangidagi. *Oq doka. Oq qog'oz. Oq non. Oq it, qora it – bari bir it. Maqol. Salimboy.. Yo'g'on go'shtdor qo'llarini qorday oq surp to'shalgan stolga qo'ydi. Oybek, Tanlangan asarlar. [Kumushning] ..iljayishidan yoqutdek lablari ostidagi sadaf kabi oq tishlari bir oz ko'rinib qo'ydilar. A. Qodiriy, O'tkan kunlar.*

OQLAMOQ – 1 Ohak, bo'r kabi oq tusga kirituvchi narsalar bilan bo'yamoq. *Devorni oqlamoq. Uyni oqlamoq. Daraxtlarning tanasini oqlab yurgan chol yengi bilan peshonasini arta turib, shiyponga qarab qichqirdi: Hoy Komiljon! S. Zunnunova, Olov.*

2 Donni, g'allani tuyib, po'stini ajratmoq, tozalamoq. *O'rta yashar xotin ko'ylak yenglarini bilagigacha shimarib, to'q-to'q qilib, kelida sholi oqlaydi. S.Ahmad, Ufq. Kuyovingiz objuvozda sholi oqlayapti. Tinch-omonlik, otasi. H. G'ulom, Mash'al.*

OQ PATIR – oq navli bug'doy unidan tayyorlangan patir.

OQSIL BO'KISHI – javdar uni tarkibida sut kislotasining ko'p bo'lishi natijasida oqsillarda suvga bo'kish holati.

OVOSKOP – bu xom ashyoni ishlab chiqarish uchun tayyorlash bosqichida tuxum sifati bilan kuzatiladi. Tuxum yorug'lik nurlari bilan yoritilgan, bu uning tarkibini ko'rib chiqishga imkon beradi.

OZIQ – ovqat bo'ladigan mahsulot, ovqatli don-dun;

emish. Oziq mahsuloti. *Bir kunlik yo'lga chiqsang, bir haftalik oziq ol!* Maqol. *Yozning yozig'i – qishning ozig'i.* Maqol. *Yigitlardan biri dasturxon yozib, yo'lga olgan oziqlarini o'rta qo'ydi.* A. Qahhor, Maston. *Nima, oziq bittami, qozon osmadingiz!* Oybek, Tanlangan asarlar.



PADDON – ustiga non qo'yiladigan narsa.

PALYANITSA – yalpizdan tayyorlanadigan ukrain xalqining bug'doy noni.

PAMPUSHKI – an'anaviy ravishda karamli sho'rva bilan tanovul qilinadigan ukrain xalqining kichkina bug'doy unli bulochkalari.

PARATAS – sutdan va kuydirilgan yog'dan qo'shilgan hind xalqining bug'doy noni.

PARTIYA – bir vaqtda tayyorlangan va bir hujjat va sifat guvohnomasi bilan keltirilgan bir turdagi va bir navdagi un.

PARHEZBOP NON – maxsus taomnoma bo'yicha tayyorlangan va turli kasalliklarga muhtalo bo'lgan kishilarga mo'ljallangan non mahsuloti. Nonning parhez bop navlariga: *oqsilli-kepakli* va *yopishqoq* bug'doy unidan tayyorlangan nonlar kiradi, ularda hazm bo'ladigan uglevodlar juda kam miqdorda bo'lib, qand kasaliga uchragan kishilarga mo'ljallanadi.

PASTA – [*ital.* pasta – xamir] tibbiyot, kosmetika, pazandalik, rassomlik sohalarida qo'llanadigan turli xil xamirsimon moddalarning umumiy nomi. *Tish pastasi. Sovun pastasi. Antiseptik pasta. Bo'yoq pastasi. Birinchi qilgan ishim – yuzimni ikki-uch qayta sovunlab yuvib, og'zimni chayib tashladim. Uyga borib, tish naqmacu bilan ham yuvdim. "Yoshlik".*

PATIR – oshirilmagan, ko‘ptirilmagan non. Ko‘pincha yog‘ aralashtirilgan, oshirilmagan xamirdan chekichlab tayyorlanadigan yupqaroq non, qo‘yning dumma yog‘idan yoki qaymoq bilan tayyorlanadigan o‘zbek milliy qalin shirin non. *Sho‘rvaga patir to‘g‘ramoq.* [Jondor] *Xamiri nuqul qaymoqqa qorilib, og‘izda erib ketuvchi oppoq patir nonlarni ushatib tashladi.* Oybek, Tanlangan asarlar. *U* [Pahlavon] *Yosh shoirning g‘amini yeb, patir non, qatlama, sharbat olib kelgan edi.* M. Osim, Karvon yo‘llarida.

PATIR MAG‘ZI – yetilgan, yaxshi pishgan, quruq, barmoq bilan sekin ezilganda avvalgi holatiga qaytadigan mahsulot.

PATIR NON – yog‘ solingan va katta yasalgan non. Bu non qadimdan hozirgacha ramziy ma‘no anglatib, aziz mehmon va to‘y dasturxonining ko‘rki bo‘lgan. Dasturxonda uni ushatish qiz tomonining to‘yga roziligini bildirilgan.

PATIR NON – iliq sutda xamirturush va tuzni eritib, dog‘lab sovutilgan qo‘y yog‘i yoki sariyog‘ qo‘shib yaxshilab aralashtirilib, so‘ngra oz – ozdan un solib qattiq bilan xamir qorilib, uzoq muddat mushtlab pishitilganidan so‘ng o‘rab issiqroq joyda oshguncha qoldirilgan non turi. Ko‘pincha xamirdan 500 grammlig bo‘laklar uzib olib, zuvalalar yasaladi. Har bir zuvalani taxta ustiga qo‘yib bir yonidan chap qo‘l bilan o‘zingizga qaratib burab aylantirilib, o‘ng qo‘lda qirg‘og‘ini pichoq bilan tilib kungura solinadi, tepasini ham kesishma chiziqli qilib tilib chiqiladi. Ana shunday tayyorlangan zuvalalarning tepasidan musht bilan ezib, so‘ng barmoqlarni chaqqon ishlatib laggan kattaligida non yasaladi. Nonning chetlari 3 – 4 sm. qalinlikda, o‘rtasi esa 1 sm. keladigan bo‘ladi. O‘rtasiga juda zich qilib chakich uriladi va yuziga sedana sepiladi. Hamma zuvalalardan patir yasab bo‘lingach, yuziga dasturxon yopib 15 – 20 daqiqa tindirib qo‘yiladi. Shu mud-

dat ichida tandirga o't qo'yib qizigach, cho'g'ni o'rta to'plab, ustiga kul tortasiz, tandir devorlariga va patirning teskari tomoniga xiyol namakob surtib, chaqqonlik bilan yopishtiriladi. Patir tandirda obi nonga qaraganda uzoqroq ushlanadi. Yopilgan nonning sirti bir oz qotganda bug' hosil bo'lishi uchun suv sepiladi va cho'g'ning yuzini ochiladi, ba'zan tandirning qopqog'ini bir oz muddat berkitib dimlanadi. Pishganligi sirti qizarganidan aniqlanadi. Tandirdan uzib olgach, issig'ida yuziga bir bo'lak eritilmagan dumba yog'i surtilsa chiroyli chiqadi. Masalliq: 1 kg. oq un, 1 stakan iliq sut, 40 gr. xamirturush, 150 gr. eritilgan qo'y yog'i yoki sariyog', 2 choy qoshig'ida tuz, yuziga sepish uchun 1 choy qoshigida sedana kerak bo'ladi.

PATIR (NON) USHATMOQ *etn.* – yigit va qizni nikohlash haqida ahdlashmoq, kelishmoq, unashtirmoq. *Oradan uch-to'rt kun o'tgach, non ushatib, fotiha ham qilindi.* H. No'mon va A. Shorahmedov, Ota. *Rozilik berib. patir ushatasiz, bir oyga qolmay, qizingizni o'ynab-kulib uzatasiz.* K. Yashin, Hamza. **Ro'zani ushatmoq.** Ovqat yeb qo'yib, ro'zani buzmoq. *Janobi ustoz! Ro'zangizni ushatib qo'ydingizmi? "Latifalar"*.

PATRAK NON I – Tayyorlanishiga zog'ora nonga o'xshab ketsa-da, jo'xori unidan tayyorlangan xamirga oshqovoq o'miga payda to'g'ralgan piyoz qo'shib, xamirturush ikki barobar ko'p solinib tayyorlangan non. To'g'ralgan piyoz unga aralashtirilib, xamirturush eritib solinadi va qism-qismlab un solgan holda xamir tayyorlanadi va usti yopilib xamir ko'tarilishi bilan ochib qo'yiladi. Xamir yetilgach, yarim shaklida zog'ora yasab qizitilgan tandirga yopib 10-12 daqiqa pishiriladi.

PATRAK NON II – Nonning bu turi faqat Xorazmda makkajo'xori unidan tayyorlanadi. Tayyorlanishi zog'ora nonga o'xshab ketadi. Faqat xamirga oshqovoq o'miga mayda to'g'ralgan, tuz sepilgan bijg'itilgan piyoz

qo'shiladi. Jirish va zog'ora nonlar kabi shifobaxshlik xususiyatiga ega.

PATIRCHA – o'zbek xalqining yog'li non turi.

PAYVAND – o'zbek xalqining yog'li non turi.

PEGACH – pishirishdan oldin qalin sirop bilan surtilgan arman xalqining bug'doy noni.

PEREKLYUCHATEL\ O'CHIRGICH – non pechini yoqib-o'chirishni birlashtiruvchi mexanizm.

PECH I – (rus.) pechka – xonalarni isitish yoki materiallar (buyumlar)ga issiqlik ishlovi berish uchun mo'ljallangan qurilma. Qo'llanish sohasiga ko'ra, sanoat va uy-ro'zg'or pechlariga, vazifasiga ko'ra, eritish, qizdirish, kuydirish, quritish, isitish, qandolat-pazlik, nonvoychilik va b. xillarga bo'linadi. *Nurlavoy deb ataladigan ushbu saroy keng, baland zallari, baland oynaband derazalari, rus pechlari, maxsus istirohat xonalari bilan mahliyo etardi.* S. Siyoyev, Avaz. Pechlarni qizdirish usuli ham turlicha: alangali (metodik, ikki van-nali va b.), elektr (yoyli, induksion va b.), plazmali, elektron-nurli va optik pechlar bor. Asosiy qismlari: issiqlik generatori (issiqlik ajratib beradi), ish bo'lmasi (material yoki buyum turadi), issiqlik olgich (material yoki buyumni sovita-di), yonilg'i yoki elektr energiyasi keltiradigan qurilma, mo'rkon, pech ishini avtomatik boshqarish tizimi (sanoat pechlarida), poydevor, devor va pechga xizmat ko'rsatish maydonchasi. Pech maxsus olovbardosh pishiq g'isht va metalddan quriladi. Pech sanoatning ko'p tarmoqdarida, uy ro'zg'orda, jamoat binolarida qo'llanadi.

PECH II – mustaqil boshqaruvli 1-, 2-, 3- yoki 4- darajadan, bug' generatoridan, isitish elementlaridan iborat moslama.

PECHENIE – [r. pech – «olovda pishirmoq, yopmoq» fl. dan hosil qilingan ot] ko'pincha shirin xamirdan kichik

to'garak, to'rtburchak va b. shakllarda o'tda, o't taftida pishirilgan yegulik. *Shirin pechenye. Pechenye bilan choy ichmoq. Uy bekasi o'zining asl ruhiga kirdi, jangchilarni qiyom va pechenye bilan mehmon qildi. Oybek, Quyosh qoraymas.*

PECHENIE MAHSULOTI – yopishqoq xamirdan tayyorlangan unli qandolatchilik mahsuloti. Nozik, mo'rt tuzilishga ega, silliq yuzasi bo'lgan mahsulot. Pechenye pishiriqlarda har doim mayda teshikchalar mavjud bo'lib, ularning yuzasida oddiy chizilgan yoki trafaretlarning o'tkir kesilgan yozuvi qo'llaniladi.

PECHKA – [r. pech – «qizitmoq, qizdirmoq» fl. dan hosil qilingan ot] bino va xonalarni isitish yoki ovqat pishirish uchun ishlangan qurilma. *Tunuka pechka. G'ishsh pechka. Gollandcha pechka. Gaz pechkasi. Adolat uyiga kelganda, pechkaga o't qalayotgan ayasini ko'rdi. S. Zunnunova, Gulxan. Ahmad brigadir o'rnidan turib, pechkaga tarasha tashladi. S.Nurov, Maysalarni ayoz urmaydi.*

PECHKACHI – pechka qurish va ta'mirlash ishi bilan shug'ullanuvchi kishi. *Hozirda pechkachilarga ham talab kamayib ketdi. Hayratdan yoqa ushladik: pechkachi odamning bir dumalab turib, tabib bo'lib qolishiga sabab nima? "Mushtum".*

PIYOZLI ZOG'ORA – makkajo'xori uniga piyoz qo'shib tayyorlangan non.

PIYOZLI NON – xamiriga piyoz qo'shib tayyorlangan non.

PIYOZLI PATIR – un, suv va tuzdan qattiq xamir qorilib tayyorlangan patir. U to'rtta zuvalaga bo'linadi, ustidan biroz un sepiladi, ustma-ust qilingan holda sochiq bilan yopib qo'yilib, 5-10 daqiqa dam yeyildirib pishirilgan non. Piyoz po'stidan tozalanadi, juda ingichka yarim halqa qilib kesib olinadi. Unga biroz tuz sepib,

yaxshilab aralashtiriladi. Har bir zuvala qalinligi 1 mm. keladigan qilib yoyib olinadi. Tajribali bekalar yanada ingichkaroq qilib yoyishlari mumkin. Xamirning butun yuzasiga yog' surtiladi, piyozli patir qilish uchun esa qo'shimcha ravishda ustidan ozroq piyoz ham sepiladi. Xamir rulet qilib o'raladi. Uzun o'rama kaftlar bilan biroz yapaloq qilinadi. Qavatli tomonini yuqoriga qilib qo'ygan holda 5-10 daqiqa dam beriladi. Har bir zuvala qo'lda, qalinligi 1-1,5 sm. dan oshmaydigan qilib aylana shaklida yoyib olinadi. Yoyishda xamirning yaxlitligini buzib yubormaslik uchun ehtiyotkor bo'lish zarur. Nonpar yoki sanchqi bilan xamirga naqsh chiziladi, yuzasiga engil tuzlangan suv sepiladi, kunjut bilan bezatiladi, protivenga qo'yiladi va 5-7 daqiqa shu holda dam beriladi. Oldindan 250 darajagacha qizdirilgan pechda (avval pastki, so'ng yuqori qavatida) tillarang tusga kiringuncha pishiriladi, bu o'rtacha 15-20 daqiqani talab etadi. Tayyor bo'lgach, protivendan ajratib olinadi, yuzasiga biroz suv sepiladi, dasturxon bilan o'rab, sovutishga qoldiriladi.

PIROG – [r. pirog < pir – «basm, ziyofat» s. dan] qiyma, meva, qiyom va solib, duxovkada pishiriladigan egulik. *Go'shtli pirog. Shirin pirog. Qovurilgan ko'kdan ko'k somsa, ko'k chuchvara, ko'k pirog kabi taomlar tayyorlanadi.* K. Mahmudov, O'zbek tansiq taomlari.

PIROJNOE – [r. pirojnoe < «pirog» s. dan.] yog', sut, tuxum va shakar aralashtirib qorilgan xamirdan turli shaklda tayyorlangan, ba'zan yuziga kremdan gullar solingan qandolat mahsuloti. *Muborak ishdan qaytayotib, yo'l-yo'lakay bolalarga pirojni olmoqchi bo'lib, magazinga kirdi.* S. Zunnunova, Ko'k chiroqlar.

PISTOLET – bug'doy unidan tayyorlangan fransuzcha kichkina non.

PITA – Yaqin Sharqdan tayyorlanadigan yassi uy noni. Uning har doim ichi bo'sh bo'ladi, chunki bu uni turli xil

tayyor mahsulotlar bilan to'ldirish uchun qulay bo'lishi uchun bo'sh qoldiriladi.

PITSSA – [ital. pizza] yupqa xamir ustiga go'sht, qo'ziqorin, sabzavotlar, sir (pish-loq) qo'yib pishirilgan italyancha taom. *Pitsa tayyorlamoq.*

PITSSA PRESSI – kelajakdagi pitssa uchun tez va to'g'ri qobiq hosil qilish uchun uskuna. Modelning asosiy xususiyati xamir bo'lagi diametridir. Bundan tashqari, keyingi ishlarda juda qulay bo'lgan presslab pishiradigan qobiq.

PISHIQ – 1. Pishgan, pishib etilgan (meva, sabzavot, don va sh.k. haqida). *Olmani xom, pishiq aralash termog.* [Amlokdor:] *O'g'rilar.. podshohlik haqini aniqlamasdan burun, xom demay, pishiq demay, ko'zga ko'ringan narsani yeyaverasanlarmi?! S.Ayniy, Qullar. Zuvalasi pishiq q. zuvala. Lolaxon – zuvalasi pishiq, yigitlarcha abjir qiz, allanimalar deya, unga yig'lamsirab so'zlayapti. H.Nazir, Yonar daryo. 2. ot. Poliz ekinlari, meva, sabzavot kabilarning pishgan vaqti, mavsumi (shu narsalarning nomi bilan qo'llanadi). Qovun pshig'i. Tut pishig'i. Avji o'rik pishig'i. Bug'doy, jo'xori pishig'ida yengil charxini yelkasiga solib, o'g'ilchasini yetaklab, dala aylanadi, o'roq charxlaydi. A.Qahhor, Sarob. Tut pishig'i edi. Peshindan keyin hovlida kartoshka chopiq qilayotgandim. M. Mansurov, Yombi. Yetti qovun pishig'i bor. Hali uzoq, ko'p vaqt bor.*

PISHIRISH SARFI – xamir zuvalasining pechga qo'yishdan oldingi massasi bilan noning pechdan chiqish paytidagi massasi orasidagi farqi hisoblanishi. Bu sarflar xamir zuvalasining pechga qo'yishdan oldingi massasiga nisbatan foizlarda ifodalanadi.

PISHIRISH SHKAFI – elektr shkaflarning ikki tipi: pishirish-qandolatchilik va yopish-qandolatchilik tiplari bilan ishlab chiqarishga mo'ljallangan jihoz. Birinchi

tipdagi elektr shkaflarda go'shtning katta bo'laklari, uy parrandasi va yovvoyi parrandalar, sabzovot hamda krupa taomlar pishiriladi. Shuningdek, ba'zi qandolotchilik mahsulotlari yopiladi. Ikkinchi tipdagisida qandolotchilik va mayda non bo'lka mahsulotlari yopiladi.

PISHME – bu o'zbek xalqining somsasiga o'xshash turkman xalqining bug'doydan qilingan noni.

PISHMOQ – o'sib, rivojlanib, tarkibi yaxshilanib, iste'mol qilish yoki ishlatish uchun yaroqli holga kelmoq, yetilmoq (meva, sabzavot, don, suv kabilar). *Qulupnay pishdi. Pomidor pishgani yo'q. Mol o'tmaydigan balandlikdagi devorlari ham nuragan, bog' ichidagi olma va tog'olchalar esa pishib yotibdi.* Sh. Xolmirzayev, Yo'llar, Yo'ldoshlar. *Mana bu uzumni oling, juda yaxshi pishibdi.* Oybek, Tanlangan asarlar. *Giloslar g'arq pishib, shoxlari tomga tushib turar edi.* M. Ismoilov, Farg'ona t. o. *Oqar suvlarning barchasi pishgan, yer ostidagi kam harakatdagi suvlar xomdir.* Gazetadan..

PLITYONKA – cho'zinchoq shaklga ega, o'ralgan oq non.

PODOVLI – pechning pastki qismida maxsus duxovka listida pishirilgan non.

POYGIR – qadimda buyurtma asosida tayyorlangan nonlar uchun maxsus tayyorlangan xamirturush vazifasini bajaruvchi modda.

PRESSLANGAN XAMIRTURUSH – qarang: presslangan achitqi.

PRESSLANGAN ACHITQI – oldindan maydalanib, suvda suspenziya holiga keltiriladigan xamir tayyorlashda ishlatiladigan maxsus modda.

PROSPORA – pravoslav bayrami uchun qattiq xamirdan tayyorlanadigan bug'doy noni.

PROTEOLIZ – oqsillarni (proteynlarni) peptid bog‘laridan gidrolitik parchalovchi fermentlar (proteynzalar) ta‘sirida peptonlar, polipeptonlar va erkin aminokislotalargacha parchalanishi.

PRESS PROKAT – pishirmasdan pitssa uchun poydevorni shakllantirish uchun uskuna, an‘anaviy italyan pitssasini tayyorlash uchun qo‘lda prokat effektini aniq aks ettirishga imkon berish jarayoni.

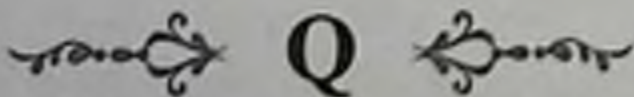
PRUFING SHKAFI – sinovdan o‘tkazish, xamirni pishirishdan oldin boshqariladigan fermentatsiya uchun zarur bo‘lgan maqbul harorat va namlikni yaratib, unga mexanik ta‘sir ko‘rsatgandan so‘ng (bo‘linish va yaxlitlash) xamirning tarkibiy va mexanik xususiyatlarini yaxshilashga mo‘ljallangan uskuna.

PRYANIK – [r. pryanny – o‘tkir va xushbo‘y mazali, hidli <yun. peperu – qalampir] xamirga o‘simlik yog‘i, asal, shakar, qiyom qo‘shib tayyorlangan yarimsharsimon qandolat mahsuloti, shirinkulcha. Dastlabki vaqtlarda uning xamiriga ziravorlar, jumladan, xushbo‘y qalampir ham qo‘shilgan.

PURI – issiq yog‘da qovurilgan hind xalqining bug‘doy noni.

PO‘LOTI – xamiri po‘latday qattiq qorib pishirilgan non.

PO‘LOTI NON – qarang: po‘loti.



QADOQLAMOQ – 1. Og‘irlikni qadoq bilan o‘lchamoq, tortmoq. *Qadoqlab bozordan meva olib, sanab yeb, yozni o‘tkazasizlar.* Shuhrat, Jannat qidirganlar.

