ئەخمەتجان ئىسمائىل

مىزاج ۋە يېمەك - ئىچمەك

شىنجاڭ پەن - تېخنىكا سەھىيە نەشرىياتى (ئۇ)

قىسقىچا كىشىمۇ ئىنسان بىلمىسە

ئول ھايۋان ئېرۇر گەر سۆزلىسە

— يۈسۈپ خاس ھاجىپ

«كىشىلەر ياخشى نەرسىلەرنى، ئۇنى چىڭ كۆزەت
يىگىن ئاشنى تەخشەپ، ئاز - ئاز يە پەقەت.»

تولا يىگۈچىنىڭ ئىشى سىڭمىغاي،
ھەزىم بولمىسا ئاش، ھەر يان ئاغرىغاي.»

«تىرىك بولسا ئادەم ئۇ كىشىلەل بولۇر،
تىۋىپلار كىشىلەلگە داۋالار قىلۇر.»

«ئۇلارنى سەن ياخشى كۆرۈپ، تۇت يېقىن،
ئۇلاردۇر كېرەكلىك، كۆزەت سەن ھەقىن.»

—— يۈسۈپ خاس ھاجىب

图书在版编目(CIP)数据

气质与饮食:维吾尔文/艾合买提江·司马义著.
乌鲁木齐:新疆科技卫生出版社,2000.7
ISBN 7-5372-2230-4

Ⅰ.气... Ⅱ.艾... Ⅲ.饮食一合理营养一研究一维吾尔语(中国少数民族语言) Ⅳ.R151.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 33425 号

责任编辑: 阿不力克木·努尔买买提阿吉
责人校对: 热依汗·努尔

气质与饮食
(维吾尔文)
艾合买提江·司马义
* * *
新疆科技卫生出版社(W)出版发行
(乌鲁木齐市龙泉街 66 号 邮编 830001)
新华印刷厂印刷
* * *
850×1168 毫米 32 开本 6.625 印张
2000 年 7 月第一版 2000 年 7 月第一次印刷
印数:1—3500 定价:9.80 元

كىرىش سۆز

ئوزۇقشۇناسلىق ئىلمى (Nutrition) چېتىلىش دائىرىسى بىر قەدەر كەڭ، تەتقىقات ئوبيېكتلىرى خىلمۇخىل بولغان، ئىجتىمائىي تۈسكە ئىگە بولغان تەبىئىي پەن. ئوخشىمىغان شارائىت، كىلىمات ۋە تۇرمۇش ئادەتلىرىدىن شەكىللەنگەن ھەر خىل قىممەت قاراشلىرى ئۆزىگە خاس ئوزۇقلىنىش ئەندىزىنى شەكىللەندۈرگەن بولسا، ئۆز نۆۋىتىدە ئادەتتىن راۋاجلىنىپ مۇئەييەن ھەرىكەت مىزانىغا ئايلانغان ئوزۇقلىنىش پائالىيەتلىرى شۇ جاي، شۇ خەلقلەرنىڭ دۇنيا قارىشىغا ھەل قىلغۇچ تەسىر كۆرسەتكەن. كىشلەر مۇشۇ دۇنيا قاراش ئارقىلىق ئوزۇقلۇقلارنى تۈرلەرگە، تەبىئەتكە (ئىسسىق-سوغۇققا) ۋە مەلۇم شەكىلگە ئايرىپ، ئۆزلىرى ياقتۇرغان، خىل كەلگەن تەرزدە ئىستېمال قىلغان. گەرچە ھازىر زامانىۋى ئۇسۇللار ۋە تەجرىبە قىممەتلىرى بارلىققا كەلگەن بولسىمۇ، يەنىلا ئۇ كۆپىنچە ھاللاردا مەلۇم بىر رايوندىكى مەلۇم بىر خەلقنىڭ ئوزۇقلىنىش ئادەتلىرىنى ئىسپاتلايدۇ ۋە ئۇنىڭغا تەكلىپ بېرىدۇ. ھەرگىزمۇ بۇ ئادەت ۋە قاراشلارنى بىراقلا ئىنكار قىلمايدۇ (بىراق باشقا كىلىمات شارائىتىدىكى خەلقلەرنىڭ ئوزۇقلىنىش قاراشلىرى ئارقىلىق ئۇنىڭغا تۈپتىن ئوخشىمايدىغان يەنە بىر توپ كىشلەرنىڭ ئوزۇقلىنىش ئادەتلىرىنى يۈزەكى باھالاشقا بولسا بۇ خىل «بىر تەرەپلىمىلىك» دائىم يۈز بېرىپ تۇرىدۇ). شۇڭا ئوزۇقلىنىش ئىلمىنى تەتقىق قىلغاندا ماددىلارنىڭ تەركىبى، ئېنېرگىيىسى ۋە ھەجمىدىن ئىبارەت «قاتتىق دېتال» غىلا ئەھمىيەت بېرىپ قالماي، بەلكى ھەر بىر ئېكولوگىيەلىك بىرلىكلەردە ياشايدىغان كىشلەرنىڭ ئوزۇقلىنىش قاراشلىرىدىن ئىبارەت «يۇمشاق دېتال» غىمۇ ئالاھىدە كۆڭۈل بۆلۈش لازىم.

ئوزۇقشۇناسلىق ئىلمىنىڭ تەبىرىدىن ئېلىپ ئېيتقاندا، ئۇ، ئادەم بەدىنىنىڭ ئوزۇقلىنىش قانۇنىيىتى ۋە ئۇنى ياخشىلاش تەدبىرلىرىنى تەتقىق قىلىدىغان پەن. ئوزۇقلىنىش قانۇنىيىتى دېگىنىمىز، مۇنتىزىم شارائىتتا ھەمدە ئالاھىدە جۇغراپىيىلىك شارائىتتا ياكى پەۋقۇلئاددە ئامىللار رول ئوينىپ

تۇرغان ئەھۋالدىكى كىشىلەرنىڭ ئۆزۈۋېلىنىش قانۇنىيىتىنى كۆرسىتىدۇ. ئۆزۈۋېلىنىشنى ياخشىلاش تەدبىرلىرى بولسا، نوقۇل بىئولوگىيىلىك تەدبىر ۋە ئىجتىمائىي، ئىقتىسادىي تەدبىرلەرنى ئۆز ئىچىگە ئالىدۇ.

ئۆزۈۋېلىشۇناسلىق ئىلمىنىڭ تەرەققىياتىدىن قارىغاندا، ئۇ ئالدى بىلەن ماكرولۇق قاراشلاردىن ھالقىپ مىكرولۇق قىممەتلەرگە ئەھمىيەت بېرىدىغان باسقۇچقا، ماكرولۇق قىممەتلەر ياردىمىدە يەنە مىكرولۇق تەڭشەش باسقۇچىغا ئۆتۈۋاتقان ئۆزگىرىشچان پەن. ئۇيغۇرلارنىڭ قەدىمكى قاراشلىرىدىن بولغان 4 چوڭ ماددا قارىشى ئەنە شۇ ماكرولۇق قاراشلارنىڭ بىرى بولۇپ، پۈتكۈل كائىناتتىكى يارالمىش ماددىلارنى ئەنە شۇ 4 چوڭ ماددىدىن شەكىللەنگەن دەپ قارايدۇ. بۇ ئەينى دەۋردە، شۇنداقلا ھازىرقى دەۋرىمۇ بىر خىل ماتېرىيالىزمچىلىققا ئاساسلانغان ئىلغار قاراش بولۇپ، بارلىق خۇراپىي ۋە ئاساسسىز چۈشەنچىلەرگە نىسبەتەن شتۇرگەندە تولىمۇ يۇكسەك ئورۇندا تۇرىدۇ. ئەسلىدە ئۇيغۇر تېبابىتى ئۆزۈۋېلىشۇناسلىق، پسىخولوگىيە ۋە ساقلىقنى ساقلاش تەدبىرلىرى بىرلەشتۈرۈلگەن «يۇمشاق» تېببىي ئىلىم بولۇپ، نوقۇل چارە ۋە دورىلارنى ئاساس قىلىدىغان خەلق ئارىسى تېبابىتى سەۋىيىسىدىن ئاللىبۇرۇن ھالقىپ كەتكەن. دورا ئارقىلىق داۋالاش بولسا ئىلاجسىزلىقتىن قوللىنىلىدىغان ئاخىرقى تەدبىر بولۇپ، كۆڭۈلدىكىدەك چارە ئەمەس. مېنىڭچە، ھازىرقى غەرب تېبابىتىدىكى قىسمەن قاراشلار ئىنسانلارنىڭ تەبىئىي بىئولوگىيىلىك خۇسۇسىيەتلىرىگە يۈزە ياكى بىر تەرەپلىمە مۇئامىلە قىلغانلىقتىن كېلىپ چىققان. مەسىلەن: پالانى كېسەللىكنى داۋالايمىز. ساقايتىمىز...... قاتارلىقلار. بۇ خىل قاراش ماتېرىيالىزملىق دىئالېكتىكىغا خىلاپ بولۇپ، ئادەمنىڭ بىرلىك ۋاقىت ئىچىدە باشقا ئادەملەرنىڭ كېسەللىرىنى داۋالاپ ساقايتىشى مۇمكىن ئەمەس. چۈنكى ئادەمنىڭ ئۆزىمۇ ئالەم ۋە دۇنيا نۇقتىسىدىن ئېيتقاندا زور ھەجىملىك مىكروب ھېسابلىنىدۇ. ئىنسانلار پەيدا بولغاندىن تارتىپ ھازىرغا قەدەر نۇرغۇن كونا كېسەللىكلەر چەكلىنىپ، يەنە نۇرغۇن يېڭى، خەتەرلىك

