

## Мева ва сабзавотларни қуритиш жараёни

### Process for Drying Fruits and Vegetables

<b>Мевани териш</b>	Мевалар эрталаб соат 8 гача теришиб, қуритиш жойига етказилиши керак. Бу меваларни кун давомида тайёрлаб, дудлаш жараёнини тамомлашга имкон беради. Аслида мевалар кечки соат 4 дан – 8 гача теришиб, қуритиш жойига етказилса яхшироқ. Шунда мевалар тонги соат 7 дан қайта ишлаш жараёнига тайёр бўлади. Яхши пишган, ҳашоратлар зарарламаган ва бошқа ёмон нуқсонлардан ҳоли бўлган меваларни териш керак. Меваларни ердан териб олманг. Ердаги мевалар хайвон ахлатлари билан ифлосланган бўлиши мумкин. Мевалар зарарланмаслиги учун уларни чуқур бўлмаган ёғоч яшиқларга солинг.
<b>Гигиеник назорат</b>	Ишни бошлашдан аввал ва ҳожатга боргандан сўнг қўлларни яхшилаб ювинг. Кийимлар тоза бўлиши керак. Стол ва тараларни совун билан ювиб, тоза сув ёрдамида чайқанг.
<b>Мевани текшириш</b>	Пишиб ўтган, қурт еган ёки кўп нуқсонли меваларни олиб ташланг.
<b>Мевани ювиш</b>	Мевани тоза сув билан ювинг. Агар идишда ювсангиз, ундаги сувни ҳар иккинчи яшиқдан сўнг алмаштиринг. Агар олтингугурт билан дудлаш қўлланилмаса, сувга суюқ хлор эритмасидан қўшинг ( ҳар 100 литр сув учун / 5 мл). Бу сувни тозалаш ва мева-сабзавотдаги микроорганизмларни ўлдириш учун ёрдам беради.
<b>Мевани кесиш</b>	Доимо зангламайдиган пичоқлардан фойдаланинг. Мевани тўғри ярим бўлак ёки тилим-тилим ҳолда кесинг. Меванинг уруғ қисми ёки ўзагини олиб ташланг. Агар мевада кичик нуқсонлар бўлса уларни ҳам кесиб ташланг.
<b>Меваларни тарага жойлаш</b>	Тўғри ярим бўлакка бўлинган меваларни кесилган томони тепага қилиб таралар устига жойлаштирилади. Олманинг тилим-тилим ҳолдаги бўлақлари эса бир қават қилиб терилади. Мисол учун ҳар бир тарага тахминан 16 кг кесилган ўрик сиғади...
<b>Олтингугурт билан ишлов бериш</b>	Дудлаш камераси (кутиси) - фанерка ёки тўртбурчак ҳолда ясалган ёғочли рамканинг устини қалин пластик (плёнка) билан қоплаш орқали ясалади. Унинг узунлиги нотекис ҳолда тахланган таралардан узунроқ бўлади ва олтингугурт солинадиган идиш учун жойни ҳам ҳисобга олиш керак. Унинг баландлиги эса бир вақтда 10 та тара сиғадиган бўлиши керак. Қуритиш таралари ерга тегмаслиги учун унинг тагига ғишт қўйилади. Шундан сўнг олтингугурт гази тахламлар орасида тўсиксиз ҳаракатланиши учун таралар нотекис ҳолда тахланади. Олтингугурт ёниб тараларга зиён етказмаслиги учун таралар ва олтингугурт идиши орасида (камеранинг бир томонида) камида 25 см бўш жой бўлиши керак. Ҳар 6 - 10 та қуритиш тараси учун кичик метал идишга (ярим ҳолда) 500 г (2 стакан) олтингугурт солинади. Олтингугурт гугурт ёрдамида ёкилади. Зангори оловни кузатинг ва дудлаш камераси билан ёпиб ва ундан кучли хид (аччиқ тутун) чиқгунча 5 минут кутинг. Сўнг ёғочли рамкани қалин пластик (плёнка) билан ўраб, атрофини ғишт билан беркитинг.
<b>Тараларни чиқариш</b>	Эхтиёткорлик билан тараларни дудлаш камерасидан чиқаринг ва уларни қуритиш майдонига қўйинг.