2. Tortib, ma‘lum og‘irlikda yoki miqdorda o‘lchab pachkalamoq. *Unni qadoqlamoq. Choy(ni) qadoqlamoq.*

Qand(ni) qadoqlamoq. Sho'rsuv konida maydalangan oltingugurtni polietilen xaltachalarga qadoqlash yo'lga qo'yilgan. Gazetadan.

QADOQLASH USKUNALARI – zamonaviy ishlab chiqarishda non va non mahsulotlarining iste'mol xususiyatlarini yaxshilash uchun qadoqlash uskunalari. Ularning quyidagi turlari keng qo'llaniladi: qisqichlar, shrink mashinalari, issiq stol va gorizontal qadoqlash uskunalari.

QADOQLOVCHI – 1. Qadoqlamoq. *Qadoqlovchi sex. Qadoqlovchi dastgoh.* 2. Kasbi qadoqlash bo'lgan shaxs. *Un qadoqlovchi.*

QADOQCHI – ayn. **Chegachi.** *Yelkanga qo'ndirib qush, ul senga nomunosib, Boqib o'zingga ish qil, kasbing qadoqchi, hojim. Muqimiy.*

QADOQCHILIK – qadoqchi ishi, kasbi. *Qirg'iz hoji tirik emish, Andijonning uzum bozorida qadoqchilik qilyapti ekan. S.Ahmad, Qadrdon dalalar.*

QANDOLAT I – Shirinlik, obaki dandon. Qandolat mahsulotlari tayyorlovchi pazanda, shakarpaz; qandolatchi. *Qandolatlar tayyorlash kursi. Oshpazlarga, qandolatlarga to'lanadigan tarif stavkalarining miqdori oziq-ovqat sanoatida hozir amalda bo'lgan stavkalar darajasiga etkaziladi, desa bo'ladi. Gazetadan.*

QANDOLAT II – Qandolat mahsulotlari (pirojnoye, non, tort va shirinliklar) tayyorlash yoki ular bilan savdo qilishga oid. *Qandolat mollari. Qandolat sexi. Ko'zni qamashtiruvchi qog'ozlarga o'ralgan qandolat mahsulotlari bamisoli darv bo'lib oqyapti. Gazetadan.*

QANDOLAT SHKAF – non va non mahsulotlarini pishirishda elektr yoki gaz bilan ishlaydigan maxsus jihoz, pech.

QANZIMOQ – obu tobidan o'tib, qotib qolmoq (xa-

mir haqida). *Qo'lingizni yuvib, bir oz qarashvoring, xamir qanzib qolmasin.* Gazetadan.

QASQON – 1. G'alvir, elak, chirmanda va buyumlar-ning gardishi, chambarak. *Chirmandaning qasqoni, Bandi bormi osgani. O'ynasang o'ynab olgin, yoring bormi to'sgani?* M. Alaviya.

2. Manti, xonim kabilar teriladigan maxsus patnislari bo'lgan, shunday taomlar pishiriladigan oshxona asbob buyumi. *Yuzta manti eltadigan qasqon. Nigor oyim oshxonada mantilarni qasqonga terib, qozonga uyar, Ra'no bo'lsa, kichkina ukalari orasida o'tirar edi.* A. Qodiriy, Mehrobdan chayon. *Qasqonga dimlanib, ustiga sariyog' surtilgan oshqovoq juda xushta'm bo'ladi.* K. Mahmudov, O'zbek tansiq taomlari.

QATIRMA – oshirilmagan xamirdan qozonda yog'siz pishirilgan yupqa non. *Otasiga deb, xurmachaga solingan oshning ustiga bitta qatirmani yopib, ro'molchaga tugdida, chiqib ketdi.* Oydin, Gulsanam.

QATLAMA – oddiy xamirdan yupqa yoyib, yog'da pishiriladigan taom. U boshqa shu kabi pishiriqlardan qatlamliligi bilan ajralib turadi. *Patnislarda, tog'oralarda, savatlarda kulcha, qovurma chuchvara, varaqi, qatlama va boshqa har nav meva-chevalar.* Oybek, Tanlangan asarlar. O'zbek xalqining sariyog'li qavat-qavatsimon shaklidagi non. Tojikistonda u "qalama", Turkmanistonda "gatlam" deb nomlanadi.

QATLAMA PATIR – suv yoki sutda xamir qorilib, zuvala qilib o'rab olinib, 12 – 15 daqiqalardan so'ng tingan xamirni jova hamda o'qlov yordamida 1 – 2 mm.li qilib yoyilib, uning yuziga qaymoq (sariyog', maska yog' yoki eritilgan qo'y yog'i) surib o'qlovga o'rab, uzunasiga pichoq bilan tortib kesiladi, eni 4 – 5 sm. keladigan tasmalar bir-biri ustiga qatlab, serpantin qilib yumalatib (o'rab) taxtaga qo'yib, jo'va bilan qalinligi 1 sm. keladigan qilib yoyilib,

yuziga bir tekis chakich urib, tandirda boshqa nonlar kabi pishiriladigan non turi. Masalliq: 1 kg. oq un, 2 stakan suv, 2 choy qoshig'ida tuz, xamir yuziga surtish uchun 300 gr. qaymoq yoki 200 gr. sariyog' kerak bo'ladi.

QATLAMA \ QAHLAMA – Andijon vohasining milliy qatlamasi bo'lib, oddiy xamirdan yupqa yoyib, yog'da pishiriladigan taom. U shu xususiyatlari bilan pishiriqlardan qatlamliligi bilan ajralib turadi.

QATLAMA NON – suv va tuz qo'shib oddiy xamir qorilib, zuvala qilib, oddiy sochiqqa o'rab, 10-12 daqiqa tindirish uchun olib qo'yilgach, yoymaning yuziga qaymoq (sariyog', maska yog' yoki eritilgan qo'y yog'i) surkalib, o'qlovga yumalatib o'ralgach qozonda pishiriladigan taom. O'ralgan yoymani o'qlov bo'ylab pichoqda kesib bir necha qavatli eni 4-5 sm keladigan xamir tasmlar hosil qilinadi. Ana shu tasmlardan beshtasini ustun juftlab serpatin qilib g'ildiratib o'rab, taxtaga qo'yib juva yordaida qalinligi 1 sm keladigan qilib yoyiladi. Qozon quruq qizdirilib bir osh qoshig'ida yog'dan surtasiz va qatlamani olib. Avval bir tomoni, keyin ikkinchi tomoni qizartirib olinadi. Dasturxonga tortilishidan avval, ustiga shakar sepiladi.

QATLAMA PATIR – asosan qishloq joylarda to'y va mehmon dasturxoniga xamiriga sari yog' qo'shib tayyorlanadigan yog'li non. Bular juda ham mashhuri Qarshi qatlamasi bo'lib, diametri 50-60 sm. qilib yasaladi. Uning tayyorlanishi qatlama patirga o'xshab ketadi, faqat xamiri kattaroq qilib yoyiladi, yuziga chakich uriladi va tandirga yopib pishiriladi.

QAT PATIR NON – xamir achitqisiz qorilgandan keyin dumaloqlanib, ustiga qaymoq surtilib tayyorlangan non turi. Uning xamiri 35-40 S. haroratda 30-35 daqiqa tindiriladi. Tayyor xamir 1-1,5 mm qalinlikda yoyilib, ustiga qaymoq surtiladi. Keyin yoyilgan xamir o'ralib,

dumaloqlanib 8-10 daqiqa tindiriladi va patir shakliga keltiriladi. Qalinligi 10-15 mm qilib shakl berilgach, ustiga chakich urilib tandirga yorishtiriladi.

QATTIQ BUG'DOY – katta o'lchamli zarrachalaridan tashkil topgan bug'doy uni.

QATTIQ-QURUQ – 1. Qurib, qotib qolgan, qotgan-qutgan. [*Guljon.*] *Kirchirlaringizni yuvib beraman, qattiq-quruq nonlaringiz bo'lsa bering.* Hamza, Paranja sirlari.

2. *ko'chma.* Kishiga qattiq tegadigan; og'ir, qattiq. *Qattiq-quruq gap. Madumar G'ulomjonning dalillarini qunt bilan eshitdi, qattiq-quruq gapirmadi.* M. Ismoiliiy, Farg'onada tong otguncha. *Oysha bilan Rahima hech vaqt bir-birining ko'ziga tik qarashmagan, qa-tiq-quruq gapirishmagan.* H. No'mon, Mehr.

QAYLA – 1. Ovqatga solib pishirilgan shapaloq-shapaloq holdagi xamir, shunday xamirli taom. *Ammam boyoqish yog'li qayla qildi. Ishtaha bilan yedim.* Oybek, Bolalik.

2. Mayda charm rezgilari bilan sirachdan tayyorlangan quyuc, bo'tqasimon qorishma (poyabzaldo'zlikda ishlatiladi).

QAYNATISH – nonni qaynatish yo'li bilan pishirish yoki unga ishlov berish jarayoni.

QAYMOQLI// QAYMOQLI NON – qaymog'i bor; qaymoq solingan. *Qaymoqli non.*

QAYMOQLI TO'Y PATIR – yuziga chakich urilmay, qo'lda chimchilab quyosh ramziga o'xshash naqsh solingan non turi. U Samarqandda nikoh to'yi uchun qudalar roziligi sifatida dasturxonga qo'yiladi.

QAYNATMA – qaynoq suv va undan qorilgan massa bo'lib, unda kraxmalning asosiy qismi kleysterlangan holatda bo'lishi tufayli, achitqilar va hosil qiluvchi bakteriyalar uchun oziqlantiruvchi mahsulot. Qaynatmalarning

qandlantirilmagan, qandlantirilgan, tuzlangan, achitilgan turlari tayyorlanadi.

QAYTGAN CHIQINDILAR – nonvoylik korxonasi-da ayrim ko'rsatkichlari bo'yicha yaroqsiz hisoblangan yoki savdo tarmog'idan qaytgan mahsulotlar.

QAZNOQ – ombor vazifasini o'tovchi kichikroq xona, hujra. *Shu uy yonida kichik, qorong'i bir zax qaznoq bo'lib, bu ombor edi. J. Sharipov, Xorazm. Bu yilgi g'allasi yigirma pudga bazo'r etgan edi. Uni qoplab, qaznoqda ko'z qorachig'iday asrab o'tirgandi. S. Siyoyev, Avaz.*

QASHQADARYO SHIRMOLI OBI NONI – tog'oraga iliq suv solib xamirturush va tuzni eritilib, un va suv qisim-qisimlab solib o'rtacha qattiqlikda xamir qoriladi, yaxshilab mushtlab pishitib tog'oraning o'zida qoldirilib yuziga sochiq yopib, ustidan ko'rpacha bilan o'rab, issiqroq joyga qo'yilib, ko'pchigan xamirni yana mushtlab, 250 – 300 grammligacha zuvalalar yasab pishiriladigan non turi. Uning ko'p urvoq berib doirasimon – chetlarining qalinligi 2 sm, o'rtasini esa 0,5 sm qilib yasaladi. Har bir nonning o'rtasiga chakich urib, yuziga dasturxon yopib qo'yilsa xamir yaxshi tinadi. 15 – 20 daqiqadan so'ng nonning orqasini namlab, qizitilgan tandirga yopib pishiriladi. Tandır devorida akkumulyatsiya bo'lgan issiqlik va cho'g'dan taralgan infraqizil nurlar ta'sir etganligi uchun non g'oyat xushbo'y va lazzatli chiqadi. Dasturxon-ga butunligicha patnisda qo'yiladi va bevosita yeyish oldidan sindiriladi. Xamiri ushbu taomnoma hisobida olinib, keragicha ko'paytirilib, istalgan miqdorda non yopib oilsh mumkin. Masalliq: 1 kg. un, 50 gr. xamirturush, 2 stakan iliq suv, 2 choy qoshiq tuz.

QASHQARI PATIR – tozalangan bosh piyoz maydalab to'g'rab va unga 400 ml. suv quyilib, yaxshilab mi-jiqqlanib, so'ngra dokadan o'tkazilib, uning suviga xamirturush ivitilib xamir qorilib tayyorlangan non turi. Yasal-

gan non yuziga qalin qilib chakich uriladi. Patir yupqa bo'lganligi bois uning kuymasligi uchun tandir cho'g'i kul bilan ko'mib qo'yiladi.

QIZIL LAVLAGI PATIR – xamiri qizil lavlagi suvi bilan qorilgan patir.

QIPIQ – sholi, bug'doy, jo'xori kabi donlarni tozalaganda, tuyganda, ularning qobig'idan hosil bo'ladigan to'pon. *Men kraxmal o'rniga guruchdan chiqadigan qipiqni ishlatmoqchiman.* Oydin, Suhbati jonon.

QIYMALI – qiyma solingan. *Qiymali patir. Qiymali somsa. Qiymali bichak. Qiymali pirog. Qiymali mastava.*

QOBIQ ZARRACHALAR – un suvga aralashtirilganda don qobig'i zarrachalarining paydo bo'lishidan hosil bo'lgan holat.

QOVURISH – nonga qovurish yo'li bilan ishlov berish jarayoni, nonni qovurish.

QOVURG'ASIMON SHAKL – nonning yuziga pichoq bilan qovurg'a shaklida solingan naqsh.

QOLIPLI NON – non qolipiga solib pishirilgan non turi. Xamir yetarlicha tindirilmaganda yuzasi yumaloqroq, yorilgan bo'ladi; keragidan ortiq tindirishda esa yuqori qobig'i ichiga cho'kkan bo'lishi mumkin. Bundan tashqari, xamir qattiq bo'lganda ham etarlicha tindirmaslik mag'iz ichida yoriq hosil bo'lishiga olib keladi.

QOPSIZ USUL – unni omborxonalarda saqlash maqsadida maxsus yasalgan 8 tonnagacha un sig'imi sistemali idishda saqlash jarayoni.

QOPQOQ – non tandirga yopishtirilganda uning og'ziga yopiladigan maxsus moslama.

QORA BUG'DOY – bug'doyning doni mayda, past navi.

QORA DOG' – pishgan nonning ustida paydo bo'ladigan qora rangdagi dog'.

QORAKUYA – zamburug'lar qo'zg'atadigan, ildiz bo'g'zi va poya asosi qorayishi bilan kechadigan o'simliklar kasalligi: g'alla ekinlarining doniga tushadigan va uni zararlantiradigan un. *Achchiq begona o'tlar va qorakuya kasalligi tarqalgan maydonlardan don ekinlarini ajratib o'rish zarur.* Gazetadan.

QORAMIQ – qir-adirlarda, g'allazorlarda o'sadigan, doni zaharli bir yillik begona o't. *Qoramiq donasi bo'lguncha, bug'doyning somoni bo'l.* Maqol. *Bug'doyzorlardagi hosilni o'rishdan oldin begona o'tlarni, ayniqsa qoraqamish kabi zaharli o'tlarni albatta o'rib olish kerak.* Gazetadan.

QORA NON – tegirmonda tortilgan jaydari qora undan pishirilgan non.

QORISHMA – 1. Suyuq yoki mayda zarrali sochiluvchan narsalarning o'zaro aralashuvidan, qorishuvidan hosil bo'lgan modda; qorishiq massa; aralashma. *Un bilan suv qorishmasi. Asal bilan sariyog' qorishmasi. Paxta maydonlari ma'danli va organik o'g'itlar qorishmasi bilan o'g'itlanib, sifatli shudgorlandi.* Gazetadan.

2. ayn. Bo'za. *Sement qorishmasi. Ohak qorishmasi. Qorishma bilan g'isht termoq. Qadimgi Rimda bog'lovchi modda sifatida ohak qorishmasiga maydalangan vulqon jinslari ishlatilgan.* "Fan va turmush".

QORISH RICHAGI – xamir qorish mashinasining ishchi organi.

QORISHMOQ – 1. Qormoq fl. birg. n. 2. Bir-biriga aralash, qo'shilgan, birlashgan holga kelmoq. *Un va suv qorishib, xamir hosil bo'ldi. U qor, tuproq qorishib, atalasi chiqqan maydonda cho'zilib qoldi.* S.Anorboyev, Ham-suhbatlar.

3 *ko'chma*. Aralashib, qo'shilib, bir bo'lib ketmoq; aralash-quralash bo'lib, farqini yo'qotmoq. *Gap qorishib ketdi. Fikr qorishib ketdi. Uning miyasida olaquroq mulohazalar qorishib ketdi. "Sharq yulduzi"*.

QOTIRMA – qattiq qilib, qozonda yoki o'choqda qotirib tayyorlangan non. Piyoz yoki qo'y go'shti kiymalari xamirga qo'shilgan o'zbek xalqining tez tayyorlanadigan bug'doy noni. *Kampir bir necha qotirma kulchani zo'rlab Bektemirga tutsizdi. Oybek, Quyosh qoraymas.*

QOTIRMOQ – 1. **Qotmoq.** fl. ort. n. *Non qotirmoq. Sovuqqa qotirmoq. Go'shtni, pishirmay, qotirmay, uchalamiz yeb bo'ldik. "Ertaklar". Goho tog' tomondan quruq va achchiq izg'irin esar va quyoshda shilta bo'la boshlagan qishloq ko'chalarini daranglatib qotirib tashlar edi. P. Tursun, O'qituvchi. Yomg'ir yerni qotirib, zaxlatib qo'ydi. "O'zbekiston qo'riqlari"*.

2. *ko'chma s. t.* O'miga keltirib ijro etmoq, juda yaxshi bajarmoq, qoyil qilmoq; o'rinlatmoq, do'ndirmoq, boplamoq. *Ishni qotirmoq. Gapni qotirmoq. Feyletoningizni o'qidim. Juda qotiribsiz! O. Yoqubov, Bir feleton qissasi. Uch joyga qotirib uy-joy qurdim.. "Mushtum". "Men unday qildim, men bunday qildim, qotirdim, do'ndirdim", deb osmondan keladi. A. Muhiddin, Chap cho'ntak.*

QOTMOQ – nami, suvi qochib, qattiq holga kelmoq, qattiq bo'lmoq; *zid.* **Yumshamoq.** *Alebastr tez qotadi. Yelim qurib, qotib qolibdi. Qotgan non. Xamir toshdek qotibdi. Ular o'z qadamlarining tarashaday qotgan yer bilan urishib taratslashidan bo'lak sharpa eshitmasdilar. P. Tursun, O'qituvchi. – Xizmat haqqini allaqachon olganmiz, – dedi kurakchasidagi qotib qolgan loyni tozalarkan. N. Aminov, Suvarak.*

QOZON PATIR – iliq sutga xamirturush va tuz solib eritilib, so'ng qisim – qisimlab un qo'shib qorgan qatiqqina xamiringizni oshirish uchun issiq o'rab qo'yish yo'li

qozonda bilan tayyorlangan non turi. Uni tayyorlashda ko'pchigan xamirdan 500 grammli zuvalalar qilib, taxtaga qo'yib kaftlar bilan ezib – tekislab qalinligi 1,5 – 2 sm keladigan patir yasaladi. Ushbu patirning yuzi chakichlanmaydi hamda boshqa nonlar kabi hoshiyasi ham qalin qilinmaydi. Qozon quruq qizdiriladi va haligi tekis qilib yasalgan patirni sotsangiz qozon shaklida kiradi. Qo'l bilan, kapgir bilan qo'zg'atib, qizigan qozon devorlariga surkab turiladi bir tomoni qotadi, so'ng aylantirib ikkinchi tomonini ham qozon devoriga ishqab, olovini o'rta-cha berib qizartiriladi. Qozon shaklini olgan kosasimon non hosil bo'ladi. Uni yanada singdirish uchun cho'g'taftida aylantirib, batamom pishiriladi. Dasturxonga tortishda patirni ichiga sariyog' solib keltiriladi. Uni bir chekkadan sindirib, ichidagi sariyog'ga botirib yeyiladi. Masalliq: 1 kg. oq un, 2 stakan iliq sut, 1,5 choy qoshiq tuz, 30gr. xamirturush, 200 gr. sariyog'.

QOZOQ UN – Qozoqistonda tayyorlangan un.

QOZOQ UNI – hozirgi paytda Qozog'istonda yoki Qozog'iston bug'doyidan tayyorlanadigan sifatli un navlarining umumiy nomi.

QOQNON UNI – quritilgan non va bulka mahsulotlarini maydalab tayyorlangan yarim tayyor mahsulot.

QOQ NON KUKUNI – xamir mahsulotlarini tindirishga mo'ljallangan taxtalarning yuzasiga sepish uchun qo'llaniladigan kukun. Qoq non ushoqlarining makaron mahsulotlari tayyorlashda ishlatish mumkin.

QUDA PATIR – qudalar uchun maxsus buyurtma asosida tayyorlanadigan yog'li patir turi.

QUYOSH ENERGIYASI – non tayyorlash pechlarini isitishda ishlatiladigan energiya turi.

QUYMOQ 1 – suyuqlikni bir idishdan boshqa idishga tushirmoq, solmoq. *Grafindan stakanga suv quymoq.*

Kosalarga sut quymoq. [Xotin] Dasturxonni yozib, ustiga nonni qo'ydida, piyolaga issiq choy quyib, eriga tutdi. S. Zunnunova, Gulxan. Qurbon ota ikkinchi samovarga xumdan suv olib quymoqda edi. A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari.

QUYMOQ 2 – tuxumga un chalib, yog'da qovurib tayyorlangan xamirli ovqat. *Quymoq pishirmoq. Jannat xola shoshib un chalib, quymoq soldi. S.Ahmad, Ufq. Kichik-kichik tovachalarda jizillab turgan quymoq tortshdi. J. Abdullaxonov, Oriyat.*

QUYMOQ MASHINASI – quymoq ishlab chiqaruvchi bo'lib, dumaloq quymoq yoki quymoqlarni pishirish uchun mo'ljallangan uskuna. Bir tomonlama va ikki tomonlama qovurilgan, qo'lda, yarim avtomatik mashina. Avtomatik pancake mashinalari ham mavjud.

QULOG'IGA UN BOSMOQ – eshitmaydigan, kar bo'lib qolmoq. *Xonzoda: Qulog'ingga un bosdingmi, yetimcha, yetti kulcha! Chilim! Hamza, Boy ila xizmatchi. Bu o'zi qanday odam, qulog'iga un bosganmu? A. Qodiriy, Mehrobdan chayon.*

QUSH GILOS UNI – gilos mevasidan olingan un, pishiriqlarga shokolad rangli bodomlarning ta'mi va aromat beruvchi kukun. Bu un turi pirojki, keks va boshqa mahsulotlar pishirish uchun ishlatiladi; ichimliklar qilish uchun ham ishlatiladi. Nonni pishirganda gilos unini qo'shish mumkin.