كىشىلىكلەر ئۈزلۈكسىز پەيدا بولماقتا ۋە بولىدۇ. بۇ خىل دەۋرلىنىش ئادەم بارلىكى ھەرقانداق جايدا مەڭگۈ داۋام قىلىدۇ، يەنى «كىشىلىك» ھەرگىزمۇ داۋالاپ تۈگەتكىلى بولىدىغان ئاددىي سۈپەت ئۆزگىرىشى ئەمەس، بەلكى ئۇ ماددىي ھەم ئىجتىمائىي مەسىلە. ئەگەر ئۇزۇقلىنىش ۋە كۈتۈنۈش توغرا بولمىسا، ئەڭ ئاددىي ھېسابلىنىدىغان كىشىلىكمۇ جانغا زامىن بولۇشى مۇمكىن. ياشاش مۇھىتىنى كۆزدە تۇتقاندىمۇ شۇنداق. «پالانى كىشىلىك- نى داۋالايمىز» دېيىشنىڭ يەنە بىر ئىلمىيسىزلىكى شۇكى، ئادەم قانداقتۇر «مۇتلەق ساقلىق» ۋە «مۇتلەق كىشىلىك» ھالىتىدە بولماي، بەلكى نىسپىي ساقلىق ۋە نىسپىي كىشىلىك ھالىتىدە ئۆزئارا چەكسىز كىرىشكەن ھالدا دەۋرلىنىدۇ. يەنى مۇتلەق ساغلام كىشى ياكى مۇتلەق كىسەل كىشى مەۋجۇت ئەمەس. ئىنسان بەدىنىدە بىر قەدەر تولۇق بولغان قارشىلىق سىستېمىسى مەۋجۇت بولۇپ، ئادەمنىڭ «ئاغرىپ» قالغان چېغىدا دەل بۇ قارشىلىق سىستېمىسى كىشىلىك سەۋەبچىلىرىگە تەڭ كېلەلمىگەن ياكى ۋاقتىنچە ئۆزىنى تەڭشىيەلمىگە ۋاقتى بولىدۇ. روھىي داۋالاش، فىزىكىلىق داۋالاش ۋە دورا بىلەن داۋالاشنىڭ ھەممىسى ئەنە شۇ قارشىلىق سىستېمە- سىغا ياردەملەشكەن بولىدۇ، ھەرگىزمۇ قارشىلىق سىستېمىسى ئورنىدا خىزمەت قىلغانلىق بولمايدۇ. دېمەك، دورا ئارقىلىق داۋالاش بولسا ئىلاجە- سىزلىقتىن قىلىنىدىغان بىر خىل چارە، شۇنداقلا ئۇ ئۆزىنىڭ بەدىنىنى، مىزاجىنى چۈشەنمەي ياكى ساقلىق ساقلاش ئۇسۇللىرىنى، ئىلمىي ئۇزۇقلە- نىش تەدبىرلىرىنى قوللانماي، بەلكى «دورا ھەممىنى ھەل قىلىدۇ، مۇنچە پىرسەنت داۋالايمىز» دېگۈچى كىشىلەرنىڭ سودا تەشۋىقاتىغا ئىشىنىپ كېتىدىغان ئەھۋالنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ. شۇنىڭ ئۈچۈن، ھەر قانداق ئادەم ئالدى بىلەن ئۆزىنىڭ مىزاجىنى بىلىشى، ئۇزۇقلۇقلارنىڭ تەبىئىيتە- نى ئىگىلىشى، كىلىمات، پەسىل ۋە بىر كۈننىڭ ھەر قايسى سائەتلىرىدىكى مۇۋاپىق ۋاقىتنى تاللاپ، تۇرمۇش ۋە ئۆگىنىشنى رەتكە سېلىۋېلىشى لازىم. بۇنداق بولغاندا ھەرقانداق مىكرو ئورگانىزم ئادەمدىن ئىبارەت ماكرو

ئورگانىزمنى كۆپ ئاۋارە قىلالمايدۇ. ئوخشاش رولغا ئىگە بولغان ئىنتېبىئو-تىكلارنىڭ ئوخشىمىغان ۋاقىت ۋە ئوخشىمىغان كىشىلەردە ھەر خىل تەسىر قىلىشىمۇ، شۇنداقلا نۇرغۇن كىشىلەرنىڭ نامۇۋاپىق تۇرمۇش ئۇسۇللىرى ئارقىلىق ئۆز-ئۆزىنى ۋاقىتسىز كېسەللىككە دۇچار قىلىۋاتقانلىقىمۇ ئەينى شۇ ئىلمىي قانۇنىيەتنى بىلمەسلىكتىن ياكى ئۇنتۇپ كېتىشتىن كېلىپ چىقىدۇ.

يۇقىرىدا ئېيتىپ ئۆتۈلگەندەك، ئوزۇقشۇناسلىق ئىلمى ئاۋۋال ماكرو-لۇقتىن (چوڭراق قانۇنىيەتلەرنى چۈشەندۈرۈشتىن) مىكرولۇق (ئوزۇقلۇق-لارنىڭ ئىنچىكە تەركىبلىرىنى ئېنىقلاشقىچە) تەرەققىي قىلدى. ئەمدى يەنە ماكرولۇق تەڭشەش (تەركىب، تەبىئەت ۋە مىقدارنى ئايدىڭلاشتۇرۇۋالغاندىن كېيىن، ئىلمىي ھالدا ئوزۇقلىنىشقا يېتەكچىلىك قىلىش) باسقۇچىغا قەدەم قويۇلدى. غەربنىڭ ئوزۇقشۇناسلىق ئىلمى شەرق تېبابەتلىرى، جۈملىدىن ئۇيغۇر تېبابىتى ئوزۇقشۇناسلىقىغا قارىغاندا خېلىلا كېيىن ئوتتۇرىغا قويۇل-غان بولسىمۇ، لېكىن بۇ ھەقتىكى تەتقىقات چوڭقۇر ئېلىپ بېرىلدى، ئۈزلۈكسىز تەرەققىي قىلدى. ھەتتا ھۈجەيرە ۋە ئاتوملارنىڭ ئوزۇقلىنىشى-دىن ئىبارەت ئەڭ كىچىك ماددا ئالمىشىشىنىمۇ يېشىپ چىقتى. ئۇنىڭ تەرەققىياتى مۇنداق 3 باسقۇچقا بۆلۈنىدۇ: 1-باسقۇچى فىزىكا ۋە قىسمەن خىمىيە تەجرىبىلىرىنىڭ يېتەكچىلىكىدە ئوزۇقشۇناسلىق ۋە مېتابولىزم قانۇ-نىيەتلىرى ھەققىدە يېڭى نەزەرىيىلەر ئوتتۇرىغا قويۇلدى. بۇلار جۈملىسى-دىن J. Priestly ۋە K. W Scheele لار ئوكسىگېن، ھىدروگېن ۋە كاربون IV ئوكسىدىنى بايقىدى، Romonosow بولسا ماددىلارنىڭ ئايلىنىش نەزەرىيىسىنى ئوتتۇرىغا قويدى، Mendeleer بولسا ھەر خىل ئېلېمېنتلار-نىڭ ئاساسىي قانۇنىيىتىنى تېپىپ چىقتى ۋە جەدۋەللەشتۈردى، ئۇنىدىن كېيىن Lavoisier بولسا نەپەسلىنىش «ئوكسىگېننىڭ كۆيۈشىدىن بولى-دۇ» دېگەن نەزەرىيىنى ئوتتۇرىغا قويدى. 2-باسقۇچتا يۇقىرىقى نەتىجىلەر ئاساسىدا، تەتقىقات ماتېرىياللىرىغا ئالاھىدە ئەھمىيەت بېرىلىپ، ئوزۇقلۇق-

لارنىڭ ئېنېرگىيىگە ئايلىنىش مېخانىزمىنى تېپىپ چىقىش ئاساس قىلىندى. Liebig ئوكسىگېن، ھىدروگېن ۋە كاربونلارنىڭ ئايلىنىش مېخانىزمىنى تېپىپ چىقتى. ئۇنىڭدىن كېيىن Voit، Rubner، Atwatez قاتارلىق ئۇستاز-شاگىرتلار مېتابولىزم قانۇنىيەتلىرىنى ئاساسىي جەھەتتىن ئايدىڭلاشتۇردى. 20-ئەسىرنىڭ باشلىرىغا كەلگەندە ئالدىنقىلارنىڭ مېتابولىزم پائالىيىتىنى چۈشەندۈرۈشتە يۇقىرىقى 3 ئېلېمېنتقا بەكرەك ئەھمىيەت بېرىدىغان قاراشلىرى بۇزۇپ تاشلىنىپ، 30 خىلدىن ئارتۇق ئېلېمېنتنىڭ بۇ جەريانغا قاتنىشىدىغانلىقىنى مۇئەييەنلەشتۈردى. 2-دۇنيا ئۇرۇشىدىن كېيىن 3-باسقۇچلۇق ئوزۇقشۇناسلىق تەتقىقاتى كەڭ قانات يايدى ۋە يايماقتا. بۇ باسقۇچتا بىئولوگىيىلىك قۇرۇلۇش نۇقتىسىدىن ھەر خىل ئىنچىكە تەجرىبە نەتىجىلىرى ئاساسىدا ھۈجەيرە، ئاتوم كىچىكلىكىدىكى مېتابولىزم جەريانلىرىنى چۈشەندۈرۈدىغان ھەمدە ئۇنى ئۆزگەرتىدىغان سەۋىيىگە بېرىپ يەتتى. بۇ جەريان ئۈزلۈكسىز مۇكەممەللىشىدۇ، ئەلۋەتتە.