<b>Қуритиш</b>	Қуритиш таралари ғишт устига ёки уларни бир-бирига тираган ҳолда устма-уст қўйиш керак, шунингдек таралар қуёшга қараган ҳолда бўлиши зарур. Ҳар куни икки марта назорат қилинг. Қуриган меваларни ажратиб олинг ва салқин жойда ишни тамомланг.
<b>Қуритишни тамомлаш</b>	Қуруқ ва қуришига яқин меваларни биргаликда бир жойга ёки пластик (плёнка) устига қўйинг ва меваларни намлик таркиби бир хилда бўлиши учун уларни аралаштиринг – шу ҳолда камида 24 соат турсин.
<b>Қадоқлаш</b>	Сўнг қуриган меваларни 20 кг дан ўлчаб қалин пластик (плёнка) халтага солинг ва уни беркитинг. Қадоқ устига маҳсулот тайёланган кун, сана, оғирлиги, меванинг тури ва бошқа маълумотлар (меванинг нави, лаборатория таҳлиллари...) ёзилган ёрликни ёпиштиринг.
<b>Омбор</b>	Тайёр маҳсулотни тоза, қуруқ, салқин, ҳашорат ва кемирувчилардан ҳоли жойда сақланг. Маҳсулот 25°C дан юқори ҳароратда сақланганда мева таркибидаги олтингугурт тез камаяди ва бу ундаги ранг йўқолишига, ҳамда бактерияларни тарқалишига сабаб бўлади. Ҳашоратларни (тухум, личинка, капалаклар...) кўпаймаслигини олдини олиш учун маҳсулот -18°C ҳароратда, камида 5 кун сақланиши керак.

## ТУРЛИ ХИЛ МЕВА ВА САБЗАВОТЛАРНИНГ ТАЙЁРЛАНИШ ЖАРАЁНИ

	Мавсум	Нав	Териш	Тайёрлаш	Олтингу- гуртда дудлаш	Қуритиш вақти	Сақлаш муддати
<b>Ўрик</b>	Июнь ойининг бошидан охиригача	Субхони	Бироз кўк – Пишиб ўтгани эмас	Тенг яримга бўлиб, данаги олинади. Кесилган томони- ни тепага қилиб тара устига тери- лади ёки бутун холда қуритила- ди. 1-2 кундан сўнг ағдариш керак.	4 соат	1, 1/5, 2 кун – озгина намлиги ва ёпишқоқлиги қолиши керак	Кўпи билан 6 – 9 ой
<b>Олхўри</b>	Июнь ўртасидан – Июль ўртасигача	Италия нави, данақиз тайёрланади	Яхши пишгани, лекин эзилгани эмас	Тенг яримга бўлиб, данаги олинади. Кесилган томони- ни тепага қилиб тара устига тери- лади ёки бутун холда 2 дақиқага сувга солиб, кейин пўстини арчиб бутунлиги- ча ҳам қуритиш мумкин	3 соат	2 – 3 кун – озгина намлиги ва ёпишқоқлиги қолиши керак	9 ой
<b>Узум</b>	Июль - Август	Қизил ёки кўк, уруғсиз тайёрланади	Ширин ва яхши пишган	Бутунлигича қуритилади ва қуригандан сўнг тўлиқ тозаланади	Сариқ майиз учун 2 соат	2 – 3 кун – озгина намлиги қолиши керак	9 – 12 ой
<b>Шафтоли</b>	Июнь охиридан – Июль охиригача	Майда оқ ёки сарик, данақиз тайёрланади	Бироз кўк – пишган ёки пишиб ўтгани эмас	Тенг яримга бўлиб, данаги олинади. Кесилган томони- ни тепага қилиб тара устига тери- лади	4 – 5 соат	2 – 3 кун – озгина намлиги қолиши керак	6 – 9 ой
<b>Нок</b>	Август – Сентябрь боши	Майда – ўртача Бартлет нави	Кўк ва бироз кўк бўлиб пишгани	Тенг яримга бўлиб, ўзак ва уруғ қисми олиб ташланади. Тезроқ қуриши учун тўрт бўлак қилиб кесиш мумкин	4 соат	2 – 3 кун – озгина намлиги қолиши керак,	9 ой

<b>Олма</b>	Август – Сентябрь	Юмшоқ, ширин – жигар ранги кам бўлган нав	Пишган, қарсиллоқ, ширин	Олмани кўндалан- гига бўлинг (6 мм. қалинликда), унинг чўп ва гул қисмини олиб ташланг ва дархол тузли эритма (10 л сувга 1 стакан (200 г) туз) ичига 1 минут муддатга солинг. Уруғларини олиш учун уни айлантиринг. Хоҳишга қараб олманинг пўстини арчиш мумкин	1 соат	1 – 2 кун – озгина намлиги қолиши мумкин ёки қуруқ ва қарсиллоқ	9 – 12 ой
<b>Сабзи</b>	Июнь – Октябрь	Исталган нав, тўқ сариқ, ўта каттиқ ва кичик сариқ ўзагли эмас	тўқ сариқ, ширин	Сабзини арчиб, кўндалангига бўлинг (6 мм. қалинликда), уни 5 – 8 дақиқа қайнаган сувда пиширинг ва сўнг бир неча қават килиб таралар устига қўйинг.	1 соат	2 – 3 кун, токи қарсиллоқ ва тўлиқ бўлиб қуригунча	12 ой