QURITISH – bu xamirdan qadimgi slavyan oshpazlik mahsulotidir. Kichik, ingichka, quruqsimon.

QURUQ – 1. Suvi, nami batamom yoki qisman qochgan, suvini, namini batamom yoki qisman yo'qotgan; suvi, nami yo'q yoki oz. *Quruq non. Quruq o'tin. Quruq shamol. To'qayga o't tushsa, ho'-lu quruq baravar yonar.*

Maqol. *Normat otaga kelishi hamon starshina Vanya Velikan uni blindajda yechintirib, quruq kiyimlarga o'radi.*
I. Rahim, Chin muhabbat..

2. Yog'ingarchilik kam bo'lgan yoki bo'lmaydigan. *Quruq iqlim. Bu yil yoz quruq keldi.*

3. Maxsus quritilgan, qurigan. *Quruq non. Quruq meva. Quruq beda. Quruq choy. Quruq go'sht.*

4. Quruqshagan, qurushiq. *Quruq lablarni bazo'r qimirlatib, harsillab dedi Gulnor: – Uh... badanim yonib boradi.* Oybek, Tanlangan asarlar.

5. Suvi yo'q; suvi qurigan. *Quruq sahro. Quruq daryo. Karvonlar.. o'zgartirdilar yo'lni, Tashlab bu quruq cho'lni..* 3. Diyor. – *Yozda bu yerga ham el keladi, – dedi Hamidjon mening quruq g'isht ariqlarga tikilib borayotganimni ko'rib.* O'. Umarbekov, Cho'lda bir kun.

6. ko'chma. Ichida hech narsasi yo'q, bo'sh. *Quruq uyga ko'chib kirmoq. Quruq qoshiq og'iz yirtadi.* Maqol. *Nomi ulug', suprasi quruq.* Matal. *[Boy] Xatni kursi ustidagi quruq patnis tagiga qistirdi.* Oybek, Tanlangan asarlar. *Mudofaalarga in'omlar ulashilib bitdi-da, xudaychi o'zining quruq xurjuni bilan Azizbek qoshiga kelib qulluq qildi.* A. Qodiriy, O'tkan kunlar.

QURUQ XAMIRTURUSH – quritilgan holda tayyorlangan xamir achitqisi.

QUYUQLASHMOQ – fl. ort. n. *Un chalinsa, ovqatni quyuqlashtiradi. Sovuq asalni quyuqlashtiradi. Salomalikni quyuqlashtirmoq. Fikrni quyuqlashtirmoq.*

QO'RA – [o'choq, o'txona, pech; ko'ra] tunuka-temirdan tarnov shaklida yasalgan, kabob hamda non kabob pishiriladigan uskuna. *Doshqozonlardagi jajji gumbazday sap-sariq palovning, ko'kish tutun chiqib turgan ko'ralardagi six kabobning hidi hamma yoqni tutib ketgan.* S. Siyoyev, Avaz.

QO'RGA KO'MISH – nonni qo'rga ko'mish yo'li bilan pishirish jarayoni.

QO'SHALOQ KULCHA – ikki kulcha qo'shaloq holda tayyorlangan shirmoy non turi.

QO'G'IRMOCH – bug'doy qozonda qovurish orqali tayyorlangan taom

QO'SHALOQ SHIRMOY – to'rt dona kulcha yonmayon juftlab yasalib, o'rtasida teshikcha qo'yilib yasalgan shirmoy non turi. Xamiridan 50 gramm bo'laklarga uzib, har biridan olmadek keladigan zuvalachalar yasaladi. Qator terib qo'yilib, yuziga dasturxon yopib, 5-7 daqiqa tindiriladi. So'ngra har bir zuvala kaft bilan ezilib, qalinligi 3 sm. keladigan doirasimon kulchalar yasaladi. Har to'rtta kulchani bir-biriga juftdan qilib yopishtirib yuziga umumiy qilib katta chakich uriladi.

QO'SHIMCHA UN – eng kichik massa ulushi, madan aralashmalari bilan ajralib turadi, u yuqori sifatli non va qandolat mahsulotlarini pishirish uchun ishlatiladigan un turi. Agar un yoqilsa, kul qoladi. Ushbu yonuvchan bo'lmagan qoldiq don tarkibida eng ko'p bo'lgan ma'danlar tomonidan hosil bo'ladi. Qo'shimcha navli un tarkibida ularning soni juda kam bo'lganligi sababli, uning tarkibidagi kul miqdori 0,45% dan oshmaydi. Xom kleykovina massasining ulushi, unning yuqori unidagi kabi, taxminan 28% ni tashkil qiladi.

QO'SHIMCHA XOM ASHYO – nonning ozuqaviy qiymatini oshirish maqsadida unga qo'shiladigan o'simlik moyi, sariyog', tuxum, go'sht, sut, piyoz va boshqa mahsulotlar.



RAMA – xamirdan qolipli non tayyorlash uchun ishlatiladigan qolipning chekka qismi.

RAPIDA – nonni tandirga yopishtirish uchun qo‘lga kiyiladigan yumshoq materialdan tayyorlangan maxsus moslama. Non rapida ustiga qo‘yilib, suv sepilgach tandirga yopishtiriladi.

RAFTA TORTISH – yasalgan noning rafida ustiga qo‘yish jarayoni.

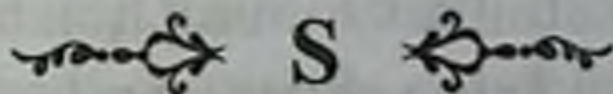
RAYHON PATIR – xamiri rayhon bilan qorilib pishirilgan patir.

ROGALIK – yarim doira shaklidagi kichkina oq non.

ROZINMAIZES – xamiriga mayiz bilan qo‘shilgan latish xalqining bug‘doy unidan tayyorlaydigan pirogi.

RULET – [*fr.* roulette – g‘ildirakcha, rolik < rouler – g‘ildiratmoq, dumalatmoq; o‘ramoq, o‘rab yig‘ishtirib qo‘ymoq] *kul.* 1. Xamir va shirinlikni navbatma-navbat bir necha qavat qilib pishirilgan o‘rama pirog. *Kesilgan ruletni dasturxonga tortishdi.* 2. Tilimlab maydalangan go‘sht va mol yoki qo‘y qornini ustma-ust qo‘yib o‘rab, yo‘g‘on qazi shaklida pishirilgan yaxna ovqat.

RO‘ZALI PATIR – ro‘za paytlari maxsus tayyorlangan patir turi.



SAMARQAND GULDOR NONLARI – xamiri qattiq nonlar ustiga yulduz hamda har xil naqshlar solib pishirilgan nonlar.

SALOMAT UNI – maxsus navdan tayyorlanganligi rangi tiniq un.

SAMARQAND GULDOR NONI – qattiq xamirdan uzun ipday o‘rab, nonlarning yuziga har xil gul va naqshlar solingan non.

SAMARQAND NONI – Samarqand shahrida maxsus tayyorlanadigan non turi. Bu non xamiri un, xamir-turush, suv, tuz bilan tayyorlanadi. Xamir apparatda 40-50 daqiqada qoriladi. Keyin yana uni qo‘lda mushtlab chiqamiz. Shakl berilib, 12-14 soat davomida issiq xonada tindiriladi. So‘ngra tandirda yopiladi. Nonning xushta‘m bo‘lishi, qizarib bir maromda pishishiga sabab – u gazda emas, mevali daraxtlarning o‘tinida pishiriladi.

SANBIM – Amerika xalqining bug‘doy unidan tayyorlangan noni.

SAODJAHO – gurji xalqining bug‘doy noni.

SAPFA – xamir qoruvchi qurilmaning simlarni birlashtiruvchi qismi.

SAQLASH SARFLARI – nonni pechdan chiqish vaqtidagi massasi bilan sovutilgan non massasi (uni saqlash tugagan vaqtdagi massasi) orasidagi farqning foizlarda ifodalangan qiymati.

SAYGAK – juda nozik armancha lavash, xamir uchun uzum sharbati va smetana qo‘shilgan, uzunligi bir metrdan oshgan, issiq toshlarga qo‘yib pishirilgan taom.

SAYKA – cho‘zinchoq yoki yumaloq bug‘doy noni.

SEDANA – [uch donali, uch urug‘li] *bopg.* Bir yillik o‘tsimon ziravor o‘simlik va uning non betiga sepiladigan xushbo‘y urug‘i. – *Axir sedana sepilgan, so‘lqillab turgan bundaqangi nonni hech qayerdan topolmaysiz! – dedi Jamoliddin. M. Ismoilij, Farg‘onada tong otguncha.*

SEDANALI – sedana sepilgan. *U sedanali nonni yaxshi ko‘rishimni bilib. Yo‘l-yo‘lakay bozorga kirib, uch-to‘rtta yopilgan sedanali non olib kelardi. Mirmuhsin, Umid.*

SEDANALI NON – ustiga sedona sepib pishirilgan non.

SEDANALI ZOG'ORA – makkajo'xori unidan tayyorlangan nonning ustiga seda sepilgan turi.

SENSORLIK BAHOLASH USULI – oziq-ovqatlari mahsulot organoleptik sifat ko'rsatkichlarini sezgirligi uslublar yordamida tekshiradigan shaxslar (ekspertlar) tomonidan baholash usuli.

SEPIK – eston xalqining kulrang rangdagi noni.

SERTIFIKATLASH – mahsulot ma'lum turkumi yoki seriyasining hujjat tomonidan iste'molchi hayoti va sog'ligi xavfsizligiga qo'yilgan talablarni tasdiqlashining rasmiy shakli.

SINKA – nonning tandirda eng yaxshi pishgan o'rta qismi.

SINMOQ – xamir zuvolasining bo'laklarga bo'linib qolish jarayoni.

SIRKA KISLOTASI – 1. Mevalarni konservalashda, ovqatga qo'shiladigan zirovar sifatida ishlatiladigan o'tkir hidli, achchiq nordon mazali suyuqlik. 2. Non mahsulotlari ishlab chiqarilishida qo'shiladigan modda.

SITNIK – elakdan o'tkazilib undan pishirilgan to'yimli non.

SIQISH USKUNASI – nonni mo'rt plyonkaga qadoqlash uchun mo'ljallash uchun qizdirilganda siqilib, mahsulotga mahkam yopishib qolishini amalga oshirish uskunasi.

SMAZKA – chapchak nonni ustiga chakki va quritilgan sut surtiladigan aralashma.

SOKIE – turli shakldagi qalinligi va namligi past unli qandolat mahsulotlari. Un, shakar, yog', tuxum va sut

mahsulotlari, aromatlari va parchalanuvchilardan tayyorlanadi. Soki taomnomaga va ishlab chiqarish usuliga qarab bir nechta turlarga bo'linadi: shakar pishiriqlari, cho'zinchoq pechenye, sariqyog' pechenye (kichraytirilgan, kesilgan, kraker va yong'oq).

SOMSA – bu o'zbek xalqining milliy bug'doy taomi. Yoyilgan xamirga go'sht, qovoq va solib tugib, odatda tandirga yopib, shuningdek, gaz duxovkalarida ham pishiriladigan egulik. *Go'sht somsa. Qovoq somsa. Ismaloq somsa. Somsa yopmoq. Sut-qaymoqqa yo'g'rilgan jimjimador patir kulchalar, hali sovimagani tandir somsalar.. hammasi farosat, did bilan qo'yilgan.* S.Anorboyev, Oqsoy. *Oshxona derazasi yonida turib, somsa yasayotgan uyg'ur yigit xam go'zal qizdan nigohini uzmasdi.* Mirmuhsin, Umid.

SOMSAPAZ – somsa pishirib sotuvchi shaxs. *Uzoqda qator choyxonalar, do'konlar ko'rinar, muyulishda o'choq ustiga mukka tushgan somsapaz olovni kovlab, tutun burqitar edi.* Oybek, Ulug' yo'l.

SOMSAPAZLIK – 1. Somsa pishirish va sotish bilan shug'ullanish. *Somsapazlik qilmoq.* 2. tar. Bozorda somsapazlar do'koni joylashgan rasta.

SOLISH BUNKERI – cho'yan statinaga xavfsizlik panjarasi bilan ulangan bo'lib, solish bunkeriga qopdagi unni ko'tarish uchun qo'zg'aluvchan ramaga mahkamlangan jihoz.

SOLISH STOLI – xamirni valiklarga uzatib turish uchun solish stoli .

SOPF – Shveysariyada yakshanba kunlarida pishiriladigan non turi.

SOVG'ANIY NAQSHIN – sovg'a sifatida beriladigan naqshli non.

SOVG'A NONI – Osiyo nonning bir turi bo'lib,

xamir qorishda xamirturush solinadi, suv miqdori xamir namligining 40 % miqdorida bo'lishi ta'minlanadi. Bu paytda xamir 20-30 daqiqa ko'pchitilib, bo'laklarga bo'linadi, so'ngra shakl beriladi va tindiriladi, so'ngra tandirda yopiladi.

SOYA UNI – non va makaron sanoatida (bug'doy uniga 3-5% miqdorda qo'shilishi mumkin), shuningdek, qandolat sanoatida va souslar tayyorlash uchun ishlatiladigan mahsulot.

SOCHEN – kenevir moyli non. U Rojdestvo bayrami arafasidadan bir kun oldin tanavvul qilish uchun pishiriladi.

SPIRT – non mahsulotlari tarkibida hosil bo'ladigan etil spirti.

SPIRTLII ACHISH – xamir tarkibida etil spirtidan tashqari spirtli amin, propil, butil va boshqa spirtlar ishtirok etib xamirning achishini yuzaga keltirish jarayoni.

SPIRTLII ACHISH JARAYONI – xamir tarkibida etil spirti bilan birga yuqori spirtli amin, propil, butil va boshqa spirtlar hosil bo'lib, ular noning hidi va ta'mining hosil bo'lishini ta'minlash jarayoni.

SPRTLII BIJG'ISH – xamirturush ta'sirida achitqi bakteriyalar ishlab bergan fermentlar uning tarkibidagi qand moddalarini parchalab, etil spirti va karbonat angridrid gazini hosil qiladi va non mag'zi g'ovakligini ta'minlash jarayoni.

STANDARTLASHTIRISH – me'yoriy hujjatlarda (GOST, RST, TSH) ma'lum mahsulotga nisbatan qilinadigan talablarni mustahkam o'rinlashib olish. Me'yoriy hujjat – mahsulotni ishlab chiqarish va sifatni nazorat qilish uchun qo'llaniladigan asosiy hujjat.

STATINA – non pishirish apparatining qo'zg'almas asos mexanizmi.

SULI NON – nonning bu turi tarkibida glyuten

bir kg.ga necha dona to'g'ri kelishi singari ko'rsatkichlar asosida baholanish jarayoni. Barcha turdagi suxarilar chiroyli qirqilgan, bir tekis qurigan, kuymagan, chuqur yoriqlar bo'lmagan, begona narsalar qo'shilmagan bo'lishi lozim. Yaxshi suxarida mayda uvalangani va ushoqlari umumiy og'irlikka nisbatan ko'pi bilan 3%, gorbushkasi 20% bo'lishi lozim.

SUV BUG' G'ILOFI – non kombinatida sathgacha suv bilan to'ldirilgan suv sathi qozoni tashqi korpusining pastki qismiga o'rnatilgan sath krani bilan nazorat qilish uskunasi.

SUV DAZATOR-MIKSERI – xamirga suvni aralashtirish va tarqatish uchun mo'ljallangan uskuna. Paketga tushadigan suvning haroratini optimallashtirish sizga yuqori sifatli mahsulotni olish imkonini beradi.

SUV TAQSIMLASH QURILMASI – statina ustuniga pereklyuchatel oldiga vertikal tarzda montaj qilingan vodoprovod quvursi, suv berkitish ventili va burish jo'mragi.

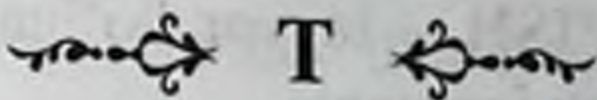
SUYUQ ACHITQI – ozuqa muhitida qandlantirilgan qaynatma yoki sovun atalasi. 28-30 S. haroratda termofil bo'lmagan (mezofil) sut kislotasi bakteriyalari va achitiqlar birgalikda ko'payadigan suyuq yarim tayyor mahsulot.

SUYUQ OSH – ugra oshi, keskan osh, xamirdan, xo'rda, mastava, moshxo'rda va quyuc bo'lmagan ovqatlar. *Shokir bazzoz Appon cholga qatiq bilan rayhonni uzatdi. U kosasiga keragini solib bo'lgach. – Qani, Appon, ovqatga qara, – deb, kosadagi suyuq oshni uch-to'rt bor shopirib qo'ydi. "Yoshlik".*

SUSHKA – kichik ingichka (donasi 6,7 dan 11,8 g. gacha), namligi 9-13% bo'lgan teshikkulcha mahsuloti.

3 ko'chma s.t. Og'ir, noqulay holatlardagi harakatlar uchun tayyor yo'l-yo'riq, qolip, andaza. *Har xil vaziyatga*

yaraydigan, hamma-bop axloqiy-estetik qoidalar taomnomasi yo'q. R. Usmonov, Odobnoma. Biz ilgari duch kelmagan o'ta murakkab bir-biridan og'ir masalalarni yechish uchun tayyor taomnomalar bo'lmagan o'sha dashtlabki paytlarda bunday ikkilanish holatlari yuz berishi ham tabiiy edi. Gazetadan



TABA NAN – tobada sariqyog'da pishirilgan qozoqlarning bug'doy noni.

TANDIR – [a. non yopiladigan o'choq, qurilma] non, somsa, kabob kabilarni yopib pishirish, tayyorlash uchun loydan yasalgan qurilma. *Tandirga o't yoqmoq. Tandirda non yopmoq. Tandirdan yangi uzilgan issiq non. Uyida chaksa uni yo'q, tom boshida qo'sh tandir. Maqol. [Starshinaning] Tandirdan chiqqan shirmoy non kabi bo'rqib turgan yuzida sho'x tabassum paydo bo'ldi. M. Muhamedov, Qahramon izidan. Har gal non yopishganda, unga apgab jajjigina kulcha yasar, qo'llari kuyib, tandirdan uzib bermaguncha, Mansur poylab o'tirardi. O'. Hoshimov, Qalbingga quloq sol. Non, somsa, kabob va shu kabi taomlarni yopib pishirish uchun qurilgan maxsus loy o'choq. Tandir yasash uchun echki yoki tuya juni, loyga qorishib qoriladi. yaxshi pishitilgach, ustiga namakob sepib, latta bilan o'rab qo'yiladi. Bir necha soatdan keyin qayta tepib pishiriladi. Eni 20-30 sm., qalinligi 8-10 sm., uzunligi 80-90 sm. atrofida bo'lak-bo'lak parchalar tayyorlanadi va ulardan bir nechtasini bir-biriga tikka qilib yopishtirib tandir hosil qilinadi. **Supradagi unga qaramay, tandirga o't qalaydigan.** Bor yoki yo'q ekanini surishtirmay, ahvoli bilan hisoblashmay hotamlilik qiladigan. *Rais supradagi unga qaramay, tandirga o't qalaydigan xilidan. S. Ahmad, Xodivoy.**

TANDIR DEVORI – tandirning non yopishtiriladigan asosiy qismi.

TANDIR KULI – tandirda yoqilgan o‘tin yoki ko‘mir qoldig‘i.

TANDIR QIZDIRILISHI – tandirning non yopishga tayyor holga kelish jarayoni.

TANDIR YOPISH – tayyor bo‘lgan nonni tandirga yopishtirib pishirish jarayoni.

TANDIRCHI – tandir yasovchi (tayyorlovchi) usta. *Qo‘qonning Isfara guzarida Muso tandirchi o‘g‘li Abdulhayni uylantiryapti. H.G‘ulom, Toshkentliklar. Parfi so‘tak bilan Farmon kal orqalariga qaytib, Pirmuhammad tandirchi yoniga kelshidi. Mirmuhsin, Me‘mor*

TAOMNOMA – [lot. receptum – olingan, qabul qilingan narsa] *tib.* 1. Biror narsani tayyorlash haqida qoida va ma‘lumotlar majmui (mas, tayyorlash yo‘llari, qancha masalliq, dorivor kerakligi va sh.k. haqida). *Non va non mahsulotarni tayyorlash taomnomasi. Tort retsepti. Pechenye taomnomai va hokazo.*

2. Hakimning dori tarkibi, dozasi va undan qanday foydalanish haqida bemorga (odatda dorixona uchun) beradigan yozma ko‘rsatmasi. *Taomnoma bilan dori olmoq. Taomnoma yozib bermoq. Odamlardan taomnomalarni qabul qilib, daftarga qayd etish, tayyor dorilarni egalariga berish, dorilarni qanday tayyorlash – bari kishidan qunt talab qiladi. S. Anorboyev, Mehr.*

TARIQ JIRISH – tariq kepagiga ozgina un aralashtirilib, maxsus usulda tayyorlangan non.

TAROQLI NON – taroqqa o‘xshash naqshli non turi.

TAROZI – xamir o‘lchaydigan asbob.

TARTALET – salat yoki pasta uchun xamirturushsiz xamirdan tayyorlangan pishiriq.

TARTALET TAYYORLASH MASHINASI – bu turli shakllardagi tartalielarni yoki tartalet piroglarni tayyorlash uchun uskunalari. Tartaletkalar 3 daqiqa davomida pishiriladi va yuqori – pastki plitalarning harorati elektron termostat yordamida alohida nazorat qilindi. Pishirish jarayoni tugallanishi uchun ovozli signalga ega elektron taymer bilan ishga tushadi.

TAXTACHA – zuvala dumaloqlangandan so‘ng taxtacha qo‘yilib, naqsh solishda foydalanadigan taxtali moslama.

TAXTA – O‘QLOG‘I – oshtaxta va o‘qlog‘i.

TAXTA – O‘QLOG‘INI YIG‘ISHTIRMOQ – 1. Xamir yoyib bo‘lingach, taxta, o‘qlog‘i va boshqalar asboblarni yig‘ishtirib qo‘ymoq. *Mas’uda taxta-o‘qlog‘ini yig‘ishtirib, oshxonaga qarab ketdi.* S. Abduqahhor, Sana-may sakkiz dema; 2. *ayn.* Dov-dastgohni yig‘ishtirmoq (yoki ko‘tarmoq) q. dov-dastgoh. [*Shokir omash “Povurkon” mollari har yoqni to‘ldirib, kosiblarning bozorini kasod qilganligi, ishi chippakka chiqqan kosiblar birin-ketin “taxta-o‘qlog‘ini” yig‘ishtirayotganligi va hokazoni tasvirlab ketdi.* Oybek, Tanlangan asarlar.