ئېلىمىزنىڭ ئوزۇقشۇناسلىق تەتقىقاتى دۇنياۋى سەۋىيىگە ئەگىشىپ ئۈزلۈكسىز تەرەققىي قىلماقتا. ھەرقايسى مىللەتلەرنىڭ ئوزۇقلۇنۇش قاراشلىرى پەرقلىق بولغاچقا، ئۇلارنىڭ قوللانغان ئۇسۇللىرىمۇ مەلۇم ئۆزگىچىلىككە ئىگە. مەسىلەن: 5 ئاناسۇر تەلىماتى بىلەن 4 چوڭ ماددا تەلىماتى ئارقىلىق ئوخشاش بىر خىل ئوزۇقلۇقنى تەبىئەت ۋە تەسىر قىلىش مېخانىزمى جەھەتتىن پەرقلىق چۈشەندۈرۈش مۇمكىن. بىر خىل ئوزۇقلۇق ھەر خىل مۇھىتتىكى كىشىلەرگە پەرقلىق تەسىر قىلىشىمۇ مۇمكىن. لېكىن كۆزدە تۇتۇلغان مەقسەت ئوخشاش بولۇپ، ھەر كىم ئۆزىنىڭ مىزاجى ۋە مۇھىتىغا ئاساسەن ئوزۇقلۇنۇشنى تەشەببۇس قىلىدۇ. ئۇيغۇر تېبابىتىدە گەرچە ئوزۇقلۇققا دائىر تەلىماتلار كۆپ تەكىتلىنىدىغان بولسىمۇ، بىراق بۇ ھەقتىكى تەتقىقاتلار شەكىل ۋە كۆلەم جەھەتتە غەربلىكلەر باسقان جەريانلارنىڭ 2-باسقۇچى ھالىتىدە تۇرماقتا. تېخىمۇ ئىنچىكە، تېخىمۇ ئىلمىي نەتىجىلەرنى بارلىققا كەلتۈرۈش، ئەسلىدىكى قاراشلارنى ئىنكار

قىلمايلا قالماستىن بەلكى ئۇنى تېخىمۇ كۈچەيتىپ، ئوخشىمىغان مەدەنىيەت تىپىغا ئىگە كىشىلەرنى قايىل قىلىپ، تېخىمۇ كەڭ بازار تاپقىلى بولىدۇ. مەن بۇ كىتابىمدا ئۇيغۇرلارنىڭ ئوزۇقلۇق قاراشلىرىنى يىغىنچاقلاپ، ئەسلىدە بار بولغان قىممەت قاراشلىرىنى هازىرقى زامان مەتبۇئات شەكلىدە بايان قىلدىم، خالاس. ئەسلىدە بولسىمۇ ئېنىق بولمىغان، كۆپ تەكشۈرۈلمىگەن ياكى ئەهمىيەت بېرىلمىگەن ئايرىم مەزمۇنلارنى ئالاهىدە ماۋزۇ بېكىتىپ، كىشىلەرنىڭ قايتا تونۇۋېلىشىغا كۈچ چىقاردىم. ياشلارنىڭ ئۇنتۇپ كەتمەسلىكى ۋە توغرا ئىشلىتىشىنى كۆزدە تۇتۇپ، ئوزۇقلۇنۇشقا ئائىت يامان ئادەتلەرنى سەلبىي تەرەپتىن كۆرسەتتىم. كۆپ ئۇچرايدىغان كېسەللىكلەرنىڭ پەرهىز تاماقلىرىنى ئېسىگە سالدىم. كىتابنى يېزىشقا هۆرمەتلىك دوكتور خالمۇرات ئەپەندى ئىلهام بەرگەن هەمدە «ئوزۇقلۇقلار بىلەن داۋالاش مەركىزى» قورماقچى بولغان. ئاخىرىچە كىتابنى مۇشۇنچىلىك تەييارلاپ، ئاۋۋال جەمئىيەتكە كەڭ ئېهتىياجلىق قېرىنداشلارغا تەقدىم قىلىشنى، تەتقىقاتلارنىڭ چوڭقۇرلىشىشىغا ئەگىشىپ بىر قەدەر تولۇق بولغان ئۇيغۇر تېبابەت ئوزۇقشۇناسلىقى ماتېرىياللىنى يېزىپ چىقىشنى نىيەت قىلدىم. مەدەنىيەت تارىخى باكلاۋېرى مۇهەممەت ئىسمايىل كىتاپنى دەلىللەپ چىقتى. ئۇزۇن ئىزدەنگەن، كۆپ يۇرتلارنى ئايلانغان بولسامۇ، كەم قالغان يەرلىرىنىڭ بولۇشى تەبىئىي. مۇكەممەللىك قوغلىشىپ، هېچنېمە قىلمىغاندىن كۆرە، هەممىلەن ئورتاق مەقسەتتە بىللە ئىشلىسەك دەيمەن.

ئاپتور

1999.12

مۇندەرىجە

بىرىنچى باب. مىزاج .... (1)

1. مىزاج دېگەن نېمە؟ .... (1)

2. ئەزالارنىڭ مىزاجى .... (2)

3. ئىنسانلارنىڭ مىزاجى .... (7)

4. ئۆزىنىڭ مىزاجىنى بىلىشتە ئاساسلىنىدىغان بەلگىلەر .... (11)

5. يېمەك-ئىچمەكلەر تەبىئىتىنىڭ ئۆز خۇسۇسىيىتى بىلەن بولغان مۇناسىۋىتى .... (12)

6. تاماقلارنىڭ خىل كەلمىگەنلىكىنى ئۆلچەيدىغان بەلگىلەر ...... (15)

7. يېمەك-ئىچمەكلەرنىڭ تۈرلەرگە بۆلۈنۈشى .... (17)

8. ئاساسىي ئوزۇقلۇق ۋە ئاساسلىق بولمىغان ئوزۇقلۇقلار ...... (18)

9. يېمەك-ئىچمەكلەرنىڭ رەڭگى .... (19)

10. ئوزۇقلىنىشتىكى 6 شەرت .... (20)

11. هەزىمنىڭ 4 باسقۇچى .... (22)

ئىككىنچى باب. يېمەك-ئىچمەك ۋە مەدەنىيەت .... (24)

1. تارىخىي ئامىللارنىڭ ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەكلىرىگە كۆرسەتكەن تەسىرى .... (24)

2. ئۇيغۇرلارنىڭ ئەنئەنىۋى ئوزۇقلىنىش قاراشلىرى ۋە ئۇيغۇرلار مىزاجىغا ئۇيغۇن كېلىدىغان يېمەك-ئىچمەكلەر ... (29)

3. ئۇيغۇر تاباملىرى توغرىسىدا دۆلەت ئىچى-سىرتىدىكى هېكايىلەر .... (31)

4. يېمەك-ئىچمەكلەرنىڭ مىزاج-خۇلقىغا كۆرسىتىدىغان تەسىرى ... (36)

5. بىرلا ۋاقىتتا ئىستېمال قىلىشقا بولمايدىغان يېمەك-ئىچمەكلەر ... (38)

6. تۇرمۇشتىكى ناچار ئادەتلەر .... (40)

7. يېمەك-ئىچمەكلەرنىمزدىكى ياتلىششلار .... (45)
ئۈچىنچى باب. شىپالىق تاماقلار .... (62)
تۆتىنچى باب. خاسىيەتلىك ئەشيالار .... (131)
1. ھاۋالار .... (131)
2. سۇلار .... (132)
3. دانلىق زىرائەتلەر .... (134)
4. ياغلار .... (136)
5. گۆشلەر .... (139)
6. ھايۋان ئەزالىرى .... (143)
7. سۈتلەر .... (147)
8. مېۋىلەر ۋە مېغىزلار .... (149)
9. كۆكتاتلار .... (158)
10. شەربەتلەر .... (164)
11. ۋاراقلار .... (168)
12. شېكەرلەر .... (169)
13. خۇش پۇراقلار .... (170)
14. خۇرۇچلار .... (172)
بەشىنچى باب. كۆتۈش ۋە كۆتۈنۈش .... (173)
1. تاماقلار بىلەن كېسەل داۋالاشنىڭ قائىدىلىرى........ (173)
2. تاماقلار بىلەن داۋالاشتا رىئايە قىلىدىغان ئىشلار ... (178)
3. بىمارلارنىڭ ئوزۇقلىنىشى ۋە پەرھىزى .... (181)

بىرىنچى باب. مىزاج

1. مىزاج دېگەن نېمە؟

تۆت چوڭ ماددىنىڭ بىرىدىكى ئۆششاق بىرلىكلەرنىڭ يەنە بىر ماددىنىڭ ئۆششاق بىرلىكلىرى بىلەن بىرىكىشى ياكى تەسىر قىلىشىدىن شەكىللەنگەن كەيپىياتنى مىزاج دەپ ئاتايمىز. يەنى قۇرۇق ئىسسىق تەبىئەتلىك ئوتنىڭ ھۆل سوغۇق تەبىئەتلىك سۇغا تەسىر قىلىشى، قۇرۇق سوغۇق تەبىئەتلىك توپراقنىڭ ھۆل ئىسسىق تەبىئەتلىك ھاۋاغا تەسىر قىلىشى... قاتارلىق جەريانلار ئاساسىدا ھەربىر جانلىق ياكى جانسىز ماددىدا ئورناشقان ياكى نۆۋەتتە ھۆكۈمران ئورۇندا تۇرۇۋاتقان كەيپىياتقا ئېيتىلىدۇ. دېمەك، تۆت چوڭ ماددىلا تەبىئەت مەۋجۇت بولۇپ قالماي، بەلكى شۇ تۆت چوڭ ماددىنىڭ تەسىرىنى ئالغان بارلىق جانلىق - جانسىز شەيئىلەردىمۇ تەبىئەت (مىزاج) بولىدۇ. ھەر بىر شەيئىنىڭ ئىچكى قىسىملىرىدىكى ماددىلار يەنە ئوخشىمىغان تەبىئەتلەرگە ئىگە. مەسىلەن: ھۈجەيرە، مولېكۇلا... لارنىڭ مىزاجى بولغىنىدەك. مىزاج تەسىرلەرگە قارىتا سەزگۈر ۋە ئۆزگەرىشچان كېلىدۇ.

مىزاج سۆزى ئۇيغۇر تېبابىتىدە كۆپ قوللىنىلىدىغان ۋە ئىشلىتىلىش دائىرىسى، ئىپادىلەيدىغان مەنىسى كەڭ بولغان ئاتالغۇ. مەسىلەن: بارلىق مەخلۇقات ۋە بارلىق تەبىئەت جىسىملىرىنىڭ كەيپىياتلىرىنى ئىپادىلەشتە، ھەر قايسى مەملىكەت ۋە جۇغراپىيىلىك ئىقلىملارنىڭ ھاۋا كىلىماتىنى ئىپادىلەشتە مىزاج سۆزى قوللىنىلغان. ئىنسان بەدىنى ۋە ئۇنىڭ ئىچكى - تاشقى ئەزالىرى، روھىي ۋە جىسمانىي خۇسۇسىيەتلىرى، پسىخولوگى-

يىلىك ھالەتلىرى، خۇي - پەيلى، ئادەتلىرىمۇ «مىزاج» ئاتالغۇسى بىلەن ئىپادىلەنگەن. ئۇنىڭدىن باشقا، ئىنسان بەدىنىدىكى نورمال فىزىئولوگىيىلىك جەريانلارنىمۇ مىزاج ئۇقۇمى بىلەن شەرھلىگەن، مانا بۇ ئۇيغۇر تېبابىتىنىڭ مەۋجۇت بولۇپ داۋاملىق تەرەققىي قىلالىشىدىكى ئۆزگىچە ئارتۇقچىلىق. كۆرۈنۈشتە ئوخشاش تۇرغان جىسىملار ۋە ئىنسانلارنىڭ ئوخشىمىغان ۋاقىت ۋە ماكاندىكى ئىچكى ھالەتلىرى كېسەللىك ۋە ساقلىق ئالاھىدىلىكلىرىنى پەرقلىق ھالدا چۈشەندۈرۈشتە ئۇيغۇر تېۋىپلىرى «مىزاج» تەلىماتىنى يارىتىپ ۋە ئۇنىڭدىن ئەپچىللىك بىلەن پايدىلىنىپ، ئۇنى ئەمەلىي ئەھۋالغا قاراپ كېسەل داۋالاش ئىشلىرىغا خىزمەت قىلدۇرغان. دېمەك، مىزاج ئۇقۇمىنى ئۆزلىرىنىڭ تۇرمۇشىغا تەتبىقلاپ، زۆرۈرىيەت ۋە پەرھىزلەرنى ھېس قىلغان، شۇ ئاساستا ھازىرقى قىممەت قارىشىغا ئىگە بولغان ئۇيغۇر خەلقى شەكىللەنگەن.