TAYYOR NON – usti silliq, atrofi sal qalinroq, yupqa qismlari maxsus chakichlangan, dumaloq, kuyib, bo‘rtib chiqmagan, bir tekis, och sariq yoki jigarrang, yaxshi pishirilgan, ushlab ko‘rganda quruq, barmoqlar bilan sekin ezilganda mag‘zi birinchi holatiga qaytadigan, qorishmasi qumoqlarsiz, g‘ovakligi bir xil, yupqa devorli mazali va hidsiz mahsulot.

TAYYOR NON MAHSULOTI – iste‘mol qilish talablariga to‘liq javob beradigan non mahsuloti.

TAYYOR XAMIR – qo‘l yordamida yoki maxsus mashina yordamida bo‘laklarga bo‘lish holatiga kelgan xamir.

TAYYOR XAMIR OLISH QURILMASI – chit matodan qilingan lenta kiygazilgan zanjir bilan bir-biriga ulangan 2 ta barabandan iborat gorizontal transportyor.

TAYLOQ JAVDAR NONI – javdar unidan tandirda yopiladigan uy noni. Juda to‘yimli, og‘irligi 500-600 gramm.

TEGIRMON – un tegirmoni donni yanchib unga aylantiradigan qurilma, inshoot. Ibtidoiy jamoa davridayoq paydo bo‘lgan. Dastlab, don-dun toshlar bilan qo‘lda yanchilgan. G‘allani, donni yanchib un qilish uchun moslangan, maxsus qismlardan iborat, suv, shamol, elektr energiyasi va sh.k. kuchi bilan ishlaydigan qurilma. *Bug‘doy tegirmon. Suv tegirmon. Shamol tegirmon. Tegirmon shoshi. Tegirmonga don olib bormoq. Soy bo‘yida behisob daraxtlar orasiga ko‘milgan tegir-mon guvullar edi.* A. Qahhor, Asror bobo. *Irmoqlar anhorlarga qo‘shilib, tegirmon, objuvozlarni harakatga keltiradi.* J. Abdullaxonov, Oriyat. Shunday qurilma joylashgan bino, joy. *Menga qara, chopib tegirmonga boribkel! Ozgina bug‘doyga un alishib kelasan.* S. Siyoyev, Yorug‘lik. *Tegirmon Sho‘xsoyning bo‘yida joy-yaashgan edi.* A. Qahhor, Asror bobo. Keyinchalik oqar suv va shamol kuchi bilan ishlaydigan tegirmonlar qurilgan. O‘zbekiston hududida asosan suv tegirmonidan foydalanilgan. Suv tegirmoni do‘la, kosa, shaqildoq, tosh, gupchak, parrak, yog‘och, xomma va b. qismlardan iborat. Novdan tushayotgan suv parrakka urilib, tegirmon toshini harakatga keltiradi. Tegirmon toshga tegib turadigan yog‘och esa kosani tebratadi. Do‘ladan tushayotgan don kosaning tebranishi natijasida tegirmontosh chuqurchasiga tushadi. Tosh aylanib donni ezadi, unga aylantirib, xommaga to‘playdi. Qadimda O‘rta Osiyoda ulov qo‘shib ishlatiladigan tegirmon va qo‘l tegirmonlaridan ham keng foydalanilgan. Suv va shamol tegirmonlari hozir ham ayrim joylarda saqlanib qolgan. O‘zbekiston hududida shamol tegirmon yo‘q.

Tegirmon – (mikrotegirmon, maydalagich) – bu turli mahsulotlarni maydalash asbob-uskunasi. Bu bug‘doy, don, qandolat mahsulotlari, makaron, quritilgan rezavorlar, shakar, ziravorlar, o‘tlar, ildizlar, choy, qahva maydalash uchun ishlatiladi.

TEGIRMON BOSHI – tegirmon joylashgan joy. *Haydar ota shu o‘y bilan tegirmon boshiga yetganini ham bilmay qoldi.* A. Qahhor, Asror bobo. **Tegirmon navbati bilan** – Har qanday ishning o‘z muddati, bunda har kimning navbat bilan keladigan tartib o‘rni bor (bo‘ladi), degan ma‘noli ibora. *Nega shoshasiz, tegirmon ham navbati bilan.*

TEGIRMON TOSHI – tegirmonda donni ezib maydalash, un qilish uchun ishlatiladigan, maxsus tayyorlangan tosh. *...bir o‘g‘il boshini yerga mixlanib o‘tiraverish, tegirmon toshidek, uni kun sayin ezib yuborardi.* D.Nuriy, Osmon ustuni.

TEGIRMON QILMOQ (yoki TORTMOQ) – donni tegirmonda un qilmoq. *Otamning do‘sti Mahkamboy aka tegirmon qildirib qo‘ygan chaksa zog‘ora unni orqalab, orqamga qaytdim.* S. Abdulla, Yoshlik yillarim. **Tegirmonga tushsa, butun chiqadi** – Har qanday noqulay, yomon holatdan qutulishning yo‘lini topadigan, uddaburon ma‘noli ibora. *Tinchlan, qizim, u keladi. Keladigan vaqti bo‘p qoldi. Otamurod – tegirmonga tushsa, butun chiqadigan yigit.* M. Mansurov, Yombi.

TEGIRMONIGA SUV QUYMOQ – kimsaning biror ish-faoliyatiga (odatda, salbiy deb qaraluvchi ishiga) ko‘maklashmoq, unga kuch bermoq. *Nahotki do‘st bilan dushmani ajratolmaysiz. Nahotki muttahamlarning tegirmoniga suv quyganingizni sezmasangiz!* Sh. Rashidov, Bo‘rondan kuchli.

TEGIRMONCHI – tegirmon egasi, xo‘jayini yoki tegirmonda ishlaydigan kishi. *Safarali – bizning*

tegirmonchimiz. Juda qiziq yigit. A. Qahhor, Kartina. Eshik ochilib, yuzlari oppoq chang tegirmonchi yigit kirib keldi. N. Yoqubov, Ko'ngil piyolasi.

TEGIRMONCHILIK – tegirmonda ishlash, tegirmonchilik ishi, kasbi. *Tegirmonchshshk unga ota meros, erta-yu kech tegirmon atrofida aylangani aylangan.* A. Qahhor, Kartina.

TEZKORLIK – 1. Tez ishlash. *Uning tezkorligi hammani hayratda qoldirdi. Tezkorligi, sifatli ishi bilan tanila boshlagan. Omonga mas'uliyatli ish topshirildi.* T. Bahromov, Otasining bolasi. 2. Tez ishlash, ishni tez bajarish; ishda jadallik. *G'alla o'rim-yig'imi tezkorlikni talab qiladi. O'rta Osiyoning talay qismini egallab yotgan tog'lar bag'ridagi boyliklar yil sayin tezkorlik bilan o'zlashtirilmoqda.* A. Razzoqov, Muhokama mavzui. *Buning uchun tezkorlik bilan, qattiq, ba'zida ko'pchilikka xush kelmaydigan choralar ko'rilishi zarur.* Gazetadan.

TEZLIKNI SOZLOVCHI – variator ko'pirtirgichlarning aylanish tezligini bir tekisda o'zgartirishni ta'minlovchi moslama. Korpusni yuqori maxovik orqali mashina ishlayotgan vaqtda tezligini o'zgartirish mumkin. Maxovik yonida ko'pirtirgichlarning aylanish soni ko'rsatilgan.

TEN – issiqlik chiqaruvchi elektr qizdirgich mexanizmi.

TEPPA TANDIR – tandirning sifatli non pishadigan tepa qismi.

TERMO – [yun. thermos – issiq, iliq < therme – qaynoqlik, issiqlik] issiqlikni belgilovchi. Baynalmilal o'zlashma qo'shma so'zlarning birinchi qismi bo'lib: 1) issiqlik, haroratga aloqadorlik (mas, *termodinamika*); 2) issiqlik, kuchli harorat yordamida hosil qilish (mas, *termofosfatlar*); 3) modda yoki asboblarning issiqlik xossaligidan foydalanish (mas., *termoterapiya, termoelement*) kabi ma'nolarni bildiradi.

TERMODINAMIK – termodinamikaga oid bo‘lib, issiqlik tufayli yuzaga keladigan harakatlarni bilan bog‘liq bo‘lgan jarayonlar. *Termodinamik miqdor. Termodinamik muvozanat. Termodinamik o‘zgarish.*

TERMODIFFUZIYA – non pishirishda nam materialning harorati yuqori bo‘lgan joylardan harorat past bo‘lgan joylarga namning harakatlanishi.

TERMOGRAFIYA – [germo.. + yun. grapho – yozaman] daraja o‘zgarishlarini avtomatik suratda izchil yozib boradigan asbob.

TESHILMOQ – non yoki kulchani o‘rta qismini teshish jarayoni.

TESHIK KULCHA MAHSULOTLARI – oshmagan qattiq xamirdan xalqa shaklida tayyorlanadigan mahsulot. Xamir bug‘lanmaydigan usul bilan pishiriladi. Mahsulot shakliga solingach, kraxmalni elim va shakarlash uchun qaynoq suvga solib olinadi, shuning uchun ham mahsulot sirti yaltiroq va qizil bo‘lib pishadi. Teshik kulcha mahsulotlariga mayda va yirik teshikkulchalar, baranka (sushki, bubliki) kiradi.

TINDIRMOQ – xamir yoki yasalgan nonni ma‘lum vaqt dam oldirish jarayoni.

TOVALANISH – xamirni bo‘laklarga bo‘lish.

TOVA NON – tovada pishirilgan non.

TOZALANGAN UN – devor qog‘ozidan po‘stlog‘ining pastroq miqdori va donning aleuron qatlami. U silliqlashning yuqori darajasi bilan ajralib turadi. Zarra-chalar hajmi 30 dan 400 mikrongacha. Unning rangi oq, kulrang yoki jigarrang rangga ega. Tozalangan un, xuddi devor qog‘ozi singari, suvda eriydigan moddalarga boy, ammo tarkibida ozroq protein (10-12%), ko‘proq kraxmal (66-68%) mavjud. Ushbu un tarkibidagi tolani tarkibi

0,9-1,1%, un tarkibidagi kul miqdori esa 1,2-1,4% ni tashkil qiladi.

TOKASH – nordon xamirdan olingan qozoq xalqi bug‘doy noni.

TOPTA – non pishiriladigan tova.

TORTILLA – Meksika xalqining yupqasimon non.

TOSHKENT GO‘SHTLI NONI – jizzali non uchun tayyorlagandek, xamir tayyorlanadi, farqi xamirga jizza o‘miga go‘sh t qiyma solib yo‘g‘riladigan non turi. Buning uchun 200 gr. lahim go‘sh tni qiymalagichdan o‘tkazilib, 200 gr. to‘g‘ralgan piyoz va 0,5 choy qoshig‘ida tuz sepib yaxsilab mijiqlanadi. Qolgan jarayonlar yuqorida Jizzali non tayyorlashda ta‘kidlanganidek amalda oshiriladi. Masalliq: 1 kg. un, 50 gr. xamirturush, 2 stakan iliq suv, 1,5 choy qoshig‘ida tuz solinadi, 200 gr. go‘sh t, 200 gr. piyoz va 0,5 choy qoshiqida tuz solib, qiyma tayyorlanadi.

TOSHKENT JIZZALI NONI – uy nonining to‘q tutishligini orttirish va lazzatini yaxshilashga qaratilgan non turi. Masalliq: 1 kg. un, 50 gr. xamirturush, 2 stakan suv, 300 gr. jizza, 2 choy qoshig‘ida tuz solinadi. Sababi, hamma vaqt ham har bir xonadonda jizzaning bo‘lavermasligidir. Jizzaning kuyganlarini terib tashlab, (saralab) shunday dona-donaligicha xamirga qo‘shiladi. Xamirturush bilan tuzni iliq suvda eritib, un va suvni siqim-siqimlab qo‘shib, qattiq-yumshoqligi o‘rtacha bo‘lgan xamir qorasiz va oshirish maqsadida o‘rab, issiqroq joyga olib ko‘yasiz. Ko‘pchigan xamirni tog‘oraning o‘zida mushtlab, so‘ngra taxta ustiga olib, ko‘l bilan qalinligini 1,5-2 sm qilib yoyasiz. Yoymaning yuziga tekis qilib jizzani soling va xamirning bir chekkasidan rulet qilib o‘rang. O‘ralgan xamirga jizza yaxshi aralashishi uchun ruletning ikki chekkasidan kaftlar bilan eshasiz, bunda o‘ng kaft orqaga, so‘l kaft esa oldga bir necha bor harakat qildiriladi. Ana shundan so‘ng 150-200 gr. keladigan

zuvalalarga bo'lib chiqasiz Shar shaklida dumalatilgan zuvalalarni o'ng qo'lning mushti bilan, so'ng har ikkala qo'lning kafti va barmoqlari bilan ezib doira shaklidagi non yasaysiz. Nonning chetlari 2-3 sm, o'rtasi esa 1 sm. qalinlikda bo'lsin. Har bir nonning o'rtasida chakich urib, tandirga yopib yetilguncha pishirasiz. Dasturxonga tortishdan oldin bir oz tobini chiqarib, mustaqil taom sifatida choy bilan keltirib qo'yasiz.

TOSHKENT PATIRI – iliq sutda xamirturush va tuzni eritib, dog'lab sovutilgan qo'y yog'i yokisariyog' qo'shib yaxshilab aralashtirilib, so'ngra oz-ozdan un solib qattiq xamir qoriladi va uzoq muddat mushtlab pishitilgandan so'ng o'rab issiqroq joyda oshguncha qoldirildan keyin pishiriladigan non turi. Qadim zamonlardan to hanuzgacha etib kelgan bu non ramziy ma'nolarni ham anglatib aziz mehmon va to'y dasturxonining ko'rki hisoblangan. Dasturxonda patir bo'lsa mehmondorchilik uchun maxsus tayyorgarlik ko'rilganini anglatgan. Uning katta qilib yasab yopilishi ko'pchilik iste'mol etishiga mo'ljallanganligini bildiradi. Nikoh to'ylari oldidan kuyov tomon- qudalar albatta patir yopib kelganlar. Dasturxonda patir ushatilishi har ikkala tomonning to'yga rozilik alomatini bildirgan. Ko'pchigan xamirdan 500 grammlik bo'laklar uzib olib, zuvalalar yasaladi. Har bir zuvalani taxta ustiga qo'yib bir yonidan chap qo'l bilan (o'zingizga qaratib) burab aylantirib, o'ng qo'lda qirg'og'ini pichoq bilan tilib kungura solinadi, tenasini ham kesishma chiziqli qilib tilib chiqiladi. Ana shunday tayyorlangan zuvalaning tepasidan musht bilan ezib, so'ng barmoqlarni chaqqon ishlatib lag'an kattaligida non yasaladi. Nonning chetlari 3 – 4 sm. qalinlikda, o'rtasi esa 1 sm. keladigan bo'lishi kerak o'rtasiga juda zich qilib chakich uriladi va yuziga sedana sepiladi. Hamma zuvalalardan patir yasab bo'lgach, yuziga dasturxon yopib 15 – 20 daqiqa tindirib qo'yiladi. Shu muddat ichida tandirga o't qo'yib

qizigach, cho'g'ni o'rtaga to'plab, ustiga kul tortiladi, tandir devorlariga va patirning teskari tomoniga xiyol namakob surtib, chaqqonlik bilan yopishtiriladi. Patir tandirda obi nonga qaraganda uzoqroq ushlanadi. Yopilgan nonning sirti bir oz qotganda bug' hosil bo'lishi uchun suv sevilanadi va cho'g'ning yuzi ochiladi, ba'zan tandirning qopqog'ini bir oz muddat berkitib dimlanadi. Pishganligi sirti qizarganidan aniqlanadi. Tandirdan uzib olingach, issig'ida yuziga bir bo'lak eritilmagan dumba yog'i surtilsa chiroyli chiqadi. Kerakli masalliqlar: 1 kg. oq un, 1 stakan iliq sut, 40 gr. xamirturush, 150 gr. eritilgan qo'y yog'i yoki sariyog', 2 choy qoshig'ida tuz, yuziga sepish uchun 1 choy qoshig'ida sedana kerak bo'ladi.

TOSHKENT PIYOZLI NONI – Toshkent uslubida pishiriladigan non turi. U quyidagicha tayyorlanadi: un – 500 g. (3 stakan), o'simlik moyi yoki eritilgan hayvon yog'i – 200 gr., piyoz – 1 bosh, suv – 1 stakan, kunjut – 1 osh qoshiq, tuz. un, suv va tuzdan qattiq xamir qoriladi. So'ng u to'rtta zuvalaga bo'linadi, ustidan biroz un sepiladi, ustma-ust qiligan holda sochiq bilan yopib qo'yiladi. Shu tarzda 5-10 daqiqa dam yeyishga qoldiriladi. Piyoz po'stidan tozalanadi, juda ingichka yarimhalqa qilib kesib olinadi. Unga biroz tuz sepib, yaxshilab aralashtiriladi. Har bir zuvala qalinligi 1 mm keladigan qilib yoyib olinadi. Tajribali bekalar yanada ingichkaroq qilib oyishlari mumkin. Xamirning butun yuzasiga yog' surtiladi, piyozli patir qilish uchun esa qo'shimcha ravishda ustidan ozroq piyoz ham sepiladi. Xamir rulet qilib o'raladi. Uzun o'rama kaftlar bilan biroz yapaloq qilinadi. Qavatli tomonini yuqoriga qilib qo'ygan holda 5-10 daqiqa dam beriladi. Har bir zuvala qo'lda, qalinligi 1-1,5 sm.dan oshmaydigan qilib aylana shaklida yoyib olinadi. Yoyishda xamirning yaxlitligini buzib yubormaslik uchun ehtiyotkor bo'lish zarur. Nonpar yoki sanchqi bilan xamirga naqsh chiziladi, yuzasiga engil

tuzlangan suv sepiladi, kunjut bilan bezatiladi, protivenga qo'yiladi va 5-7 daqiqa shu holda dam beriladi. Oldindan 250 darajagacha qizdirilgan pechda (avval pastki, so'ng yuqori qavatida) tillarang tusga kirguncha pishiriladi, bu o'rtacha 15-20 daqiqani talab etadi. Tayyor bo'lgach, protivendan ajratib olinadi, yuzasiga biroz suv sepiladi, dasturxon bilan o'rab, sovutishga qoldiriladi.

TOSHKENT SEDANALI NONI – sedanali non obi non singari pishirilib, xamiri suyuqroq qilib qoriladi va uzoqroq 25-30 daqiqacha tindirilish orqali tayyorlanadigan non turi. Nonning yuziga ivitilgan sedana yoki kunjut urug'i surtib, toshko'mir bilan qizitilgan tandirda yopib pishiriladi. Kerakli masalliqalar: 1 kg. un, 2 stakan suv, 30 g. xamirturush, 2 choyqoshiq tuz va 10 g. sedana yoki kunjut kerak bo'ladi.

TOSHKENT YOG'LI KULCHASI – xamir qorilishi va yopib pishirilishi "patir"ning o'zginasi, biroq kichikroq shaklda tayyorlanadigan non turi. Xamirdan 150 gr. zuvalachalar olib yasaladi. Kerakli masalliqalar: 1 kg. oq un, 1 stakan iliq sut, 40 gr. xamirturush, 150 gr eritilgan qo'y yog'i yoki sariyog', ikki choy qoshig'ida tuz va bir choy qoshig'ida sedana kerak bo'ladi.

TOSH PATIR – xamiriga yog' qo'shmasdan pishirilgan patir.

TRANSPORTYOR – non sexida ishlatiladigan ilgakli lenta mexanizmi.

TRAXTINULI – gurji xalqining ingichka to'rtburchakli noni, qirralarning biri qalin, biroz egri to'rtburchakli shakliga ega bo'lgan noni.

TRITIKALE UNI – bug'doy va javdar donlarin chatishtirib yangi don – tritikale unidan pishiriladigan non turi. "Tritikale" nomi bug'doy (Tritikum) va javdar (Secale) donlarining lotincha nomlaridan olingan.

TUGUNSIZ QORISHMA – tugunsiz holatda tayyorlangan xamir.

TUNNEL PECHI – har qanday nonvoyxonada va unli qandolat mahsulotlarini doimiy ravishda pishirish uchun ishlatiladigan jihoz.

TURADIGAN TANDIR – somsa va bichak yopishga mo'ljallangan tandir.

TURFON – nonning qadimiy turlaridan biri.

TURKMAN TANDIR – qum va otning juni qo'shilib tandir yasalgan tandir.

TUXUMBARAK – *shv.* xamir ichiga tuxum solib, qaynatib pishiriladigan ovqat turi.

TO'LDIRISH DAZATORI – turli xil qandolatchilik mahsulotlarini to'ldirish uchun ishlatiladigan qo'shilmalar. Bunga bulochka, rulet, shirin non, kruassan va boshqalar kiradi. Ular turli xil plomba moddalari bilan ishlashlari mumkin: shokolad, asal, murabbo, turli xil kremlar va boshqalar.

TO'Y NONI – buyurtma asosida to'y uchun pishirilgan non turi.



UMOCH – uvalangan xamir solib pishirilgan suyuq osh. *Arslonqul.. zarang tovoqdagi umochni katta qoshiq bilan xo'r-xo'r ichdi. Oybek, Navoiy. Atala, umoch. kabi suyuq oshlarning masallig'i kamchil bo'lganligi sababli.. "kambag'al ovqati" deb yuritilardi. K.Mahmudov, O'zbek tansiq taomlari.*

UN – 1. Turli ekinlar donini, asosan bug'doyni tegirmonda tortish yo'li bilan olinadigan kukunsimon ozuqa, asosan, bug'doy va javdardan, ba'zan arpa, makkajo'xori, suli, no'xat, soya va ba'zi boshqa ekinlardan

tayyorlanangan ozuqabop kukun. U turli aralashmalardan tozalangan donlardan tortiladi. Un asosan, ikki usul bilan: dag'al yoki oddiy va mayin yoki navlab tortish usuli bilan olinadi. *Bug'doy uni. Jo'xori uni. Oq un. Kepakli un. Bostirmada Ziyodaxon supra yozib, un elab o'tirar edi.* A.Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari. *U qayroqi bug'doy unidan yog'liq patir, somsa yopdi, qatlama pishirdi.* I. Rahim, Chin muhabbat. *Jannat xola shoshib un chalib, quy-moq soldida, boltani qo'liga olib, to'qayga qarab ketdi.* S.Ahmad, Ufq. **2.** Kukun holiga keltirilgan mahsulot. *Kartoshka uni. Suyak uni. Fosfor uni.*

UN – esk. shv. tovush, ovoz. *Anchadan so'ng itlarning uni o'chdi.* S.Anorboyev, Oqsoy. *Ovozini eshitish uchun tomog'iga zo'r berib ko'radi. Faqat qandaydir xirildoq un chiqadi.* S.Azimov, Oppoq tong qo'shig'i.