2. ئەزالارنىڭ مىزاجى

مېڭە

مىزاجى: ھۆل سوغۇق.

خىزمىتى: تەپەككۇر ۋە ھېسسىياتنى باشقۇرىدۇ، ئەقلنى ئىشقا سالىدۇ.

زىيانلىق ئامىللار: ھۆل سوغۇق يېمەك - ئىچمەكلەر، ھاراقلار، تاماكا ۋە باشقا زەھەرلىك چېكىملىكلەر، كونىرىغان نان، ياغ ۋە تاماقلار.

ئاقىۋىتى: ئۇنتۇغاقلىق، ساددا، ھاماقەت، كۆڭۈلچەك، ھورۇن، نېرۋىسى ئاجىز، جىنسىي ئىقتىدارى تۆۋەن بولۇپ قالىدۇ.

يۆرەك

مىزاجى: ھۆل ئىسسىق
خىزمىتى: قاننى ھەر قايسى توقۇلما ۋە ئەزالارغا يەتكۈزىدۇ ۋە كونا قانلارنى قايتۇرۇپ كېلىپ، تازىلىنىشقا ئەۋەتىدۇ، ئادەمنىڭ ھېسسىيات پائالىيىتىگە قاتنىشىدۇ.
زىيانلىق ئامىللار: بەك مايلىق ۋە ئىسسىق تاماقلار، 3 - دەرىجىدىن يۇقىرى دورىلار، ھاراق ۋە زەھەرلىك چېكىملىكلەر، چارچاپ كېتىش، دەرد - ئەلەم، ناھەقچىلىك.
ئاقىۋىتى: جۆرئەتسىز، يىغلاڭغۇ، ئاغرىقچان، ئۈمىدسىز.
چارىسى: ئىسسىق - سوغۇقنى تەڭشەپ تاماقلىنىش، ھاياتىغا ۋە كەلگۈسىگە ئىشەنچ بىلەن قاراش.

ئۆپكە

مىزاجى: ھۆل سوغۇق، ئىسسىق دېگۈچىلەرمۇ بار.
خىزمىتى: ئادەمنى ساپ ھاۋا بىلەن تەمىنلەيدۇ. بەدەننىڭ قارشىلىق كۈچىنى تەڭشەيدۇ ۋە قاتنىشىدۇ.
زىيانلىق ئامىللار: قالايمىقان دورا ۋە تاماق ئىستېمال قىلىش، تۈرلۈك زەھەرلەرنى چېكىش ۋە ئىچىش، ناچار تۇرمۇش ئادەتلىرى بىلەن شۇغۇللىنىش، چېنىقماسلىق.
ئاقىۋىتى: ئاسان ئاغرىيدۇ. قاننى ياخشى تازىلىمىغاچقا، ئادەمنىڭ روھىي ھالىتى تۆۋەن، ئۈمىدسىز، خىيالپەرەس بولۇپ قالىدۇ.
چارىسى: ئىسسىق دورا ۋە تاماقلار، ئۆزىنى ئاسراش، ھەسرەت چەكمەسلىك.

ئاشقازان

مىزاجى: ئەسلى مىزاجى ھۆل ئىسسىق بولسىمۇ، ئاشقازان

ئاستى بېزى سۈيۈقلۇقى ۋە تالنىڭ تەسىرى بىلەن ھۆل سوغۇققا مايىل بولىدۇ.

خىزمىتى: ئوزۇقلۇقلارنى يۇمشىتىدۇ، پارچىلايدۇ ۋە دەسلەپكى ھەزىمگە قاتنىشىدۇ.

زىيانلىق ئامىللار: سوغۇق ئىچىملىكلەر، ھاراق ۋە چېكىملىكلەر، قاتتىق - قۇرۇق نەرسىلەر، كونىرىغان، سېسىپ قالغان يېمەكلىكلەر، شۇنداقلا مىزاجغا، ئەھۋالىغا قارىماي يېيىلگەن بىكارلىق تاماقلار.

ئاقىۋىتى: ئاشقازان ساڭگىلاش، يارا پەيدا بولۇش، سېسىق كېكىرىش، قۇسۇش، قاناش.

چارىسى: زېرە، بەديان، سىركە قاتارلىق خۇرۇچلارنى بىللە ئىستېمال قىلىش، زورلاپ يېمەسلىك، كۆڭلى-كۆكسىنى كەڭ تۇتۇش.

جىگەر

مىزاجى: ھۆل ئىسسىق

خىزمىتى: ئاساسىي ھەزىمنى ئورۇنلايدۇ، ئوزۇقلۇقلارنى تەقسىملەيدۇ.

زىيانلىق ئامىللار: زەھەرلىك ئىچىملىك، چېكىملىكلەر، قاتتىق سوغۇق ياكى قاتتىق ئىسسىق (4 - دەرىجىلىك) ماددىلار، ئارتۇقچە تەشۋىش، چارچاش، پاسكىنىلىق.

ئاقىۋىتى: جىگەر ياللۇغى، جىگەر قېتىش (راك)، قورقۇنچاقلىق، چىراي بۇزۇلۇش، كەم قانلىق، ھېچنىمە خوشياقماسلىق.

چارىسى: يېشىل كۆكتاتلار، تەبىئىي يېمەك - ئىچمەكلەر، ناچار تۇرمۇش ئادەتلىرىنى تاشلاش، ئۈمىدۋارلىق.

ئۈچەي

مىزاجى: قۇرۇق ئىسسىق.

خىزمىتى: ھەزىمنى ئاخىرلاشتۇرىدۇ، ماددىلارنى يىغىدۇ ۋە چىقىرىدۇ.

زىيانلىق ئامىللار: قۇرۇق ئىسسىق، قورۇلغان يېمەكلىكلەر، تۇرۇپ قالغان تاماق، مۇزلۇق ئىچىملىكلەر، سۇرگە دورىلىرى، تاماق يەپلا يېتىش.

ئاغرىقى: ئۈچەي تېشىلىش، قەۋزىيەت، ئىچى سۈرۈش، تولغىنىپ قېلىش.

چارىسى: پاكىز مۇھىتتا تاماقلىنىش، ئىسسىق - سوغۇقنى تەڭشەپ يېيىش، قالايمىقان دورا ئىشلەتمەسلىك.

ئۆت

مىزاجى: قۇرۇق ئىسسىق.

خىزمىتى: ھەزىمگە ياردەملىشىدۇ، قاننى مۇۋاپىق قويۇقلۇقتا ساقلايدۇ، ياللۇغ قايتۇرىدۇ.

زىيانلىق ئامىللار: بەك مايلىق ۋە ياكى تازىلىقى ياخشى بولمىغان تاماقلارنى يېيىش، تاماقنى كۆپ يەپ، ھاراقنى كۆپ ئىچىش، يېيىشكە توغرا كەلمەيدىغان ياكى يېسە ھالال بولمايدىغان زىيابەتلەرگە كۆپ داخىل بولۇش، كۆپ ئاچچىقلىنىش.

ئاغرىقى: ئۆتتە تاش پەيدا بولىدۇ، ياللۇغلىنىپ قاتتىق ئاغرىيدۇ ۋە يېرىلىپ يامان ئاقىۋەت كېلىپ چىقىدۇ. گاھىدا ئادەم ئۆلۈپ كېتىدۇ.

چارىسى: ئارتۇقچە ئاچچىقلانماسلىق، بىر ۋاقىتتا كۆپ يېمەسلىك، تويغانلىقنى بىلىش.

بۆرەك

مىزاجى: ئەسلى ھۆل ئىسسىق بولسىمۇ، ئەتراپىدىكى چاۋا

ياغلارنىڭ تەسىرى بىلەن ھۆل سوغۇققا مايىل بولۇپ كېتىدۇ.

خىزمىتى: سۈيدۈك ئىشلەيدۇ، زەھەر تازىلايدۇ، بەدەننىڭ خىزمەت پائالىيىتىنى تەڭشەپ تۇرىدۇ.

بۆرەككە زىيانلىق ئىشلار: سوغۇق يەردە يېتىش، داۋاملىق مايسىز تاماقلارنى يېيىش، يېنىك يۇرۇش، كۆپ ئوكۇل سالدۇرۇش، جىنسىي پائالىيەتلەر بىلەن ئاز ياكى كۆپ شۇغۇللىنىش، ھورۇنلۇق.

ئاقىۋىتى: بۆرەك سوۋۇپ كېتىدۇ، ئىش خوشياقمايدۇ، بېلى ئاغرىيدۇ، چىرايى تاتىرىپ كېتىدۇ، جىنسىي پائالىيەتلىرى كۆرۈنەرلىك ئاجىزلايدۇ.

چارىسى: قەرەللىك تۇردە دوۋساق ۋە بەل ساھەسىنى تېۋىپلارنىڭ كۆرسەتمىسى بويىچە مايلاپ بېرىش، گۆلقەنت ۋە ماددەتولھايات ئىستېمال قىلىش، يىلدا بىر نۆۋەت قومغا كۆمۈلۈش، پىۋىنى ئىمكانقەدەر ئىچمەسلىك، قايماق، پولۇ، ئانار ئىستېمال قىلىش.

تېرە

مىزاجى: مۆتىدىل، قۇرۇققا مايىل.

خىزمىتى: ئەزالارنى قاپلاپ، سىرتقى مۇھىتتىن مۇداپىئە قىلىپ تۇرىدۇ. ماددا ۋە ھېسسىيات ئالماشتۇرىدۇ.

ئۆچ كۆرىدىغىنى: قۇرۇق سوغۇق ۋە يىرىك تاماقلار، سۇندىي تالالىق كىيىملەر، پاسكىنىلىق.

ئاقىۋىتى: يىرىكلىشىش، خۇنۇكلىشىش، يېرىلىش، كىرلىشىش.

چارىسى: شورپا ۋە ئىسسىق-سوغۇق تاماقلار، مۇۋاپىق ئاسراش، چېنىقىش.

ئومۇمىي ئەسكەرتىش: ئەزالارنىڭ مىزاجى كۆپىنچە 1 -

دەرىجىدە بولىدۇ.

3. ئىنسانلارنىڭ مىزاجى

ئىنسانلارنىڭ تەبىئىي مىزاجى تۆت خىل بولىدۇ. خاراكتېرى جەھەتتە ئىسسىق ۋە سوغۇق دەپ ئىككى چوڭ تۈرگە بۆلىنىدۇ. ئەمما تۆت چوڭ ماددىنىڭ بىر - بىرىگە ئارىلىشىشىدىن پەيدا بولغان مايىللىق كەيپىياتىدىن ئېيتقاندا، ئىنسانلارنىڭ مىزاجى قۇرۇق ئىسسىق، ھۆل ئىسسىق، ھۆل سوغۇق ۋە قۇرۇق سوغۇق دەپ تۆت خىلغا بۆلىنىدۇ، ئۇنىڭ تەبىئىي ئىنچكە بۆلەكلىرى ۋە غەيرىي تەبىئىي ئىنچكە بۆلەكلىرى ناھايىتى زور تېما بولغاچقا، بۇ يەردە پەقەت ئىنسانلارنىڭ تۆت چوڭ تەبىئىي مىزاجىلا سۆزلىنىدۇ.

قۇرۇق ئىسسىق مىزاج كىشىلەرنىڭ ئالامەتلىرى

تەبىئىي جۇغراپىيىلىك مۇھىتىنىڭ كىشىلەر تېرىسىگە بولغان تەسىرىنى ھېسابقا ئالماي، بەلكى بەدەندىكى تەبىئىي سۈپەتلىك پەرقىنى ئۆلچەم قىلغاندا، ئادەتتە قۇرۇق ئىسسىق مىزاج كىشىلەر كۆز ئېقى سارغۇچراق، ئېغىز تەمى ئاچچىق، تىلى قۇرۇقراق، كۆپ ئۇسسايدىغان، بەدىنى قىزىق، سوغۇق ھاۋا ۋە سوغۇق يېمەك - ئىچمەكلەرنى خالايدىغان بولىدۇ، تومۇرى كۈچلۈك ۋە تېز سوقىدۇ، سۈيدۈكى قىزىلغا مايىل سېرىق كېلىدۇ.

يۇقىرىقى ئالامەتلىرىدىن تاشقىرى، قۇرۇق ئىسسىق مىزاج ئىنسانلارنىڭ خۇلق - مىزاجى ۋە روھىي ھالىتىدە ئالاھىدە پەرقلەر بولىدۇ. ئادەتتە قۇرۇق ئىسسىق مىزاج ئىنسانلار ئاچچىقى يامان، غەزەپلىنىشكە مايىل، نېرۋىسى ئىتتىك، ھەرىكىتى تېز، سەزگۈر، ھېسسىياتى كۈچلۈك، ئۆزىنى تۇتۇۋالالمايدۇ. ئۇيقۇ-

سى كەم بولىدۇ، تۇراقسىز، دىلغۇل بولۇپ، مەلۇم ئىشقىمنى تېز قوبۇل قىلىپ، يەنە تېز چۆرۈيدۇ. ئۆزى تاپقان نەرسىدىن ئۆزى پايدىلىنالمايدۇ، ھاياجان مىزاج كېلىدۇ. يەڭگىللىك، ئالدىراڭ-غۇلۇق، چالىلىق ۋە ساددىلىق مۇشۇ خىل كىشىلەردە كۆپ كۆرۈلىدۇ، بۇ خىلدىكى ئىنسانلار كۆپرەك روھىي ۋە نېرۋا كېسەللىكلىرى، جىگەر كېسەللىكلىرى ۋە باشقا ھەزىم سىستې-مىسى كېسەللىكلىرى بىلەن ئاسان كېسەللىنىدۇ. بۇ كىشىلەرگە ئادەتتە قۇرۇق ئىسسىق كەيپىياتتىكى يېمەك - ئىچمەك ۋە دورىلا-ر يامان تەسىر قىلىدۇ.

ھۆل ئىسسىق مىزاج كىشىلەرنىڭ ئالامەتلىرى

بۇ خىل مىزاجدىكى كىشىلەرنىڭ گۆش ۋە ياغ قاتلاملىرى خېلى ياخشى تەرەققىي قىلغان بولىدۇ، بەدەن ھارارىتى ئۈستۈن-رەك، تېرىلىرى سىلىق ۋە چىرايى نۇرلۇق، قىزىل، تېتىك ۋە قۇۋۋەتلىك، ئاغزى تاتلىق، تولا ئەسنەيدىغان، ئۇيقۇسى كۆپرەك بولىدۇ. پۇت - قوللىرى ئاسان قولىشىپ قالىدۇ، بۇلارنىڭ تۇغما مىزاجى بىلەن خۇلق - پەيلى ۋە روھىي ھالىتىنى بىرلەش-تۇرۇپ قارىغاندا، بۇ خىلدىكى كىشىلەر خۇش پېئىل، ئوچۇق چىراي كېلىدۇ. قارىماققا خاتىرجەم كۆرۈنىدۇ، بىراق سىرتقى تەسىرگە ئالاھىدە ئىنكاس كۆرسىتىدۇ، ئەقىل ۋە پىكىر قابىلى-يىتى ئوتتۇراھال كېلىدۇ، باشقىلارنى ئۆزىگە جەلپ قىلىشقا ماھىر، بۇ مىزاجدىكى كىشىلەر كۆپرەك تېرە، بۆرەك ۋە يۈرەك كېسەللىكلىرى بىلەن ئاسان كېسەللىنىدۇ، ھۆل ئىسسىق غىزا-لار (مەسىلەن: قوي گۆشى شورپىسى) نى ئۇزۇن مۇددەت ئىستې-مال قىلسا، ئاسانلا يۈرەك، قان تومۇر كېسەللىكلىرىگە گىرىپ-تار بولىدۇ، قۇرۇق سوغۇق خاراكتېردىكى غىزالار بىلەن ئو-زۇقلانسا، ياخشى مەنپەئەت قىلىدۇ، قۇرۇق سوغۇق كەيپىياتتى-

كى دورىلار ياخشىراق ئۈنۈم بېرىدۇ.

ھۆل سوغۇق مىزاج كىشىلەرنىڭ ئالامەتلىرى

ھۆل سوغۇق مىزاج كىشىلەرنىڭ چىرايى ئاق، سۇزۇك، لەۋلىرى تومىراق، تېرە ئاستى ماي قاتلاملىرى كۆپ، بەدىنى سۇزۇك، يۇمشاق ۋە سوغۇقراق بولىدۇ. بۇ خىلدىكى كىشىلەرنىڭ تۇغما مىزاجى بىلەن ئەمەلىي ھاياتىدىكى خۇلق - پەيلى ۋە روھىي ھالەتلىرىنى بىرلەشتۈرۈپ قارىغاندا، بۇ خىلدىكى كىشىلەر ئېغىر بېسىق، بىغەم كېلىدۇ. ھەر قانداق ئىشقا ئاسان تەسىرلەنمەيدۇ، لېكىن تەسىرلەنگەندىن كېيىن ئەسلىگە قايتىشمۇ ئاستا بولىدۇ. ئاسان يادقا ئالالمايدۇ، ئاسان ئۇنتۇپ قالمايدۇ، مېخانىك ۋە مۇقىم قانۇنىيەتلىك ئىشلارنى پۇختا بىر تەرەپ قىلالايدۇ، بۇ مىزاجدىكى كىشىلەرگە ئادەتتە ھۆل سوغۇق (مەسىلەن: سۈيۇقئاش، ھۆل مېۋە - چېۋە) غىزالار يامان تەسىر قىلىدۇ. قۇرۇق ئىسسىق (مەسىلەن: ئات گۆشى، زاغۇن يېغى تائاملىرى) خاراكتېردىكى غىزالار مەنپەئەت قىلىدۇ، بۇ مىزاجدىكى كىشىلەر ئادەتتە كۆپرەك سوغۇقتىن بولىدىغان كېسەللىكلەر، بوغۇم ئاغرىقلىرى (مۇپاسىل)، پالەچ كېسەللىكلىرىگە يېقىن تۇرىدۇ. ئەمما، داۋالانسا تېز ئۈنۈمى كۆرۈلىدۇ.