UNDON – tegirmondan tortilgan donning un shaklida to'planadigan maxsus tunuka yoki yog'ochdan yasalgan idish.

UN ELASH – xamir qorishdan oldin unni har xil chiqitlardan tozalash maqsadida elakdan o'tkazib olish jarayoni.

UN ELASH MASHINASI – mahsulotni un elash mashinasida har xil chiqitlardan tozalash jarayoni. Un elash mashinasi vertikal quvur, solish bunker, elash mexanizmi, olish bunker va uzatish mexanizmlaridan iborat. Solish bunker cho'yan staninaga xavfsizlik panjarasi bilan ulangan. Un tarkibidagi metall qoldiqlarni tutib olish uchun olish bunkeriga magnit o'rnatilgan. U un elanayotgan vaqtda atrofga yoyilishdan saqlaydi. Mashina elektrovigatel va 2 ta kamarli uzatmadan iborat. Bittasi elakli, shnekni, ikkinchisi bunkerdagi kurakchani harakatlantirib uzatib beradi. Mashina kurakcha yonida avtomatik o'chiruvchi magnit boshqaruv pulti va boshqaruv tugmachasi joylashtirilgan.

UN ELASH MEXANIZMI – unni un elash mashinasida elash jarayoni bilan bog‘liq jarayonlar tizimi.

UN FOYDASI – ikkinchi darajadan yoki butun don navi unidan tayyorlangan mahsulotlardan foydalanish

UN GAZ HOSIL QILISH QOBILİYATI – ma‘lum miqdordagi un, suv va achitqidan tayyorlangan xamirning bijg‘ishi davomidagi ma‘lum bir vaqt ichida ajralib chiqqan karbonat angidrid gazi (uglerod ikki oksidi) miqdori .

UNIVERSAL PRIVOD – elektrodvigatellar va ma‘lum jarayonlarni bajaruvchi bir nechta almashtiriluvchi ishchi mexanizmlar.

UN ISHLAB CHIQRISHGA TAYYORLASH – alohida un turkumlarini aralashtirish, elash va metall aralashmalardan tozalash.

UN KIMYOVIY TARKIBI – oziqlik qimmati va texnologik sifati don turi, navi, tortish usuli asosida un chiqishi jarayoni. Hozirgi davrda un sanoatida bug‘doydan kimyoviy tarkibiga ko‘ra farq qiladigan kepakli, oliy, birinchi, ikkinchi navlar bor.

UN KISLOTALILIGI O‘ZGARISHI – tarkibidagi yog‘lar, fosforganik birikmalar va oqsil moddalarning gidrolizlanishi natijasida hosil bo‘lgan erkin yog‘ kislotalari, kislotali xossaga ega nordon fosfatlar, organik kislotalar miqdori .

UN KULDORLIGI – unning kukun holatdagi darajasi.

UN KUCHI – unning xamir qorishda bijg‘ish va tindirish jarayonlarida ma‘lum realogik xossalariga ega bo‘lgan xamir hosil qilish qobiliyati.

UN KUCHINI BELGILOVCHI OMIL – un kuchining oqsil-proteinaza kompleksi asosida belgilanishi. Shu bilan birga unning kuchi yana kamroq darajada bo‘lsa-da, undagi kraxmal, amilaza, elimlar, lipidlar va ularga ta‘sir

qiluvchi fermentlar va boshqalar miqdori, holati va xossalari bog'liq bo'ladi.

UN KUCHIGA LIPID TA'SIRI – un tarkibidagi yog', to'yinmagan moy kislota, fosfatid, va lipoproteidlarning un kuchiga ta'sir qilishi.

UN KUCHI TEXNOLOGIK AHAMIYATI – kuchi normal konsistensiyadagi xamir olish uchun kerak bo'ladigan suvning miqdorini, bijg'itishdagi reologik holat o'zgarishi bilan bog'liq bo'lgan xamirni bo'laklashdagi va tindirishdagi holat. Unning kuchi xamirning gaz saqlash qobiliyati, nonning hajmi, mag'iz g'ovakligining o'lchami va strukturasi ta'sir etadi.

UN MAYIN TORTILISHI – bug'doyning tegirmon yoki elavatorida yaxshilab maydalanib, mayin holatda chiqarilish jarayoni.

UN NAMLIGI – mahsulot namlik darajasi. Bunda un namligi 15% dan ortiq bo'lmasligi kerak. Unning namligi ko'p bo'lsa, achiydi, mog'orlaydi, o'z-o'zidan qizib ketadi, namligi past (9-13%) bo'lsa, tez taxir bo'lib qoladi. Shuningdek, un nam va hidlarni o'ziga oson singdirishi sababli quruq, salqin va hidli mahsulotlardan uzoqroq joyda saqlanishi lozim. Yuqori sifatli mahsulot tayyorlash uchun bug'doy uni tarkibida navi va tortilish sifatiga qarab, 1- yoki 2- guruhdagi kleykovina miqdori kamida 20-30% bo'lishi talab etiladi.

UN Olish BUNKERI – elangan unning olinishi uchun mo'ljallangan maxsus qismi

UN OQSIL MODDASI – oqsil miqdori, tarkibi, holati va xususiyatari. Bug'doy xamirining elastikligi, plastikligi va qovushqoqligini belgilovchi reologik xossalari aynan unning oqsillari bilan bog'liq.

UN OQSIL – PROTEINAZA KOMPLEKSI – oqsil moddalari, proteolitik fermentlari va proteolizni

faollantiruvchilari va ingibitorlarini (to'xtatuvchilarini) qamrab oladigan majmua.

UN OQSIL PROTEINAZA KOMPLEKSI O'ZGARISHI – etilish jarayonining mohiyati kleykovina va xamirning reologik xossalarini va unni kuchliroq qiluvchi jarayonlar

UN PARTIYASI – bu bir vaqtda tayyorlangan va bir hujjat va sifat guvohnomasi bilan keltirilgan bir turdagi va navdagi un miqdori. Novvoylik korxonalarida un alohida partiyalarda olib kelinadi.

UN QAND HOSIL QILISH QOBILİYATI – undan tayyorlangan suv-un qorishmasining o'zgarmas haroratining bir vaqt ichida u yoki bu miqdordagi maltoza qandini hosil qilishi.

UN QOPI – tegirmon yoki un kombinatidan chiqqan un solinadigan mato yoki sun'iy idish

UN RANGI O'ZGARISHI – saqlash natijasida un rangi "ochilib" oqarib borishi. Un rangining ochilish uning tarkibidagi karotinoid va ksantofil pigmentlarning oksidlanishi (rangsizlanishi) bilan tushuntiriladi. Unni qoplarda saqlaganda rangning ochilishi juda sekin boradi.

UN SAQLASH – mahsulotni past haroratda va yaxshi shamollatiladigan quruq xonalarda saqlash, yaroqlilik muddati taxminan olti oyni tashkil qilishi jarayoni. Katta hajmli mahsulotlar idish ichiga solib qo'yilgani tufayli hasharotlar yoki turli xushbo'y hidlarning paydo bo'lishiga chek qo'yiladi. Agar un rang o'zgargan bo'lsa, xatolar yoki g'aroyib, yoqimsiz hid mavjud bo'lsa, uni ishlatmaslik lozim bo'ladi.

UN SIFATI – unni elakdan o'tkazish, undagi metal aralashmalarini olib tashlash, unni yumshatish va aeratsiyalash uskunalari orqali amalga oshirish jarayoni. Unni elakdan o'tkazadigan mashinada qayta ishlangan undan

tayyorlangan mahsulotlar yanada ajoyib bo'lib, yanada yaxshi ko'rinishga ega bo'ladi.

UN SOLISH BUNKERI – unni un elash mashinasiga solishga mo'ljallangan maxsus idish.

UN UGLEVOD-AMILAZA KOMPLEKSI O'ZGARISHI – unning xususiy qandlarining miqdori o'zgarmasdan qolishi. Qand va gaz hosil qilish qobiliyati esa yoki o'zgarmasdan qoladi yoki biroz pasayadi.

UN XUSUSIY QANDLARI – don markaziy qismidagi qand miqdori, murtabdagi, qobig'i, endospermaga yopishib turuvchi aleyron qatlami. Uning chiqishi qanchalik yuqori bo'lsa, don qobiqlarining miqdori shundan kelib chiqib, qand miqdori ham ko'p bo'ladi.

UN YETILISHI – ma'lum muddat davomida qulay sharoitlarda saqlash natijasida, yangi tortilgan unning novvoylik xossalari yaxshilanishi. Yangi tortilgan unni muvofiq sharoitlarda saqlash natijasida uning novvoylik xossalari yaxshilanadi – bu jarayon unning etilishi .

UN YIRIK TORTILISHI – tegirmon yoki elavatorida unning to'liq maydalanmasdan chiqarilish jarayoni

UN YOG'I O'ZGARISHI – un saqlash davomida yog'larning gidrolitik parchalanishi va erkin yog' kislotalari hosil bo'lishi.

UN ZARARI – qora-oq (bug'doy) unda sog'liq uchun zararli bo'lgan miqdordagi uglevodlar mavjudligi.

UN ZARRACHALARI O'LCHAMI – xamirda kechadigan biokimyoviy va kolloid jarayonlarning tezligiga, xamirning xossalari, nonning sifatiga va chiqishiga ta'sir qiluvchi omil.

URUG'LI UN – eng sifatli javdar uni. U aleuron qatlami va chig'anoqlari zarralari (un massasining atigi 4%) kichik aralashmasi bo'lgan mayda maydalangan javdar donasi endospermidan iborat. Zarrachalar hajmi 20

dan 200 mikrongacha. Unning rangi oq, mavimsi rangga ega. Un kraxmalga (71-73%), shakarlarga (4,7-5,0%) boy, tarkibida suvda eriydigan moddalarning katta miqdori va nisbatan oz miqdordagi oqsil (8-10%) va tolaga (0,3-0,4%) ega. Un tarkibidagi kul miqdori 0,65-0,75% ni tashkil qiladi.

URVOQ – non yoki jizza va boshqa mahsulotlarning maydalangan bo‘lagi, ushoq.

UY NONI \ TAFTONI NON // XONAGI NON – uyda tayyorlangan non.

UZATISH MEXANIZMI – elektrodvigatel, chervyakli va zanjirli uzatma. Mashina korpusida tugmali qurilma joylashgan bo‘lib, u orqali boshqariladi.

UZATUVCHI MEXANIZM – tarkibidagi elektr energiyasini mexanik energiyasiga aylantirib beruvchi elektrodvigatel va elektrodvigateldagi harakatni ish bajaruvchi qismga uzatuvchi uzatish mexanizmi .

USHATMOQ – Nonni bo‘lak-bo‘lak qilib sindirish, mayda bo‘laklarga bo‘lish, ajratish. *Qudrat.. nonlarni ushatdi, choy quydi. M. Ismoiliiy, Farg‘ona t.o. Otxonada diydirab, kunjara ushatib, qo‘ylarga beradi. Oydin, Hazil emish. ..tishi bilan no‘xatdek qandni ushatib, bir qultum choy ichdi. Oybek, Tanlangan asarlar.*

USHOQ – 1. Nonning mayda bo‘lakchalari; uvoq. *Suxari ushog‘i. Patir ushog‘i. Qaddini ko‘targuncha, zavodchi boylardan soliq olinmasligi kerak, – dedi, non ushoqlarini terib o‘tirgan Yolmonboy. J. Sharipov, Xorazm. Rahmim kelib ularga, ayvonchaga don sepdim. Har xil narsa: qo‘noq, so‘k hamda ushoq non sepdim. Uyg‘un.*

2. Jussasi, gavdasi kichik, zaif, nimjon. *Ushoq kishi. Hikoyani tinglagan sarim, bu qotma, ushoq chol ko‘z o‘ngimda salobat kasb etib gavdalanardi. H.Nazir, Uzr, otaxon. Yoshi qirq beshga borib qolgan.. ushoq, pakana*

Nurullayev turmada battarroq cho'kdi. J. Sharipov, Xorazm.

3. *shv. Bola. bola-chaqa. [Oqsoqol:] Mo'g'ul kelib, o'zimizni qul qilib olsa, xotin, ushog'imizni bozorga chiqarib sotsa, yaxshimi? M. Osim, O'tror.*



VAFLI – [*nem. Waffel < Wabe – asal*] shakar, qaymoq, tuxum qo'shib pishiriladigan, usti katak-katak pechene. [*Inoyat*] *Patnisdan vaflı kuvachali morojenoyelardan birini oldi. S. Abduqahhor, Sanamay sakkiz dema. Mo'min onasi bergan pulni hech narsaga xarj qilmadi. Ertalab maktab oshxonasidagi vaflidan juda-juda yegisi kelsa ham olmadi. A. Jo'rayev. Toshbaqalar poygasi.*

VAJU – Lag'mon xamiri ustiga solish uchun qiyma, sabzi va sh.k.dan tayyorlanadigan maxsus pishiriq, qayla. *Lag'mon vajusiga, albatta, sarimsoq solib pishiriladi va palovning bir turi – «sarimsoq palov» damlaganda, bu taom g'oyat shifobaxsh bo'lib qoladi. K. Mahmudov, O'zbek tansiq taomlari.*

VAL – xamir qoruvchi moslama harakatini uzatuvchi quvur moslama.

VANNA – xamir qoriladigan sopol yoki cho'yan idish.

VARAQI – yupqa yoyilgan varaq-varaq yog'li xamir ichiga qiyma solib, yog'da pishirilgan taom, ya'ni somsaning bir turi. *Oftob oyim varaqi pishirishdan bu kungi mehmonning uncha-muncha kishi bo'lmaganligini bildi. A. Qodiriy, O'tkan kunlar. Patnislarda, tog'oralarda.. qovurma chuchvara, varaqi, qatlama va boshqa har nav meva-chevalar. Oybek, Tanlangan asarlar.*

VAZN – o'lchov, vazn. 1. *kam qo'll. O'lchov. Tabiatda qudrat bormi, Bizdan vazn olmasin.. G'. G'ulom.*

2. Og'irlik; og'irlik o'lchami; salmoq. *Yuk vazni. Non vazni. Molning tirik vazni. Egamberdi, shu bug'doyning vazniga baravarlav sarimag'iz undan tort, qaynonang uchun ustiga o'zimizdan bir pud ham qo'sh. A. Qodiriy, Obid ketmon. Safo maxsum tahorat uchun kung'onni ko'tardiyu, vazni yengilligidan bo'm-bo'shligini fahmladi. H. G'ulom, Zamin yulduzlari.*

VERMISHEL – [*ital. vermicelli* – chuvalchanglar <*lot. vermiculus* – chuval-chang; qurt] bug'doy unidan qorilgan xamirdan tayyorlanadigan ingichka, uzun oziq-ovqat mahsuloti. *Suyuq oshlar guruch, oqshoq uni, makaron, vermishel va hokazolardan pishiriladi. K. Mahmudov, O'zbek taomlari.*

VERCORNROT – butun don, arpa, suli va kungaboqar urug'laridan tayyorlangan nemis xalqining xamirturushsiz noni.

VINTSIMON – non qorish mashinasining vint shaklidagi, spiralsimon burama, aylanma qismi. *Vintsimon zinapoya. Vintsimon harakat. Tarkibiy deyilishining sababi, u ikki qismdan — sterjen va unga vintsimon qilib, spiral tarzda o'raladigan tishli po'lat lentadan iborat. "Fan va turmush".*

VULQON ENERGIYASI – non pechlarini qizitishda foydalanadigan energiya.



XALA – yahudiylarning bug'doy unidan tayyorlangan an'anaviy noni.

XAMIR – [*a. xamirturush* solingan non] odatda unni suv, yog', tuxum yoki sutga qorishdan hosil bo'ladigan yumshoq cho'ziluvchan qorishma; yarim fabrikat. Un, suv, sut, yog', tuz qo'shib tayyorlanadigan yarim fabrikat. Turli

taomlar, non, kandolatchilik va makaron mahsulotlari, shirinliklar tayyorlashda ishlatiladi. Mo'ljallangan mahsulotga qarab turli xamirlar tayyorlanadi. *Kampir kechga yaqin xamir qorib, oshirgani qo'ydi.* S. Ahmad. Ufq. *Adolat xamirni yoyib, soch tolasiday ingichka, chiroyli qilib kesib berdi.* S.Zunnunova, Olov. *Xamirga solish uchun sariyog', margarin, dog'lab sovutilgan paxta moyi, eritilgan qo'y yog'i ham tavsiya qilinadi.* K.Mahmudov, O'zbek taomlari.

XAMIR ACHITILISHI – xamir achitish jarayoni. Bunda xamir 2-3 marta qisqa muddatli qorishtirilishi natijasida undan ma'lum miqdorda karbonat angrid gazi chiqib ketib xamir havo bilan to'yinadi. Nonning bir xil mayda g'ovakligi ta'minlanadi.

XAMIR BIJG'ITILISHI – xamir mushtlanishi natijasida etil spirti va uglerod ikki oksidi hosil bo'lib xamirni ko'pchitib hajmini oshirish jarayoni.

XAMIR BO'LAKLASH – xamirni ma'lum massaga ega bo'lgan bo'laklarga bo'lish, bo'laklarni dumalatish, zuvalalarni dastlabki tindirish, ularga oxirgi tindirishni qamrab oladigan texnologik jarayon. Nomlangan bosqichlar bug'doy xamiri uchun bajariladi. Javdar xamirini bo'laklash, uni bo'laklarga bo'lish, bo'laklarga shakl berish va tindirish bosqichlaridan iborat bo'ladi.

XAMIR BO'LAKLARINI DUMALATISH – xamir bo'laklariga shar shaklini berish jarayoni. Bunda bir xilda tarqalgan g'ovakchalar xamir bo'laklari yuzasidagi g'ovaklar yopilib, mahsulot hajmi va g'ovakligini yaxshilashga yordam beruvchi silliq gaz o'tkazmaydigan qobiq hosil bo'ladi.

XAMIR BO'LUVCHI – bu xamirni teng og'irlikdagi bo'laklarga bo'lish uchun mo'ljallangan uskunalar. Bo'linish chegarasi bir necha grammdan bir necha

kilogramgacha bo'lishi mumkin. Bo'linish usuli og'irlik va hajm taqsimotini ajratib turadi.

XAMIRGIR – xamir qiluvchi, qoruvchi. Xamir qoruvchi ishchi, mutaxassis. *Jo'ralarning birisi non zavodda xamirgir; birisi so'zlari xandon pista. G'.G'ulom.*

XAMIRI ACHIMAGAN – harakati sust, imillagan. *Obbo, xamiri achimagan-ey, tusha qolmaysanmi endi!?*
N. Safarov, Qurbonali.

XAMIRI ACHIMOQ – kayfiyati buzilmoq, fe'li aynimoq. *Qarab tursam, o'rtog'imning xamiri achib, kayfi lanj tortib ketyapti. S. Abduqahhor, Sanamay sakkiz dema. Xamirdan qil sug'urganday-* osonlik bilan, hech qanday qiyinchiliksiz. *Harholda, hamma ish xamirdan qil sug'urganday, imijimida hal bo'ldi. Sh.Rashidov, Bo'rondan kuchli. Xamir(ning) uchidan patir.*

XAMIR ILASHIMLILIGI – xamir qorilganda va non yasalganda yopishqoqlik holati.

XAMIR MAYDALAGICH – xamir bo'laklarini yumaloqlash va tayyor mahsulot sifatini yaxshilash uchun mo'ljallangan uskunalalar.

XAMIR MUSHTLASH – bug'doy xamirining reologik xossalarini yaxshilash maqsadida bijg'ish davomida bir yoki bir necha marta 1-3 daqiqa davomida qaytadan qorish jarayoni.

XAMIRNI DAM OLDIRISH -qorilgan xamirni dam oldirish jarayoni.

XAMIR OSHIRISH – xamirning achish jarayoni.

XAMIR OSHIRMASDAN TAYYORLASH – hamma xom ashyolar aralashtirilib xamir qorish jarayoni.

XAMIR OSHIRMASLIGI -xamirning achimagan holati.

XAMIR OSHIRILISHI – xamir non yopishga tayyor bo‘lish jarayoni. Bunda taomnomada ko‘rsatilgan 45- 60% un va achitqi achitqilar aralashtirilib, 45-50 % li suyuq xamir tayyorlanadi.

XAMIR PISHIRISH – bug‘doyunidantayyorlanadigan xamir zuvalasini pishirish jarayoni. Bu jarayon 0,5 kg. massali batonlarning xamir zuvalalarni pishirish, pechlarning pishirish kamerasida 240-280 S. haroratda 20-24 daqiqa davomida amalga oshiriladi. Bunda issiqlik almashinishi kolloid-kimyoviy va biokimyoviy jarayonlar natijasida xamir tayyor mahsulotga aylanadi.

XAMIR QORISH – deja, un, suv, tuz eritmasi va suvda eritilgan achitqi bilan to‘ldirilgach, xamir qorish mashinasi ishga tushirilgan holda xamir qorish jarayoni.

XAMIR QORISH DAVOMIYLIGI – xamir qorish jarayoning davom etish jarayoni. Bu 10 daqiqadan 1 soatgacha davom etishi mumkin.

XAMIR QORISH MASHINASI – mashina cho‘yan poydevorli plita, korpus, deja, kurakchali qorish richagi va uzatish mexanizmi. Poydevorli plita stanina vazifasini bajaradi va unga dejali aravacha o‘rnatilgan bo‘ladi. Deja korpus shakliga ega bo‘ladi. Mashinada 3 ta 140, l hajmli deja bor.

XAMIRSIMON – xamirga o‘xshash, yumshoq. *Xamirsimon massa.*

XAMIR TAYYORLASH - oshirib yoki oshirmasdan xamir tayyorlash jarayoni.

XAMIR TINDIRISH – qarang: xamirni dam oldirish.