قۇرۇق سوغۇق مىزاج كىشىلەرنىڭ ئالامەتلىرى

قۇرۇق سوغۇق مىزاج كىشىلەرنىڭ بەدىنى چىڭ، چىرايى ئاقۇش (بەزى ئىنچىكە غەيرىي تەبىئىي ھالەتلىرىدە قارامتۇل)، ئورۇقراق، بەدەنلىرى سوغۇقراق، تېرە ئاستى ماي قاتلاملىرى ئاز تەرەققىي قىلغان بولىدۇ. ئۈيقۇسى ئازراق بولۇپ، سوغۇقتا ئۈيقۇسى قاچىدۇ. ئىسسىقتا ۋە ھۆل مۇھىتتا ئۈيقۇسى كېلىدۇ ھەم سەمرىيدۇ، بۇ مىزاجدىكى كىشىلەرنىڭ تۇغما مىزاجى

بىلەن ئەمەلىي ھاياتىدىكى خۇلقى ۋە روھىي ھالەتلىرىنى بىرلەش-
تۈرۈپ قارىغاندا، بۇ خىلدىكى كىشىلەر ئاستا تەسىرلىنىدۇ.
خىيال ۋە ئارزۇ دۇنياسىدا ياشايدۇ، رېئاللىقتا يوق پىكىر ۋە
ئازابقا مايىل كېلىدۇ، لېكىن ھەر ئىشنىڭ ئېھتىمالىنى ئالدىن
بىلەلەيدۇ، تەسەۋۋۇرغا ۋە گۇمانغا باي كېلىدۇ، كىشىلەر چۈ-
شەنمەيدىغان چوڭقۇر پىكىرلەردە بولىدۇ. مەرھۇم ئۇستازىم ئاب-
دۇلھەمىد يۇسۇفى ھەزرەتلىرى قورۇق سوغۇق مىزاجلىق كىشى-
لەرگە ئوخشايدىغان، بىراق تەسەۋۋۇرى، ئەقلىي قۇۋۋىتى ۋە
ۋەزىيەتنى ئالدىن مۆلچەرلەش ئىقتىدارى ئالاھىدە يۇقىرى بولغان
بەشىنچى خىل مىزاج تەسەۋۋۇرىنى ئوتتۇرىغا قويغان بولۇپ، بۇ
خىلدىكى كىشىلەرنىڭ كۆزى نۇرلۇق، روھىي قىياپىتى جىددىي
كېلىدىكەن، ئۆزى قىلالايدىغان ۋە قىلالمايدىغان، ئەمما ئۆزى
مەقسەت قىلغان ھەممە ئىشنى ئۆزىنىڭ مەسئۇلىيىتى دەپ بى-
لىپ، شۇنى قىلىشقا ئۆمۈر بويى تىرىشىدىغان، پەۋقۇلئاددە
ئىرادىلىك بولىدىكەن. بۇ كىشىلەر ئۆزى بىلەن زاماندىش ئىن-
سانلارنى ئۆزىنىڭ پەۋقۇلئاددە مەپتۇن قىلىش كۈچى بىلەن ئۆزىد-
گە جەلپ قىلالايدىكەن، بەزىلىرى زاماندىشلىرى تەرىپىدىن بىر
ئۆمۈر چۈشىنىلمەي، كېيىنكى زاماندا ئاندىن ئۇلۇغلىنىدىكەن
ياكى نەپرەتلىنىدىكەن. ئۇمۇمەن ئىنسان تۇپراقتىن ھاسىل بول-
غان ئىكەن، تۇپراق مىزاجلىق كىشىلەر ئىنسانلار توپىدا كەم
بولسا بولمايدۇ. قورۇق سوغـۇق مىزاج كىشىلەر كۆپىنچە ئۇس-
تىخان، نېرۋا، روھىي كېسەللىكلەرگە يېقىن تۇرىدۇ، ئۇسمە
كېسەللىكلىرىگىمۇ كۆپ گىرىپتار بولىدۇ، ھۆل ئىسسىق خا-
راكتېردىكى تاماق ۋە دورىلار پايدا قىلىپ، قورۇق سوغۇق خا-
راكتېردىكى ئوزۇقلۇق ۋە دورىلار دەرھاللا زىيان قىلىدۇ.

4. ئۆزىنىڭ مىزاجىنى بىلىشتە ئاساس-لىنىدىغان بەلگىلەر

ھەرقايسى مىزاجلىق كىشىلەرنىڭ ئومۇمىي ئالاھىدىلىكلى-رى يۇقىرىدا سۆزلەپ ئۆتۈلدى. بۇ ئالامەت ۋە ئالاھىدىلىكلەر ئۇيغۇر تېبابىتىنىڭ ئۇزاق زامانلاردىن بېرى يەكۈنلىگەن تەبىئەت خۇلاسىسى سۈپىتىدە مۇشۇ تېبابەتنى بەرپا قىلغان كىشىلەرنىڭ مىزاجى، تېنى ۋە ئىش - ھەرىكىتىنى چۈشىنىشكە ياكى چۈشەن-دۈرۈشكە بولىدۇ. بىراق مىزاج دائىم ئۆزگىرىپ تۇرىدىغان ئىمپۇلس ئۇقۇم بولغاچقا، زامان، ماكان ۋە ياشاش شارائىتىنىڭ ئۆزگىرىشىگە ئەگىشىپ ئوخشىمىغان ئالاھىدىلىكلەرنى ئىپادىلى-شى مۇمكىن. مەسىلەن: بىرلىك ۋاقىتتا مەلۇم تەبىئەتلىك يې-مەك - ئىچمەكنى كۆپ ئىستېمال قىلىش، مەلۇم شارائىتتا ئۇزۇنراق بېكىنىپ قېلىش. . . قاتارلىقلاردا ئەسلى خىلىتىغا ۋە مىزاجىغا ئوخشىمايدىغان يەنە بىر خىل مىزاجنى پەيدا قىلىشى مۇمكىن. مەسىلەن: مەلۇم سەپرا خىلىتلىق، قۇرۇق ئىسسىق مىزاجلىق كىشى داۋاملىق ياكى مەجبۇرىي ھالدا سۈيۇقئاش ياكى شويلا ئىچكەندە، سوغۇق، ناچار جايدا تۇرۇپ قالغاندا، گەرچە ئۇنىڭ خىلىتى ئۆزگەرمىسىمۇ، بىراق بۇ كىشىنىڭ مىزاجى ھۆل سوغۇققا ئۆزگىرىپ قېلىش ئېھتىمالىغا يېقىن ۋەھاكازا.

ئومۇمەن، تېرىسى قىزىق، تومۇرى تېزراق، تىل ۋە كالپۇ-كى قىزىل، ئاغزى تاتلىق ياكى ئاچچىق، جۇشقۇن، يۈزى قىز-غۇچ، سېمىز (بەزىلىرى ئورۇق)، قاراقاشلىق، گۆش يېيىشكە ئامراق، پائالىيەتچى كىشىلەر ئىسسىق مىزاجلىق بولۇپ ھېساب-لىنىدۇ. چىرايى ئاق، تىلى ۋە كالپۇكى ئاقۇش، ئورۇق (بەزىلىرى سېمىز)، پۇت - قولى سوغۇق، سۈيدۈكى كۆپ،

ھەرىكىتى ئاستىراق، ئاغزى بەتتەم، چىرايى تۇتۇق، ئۇيچان كىشىلەر سوغۇق مىزاجلىق بولۇپ ھېسابلىنىدۇ (كېسەل بولغاندا بۇ ئۆزگىرىشلەر ئارىلىشىپ كېتىشى مۇمكىن).

شۇڭا، كىشىلەر ئۆزلىرىدىكى بۇ تىپىك ئالامەتلەرگە قاراپ، ئۆزىنى چۈشىنىشى ۋە ئوزۇقلىنىشتا تاماقلارنىڭ تەبىئىتىنى ئىگىلەپ، خىل كېلىدىغانلىرىنى تەكشەپ ئىستېمال قىلىشى لازىم.

5. يېمەك - ئىچمەكلەر تەبىئىتىنىڭ ئۆز خۇسۇسىيىتى بىلەن بولغان مۇناسىۋىتى

ئۇيغۇر تېبابىتىدە دورا ۋە باشقا تەبىئەت ئەشيالىرى تەبىئەت جەھەتتىن مۆتىدىل، 1 - دەرىجىلىك، 2 - دەرىجىلىك، 3 - دەرىجىلىك، 4 - دەرىجىلىك دەپ 5 چوڭ دەرىجىگە بۆلۈنىدۇ. يەنە ھەر بىر دەرىجىنىڭ ئىچىدە يەنە ئاۋۋىلىدا، ئاخىرىدا دەپ 2 كىچىك ئايرىما بار. مۆتىدىل دېيىلگەن قاتلامدا ئىسسىق، سوغۇق، ھۆل، قۇرۇق دېگەن تۆت كۆرسەتكۈچنىڭ بىرى ياندىشىپ كەلسە، قالغان كۆرسەتكۈچلىرى نورمال بولۇپ، ئاخىرىدىكى بىرىنىڭ سەل - پەل ئارتۇق ئىكەنلىكى ئىشارە قىلىنىدۇ. بىراق «مۆتىدىل» ياكى «مۆتىدىل xx گە مايىل» دېگەن كۆرسەتكۈچ ناھايىتى ئاز ئۇچرايدىغان بولۇپ، كۆپىنچە ھاللاردا تۆت دەرىجە شەيئىلەرنىڭ ماھىيىتىنى چۈشەندۈرۈشتە قوللىنىلىدۇ. مانا بۇ ئۇيغۇر تېبابىتىنىڭ دەرىجە قارىشى بولۇپ، ئېينىشتىيىنىنىڭ نىسپىيلىك نەزەرىيىسى بارلىققا كېلىشتىن بۇرۇنقى ئەنئەنىۋى ماددىلار ھەرىكىتى قانۇنىيەتلىرىنىڭ بىرى ھېسابلىنىدۇ.

تۆت چوڭ دەرىجىنىڭ ئايرىلىشى بىر قەدەر كەسپچانلىققا ئىگە ئىلمىي مەسىلە بولۇپ، بۇ يەردە كونكرېتلاشتۇرۇلمىدى. شۇنداقتىمۇ ھەر بىر دەرىجىنىڭ ئومۇمىي خۇسۇسىيىتى ئاممىباب شەرھلىنىپ، ئوقۇرمەنلەرنىڭ يېمەك - ئىچمەكلەرنى چۈشىنىد-

شىگە ياردەم بېرىلىدۇ.

مۆتىدىل: بۇ خىل يېمەك - ئىچمەكلەر ئىنتايىن ئاز بو-لۇپ، ئومۇمەن تەبىئەت دۇنياسىدا يوق دېيەرلىك بولغان تەقدىر-دىمۇ ناھايىتى قىسقا ۋاقىت مەۋجۇت بولۇشى مۇمكىن. ئەمما مۆتىدىل تەبىئەتلىك بولۇش بىلەن بىرگە يەنە تۆت خىل كۆرسەت-كۈچىنىڭ بىرەرسى ياندىشىپ كەلگەن ئەھۋاللارمۇ مەۋجۇت. يەنە بىرى تەبىئىتى ناھايىتى ئېنىق، لېكىن بىر - بىرىگە قارىمۇ قارشى بولغان ئىككى خىل يېمەكلىك بىللە يېيىلسە، بۇ يېمەك-لىكلەرنىڭ بەدەندە ئوينايدىغان رولى نىسبەتەن مۆتىدىل بولغان بولىدۇ.