XAMIRTURUSH – 1. Xamirni oshirish uchun ishlatiladigan achitqi. *Obi non (uy noni) tayyorlash uchun.. 40 g. xamirturush kerak bo‘ladi.* K.Mahmudov, O‘zbek tansiq taomlari. Xamirturushlar quyuuq, o‘rtacha

quyuq va suyuq bo'lishi mumkin. Ko'pincha javdar xamiri tayyorlash uchun qo'llaniladi.

2. *ko'chma*. O'g'it, go'ng. yer – xamir, o'g'it – xamirturush. Maqol. 3. *ko'chma*. Biror narsaning boshlanishi, yuzaga kelishi yoki amalga oshishi uchun asos yoki dastak bo'ladigan omil, poydevor. *Yaxshidan bog', yomondan dog', -deganlaridek, hozirgi bog'imizga ilk xamirturush tashlagan, qo'ling dard ko'rmagur shu ota bo'ladi, – dedi rais*. M. Nazarov, Jilvon jilvalari.

XAMIRTURUSH BIJG'ITISH – xamirni g'ovaklashtirishning biokimyoviy usuli bo'lib, buning jarayonida uning qandi achitqlar va sut kislotali bakteriyalar ishtirokida uglerod ikki oksidi gazi, spirt, sut kislotasi va boshqa moddalargacha parchalanib, xamir va nonga xos g'ovaklik, ta'm va xushbo'ylik hosil bo'lish jarayoni. Non mahsulotlari uchun asosiy g'ovaklashtirish usuli hisoblanadi.

XAMIRTURUSHLI MASHINA – yumaloq qandolat mahsulotlarini tayyorlash uchun ishlatiladigan jihoz.

XAMIRTURUSHLI XAMIR – achitqi yoki droja aralashmasi qo'shib tayyorlangan xamir.

XAMIRTURUSHSIZ XAMIR – achitqi yoki droja aralashmasi qo'shilmasdan tayyorlangan xamir.

XAMIR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI – xamir tayyorlashda sodir bo'ladigan o'zgarishlar va uning sifatiga ta'sir etuvchi omillarni qamrab oluvchi jarayonlar yig'indisi.

XAMIR TAYYORLASH TO'QLASHISH QOBILIYATI – oliy navli bug'doy unidan tayyorlangan non mag'zining rangi o'zgarishi.

XAMIR TO'LDIRISH MASHINASI – xamirni to'ldirish, bagetni shakllantirish, nonni shakllantirishda

sigaret shaklidagi ish qismlarini berish uchun mo'ljallangan uskunalar. Mashinani tanlashda hal qiluvchi omillar xamir bo'lagining maksimal uzunligi, xamir bo'laklarining maksimal va minimal og'irligi va unumdorligi e'tiborga olinadi.

XAMIR YETILISHI – xamirni bijg'itish va mushtlash natijasida bo'laklash hamda pishirish uchun qulay holatga olib keladigan jarayonlarning yig'indisi.

XAMIR YOPISHQOQLIGI – xamirning qo'lga yopish darajasida yopishqoq holati

XAMIR YOYADIGAN MASHINA – tayyor xamirni 2-3 marta yoyishga mo'ljallangan uskuna.

XAMIR YOYISH MASHINASI – xamirni kerakli qalinlikdagi qatlamga yoyish uchun mo'ljallangan uskuna. Xamir yoyadigan mashina korpus, xamir yoyish uchun 2 ta valik, yoyish qalinligini boshqaruvchi mexanizm, transpartyor solish stoli, uzatish mexanizmlaridan tashkil topgan. Mashinaning ichi organi bo'lib xamir yoyuvchi 2 ta valik xizmat qiladi. Ular gorizontal holda bir-biriga qarama-qarshi aylanadi.

XAMIR G'OVAKLIGI – xamir qorishda kleykavina moddasi qo'shilganda nonda g'ovaklik holatlari paydo bo'lish jarayoni.

XAMIR G'OVAKLANTIRILISHI – turli usullarni qo'llab, yupqa xamir pardalari bilan qoplangan gaz puffakchalaridan iborat xamirning ko'ptirilgan tuzilmasi (strukturasi)ni hosil qilish.

XAMIRNING CHIQISHI – tasdiqlangan taomnoma bo'yicha qo'llanilgan 100 kg. un va boshqa xom ashyolarning namligi va xamirni belgilangan namligi hisobga olgan holda tayyorlangan xamirning miqdori.

XAMIR CHO'ZILUVCHANLIGI -xamirni qorishda

va non yasashda uning cho'ziluvchanlik xususiyatiing namoyon bo'lishi.

XAMMA – 1. Bug'doy saqlanadigan joy. 2 Xamir qoriydigan quti.

XAMPA I – [g'alla saqlanadigan bordon, o'ra] 1. Don, g'alla va qo'yish va saqlash uchun qurilgan maxsus joy; kandik. – *Bir kun omborda qarab tursam, xampaning burchagi kamar bo'lib qoldi, shuvullab ketyapti, qani endi to'xtasa.* S. Mahkamov, Shogird.

2. *maxs.* Tegirmon qurilmasining tortiladigan don solinadigan qismi. *Aylanayotgan tegirmon toshlari orasiga xampadan bug'doy to'kilib turar edi.*

3. Nonvoyxonalardagi xamir qoradigan va oshiradigan katta idish; xamir tog'ora. *Yuz tonnali xampada xamirlar gupuradi. G'. G'ulom. Xampasida bir kaft un qolmay, tanqislikka uchragan xonadonlarda bu nom tez-tez tilga olinar edi.* S. Anorboyev, Sayli.

4. *s.t.* Ayrim dehqonchilik mashinalarining sepiladigan urug', o'g'it va ortib yuradigan yashiksimon qismi. *Shu xampani besh yuz kilogramm chigit sig'adigan qilib yasab bering, o'n daqiqada chigit tugab qolib, xunob qilyapti, – iltimos qildi u.* R. Rahmonov, Tinib-tinchimas.

XAMPA II – non qoradigan quti.

XAMPAR – qarang. supra.

XAVFSIZLIK PANJARASI – xamirni yoyishda yordam beradigan xavfsizlik panjarasi .

XIRMON – don yoki yanchilmagan bug'doy uyumi; bug'doy to'kilgan joy. 1. Yig'ib-terib olingan ekinlar hosilini to'plash uchun ajratilgan joy, maydoncha. */Usta amaki\ Jo'xori yeri yonidagi bug'doyi o'rib olingan bir yerni ko'rsatib, u yerni xirmon joyi qilshiga maslahat berdi.* S. Ayniy, Esdaliklar. *Vali aka o'g'liga xirmon qilinadigan joyni ko'rsatib, o'zi terimchilarni Madaminxo'jashshg*

paxtazoriga.. boshlab ketdi. M. Ismoilov, Farg'onada tong otguncha.

2. Shunday joyga yanchish, tozalash yoki quritish uchun keltirilgan mahsulot (g'alla, paxta va sh.k.). *O'roqda yo'q, mashoqda yo'q, xirmonda hozir. Maqol. Ishga qo'nim-xirmonga unum. Maqol. Sizning o'rog'ingizni o'rgan, xirmoningizni yanchgan.. cheksiz xo'rlangan bir insonni bilaman, – dedi Elmurod. P. Tursun, O'qituvchi.*

3. Ko'p miqdorda to'plab qo'yilgan, uyib tashlangan narsalar. *Shayx Ismoil ham kimgadir imo qildi. Bir lahzada har tomondan kitob xirmoniga o't urildi. K. Yashin, Hamza.*

XIRMON KO'TARMOQ – hosil etishtirib, yig'ib olmoq. *Gektaridan 15 sentnerdan xirmon ko'tardi. T. Ashurov, Oq ot.*

XIRMON QILMOQ – hosilni bir joyga to'plamoq, yig'moq. *Paxtani xirmon qilmoq. G'allani xirmon qilmoq.*

XIRMON-XIRMON – xirmonlab; ko'plab, juda ko'p. *Bugungi xirmon-xirmon bug'doylar.. xalqimizning mehnati evaziga kelgan cho'l in'omidir. Sh. Rashidov, Yangiyer haqida so'z.*

XOJA YOG'LIK – xamirturushsiz un qorishmasidan tayyorlab yog' surkalib pishirilgan non.

XOMASHYO ISHLAB CHIQRISHGA TAYYORLASH – laboratoriya xodimlari tomonidan korxonada mavjud bo'lgan alohida un turkumlaridan, novvoylik talablariga javob beruvchi nisbatlarda un aralashmalari tayyorlanishi.

XOMASHYONI DOZALASH – unning kerakli miqdori ma'lum haroratdagi suv, achitqi suspenziyasi, tuz va shakar eritmasi ma'lum turdagi dozatorlar yordamida ishlab olinishi va xamir tayyorlash mashinasi platshaklisiga o'rnatilgan dejalarda qorilishi.

XOMASHYONI SAQLASH – novvoylik korxonasi-ga keltirilgan asosiy va qo‘shimcha xomashyo turlarini omborlarda saqlash. Bunday xomashyoga un, suv, achitqi va tuz qo‘shimcha xomashyoga esa shakar yog‘ mahsulotlari, tuxum va boshqa novvoylik mahsulotlari taomnomasiga kiruvchi mahsulotlar kiradi.

XOMASHYONI QABUL QILISH – novvoylik korxonasiga keltirilgan asosiy va qo‘shimcha xomashyo turlarini qabul qilib, ma‘lum sig‘imlarga ega bo‘lgan omborlarda joylashtirish. Qabul qilinadigan xomashyo turlariga un, suv, achitqi va tuz qo‘shimcha xomashyoga esa shakar yog‘ mahsulotlari, tuxum va boshqa novvoylik mahsulotlari taomnomasiga kiruvchi mahsulotlar kiradi.

XONIM – xamir orasiga qiyma solib, qosqonda pishiriladigan ovqat.

XURUSH – shirmoy non xamiri tayyorlash uchun maxsus qaynatma bo‘lib, mis tog‘orachaga po‘sti olingan no‘xat solinib, ustidan arpabodiyon suvi quyilib, kichikroq qozonchaga kepak solinib uning o‘rtasiga no‘xatli suv quyiladi va usti kosacha bilan bekitilib, kosacha kepak bilan ko‘mib qo‘yib tayyorlanadigan achitqi turi. Kepakning haroratini 38-40 S. da ushlab turish uchun ikki soatdan keyin qozon harorati bir xil bo‘lishini ta‘minlash maqsadida o‘choqqa mushtday toshko‘mir cho‘g‘i tashlanadi. Mahsulot 13-14 soat turgandan keyin unda 8-9 sm. balandlikda ko‘pik hosil bo‘ladi. Ko‘pik yog‘och qoshiq bilan suzib olingan shirmoy achitqisi (xurush)un bilan aralashtirilib xamir qoriladi.

XO‘PTIR – g‘alla yanchish uchun ot, xo‘kiz kabi ishchi hayvonlar qo‘shib yurgiziladigan, shox-shabbdan yasalgan, ustiga odatda og‘ir yuk bostirib qo‘yiladigan molasimon mahalliy asbob. *Xo‘ptir haydamoq.*

XO‘RAK – [ovqat, oziq, yemish; ishtaha] yeyish

mumkin bo'lgan narsa; non, yemish, ovqat. *Aqlli odam qish g'amini yoz yer, Kecha bo'lsa, xo'ragini oz yer.* Maqol. *Dasturxonda turfa noz-ne'matlar — xo'raklar: non, palov, nisholda, holva.* T. Murod, *Yulduzlar mangu yonadi.* *Yaqinlarda tabiblarga ko'rsatgan edim, qoningiz oz, qimiz iching, xo'rak oldidan non va mayiz iste'mol qiling, deb kengash berdilar.* A. Qodiriy, *O'tkan kunlar.*

XO'RAK QILMOQ – 1. Ovqat yemoq, ovqatlanmoq. – *Xo'rak qildingizmi? — dedi [Kumush Otabek-ka].* A. Qodiriy, *O'tkan kunlar.* 2. Mol, hayvon, parranda ovqati (yem, don va sh.k.). *Qoyiga xo'rak bermoq. Nega xo'rakka terib tashlagan bezdek bo'zrayib turibsiz? — dedi Mavlon.* B. Rahmonov, *Mardlar qissasi.* 3. s.t. Xo'ra.

XO'RAKI – yeyimli, yemishli, hosili iste'mol qilinadigan, yeyiladigan iste'mol uchun maxsus ekiladigan oziq-ovqatlar umumiy nomi. *Ekishadigan xo'raki navlarning uzumi shirin va mazali.* R. Musamuhamedov, *Mo'l uzum hosili yetishtirishdagi tajribalarim.*



YANCHMOQ – 1. O'rilgan g'alla boshloqlarini bosib, urib, ezib, donni ajratib olmoq. *Bug'doy yanchmoq. Sholi yanchmoq. Yanchish mashinasi.* 2. Zarb bilan urib ezmoq; maydalamoq, kukunga aylantirmoq. *Murch yanchmoq. Tolqon yanchmoq. Chu, desang tog'larni chog'lar dimog'i, Toshni yanchar po'lat, asil tuyog'i.* «Ravshan». *Ilonni quyruq'idan emas, boshidan yanchashar.* M. Ismoiliiy, *Farg'onada tong otguncha.*

YARIM – 1. Biror narsaning ikki teng qismidan bittasi, ikkidan bir bo'lagi, ikkidan biri. *Nonning yarmi. Yilning yarmi. Qishning yarmi tugadi. Ishning yarmi bitdi. Yoniveri bilan qo'shilib, bir tanobdan mo'l yer qo'lga*

kiradi. Keyin yaxshilab chopasan. Yarmiga sabzi, yarmiga kartoshka ekasan. Oybek, Tanlangan asarlar. Oy ham qora narda ichidan yarim yuzini ochib, yer yuziga mo'ralab qo'ydi. A. Qodiriy, O'tkan kunlar. 2. Butunning ikkidan biriga teng miqdor; 0,5. Yarim yil. Yarim litr yog'. Yarim metr las. Yarim kilogramm shokolad. Yarim soat suhbat.

YARIMTA – 1. Butunning ikkidan bir qismi, qoq yarmi. *Yarimta non. Yarimta tarvuz. Yigit elkadan qopchasini yechib, yarimta g'ishtday non, ikki katta chaqmoq qand, bir qarichcha yo'g'on kolbasani oldi. Oybek, Quyosh qoraymas. 2. s.t. Yarim litr ichkiligi bor butilka; yarimtalik. Mannop kattakon barxan salqinida yonboshlab yotar; «yarimta»ni bo'shatay deb qolgan edi. J. Abdullaxonov, To'fon. Oloy bozoridan mastava masalliq xarid qilishdi. Zoyirjon yarimta aroq oldi. U. Hoshimov, Qalbingga quloq sol.*

YASSI O'G'IT YEM – donlardan tayyorlangan un, barcha qobiqlardan oldindan tozalanib, un tayyorlanishda ishlatilishi. Bu mazali, uy qurilishi non, shirin va boy xamir ovqatlar, turli turdagi makaron mahsulotlari va boshqalar uchun mos keladi.

YAXSHI TESHIKKULCHA MAHSULOTI – to'g'ri shaklda, tekis, silliq va yaltiroq sirtli, sarg'ish tilla rangli, yoqimli ta'm va hidli non mahsuloti.

YEMAK I – yegulik narsa; yegulik, non, ovqatlik, ovqat. *Kechki yemakka chaqa topish uchun zaruriyat sezdi. Oybek, Tanlangan asarlar. Uyday emakka bir qisim jo'gari [jo'xori] qolmadi.. S. Siyoyev, Yorug'lik.*

YEMAK II – esk. ayn. *yemoq. Xizmat tugalayozgandan keyin o'zining sovib qolgan oshini yemak uchun Oftob oyimlar yoniga o'tirdi. A. Qodiriy, O'tkan kunlar.*

YEMAKXONA – ovqatlaniladigan joy, xona; oshxona. *Madrasamiz uch qavatli bo'lib, birinchi qavatida oshxona,*

yemakxona joylashgan edi. M. Muhammadjonov, Turmush o'rinishlari. Bog'chada ovqat vaqti betinch bo'ladi: biri qoshiq o'ynab, ovqatini to'kadi, biri boshqasinikiga non tashlab yuboradi.. Shunday paytda yemakxonani aylanib yuradigan odati bor. Shuhrat, Jannat qidirganlar.

YENGLIK – nonni tandirga yopishtirish jarayonida qo'lning bilak qismi kuymasligi uchun kiyiladigan maxsus materialdan tikilgan buyum, yeng.

YENGCHA – qarang: yenglik.

YER TANDIR – yer yuzasiga tik holda o'rnatib qurilgan tandir. *Yer tandir ustiga chiqib, oftobda yuz yuvayotgan baroq mushuk miyovladi. H. Nazir, Suv gadosi – oqpa-dar.*

YETILGAN XAMIR – xamirning zuvala qilinishga tayyor bo'lgan holati.

YORMA – 1. Oqlab tuyilgan butun don, oqlangan g'alla mahsuloti. bug'doy, tariq, arpa, qora bug'doy, sholi, suli, makkajo'xori va ayrim dukkakli o'simliklar donidan tayyorlanadi. *Bug'doy yormasi. Yangamga aytsangiz, bug'doy boshhoqlaridan bir oz sindirib olib, to'qmoqlab, yorg'u-choqda yorma tortsa bo'lmaydimi? – dedi Safar. S. Ayniy, Qullar.* 2. Shunday mahsulotdan tayyorlangan ovqat. *Surxonboy musofirlarga atab oqshomda chiqarilgan biror kosa yovg'on uvra yoki yorma bilan kun o'tkazadi. I. Rahim, Taqsir. Abu Siroj ertalab uyidan nim piyola yorma atala ichib chiqqan edi. R. Rahmon, Mehr ko'zda.*

YORG'UCHOQ – don yanchish va un qilish uchun ishlatiladigan xonaki asbob; qo'l tegirmon. *Mirsaid yigit-cha bo'lib, otasi yoniga kirdi. Tirak bo'ldi: loy iylab, charx shepdi, yorg'uchoq tortdi. Mirmuhsin, Tungi chaqmoqlar. Yangamga aytsangiz, bug'doy boshhoqlaridan bir oz sindirib olib, to'qmoqlab, yorg'uchoqda yorma tortsa bo'lmaydimi? – dedi Safar. S. Ayniy, Qullar.*

YOZUVLI NON – non ustki qismiga pishirishdan oldin bezak sifatida har xil yozuvlar yozilgan non turi.

YOG‘LI KULCHA – xamir qorilishi va yopib pishirilishi patirga o‘xshash non turi. Undan kichikroq – 150 gr. zuvalachalar olib yasaladi. Masalliq: 1 kg. oq un, 1 stakan iliq sut, 40 gr. xamirturush, 150 gr. eritilgan qo‘y yog‘i sariyog‘, 2 choy qoshig‘ida tuz va 1 choy qoshig‘ida sedana kerak bo‘ladi.

YOG‘LI NON – tarkibida yog‘i ko‘p bo‘lgan non turi.

YOG‘LI PATIR – xamiriga ko‘p yog‘ solib tayyorlangan patir.

YOG‘LI PATIR NON – non achitqisi issiq suvda ivitilib, tuz, qo‘y yog‘i solinadi va ular yaxshilab aralashtirilib pishirilgan non. Uning asta-sekinlik bilan uni aralashtirilib, xamir tayyorlanib, ko‘pchitish uchun tindiriladi. Xamir tayyor bo‘lgach, bo‘laklarga bo‘linib, dumaloq shaklga keltirilib yana ko‘pchitiladi. Dumaloq xamir yoyilib, non yasaladi, 15-20 daqiqa tindiriladi va tandirga yopiladi.

YOG‘LI PISHIRIQLAR – xamirida qandolat mahsulotlari, tarkibida shakar va yog‘ miqdori ko‘p bo‘lgan har xil sirtli xamirli pishiriqlar.

YOG‘URMA MASHINASI – xamirni yog‘urishda ishlatiladigan uskunalar. Yog‘urma mashinalarining dizayni xamirni yog‘uradigan va xamirturush xamirini yog‘uradigan mashinalarga bo‘lingan holda turli sinov massalarining tarkibiy xususiyatlarini hisobga oladi.

YUMSHOQ BUG‘DOY – bunday bug‘doydan olingan un zarrachalari kichik o‘lchamga ega bo‘lishi.

YUMSHOQ CHO‘TKA – yopish uchun tayyorlangan mahsulotning tashqi ko‘rinishi uchun issiq ishlov berishdan oldin tuxum, tuxum-sut aralashmasi yoki melanj surkalishida ishlatiladigan asbob.

YUPQA – 1. Qalin emas, ko‘ndalangiga ingichka; nozik. *Yupqa xamir. Yupqa gazlama. Yupqa teri. Yupqa qog‘oz. Yupqa tunuka. Yupqa shisha. U bir lahzada kosani tushirib, yupqa po‘stloq ichidan shirasi tomib ketgudek bo‘lib turgan shaftoliga qo‘l urdi.* M. Ismoiliiy, Farg‘ona t. o. *To‘lamat mo‘ylov yupqa las chopon ustidan qavat-qavat bog‘langan qiyiqchalarga qo‘lini tiradi.* S. Anorboyev, Oqsoy.

2. Xamirni chalpakka o‘xshatib yoyib, ustiga yog‘da qovurilgan qiyma, sabzi solib, qozonda pishiriladigan taom; cho‘zma. *Yupqa pishirmoq. O‘qishda toliqib qolmasin, deb doim somsami, uch-to‘rtta yupqami pishirib qo‘yaman.* Oydin, Do‘ndikdan ham yosh ekan.

3. *ko‘chma.* Faqirona; boy bo‘lmagan, oz miqdorda. *Mutrib dorifurush otasidan qolgan yupqagina meros bilan arang tirikchilik o‘tkazardi.* S. Siyoyev, Avaz.

YUQORI SIFATLI UN – o‘ziga xos hidga va chuchuk ta‘mga ega bo‘lgan un. Un saqlanganda sifati o‘zgarishi mumkin. Dastlabki davrda (bir oygacha) yuqori harorat (20-30°)da saqlanganda tarkibidagi Yog‘ning gidrolizlanishi va oksidlanish jarayonlari natijasida unning “etilishi” davom etadi (non pishirish xususiyatlari yaxshilanadi). Uzoq vaqt saqlanganda sifati yomonlashadi.

YUQ-YURUN – *ayn.* Yuq. *Mendan g‘alla olsalar ham, qolgan yuq-yurunlari bilan o‘zimni ochlikdan saqlay olaman.* S. Ayniy, Doxunda.

YURGIZISH QOIDASI – un elash mashinasi bunkeriga solingan un kurakcha yordamida quvur orqali elakka ko‘tarilishi va un sochilib elakka urilishi va elanishi jarayoniga rioya etilishi.

YUG‘RILMOQ – yo‘g‘irmoq fl. majh. n. *Sutga yo‘g‘rilgan kulcha.*

ZANJIR – zanjir, kishan, tizimcha. 1. Bir-biriga tartib bilan, birin-ketin o‘tkazilgan, biriktirilgan metall (yoki boshqa qattiq material) halqalar shaklidagi, ro‘zg‘orda, xo‘jalikda turli maqsadlarda ishlatiladigan arqon(cha), tizimcha. *Temir zanjir. Soat zanjiri. Bog‘lab qo‘yshgan sherday it bog‘ tomonga qarab irillar, zanjirni uzib yuborguday o‘zini otardi.* H.G‘ulom, Mash‘al. *Bunaqa zanjirni yanga tugul, qishlog‘imizdagi manman degan temirchi ham uzishi qiyin.* S. Siyoyev, Yorug‘lik.

2. Non ustiga zanjirsimon shaklda solingan naqsh turi.

ZANJIRDAY XAMIR – uzilmaydigan, pishiq xamir xili.

ZA‘FARON – [ziravor o‘simlik, za‘far] 1. *ot.* Ingichka uzun bargli, to‘q sariq gulli, piyozsimon ildizli o‘simlik. Uning gulidan tayyorlanadigan, ovqatni xushta‘m va rangdor qiladigan ziravor bo‘lib, parhez uchun mo‘ljallangan non xamiriga ham qo‘shiladi.

2. *sft.* Sap-sariq, somonrang. *Unutaman bir kun barchasin, Ular bari soladi sizga: Zafaron bog‘, osmon parchasi, Shamol, daryo, maysa, sivilg‘a.* X.Davron, Bolalikning ovozi. *Yigitning olijanobhimmatidan mamnun bo‘lib, za‘faron yuzlarimga andak tabassum chiqdi.* G‘ayratiy, Dovdirash. *Bir yonda lojuvard Bahri muhit bor, Bir yonda za‘faron Sahroi kabir.* A.Oripov, Yurtim shamoli.

ZIRA – [xushbo‘y o‘simlik urug‘i] ziradoshlar oilasiga mansub ko‘p yillik xushbo‘y ziravor o‘simlik va uning ovqatga hamda ba‘zi nonlar naviga qo‘shiladigan urug‘i qo‘shiladigan o‘simlik urug‘i. *Sadaf xushbo‘y zira solingan shavlani cholga surib qo‘ydi.* Sh. Xolmirzayev, Bodom qishda gulladi. *Choshnagir ayol oltin laganda zira*

hidi kelayotgan kabob ko'tarib kirdi. P. Qodirov, Yulduzli tunlar.

ZIRAZOR – asosan zira o'sgan maydon. *Tabiiy zirazorlarimiz ham qarovsiz qolib, payhon bo'lib ketyapti, bu hol esa o'simlikning ko'payishiga xalal beryapti. "Fan va turmush".*

ZIRAVOR – taom yoki nonni xushbo'y va xushta'm qiluvchi o'simliklar. Bu zira, zirk, qora-qand, zarchuva, qalampir, murch kabilarning umumiy nomi. *Hatto shu niyatda allaqayoqdan ziravor ham topib keldi. Shuhrat, Shinelli yillar. Kabobning, ziravorlar sepilgan dumba yog'ining dimog'ni qitiqlovchi isi chor-atrofga yoyildi. "Yoshlik".*

ZIG' – nonni tandirdan uzib olish uchun ishlatiladigan asbob.

ZIG'IR URUG'LI NON – xamiriga zig'ir urug'lari kletchatkalari va yog' kislotalari to'yintirilib pishirilgan non turi. Ularda boshqa non turlarida kam uchraydigan selen, kaliy, marganets kabi ko'plab foydali moddalar mavjud. Zig'ir urug'i qo'shilgan mahsulotlar juda past glikemik indeksga ega. Bu uning ozish uchun mukammal vosita hisoblanishiga asos bo'ladi.

ZOG'ORA – makkajo'xori yoki oq jo'xori unidan yopilgan non. *Zog'ora non bilan tamaddi qilib, ayozli kechalarda yer ag'dargan traktorhilar bilan tanishdik. "O'zbekiston qo'riqlari". Bitta zog'ora kulchani to'rtga bo'lib yeyishdi, nonushtalari shu bo'ldi. T. Malik, Ajab dunyo. Choyxonachi qovurilgan baliq, zog'ora non, kumush qumg'onda choy keltirdi. S. Siyoyev, Yorug'lik.*

ZOG'ORA NON – makkajo'xori uniga oshqovoq qo'shib xamir qorilib, urvoq uchun bug'doy uni ishlatiladigan non turi. Zuvalalar taxminan 200 g.li qilib tayyorlanadi, so'ngra bulardan chet 3-4 sm, o'rtasi esa

Ism keladigan qilib zuvalasimon non yasaladi. Har bir zog'ora non o'rtasining chuqurligi 2 sm.cha keladigan qilib ko'rsatkich barmoq bilan bir marta chekiladi. Keyingi jarayonlari obi nonga o'xshatilgan tarzda bajariladi.

ZUV – taql. tezlik bilan amalga oshadigan harakat, holat. *Arg'imchoq zuv osmonga ko'tariladi, zuv qaytib keladi. "Sharq yulduzi".*

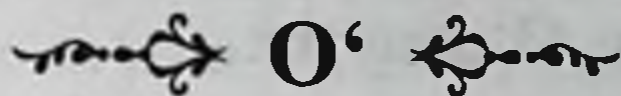
ZUVALA // ZAVOLA – xamirni bo'laklari, ya'ni xamirdan qilingan soqqa. 1. Bitta non yasash yoki bir marta ugra kesish uchun loyiq qilib yumaloqlangan xamir. *U onasi kelganga qadar supradagi unni qoqib-suqib, bir zuvala xamir qilib qo'ygan edi. Oydin, Gulsanam. Ziyodaxon, zuvala uzar ekan, hazilomuz javob berdi. A. Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari. Oysha opa supra yozib, zuvala uzdi. S. Anorboyev, Yo'lda yo'ldosh bo'lganlar.*

2. ko'chma. Asos, negiz; tarkib. *1952-yilda zuvalasi O'zbekiston tuprog'idan yasalgan birinchi piyola tortiq qilishgan edi. Gazetadan. Bolalikda gap ko'p. Bir grajdanga Zuvala bo'ladi axir har go'dak. A. Muxtor, She'rlar. Tovuqlar og'zidan yulib olingan jonsiz urug' mana bugun kelajakdagi katta rejalarga zuvala bo'lyapti. S. Mahkamov, Bir juft don.*

Zuvalasi bir joydan (yoki yerdan) olingan – har jihatdan bir-biriga o'xshash odamlar haqida. *Sizga gapirib, ovozdan ajrash hech narsa emas. Botirov bilan sizning zuvalangiz bir joydan olinganga o'xshaydi. B. Rahmonov, Oltin odamlar. Zuvalasi pishiq* – jismonan pishiq-puxta, yoshiga nisbatan baquvvat, pishiq odam. *Zuvalasi pishiq kichkinigina chol [To'g'onbekni] shirin so'z bilan qarshiladi. Oybek, Navoiy. U Jo'raxon o'n sakkiz yoshli, zuvalasi pishiq, zehni o'tkir yigit edi. Nazarmat, Jo'rlar baland sayraydi.*

ZUVALACHI – xamirni mushtlab, zuvolalarni bo'laklarga bo'luvchi shaxs.

ZUVALALAMOQ – zuvala qilmoq, zuvala yasamoq. *Yasmina xamirni zuvalalab bo'ldi-yu, o'choqdagi cho'g' ustiga qozonni to'ntarib, qizdira boshladi.* P. Qodirov, Qora ko'zlar.



O'Q – tegirmon toshlarini aylantiradigan maxsus metall moslama.

O'QLOV – O'qlog'i. *Oyim qo'lidagi xamir yoyib o'tirgan o'qlov bilan boshimga astagina urdi, – dedi Shum bola.* G'. G'ulom, Shum bola.

O'QLOG'I – osh xamir yoyish uchun ishlatiladigan uzun silliq tayoqcha. *Men bu boqqa faqat bir kinnachi sifatida kirgan edimki, buzoq Yo'qotgan egachim o'qlog'i ko'tarib qarshiladi.* A. Qodiriy, Kichik asarlar.

O'RAMA – 1. *sft.* Bir necha marta aylantirib o'ralgan, o'rab bog'langan. [*Jonuzoq ota*] *O'rama belbog'iga qistirig'liq turgan irg'ay dastali qamchisini o'ynay boshladi.* S. Anorboyev, Oqsoy. 2. Yoyilgan yupqa xamirni kesib, o'ziga xos shaklda yog'da qovurib tayyorlangan taom, pishiriq. *Bunday mo'rt xamirdan pechene, chakchak, o'rama kabi taomlar tayyorlansa, og'izda uqalanib turadi.* K. Mahmudov, O'zbek tansiq taomlari.

O'RAMA BULOCHKA – xamirning bir necha qatlamlarni o'raltirib pishirilgan bulochka turi.

O'RMOQ – g'alla o'simligi, o't, beda va boshqa o'simlikni chalg'i, o'roq, kombayn bilan qirqib olmoq. *Arpa o'rmoq. Qamish o'rmoq. Yantoq o'rmoq.* [*Bekboy:*] *O'roq yasatib bering, men ham bug'doy o'raman, deb joni-holimga qo'ydimi bu qizcha.* N. Safarov, Don. *Qorovul sho'ra va yalpizlarni o'rib, suv urgan joyga tiqa boshladi.* "Yoshlik".

ARPANGNI XOM O'RDIMI? *q. ARPA. O'ROQ O'RMOQ. O'roq bilan o'rmoq, o'roq bilan ishlamoq. Mashrab indamay, o'roq o'rayotgan joyiga qarab ketdi. O. Yoqubov, Er boshiga ish tushsa. Sizning mollaringizga qaragan, o'rog'ingizni o'rgan, xirmoningizni yanchgan bir insonni bilaman. P. Tursun, O'qituvchi.*

O'ROQ – turli boshhoqli ekinlar, bug'doy, don, arpa, beda, pichan va o'tlarni qo'lda o'rish uchun ishlatiladigan, beli bukik, o'tkir tig'li mehnat quroli; qo'l o'roq. *Yo'lchi o'roqqa diqqat bilan tikilib qaradi va eshayib o'ra boshladi. Oybek, Tanlangan asarlar. Dashtdagi bug'doy asosan o'roq bilan o'rilgani uchun, mashoq faqat yantoq qalin joylardagina ko'proq uchrardi. O. Yoqubov, Er boshiga ish tushsa.*

O'ROQ O'RMOQ 1 – *s.t. q. O'RMOQ. Ochil omochga bo'yi yetib-yetmay qo'sh haydagan, yoz oylarida otasiga qo'shilib o'roq o'rgan, tog'larda qo'y boqqan. P. Qodirov, Uch ildiz.*

O'ROQ O'RMOQ 2 – *[Sotvoldi:] Aytganday, bir qo'l o'roq, bir chalg'i, ketmondan ikkita. P. Tursun, O'qituvchi. s. t. O'rish ishi; o'rish jarayoni. Avji o'roq payti. O'roqda yo'q, mashoqda yo'q, xirmonda – hozir. Maqol. Qirdagi bug'doylari, qo'riqlardagi dehqonchiliklarini saranjomlagandan keyin Berdiboy to'qayga sholi o'roqqa ketadi. A. Qodiriy, Obid ketmon.*

O'TKANNING O'ROG'INI, KETGANNING KETMONINI OLMOQ – duch kelgan kishiga ozor bermoq, bezorilik qilmoq. *O'sha kezlari Burgut bosar-tusarini bilmay, medallarini jaranglatib, o'tkanning o'rog'ini, ketganning ketmonini olib yurdi, – dedi chol. S. Ahmad, Cho'l burguti.*

O'ROQ-BOLG'A – *tar. Ishchilar va dehqonlarning birligi, ittifoqi ramzi sifatida birining u yog'iga birini qo'yib, chalmashtirib tushirilgan o'roq va bolg'a surati. Uning [tanganing] bug'doy boshhoq qo'shilgan o'roq-*

bolg'a tamg'asi suv ostida Saodatning ko'ziga o'zgacha yarqiramoqda. I. Rahim, Ixlos.

O'ROQCHI – 1. O'roq yasovchi usta, temirchi. 2. O'rish ishi bilan shug'ullanuvchi, o'ruvchi kishi. *O'roqchining yomoni o'roq tanlar. Maqol. Ertasiga o'roqchilar quruq pichanlarni to'p-to'p yig'nay boshladilar. S. Anorboyev, Oqsoy. O'zini chapdast-epchil o'roqchi hisoblagan Yormat Yo'lchining ishida hech qanday kamchilik topa olmadi. Oybek, Tanlangan asarlar.*

O'ROQCHILIK – 1. O'roq (o'rish) ishi. *Men qarab turmadim: poda boqdim, o'roqchilik qildim, otboqar bo'ldim. Oybek, Tanlangan asarlar. 2. esk. Bozorda o'roqchilar rastasi, qatori.*

O'RTA UN – odatdagi konsistensiyaga ega xamirni qorishda nisbatan o'rtacha miqdordagi suvni singdirib olish qobiliyatiga ega bo'lgan un.

O'STIRILGAN BUG'DOY NONI – tabiiy xamir-turushlar va tozalanmagan unlar asosida tayyorlangan non. Bunday nonlar xususiy non tayyorlanadigan joylarda pishirilishi mumkin.

O'TIN – yoqish uchun ishlatiladigan yog'och, taxta, poya, shox. *Ho'l o'tin. O'rik o'tin. Sarjin o'tin. Xashak o'tin. O'tin termoq. O'tin yormoq. Tandirga o'tin qalamoq. Saraton ko'rgan o'tin shatirlab yona boshladi. Oybek, Tanlangan asarlar. Yoqay desam, ho'l o'tin, Buralib chiqar tutun. "Qo'shiqlar".*

O'TINFURUSH – o'tin sotuvchi. *Qambar degan o'tinfurush chol.. moy, birinch sotib, baqqollik qilib o'tirar edi. "Erali va Sherali".*

O'TINKASH – ayn. O'TINCHI. *Sharof o'tinkashni xudoyi oshga ham yo'latmaydilar. S. Ayniy, Qullar.*

O'TINKASHLIK – o'tin terish ishi. *Qish bo'yi o'tinkashlik qilib yiqqan bir pud yarim, pud bug'doy,*

arpa, jo'xori, tariq kabi g'allalarimizni supurib, siyirib olib ketdilar. S. Ayniy, Qullar.

O'TINXONA – o'tin-ko'mir saqlanadigan usti yopiq joy; xona. *O'tinxona endi saranjom edi. Faqat bir burchakda to'kilgan pista ko'mirning tagidan shibbalangan tuproq ko'rinib turardi. S. Zunnunova, Gulxan.*

O'G'IR – o'rtasida qo'l bilan tutadigan teshigi bor dasta hamda donni urib tuyish, ezib maydalash uchun ishlatiladigan ichi o'yiqlik g'oladan iborat ro'zg'or buyumi; keli. *O'g'ir dasta. O'g'irda bug'doy yanchmoq. Bahri hovli etagida, o'z hujrasi oldida o'g'ir yanchayotgan edi. H. G'ulom, Mash'al.*

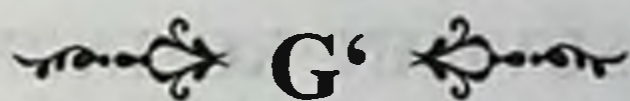
O'CHOQ – orqa va yon tomonlari yopiq bo'lib, ichiga o't yoqiladigan, non va ovqat pishirish uchun ustiga qozon o'rnatiladigan qurilma. *Loy o'choq. Yer o'choq. Temir o'choq. Tosh o'choqda archa cho'g'i yallig'lanib turibdi. P. Qodirov, Qora ko'zlar. Brigada buloqqa yaqinroq joydan o'choq kovlab, qozonni o'rnatdi. S. Anorboyev, Oqsoy. Kunchiqar tomonda katta o'choq, qozonda sho'rva qaynab turibdi. "Ertaklar". Himmat.. o'choqda lovullab yonayotgan o'tga kosovni tutib papirosini tutatib oldi. M.Muhamedov, Qimmat bilan Himmat.*

O'CHOQ BOSHI I – 1. Taom pishirish uchun o'choq qurilgan joy. *Sindirildi tez zog'ora non, Sevgan qizi, ko'z nuri – Oyxon qushday uchdi o'choq boshida. H. Po'lat;*
2. q. **O'CHOQBOSHI.** *O'choq boshida kerosin bilan shishasiz yonayotgan jinchiroqni olib, tashqari chiqdi. S. Ayniy, Qullar. ..qurtga barg kesgani boramiz. U kishi kelsalar, ovqat o'choqboshida. A.Qahhor, Qo'shchinor chiroqlari.*

3. *ko'chma.* Biror narsa paydo bo'ladigan, amalga oshadigan, tarqaladigan joy; manba, markaz. *Bilim o'chog'i. Ma'rifat o'chog'i. Tarbiya o'chog'i.[Elmurod] Agar o'zi bu erdan ketganda ham, dastlabki madaniyat o'chog'ining abadiy qolishini o'ylab, o'zidan-o'zi*

g'ururlandi. P. Tursun, O'qituvchi. Xullas, Sheroz qadimdan adabiyot, san'at o'choqlaridan biri bo'lgan, u erda miniatyura maktabi ham rivojlangan. Gazetadan. Mamlakatning markaziy va shimoliy tumanlarida yong'in o'choqlari soni ortib bormoqda. Gazetadan. Qumqishloq dehqonlarini qadimdan qiynab kelgan botqoqlarni.. isitma-bezgak o'choqlarini quritish uchun bir necha chaqirim uzunlikda zovur qazish kerak. H. G'ulom, Mash'al.

O'CHOQBOSHI II – taom tayyorlash uchun o'choq-qozoni bo'lgan va ovqatlanish uchun kerakli asbob, idish va boshqalar bilan jihozlanuvchi xonalari bo'lgan joy. *Hujra yonida kichkinagina o'choqboshi qo'ngaygan. H. G'ulom, Mash'al. Kampir ikki yilcha tinch, xotirjam yashadi. Chevaralarini suyar, shular bilan ovunar, endilikda o'choqboshiga yaqin bormasdi. Sh. Xolmirzayev, Og'ir tosh ko'chsa.*



G'AJIMOQ – non suyak, qattiq va sh.k.ni kemirib yemoq; mujimoq (ko'pincha it, mushuk va yirtqich hayvonlar haqida; insonga nisbatan esa salbiy munosabat bilan qo'llanadi). *Bir olapar ellik qadamcha narida allanarsani g'ajir edi. M. Ismoiliiy, Farg'ona t. o. Volosov Allonbiyning oq o'tovida.. qo'yning qovurg'asini g'ajir ekan, Erim-betni etimchadek qaqshatmoqda edi. A.Muxtor, Qoraqalpoq qissasi. Elmurod onasining so'zi bilan sabzi g'ajib turgan qizchaga qaradi.. P. Tursun, O'qituvchi.*

G'ALADON – [*a. g'alla idishi, don saqlanadigan joy*] 1 Omborda g'alla (don, un) saqlash uchun atrofi o'ralgan joy. *To'xta oxun oshxona eshigining chap biqinidagi so'rida, kattakon g'aladon yonida o'tirardi. M. Ismoiliiy, Farg'onada tong otguncha.*

G'ALVIR – [f.katta sim elak, g'alvir] don elanadigan, siyrak to'rli katta elak. *Jo'xorini qo'shnilarning o'teshaklari va qishloq bolalarining Yordamlari bilan yanchib, g'alvirda elab.. oldim.* S. Ayniy, Esdaliklar. *Tovuq somon to'ldirilgan g'alvirga bag'rini berib, unga qarab, ko'zlarini mo'ltaytiryapti.* S. Ahmad, La'li Badaxshon.

G'ALVIR QILMOQ – g'alvir kabi teshik-teshik, ilma-teshik holga keltirmoq. *Salimaning beixtiyor urayotgan chakichi patirni g'alvir qilib yuborganini Mehrinisodan bo'lak hech kim payqamadi.* R. Fayziy, Hazrati inson. *Qizning qomati durkun, poshnali tuflisi bilan oppoq erni to'xtovsiz toptayverib g'alvir qilib yuboribdi.* A. Muxtor, Chinor.

G'ALVIRDAN O'TKAZMOQ – 1. G'alvirda elamoq; 2. Sinovdan o'tkazmoq. *Shu progulchilar avval gruppalarning g'alviridan o'tkazilsa, keyin ularning kuchi etmaganini biz elasak.* P. Qodirov, Uch ildiz.

G'ALVIRNI SUVDAN KO'TARMOQ – yakuniy natijani aniqlamoq. *Mag'rurlanishga o'rin yo'q. Hali g'alvirni suvdan ko'targanda ma'lum bo'ladi.* H. Nazir, Mayoq sari. *Yil oxirigacha yana ikki oy qoldi, ya'ni g'alvirni suvdan ko'taradigan payt keldi.* Gazetadan.
SICHQON SIG'MAS INIGA, G'ALVIR BOG'LAR DUMIGA q. SICHQON.

G'ALVIRAK – 1. G'alvirga o'xshash teshik-teshik (q. G'ALVIR, G'ALVIR QILMOQ). *Kon qidirib, ayamadim jon. Yer qatini g'alvirak qildim.* Y. Shomansur. *Marvarid tomchilar tinimsiz oqib, Xarsangni g'alvirak qilganin ko'rdim.* Shuhrat.

2. Po'chog'i yupqa, chaqish oson, bo'sh; qattiq emas (bodom, yong'oq haqida). *G'alvirak bodom.* [Ummatali] *Tajriba uchun o'zi shurgan xonada tuvakda yong'oq o'stirdi. O'stirganda ham, ko'chatdan emas, xuddi g'alvirak yong'oqning o'zginasidan undirdi.* Shuhrat,

Jannat qidirganlar. *G'alvirakning o'zi xunuk, lekin mag'zi soz bo'lur, pistaning ham qattig'idan ochiq og'zi soz bo'lur.* Shukrullo.

G'ALVIRCHI – g'alvir qiladigan kishi, g'alvir yasovchi usta.