1- دەرىجىلىك: ئىنساننىڭ ئىستېمال قىلىشىغا تولىمۇ ماس كېلىدىغان يېمەك - ئىچمەكلىكلەرنىڭ تەبىئىتى ئادەتتە 1- دەرى-جىنىڭ ئاۋۋىلىدا ياكى ئاخىرىدا بولغان بولىدۇ. مەسىلەن: ئۈ-زۈم، بۇغداي، ھەسەل، چامغۇر، سەۋزە، بۇلاق سۈيى... قا-تارلىقلار ئىنسانىمۇ بىر خىل تەبىئەتنىڭ مەھسۇلاتى بولغاچقا، بۇ خىل يېمەك - ئىچمەكلەر ئادەملەر بەدىنىگە ئومۇمەن ئەكس تەسىر كۆرسەتمەيدۇ. ھەر بىر دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق، ھۆل سوغۇق، قۇرۇق ئىسسىق، قۇرۇق سوغۇق قاتارلىق كۆرسەتكۈچلەر بول-سىمۇ، بۇلار تەبىئىيلىككە ئەڭ يېقىن بولغاچقا، بۇ يېمەك - ئىچمەكلەر كۆپلەپ يېيىلسىمۇ، بەدەننىڭ ئوخشىمىغان مىزاجلىق ئەزالىرىغا زىيان قىلمايدۇ.

2- دەرىجىلىك: بۇ خىل يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ «خاراكتې-رى» نىسبەتەن روشەن، ھەجمى ئوخشاش بولغان ئەھۋالدا تە-سىر قىلىش سۈرئىتى 1 - دەرىجىلىك يېمەكلىكلەرگە قارىغاندا تېز بولىدۇ.

بۇ خىل يېمەك - ئىچمەكلەر كۈندىلىك تۇرمۇشتا ئەڭ كۆپ

ئۇچرايدىغان بولۇپ، كىشىلەر مۇشۇ دەرىجىدىكى يېمەكلىكلەر ئارقىلىقلا مەلۇم ئىسسىقلىق، مەلۇم سوغۇقلۇق، مەلۇم ھۆللۈك ۋە مەلۇم قۇرۇقلۇققا ئىگە بولالايدۇ. 2 - تۈرلۈك قىلىپ ئېيتقاندا، 2- دەرىجىلىك يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ مىقدارى نورمال، تەبىئىتى مۇۋاپىق بولغاچقا، شۇڭا ئادەم بىر قېتىمدا ئاران بىر نەچچە يۈز گىرام تاماق يەپ توختاپ قالىدۇ. ئۇنىڭدىن كۆپ يېيىشكە كۆڭلى تارتمايدۇ. بۇ يەردە ئاشقازان سىغىمىنىڭ چەكلىك بولغانلىقى رول ئوينىشى بىلەن بىر ۋاقىتتا، يېمەكلىكلەر تەبىئىتىنىڭ ئاساسىي سەۋەب بولۇشى مۇمكىن. ئادەتتە 2 - دەرىجىلىك يېمەكلىكلەر غىزايى داۋايى تۈرگە كىرىدۇ.

3 - دەرىجىلىك: بۇ خىل يېمەك - ئىچمەكلەردە تەبىئىتى ئاساسەن ئوخشاش بولغان ئۇششاق تەركىبلەر ئاساسىي ئورۇندا تۇرغانلىقى ئۈچۈن، يېمەكلىكنىڭ ئومۇمىي تەبىئىتى بىر قەدەر كۈچلۈك تەرەپچانلىققا ئىگە. يەنى ئىسسىق بولسا كۈچلۈك ئىسسىق، سوغۇق بولسا خېلىلا سوغۇق. . . قاتارلىقلار.

شۇ سەۋەبتىن ئاز بولسىمۇ، تەسىرى تېز ۋە نىسبەتەن خەتەرلىك بولۇپ، كۆپ يېيىش ۋە ئىچىش مەنئى قىلىنىدۇ. مەسىلەن: لىمون سۈيى، ئاق ھاراق، قىزا قاتارلىقلار. يېمەكلىك قورۇلمىسىدىن قارىغاندا، بۇ خىلدىكى يېمەكلىكلەر نىسبەتەن ئاز بىر قىسمىنى ئىگىلەيدۇ. داۋايى غىزايى تۈردىكى يېمەكلىكلەر مۇشۇ خىلغا كىرىدۇ.

4 - دەرىجىلىك: بۇ خىلغا كىرىدىغان يېمەك - ئىچمەكلەر خۇددى مۇتىدىل خىلغا ئوخشاش يوق دېيەرلىك. چۈنكى ماددا تەركىبىدىكى ئۇششاق تەركىبلەرنىڭ تەبىئىتى مۇتلەق ھالدا ئورتاق بىر تەبىئەتنى ئىپادىلەيدۇ. يەنى قاتتىق ئىسسىق، قاتتىق سوغۇق . . . قاتارلىقلار. شۇڭا، بۇ ماددىلار گەرچە بىر نەچچە

مىللىگىرام مىقدارىدا ئىستېمال قىلىنىشى، ئالدى بىلەن يۈرەك ۋە جىگەرنى زەخىملەندۈرۈپ، ئارقىدىنلا مېڭىنى كاردىن چىقىرىدۇ. بەزىلىرى ئالدى بىلەن بۆرەكنى ئىشلىمەس قىلىپ، ئادەمدە ئىچكى زەھەرلىنىش كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ. بۇنداق ماددىلار كۆيدۈرۈش، ئېرىتىش، قاتۇرۇش، گازغا ئايلاندۇرۇش خۇسۇسىيەتلىرى بىلەن ئىنسان ئەزالىرىنىڭ تەبىئىيلىكىگە يېقىن بولغان 1- دەرىجىلىك خۇسۇسىيەتلىرىنى جىددىي تۈردە ئۆزگەرتىۋېتىدۇ ياكى بۇزۇۋېتىدۇ. شۇ سەۋەبتىن بۇ خىلدىكى ماددىلارنى ئوزۇقلىنىش مەقسىتىدە ئىشلىتىشكە بولمايدۇ. مەسىلەن: ھىڭ (بەلغەمدىن بولغان پۇت - قول ئاغرىقىنى قالدۇرۇش رولىغا ئىگە)، خىروئىن (مەركىزىي نېرۋا سىستېمىسىنى پالەچلەندۈرۈپ، ئىنسانلىق خۇسۇسىيەتنى تۈپتىن ئۆزگەرتىۋېتىش رولىغا ئىگە) قاتارلىقلار. شۇڭا تېببىي ئىلىم نۇقتىسىدىن ئېيتقاندا، بۇ ماددىلار ئومۇمەن ئىنسانغا مۇۋاپىق كەلمەيدۇ. ئەمما قىسمەن ماددىلارنى ئامال بولمىغاندا ياكى باشقا قارشى دورىلار بىلەن بىرگە بېرىش مۇمكىن. مەسىلەن: بەزى ئۆتكۈر، زەھەرلىك دورىلار. بىراق ماددىلارنىڭ ئىنچىكە تەركىبلىرى ۋە مىقدارى قاتتىق نازارەت قىلىنىشى زۆرۈر.

6. تاماقلارنىڭ خىل كەلمىگەنلىكىنى ئۆلچەيدىغان بەلگىلەر

ھۆل ئىسسىق مىزاجلىقلار: شورپا، گۆش، پولو، پېتىر مانتا، قوي، تۆگە سۈتلىرى، ھەسەل، تاتلىق ياڭيۇ ۋە قارىمۇچ قاتارلىقلارنى بىرلا ۋاقىتتا كۆپ ئىستېمال قىلسا، بېشى ئاغرىيدۇ، باش تومۇرلىرى لوقۇلدايدۇ، قان بېسىمى ئۆرلەيدۇ. يۈرىكى سالىدۇ، ھاسىرايدۇ، ئېغىر بولغاندا مېڭىسىگە قان چۈشىدۇ.

قۇرۇق ئىسسىق مىزاجلىقلار: پولو، كاۋاپ، تۇخۇم، مايلىق گۆش، پىتىر مانتا، ئىسلانغان گۆش، قىزا، ئاپتاپقا سىلىنغان مەيزاپ ۋە بەزى خۇرۇچلارنى داۋاملىق ئىستېمال قىلسا، كۆڭلى ئاينىيدۇ، ھۆ بولىدۇ، سۈيدۈكى ئېچىشىپ كېلىدۇ، ئۈيقۇسى قاچىدۇ، ئۆت ۋە سوقۇر ئۈچەي يېقىمسىزلىنىدۇ، ئاشقازنى ئاغرىيدۇ، ئېغىر بولغاندا قۇسۇش، قان بۇزۇلۇش ئەھۋاللىرى كېلىپ چىقىدۇ.

ھۆل سوغۇق مىزاجلىقلار: سۈيۈقئاش، چۆچۈرە، گۇرۇچ قايناتمىسى، بولاق مانتا، ھۆل مېۋىلەر، يېشىل كۆكتاتلارنى كۆپ ئىستېمال قىلسا، بۇرنىدىن سۇ ئاقىدۇ، پۇت - قولى مۇزلايدۇ ۋە ئېغىرلىشىدۇ، ئاغزى بەتتەم بولىدۇ، روھىي ھالىتى تۆۋەنلەيدۇ. پۇت - قولى ۋە بېلى ئاغرىيدۇ. ئېغىر بولغاندا بۆرەك خىزمىتى بۇزغۇنچىلىققا ئۇچرايدۇ.

قۇرۇق سوغۇق مىزاجلىقلار: قاتتىق - قۇرۇق نەرسىلەر، مايسىز تاماقلار، قوناق نېنى، گاڭپەن، دادۇر، يېشىل كۆكتات، تاۋۇز، نەشپۈت، ئەينۇلا قاتارلىقلارنى كۆپ ئىستېمال قىلسا، پۇت-قولى مۇزلايدۇ ۋە ماغدۇرسىزلىنىدۇ. تېرىلىرى قۇرغاقلىشىدۇ، بۇرنى پۈتىدۇ، كۆرۈش قۇۋۋىتى تۆۋەنلەيدۇ، ئورۇقلايدۇ. ئېغىر بولغاندا، قان بېسىمى تۆۋەنلەپ، يېتىپ قالىدۇ.