G'ALDIRAMOQ – ayn. QALDIRAMOQ.

G'AZNOQ – s.t. Qaznoq. *Sarvi buvi g'aznoqqa kirib, non savatini ko'rdi, ammo nega kirganini o'zi ham bilmas edi.* J. Sharipov, Xorazm.

G'IJJA NON – naqshli non turi.

G'IRILLAMOQ – non deganda, kesak g'ivirlagan (g'irillaydigan) yoki non deganda, kesak g'irillaydi -turmush sharoitining juda og'irligini bildiradi. *Non deganda kesak g'irillagan zamonlar kishilar esidan chiqdi.. Hayot yaxshi bo'lib qoldi. Shuhrat, Umr pog'onalari. Azbaroyi xudo, shu xumsangiz eshigida kushod ikki oy bo'ynimni egib, non deganimda, kesak g'irillaydigan bo'ldi.* A. Qodiriy, Kichik hikoyalar.

G'O'ZAPOYA – Osiyo nonlarini pishirishda tandirga yoqiladigan o'tin.



SHAKARATS – arman xalqining yog'li va shirin ta'mli non turi.

SHAKAR PECHENYE – shakar va yog' miqdori yuqori bo'lgan plastik xamirdan tayyorlangan unli qandolatchilik mahsuloti.

SHAKEK – qirg'izlarning halqasimon shaklidagi bug'doy bulochkasi.

SHAKLLI BUG'DOY NON – ma'lum bir qolipga solib pishirilgan non.

SHANGA – ukrain xalqining bug‘doy noni yoki Sibir xalqining javdar noni.

SHAPARAK – yupqa, puchak. *Shaparak non. it Taxmonda bir eski yashik. Uning ustida uvada ko‘rpa, toshday qattiq kir, shaparak yostiqliq. Oybek, Tanlangan asarlar. Bir kuni u maktabdan qaytsa, onasi shaparakkina ko‘rpacha ustida o‘tirib, qo‘l mashinada ish tikayotgan ekan. O‘. Hoshimov, Qalbingga quloq sol.*

SHELPEK – qozoq xalqining yupqa shaklida pishirilgan uy noni.

SHIMKENT UNI – nonning tandirda yopishmasligiga kafolat beradigan unning bir navi .

SHIRIN KULCHA – xamiriga shirinlik qo‘shib qorilgan kulcha.

SHIRMOLI DAVRA – doira shaklidagi shirmoy non turi.

SHIRMOL// SHIRMOY – Bug‘doydan tayyorlanadigan non turi. Uning xamiriga maydalangan no‘xat va ziravorlar qo‘shilishi mumkin.

SHIRMOLI SEDONA PAYVAND – ustiga sedonalar naqsh sifatida sepilgan shirmoy non turi.

SHIRMOLI PAYVAND – ulama xamirlardan tayyorlangan shirmoy non turi.

SHIRMON//SHIRMON NON – s.t. shirmoy(i). *Qiz shirmondan bir burda ushatib, yigitga uzatdi. H. G‘ulom, Toshkentliklar.” ...savatlardagi shirmon nonlarni ko‘rganda, bolaning ko‘zlari olayib, ichdan «ana ovqatu mana ovqat!” deb qo‘ydi. P. Tursun, O‘qituvchi.*

SHIRMOY (I) – [f. sut qo‘shilgan non] – oliy navli unga no‘xat unidan qo‘shib, sut va yog‘ solib tayyorlangan non. *Yigitcha o‘chakishganday setkada shirmoyi ko‘tarib o‘tib ketdi. I.Qalandarov, Shoxidamas, bargida. Faxriddin*

bozordan, otasi tayinlagan cha, ikkita shirmoy non, yarim qadoq pista oldi. A. Qahhor, Boshsiz odam.

SHIRMOY ASOSIY XAMIRI – unga ko‘pchigan atala qo‘shilib, yaxshilab mijg‘illab-mushtlab xamir qorish. Xamir o‘ralib, 20 daqiqacha ko‘pchitib olingach, zuvalarga bo‘lib xohlagan turdagi shirmoy non yasaladi, chakich urib yuziga dasturxon yopib tindiriladi.

SHIRMOY ATALASI – un, iliq suv, tuz va eritilgan qo‘y yog‘i aralashmasidan xamir qorish davomida unga paygimi ham qo‘shib bijg‘itib-mushtlab ustini issiq o‘rab bir soat davomida ko‘pchitishdan hosil bo‘lgan massaliq.

SHIRMOY BACHKISI – xamirga no‘xat va arpabodiyon qaynatmasi qo‘shilib qoriladi va bitta yupqa chevati shaklida yoyilish orqali tayyorlangan mahsulot.

SHIRMOY NON – oliy navli unga no‘xat uni, sut va yog‘ solib tayyorlangan non. Shifobaxsh bo‘lgan nonning bu turi shirmon, shirmoy, shirmol sngari nomlar bilan ham yuritiladi. Qadimda uning yigirmadan ortiq turi bo‘lgan. Ayni paytda uning to‘rt xiligina saqlanib qolgan.

SHIRMOY NON-BULKA – shirmoy nonning bulka shaklida tayyorlangan shakli. Uning retsepturasiga 100 kg. unga nisbatan 7% dan ko‘p yog‘ va shakar mavjud bo‘lgan, turli o‘lcham va shakllardagi non-bulka mahsulotlari kiradi.

SHIRMOY PATIR – xamirni 400-500 grammligi bo‘laklarga taqsimlab sharsimon zuvalalar yumalatilib teriladi va ularning yuziga dasturxon yopib 12-15 daqiqa davomida tindirib tayyorlanadigan patir turi. Zuvalalarni bittadan olib o‘ng qo‘lda pichoq ushlagan holda chap qo‘l bilan aylantirib kungira kesiladi. So‘ngra o‘rtasini yupqa(1 sm.), chetlarini bir oz qalinroq(2-3 sm.) likopsimon qilib yasaladi va guldor qilib chakich uriladi, chimdib naqsh solib. Kunjut yoki sedona sepish ham mumkin.

SHIRMOY QOQ NON – yoqimli ta'm va xush-bo'ylikka ega shirmoy quruq non mahsulotlari bo'lib, asosan choy va qahva bilan iste'mol qilishga tayyorlangan non turi. Namligi kam bo'lganligi uchun ularni uzoq vaqt saqlash mumkin

SHIRMOY XAMIRTURUSH – oliy navli undan mo'ndidagi no'xat va arpabodiyon qaynatmasi qo'shib xamir qorilgach, xamir teng ikkiga bo'linib, yupqa qilib chevatsimon shaklida yoyiladi va yoymaning o'rtasiga qaynatmadan olingan ko'pikni solib chetlarini o'rtasiga qaratib konvertsimon bukish asosida tayyorlanadigan mahsulot. Bu paytda ko'pikka zinhor qo'l tekizilmaydi, aks holda u g'oyib bo'ladi. Ko'pik o'ralgan xamirni qalin un qatlami bilan o'rab qo'yiladi. Ushbu xamirturushning ko'pchishi xona haroratining baland-pastligiga qarab 1,5-2 soat davom etadi.

SHIRMOY XURUSHI – qaynatilgan arpabodiyon urug'i, qipig'i olinib havonchada tuyilgan jaydari no'xat misdan yasalgan mo'ndiga solinib, metall tog'orachaga kepak solinadi va u kepak ko'milib, kepakli tog'oracha o'choqdagi toshko'mirning laxcha cho'g'i ustiga qo'yilib taxminan 14-15 soat ichida no'xat va arpabodiyon mo'ndi cho'g'ida ko'pik hosil qilinishi. Mana shu ko'pik shirmoy non uchun xamirturush vazifasini o'taydi va qo'l tekkizmasdan toza yog'och qoshiq yordamida chinni likopchaga qo'yiladi.

SHIRMOY PATIR – shirmoy nonning bu turi uning boshqa turlariga o'xshash tarzda tayyorlanadigan non turi. Zuvalalaridan yupqa va katta non yasaladi va o'rtasi kungira qilib chakich uriladi va tandirga yopiladi.

SHIRMOY PAYVAND – xamirdan 200 grammligina zuvalalar yasab, qator terib yuziga dasturxon yopib 10-12 daqiqa tindirib qo'yilib, so'ngra bir chekkadan bitta-

bitta olib qirg'oqlari 3 santimetr qalinlikda, o'rtasini 1 santimetr qalinlikda qilib, o'rtasiga katta qilib chakich urilib yuziga sedana va kunjut urug'i sepilib tayyorlangan non. Zuvala holatida qirg'oqlariga aylantirib pichoq urilsa non shesterniyaga o'xshagan parraksimon bo'lib chiqadi.

SHNEK – non pechining konus shaklidagi o'yiqli burilmali vinti.

SHONA – chapchak noniga nonpar o'miga sifatida ishlatiladigan taroqsimon asbob.

SHOT – tashqi tomondan qalinishadigan yarim oy shaklidagi non. Nonning uzunligi 1 metrgacha etadi.

SHOXSIMON NON – daraxt shoxiga o'xshash naqshlar solingan non yoki bulochka turi.

SHPATEL – o'lchangan xamirni kesadigan asbob.

SHVARS BROT – olmon xalqining javdar unidan tayyorlanadigan qora noni turi.

❧ CH ❧

CHABOT – bug'doydan tayyorlanadigan tojik xalqining noni, pechga solishdan oldin ularga kerakli shakl berish uchun maxsus yostiqchalarga qo'yiladi.

CHAK-CHAK – 1. Ugra shaklidagi xamirni yog'da qovurib. ustidan asal quyib tayyorlanadigan shirinlik. *Bunday mo'rt xamirdan pechenye, chakchak, o'rama kabi taomlar tayyorlansa, og'izda uqalanib turadi.* K.Mahmudov, O'zbek tansiq taomlari.

2. Chak-chak tommoq. *Go'ro'g'libekning burnidan chak-chak qon ketdi. «Go'ro'g'lining tug'ilishi». U har kiprik silkitganida, yuzini yuvgan ko'z Yoshlari gazeta yuziga chak-chak tomardi. [Shirmonxon] S. Zunnunova,*

Olov.Burnidan (yoki yuzidan) chak-chak zahar tomadi tili juda ham achchiq, zahar odam haqida.

CHAKKE – suzma, achitilgan sut mahsulotlari (qatiq) va tvorogdan tayyorlanadigan tojik xalqining maxsus noni.

CHAKICH – nonni chakichlash uchun dastali yog‘och kallakka bir tekisda sim qoqib yoki parranda patlarini dastalab bog‘lab yasalgan uy-ro‘zg‘or asbobi. *Sim chakich. Pat chakich. Tandirda yog‘liq xamir asta vijirlab, bo‘rtib, chakich o‘rinlari darhol shakllandi.* H. G‘ulom, Toshkentliklar.

CHAKICHLAMOQ – nonga chakich urmoq, chakich bosmoq.

CHALPAK – 1. *shv.* Xamirni yupqa yoyib, yog‘da pishiriladigan egulik, oddiy xamirturush xamiridan qovurilgan o‘zbek xalqining pishiriqlari. *Esimdan chiqibdi, – deydi kampir. – Mayliga, men o‘zim o‘nta chalpak pishirib, chiroq yoqaman.* M. M. Do‘st, Galatepa qissalari.

2. O‘rik, olcha va ho‘l mevalar shinnisidan yoyib quritilgan shirinlik. *Chalpak bo‘lmoq yokichalpak(dek) bo‘lib tushmoq* – yiqilib uzala tushmoq, chalqanchasiga yiqilmoq; chalqancha yotmoq. *Jim bo‘l-e, bir ursa, chalpak bo‘lib tushasanu, kekirdak cho‘zishingni qara!*

3. Obi hayot. *Yuzlarini oftobdan yashirib, chalpak bo‘lib yotib qoldilar.* M. Mansurov, Yombi. **Chalpak qilmoq** – ikkala qo‘l va oyog‘idan ushlab cho‘ziltirib ko‘tarmoq. *Tez yur! G‘iring desang, chalpak qilimiz.* Oybek, Bolalik.

CHALG‘I O‘ROQ – *s. t.* Chalg‘i. *Ehe, mashina liq to‘la temir asbob. Bir xili chalg‘i o‘roqqa o‘xshab tig‘i qayrilgan.* H. Nazir, Cho‘l havosi.

CHANDIR PATIR – Pastdag‘om tumanida tayyorlanadigan yogli patir turi.

CHANGCHA -pishgan nonni tandirdan uzuvchi temir asbob.

CHANOQ – 1. Ko'sakning har bir xonasi. *G'o'zalar bo'liq, har bitta chanoq piYoladek bo'lib ochilib turibdi.* S. Siyoyev, Otliq ayol.

2. Bosh kosasi, ko'z kosasi va umuman kosachasimon suyaklar. *Chanoq suyagi. U [Bashirjon].. eshigiga kalla chanog'ihamdailiksuyagitushirilgantemiruychapanasiga o'tdi.* N.Aminov, Qahqaha. *Uning [Ahmadoxunning] ko'z soqqalari chanog'idan chiqayozgandi.* K. Yashin, Hamza.

3. Tegirmonning do'lidan don tushib turadigan tarnovsimon qismi.

CHAPATI – xamirturushsiz pishiriladigan hind xalqining milliy noni. *shv.* Yupqa qatirma non; lochira. *Ertalab Ahmad Husayn bir piYola choy va bir burda chapati bilan nahorlik qilib, o'rnidan turdi.* Oybek, Nur qidirib.

CHAPPOTTI //CHAPADI – bug'doy tayyorlangan tojik xalqining uy noni turi.

CHAPCHAP – yupqa, shapoloq nonning turi. O'zbek xalqining bug'doydan yupqa, yengil vazndagi tayyorlanadigan nonlaridan biri. *[Kampir] Sopol laganda tuxum qovurdoq bilan qozonga yopgan ikkita chapchap non keltirdi.* G'. G'ulom, Shum bola.

CHAPILLATMOQ – ovqat(non)ni chapillatib yemoq. *Qodir qalin lablarini chapillatib, nonni uzoq chaynadi.* E.Usmonov, Yolqin.

CHAVATI – *shv. ayn. chapati.* *Har kuni chol o'tinga chiqish vaqtida xotini ikkita chavati qilib berar ekan.* "Ertaklar".

CHEVATI – oddiy xamirdan tayyorlanadigan, tandirning devorlariga yopishtirib pishiriladigan ingichka bug'doy noni.

CHEKICH – qarang, nonpar .

CHIYABATTA – oltin rangda bo‘lgan italyan xalqining to‘rtburchakli, ustiga un sepilgan bug‘doy non turi.

CHORI – don mahsulotlarini g‘alvirlab tozalashda, elashda hosil bo‘ladigan qoldiq. *Katta xirmon qizil bo‘lsa, chori chiqmas.* Maqol. *Bozorda xirmonning faqat chorisi qoldi.* S. Ayniy, Doxunda.

CHOSH – 1. Tozalangan g‘alla, paxta va xirmondagi uyumi; uyilgan g‘alla, xirmon. *Qarindoshingni oshga chaqir, choshga chaqirma.* Maqol. *Haydar g‘alvirni olib, chosh boshiga kelib to‘ldirdi.* S. Ayniy, Qullar.

2. *rvsh.* Limmolim, liq to‘la. *Yaxshilabosh damlab, noz-ne‘matlaru bizning o‘zimizdan chiqqanlarini dasturxonga chosh etib, gurungni gullatib yubordik.* M. M. Do‘st, Lolazor. *Bir oz fursat o‘tib, kampir uyga ham katta tovoqqa chosh qilib solingan go‘sht ko‘tarib kirib ketdi.* N. Qilichev, Chig‘iriy.

CHOSH G‘ALVIR – yirik ko‘zli g‘alvir.

CHUQUR FRITYUR – ponchiklarni va boshqa mahsulotlarni pishirish (qovurish) uskunasi.

CHURRAK NON – *s.t.* To‘rtburchak shaklli taram-taram qilib pishirilgan Kavkaz xalqining milliy noni.

CHUREK – tekis xamirturushsiz pishirilgan Kavkaz xalqining oq noni.

CHUCHVARA – ichiga qiyma solib tugilgan, mantidan ko‘ra kichikroq xamir ovqat. *Ko‘k chuchvara. Qovurma chuchvara.* Chuchvara jahon pazandaligida keng tarqalgan taom hisoblanadi. K.Mahmudov, O‘zbek tansiq taomlari. *Vafo attorning kelini bir lagan chuchvara chiqardi.* N.Aminov, Yolg‘onchi farishtalar.

CHUCHVARANI XOM SANAMOQ – yo‘q yoki amalga oshmaydigan narsaga ishonmoq; xom o‘ylamoq, xomxayol qilmoq. *Sen chuchvarani xom sanab yuribsan, uka, do‘st bilan dushmanni ajratolmaysan.* I. Rahim, Ixlos.

CHUCHVARAXONA – chuchvara pishirib, xo‘randalarga xizmat qiladigan maxsus oshxona.

CHO‘PON NON – cho‘ponlarga xos usulda qotirma shaklida tayyorlangan non.

CHO‘P TAROQ – bir vaqtlar chakich o‘rnida ishlatilgan, yog‘ochdan tayyorlangan chakich.

CHO‘ZMA – xamirni yupqa yoyib, yuziga piyoz, ba‘zan qiyma solib, yog‘da pishiriladigan tansiq ovqat, yupqa. *Cho‘zma ushshoq. Bir ohangaronlikning to‘yiga kelgan non, qatlama, cho‘zmaning o‘ziga to‘qqizta sandiq to‘libdi.* M. Alaviya, To‘ylarimiz haqida.

CHO‘ZMA-CHALPAK – yog‘da pishirilgan yupqa xamir taomlar.

CHO‘ZMOQ – 1. Tortib uzaytirmoq, uzaytmoq. *Rezinkani cho‘zmoq. Xamirni cho‘zmoq. [Jayrona:] Polufabrikat magazinidan muzlatilgan chuchvara qilib tayyorlangan kotlet, Yog‘li xamir, cho‘zib qo‘yilgan lag‘monlarni opkelib, pishirib yurgan odamman.* S. Ahmad, Jimjitlik.

2. Uriq, pachakdab, chig‘irdan o‘tkazib yoki boshqa biror yo‘l bilan uzaytirmoq, yoymoq. *Simni bolg‘alab cho‘zmoq. Qoratoq qizil cho‘g‘ bo‘lgan temir parchasini bolg‘a bilan gurs-gurs urar, yassilar, cho‘zar, qayirar edi.* Oybek, Tanlangan asarlar.

3. *ko‘chma.* Bir gapni hadeb gapiravermoq, gap chaynamoq, ezmalik qilmoq. *Otang temirchi bo‘lsa ham, gapni cho‘zma.* Maqol. *Gapni cho‘zmang, — jerkindi Haqnazarov.* O. Muxtor, Egilgan bosh.

4. Qo'lni, tana a'zolarini yuqoriga yoki oldinga uzatmoq, cho'ziltirmoq. *[Avaz] Qalamga qo'l cho'zdi. S. Siyoyev, Avaz. Tojiniso begim nola bilan ko'kka cho'zgan qo'llarini yerga tashlab engashdi. "Yoshlik". Kresloga o'tirib, oyog'ini oldinga cho'zdi. "Saodat".*

5. Qo'l uzatib, biror narsani bermoq. *Qarasa, yuzlari shaftoliqoqiday burushiq bir kampir qandolatfurushga kumush tanga cho'zib turardi. S. Siyoyev, Avaz.*

6. Uzaytirmoq (muddat, vaqt). *O'quv yilini avgustgacha cho'zmoq. O'sha joyda., elchixonona xodimlari ozgina kuyingan bo'lib, vizasini cho'zib berishdi. M. M. Do'st, Lolazor.*

7. Orqaga sudramoq, kechiktirmoq, paysalga solmoq. *Ekin kompaniyasini cho'zib yubormang. Shoshilmaslikning ikkinchi, ham kuchli sababi, mumkin qadar to'yni uzoqqa cho'zib, shu vositada Anvarni sog'ish.. edi. A. Qodiriy, Mehrobdan chayon.*

8. Iqtisod qilib, tejab-tergab, ko'pga yetkazmoq. *Oz pul olsa ham, cho'zib-cho'zib, uch kunga yetkazdi. Bu mablag'ni u [To'g'onbek] ancha cho'zdi. Oybek, Navoiy.*

CHO'G' – tandirda yoqilgan o'tin, ko'mir va hakozalarning yoqilishidan hosil bo'lgan olovning qoldig'i.

MUNDARIJA

SO'ZBOSHI	3
A.....	5
B.....	11
D	20
E.....	24
F	29
G	35
H	38
I.....	39
J.....	41
K	45
L.....	58
M.....	59
N	63
O	76
P	82
Q	90
R.....	103
S	103
T.....	111
U	122
V.....	129
X	130
Y.....	139
Z.....	144
O'	147
G'	151
SH	153
CH.....	157

Adabiy-badiiy nashr

M.Abdiyev, A.Ibatova

**NOVVOYLIK
TERMINLARI IZOHLI LUG'ATI**

Musahhih: **Y. Abdukarimov**

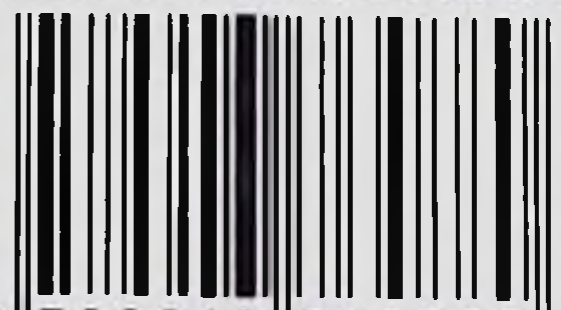
Sahifalovchi: **M. Zoyitova**

Nashriyot litsenziyasi AI № 023. 27.10.2018.
“Kafolat print company” nashriyoti. Toshkent sh.,
Istirohat ko'chasi, 1-uy.

Bosishga 27.02.2023-yilda ruxsat etildi. Bichimi 60x84 ¹/₁₆.
“Times New Roman” garniturası. Ofset bosma usulida bosildi.
Buyurtma № 389. Shartli bosma tabog'i 10,25.
Nashr bosma tabog'i 10,5. Adadi 1000 nusxa.

“MMM BIZNES PRINT” MChJ matbaa bo'limida chop etildi.
Toshkent shahri, Istirohat ko'chasi, 1-uy.
Tel.: +998 90 914-84-64.

ISBN 978-9943-7648-8-0



9 789943 764880