يۇقىرىدىكى ئالىمەتلەرنىڭ ئالدىدىكى ئىككى خىلى ئومۇملاشتۇرۇلۇپ «ئىسسىق كەلگەن» دەپ قارىلىدۇ. كەينىدىكى ئىككى خىلى ئومۇملاشتۇرۇلۇپ «سوغۇق كەلگەن» دېيىلىدۇ. بۇنى تۈزىتىشنىڭ ئاددىي ئۇسۇلى 1- خىلدىكىلەر 3- خىلدىكىلەرنىڭ يېمەكلىكىنى، 2- خىلدىكىلەر 3- خىلدىكىلەرنىڭ يېمەكلىكلىرىنى يېيىشتىن ئىبارەت.

بۇ يەردە بىر ئالاھىدە ئەھۋال باركى، ئەمەلىي تۇرمۇشتا ئىسسىق مىزاجلىقلار گۆش - ياغنى ۋە تاماقنى كۆپ يەيدىغان، سوغۇق مىزاجلىقلار تاماق يېگۈسى كەلمەيدىغان خاھىشنى ئىپادىلەيدۇ. سەمرىپ كەتكەنلەرنىڭ ئىشتىھاسى چوڭ، ئورۇق كىشىلەرنىڭ بولسا تاماق يېگۈسى كەلمەيدۇ. بۇ خىل سەزگۈ ۋە تۇرمۇش ئۇسۇلىنى چوقۇم ئۆزگەرتىش، بەدەننىڭ «خاھىشى»غا ئەگىشىپ ئۇزۇقلانماسلىق لازىم.

7. يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ تۈرلەرگە بۆلۈنۈشى

ئەجدادلىرىمىز يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ تەبىئىتى ۋە مەنپەئەتىنى كۆزدە تۇتۇپ، ساقلىق - ساقلاش ۋە بىمارلارنى كۈتۈش جەھەتلەردە نۇرغۇن ئومۇمىي ۋە كونكرېت پرىنسىپلارنى، ئۇسۇللارنى ئىجاد قىلغان. ئىخچاملاپ ئېيتقاندا، ئۇنىڭ ئومۇمىي پرىنسىپى مۇنداق:

1) غىزايى مۇتلەق: ئوزۇقلۇق رولىنى ئوينايدىغان ۋە قۇۋۋەت بولىدىغان يېمەكلىكلەر غىزايى مۇتلەق (مۇتلەق غىزا بولىدىغان تاماقلار) دېيىلىدۇ. بۇ خىلدىكى يېمەكلىكلەر سۈيۈق، يۇمشاق، ئاسان سىڭىدىغان، ھەجمى ئاز، قۇۋۋىتى يۇقىرى بولۇپ، بەدەنگە ئۆزلىششى، مەنپەئەتى زور، تەبىئىيلىككە يېقىن كېلىدۇ. مەسىلەن: چالا پىشۇرۇلغان تۇخۇم، شورپا، پاقلان كاۋپى، ئۈزۈم شەربىتى، چىلان، ئانار، ئامۇت، نەشپۈت قاتارلىقلار، مېۋە مۇراببالىرى، بۇغداي ئۇنى تامىقى، پولو، سېرىقماي، كالا سۈتى، بېلىق، يېسىۋىلەك، سەۋزە، چامغۇر، پىياز قاتارلىقلار.

2) غىزايى داۋايى: ئوزۇقلۇق قىممىتى ئاساس، دورىلىق قىممىتى قوشۇمچە بولغان يېمەك - ئىچمەكلەرنى كۆرسىتىدۇ.

مەسىلەن: چامغۇر، تۇرۇپ، سەۋزە، پالەك، يېسىۋىلەك. . . قاتارلىقلار. بۇ خىلدىكى يېمەكلىكلەر ئۇزۇقلۇق بولۇش بىلەن بىر ۋاقىتتا سۈيدۈك ھەيدەش، قەۋزىيەتنى يوقىتىش، سەپرانى پەسەيتىش، ئىشتىھانى ئېچىش قاتارلىق رولللارغا ئىگە.

3) داۋايى غىزايى: دورىلىق قىممىتى ئاساس، غىزالىق قىممىتى قوشۇمچە بولغان يېمەك - ئىچمەكلەرنى كۆرسىتىدۇ. مەسىلەن: قىزىلگۈل، پىننە، رەيھان گۈلقەنتلىرى، ئەنجۈر، ئالما، بېھى، ئامۇت، سەۋزە مۇراببالىرى، بادام، نوقۇت، ياڭاق، مېغىز تالقانلىرى. . . قاتارلىقلار. گۈلقەنتنى مىسال قىلغاندا، ھەزىم ناچارلىقى، ھەرخىل سىل كېسەللىكلىرى، ئۆپكە يەللىك ئىششىقى، ئۆپكە سۇلۇق ئىششىقى قاتارلىقلارغا داۋالىق ۋە ئوزۇقلۇق رولىنى ئۆتەيدۇ.

8. ئاساسىي ئوزۇقلۇق ۋە ئاساسلىق بولمىغان ئوزۇقلۇقلار

ئاقسىل، ياغ، كاربون سۇ بىرىكمىلىرى، قەنت، كراخمال، تۇز ۋە سۇ ئىنسان ھاياتى ئۈچۈن ئەڭ ئاساسلىق ماددىلار بولۇپ، ئاشلىق، گۆش، مېۋە ۋە كۆكتاتلار تەركىبىدە ئوخشىمىغان مىقداردا مەۋجۇت بولىدۇ. ئەگەر بۇ ماددىلار ۋاقىت، سۈپەت ۋە مىقدار ئېتىبارىدىن ئىنسانلار لايىقىدا تەمىنلەنمىسە، ھاياتنى داۋاملاشتۇرۇش مۇمكىن ئەمەس. شۇڭا، بۇ ماددىلار ئىنسان ھاياتىغا زۆرۈر بولغان ئاساسىي يېمەك - ئىچمەكلەر دېيىلىدۇ. ئەمەلىي تۇرمۇشىمىزدا كىشىلەر ھۇزۇر - ھالاۋەت، ئىچكى - تاشقى سەزگۇ ۋە نام - ئاتاق. . . ئۈچۈن ھاراق، تاماكا، قەھۋە، چاي، تورت، كەمپۈت، شاكىلات، . . . قاتارلىقلارنى ئىستېمال قىلىدۇ، ئېھتىياجدىن ھالقىغان زىيابەتلەرگە داخىل بولىدۇ.

ئۇلارنىڭ تەركىبىدىمۇ ھەرخىل مىقداردا بەزى پايدىلىق تەركىب-لەر بولىسىمۇ، لېكىن ئىستېمال قىلىش شەكلى ۋە مەقسىتى ئوخشىمىغانلىقتىن، بۇ خىل يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ ئوزۇقلۇقد-نى ئۇنىڭ زىيانلىق تەرەپلىرى بېسىپ كېتىدۇ. يەنى كۈندە ۋە ھەر دائىم ئىستېمال قىلىشقا سالامەتلىك، ئىقتىساد ۋە ۋاقىت يار بەرمەيدۇ. شۇنداقلا، بۇ ماددىلار بولمىسىمۇ، ئىنسان ئاسا-سىي يېمەك - ئىچمەكلەر ئارقىلىق ھاياتنى ساقلاپ ۋە ياخشىلاپ تۇرالايدۇ. شۇڭا، بۇ خىل يېمەك - ئىچمەكلەر ئىنساننىڭ تەبى-ئىي ھاياتى ئۈچۈن زۆرۈر بولمىغان يېمەك - ئىچمەكلەر ھېسابلىنىدۇ.

9. يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ رەڭگى

يېمەك - ئىچمەكلەر رەڭگىنىڭ قانداق بولۇشى، ماتېرىيال-نىڭ تەركىبى، رەڭ ماددىسى ۋە ياسىلىش جەريانىغا زىچ مۇناسى-ۋەتلىك. كۆپىنچە يېمەك - ئىچمەك ماتېرىياللىرىنىڭ ئۆزىدە مۇنا-سىپ رەڭ ماددىسى مەۋجۇت بولۇپ، ئوخشىمىغان ئۆسۈش دەۋرى-دە يەنە ئوخشىمىغان رەڭلەر كۆرۈنىدۇ. ئومۇمەن، يېمەك - ئىچمەكلەر قىزىل، سېرىق، ئاق، قارا، كۆك، يېشىل ۋە بىغىر رەڭدىن ئىبارەت ئاساسىي رەڭلەر دائىرىسىدە تەبىئەت دۇنياسىدا مەۋجۇت بولىدۇ ياكى كىشىلەر تەرىپىدىن قايتىدىن ئىشلەپ چى-قىرىلىدۇ. كۈندىلىك تۇرمۇشىمىزدا كۆپ ئۇچرايدىغان يېمەك - ئىچمەكلەر ئەمەلىيەتتە قوشنا يەككە رەڭلەردىن بىرىكىپ ھاسىل بولغان «غەيرىي قېنىق» رەڭدىكى ماددىلار بولۇپ، قېنىق قى-زىل، تۇم قارا ياكى ساپسېرىق. . . رەڭدىكى تەييار يېمەك - ئىچمەكلەر كۆپ ئەمەس. مۇتەخەسسىسلەرنىڭ بىرلىككە كەلگەن قارىشى شۇكى، قارا رەڭلىك يېمەك - ئىچمەكلەردە ئاساسىي ئوزۇقلۇق ۋە مەدەن ماددىلار مول بولىدۇ. قىزغۇچ يېمەك -

ئىچمەكلەردە مەدەن ۋە قەنت ماددىسى كۆپرەك، سېرىق رەڭلەردە مىكرو ئېلېمېنتلار، قەنت ماددىسى مول، ئاق رەڭدىكىلىرىدە ئاقسىل، ئامىنو كىسلاتالار كۆپ بولىدۇ. كۆك ۋە يېشىل رەڭدىكىلىرىدە كاربون سۇ بىرىكمىلىرى، ئامىنو كىسلاتاسى يۇقىرى، بىغىر رەڭلىرىدە ياغ، ئامىنو كىسلاتاسى نىسبەتەن كۆپ بولىدۇ. تېبابەت قارىشى بويىچە ئېيتقاندا، قىزىل، سېرىق ۋە قارا رەڭلىك يېمەك - ئىچمەكلەر ئىسسىققا مايىل، ئاق، يېشىل ۋە كۆك رەڭلىكلىرى سوغۇققا مايىل كېلىدۇ. ھەر خىل مىزاج ۋە خىلىتلىق كىشىلەر يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ رەڭگى (تەبىئىي رەڭگى) گە ئاساسەن ئۆزىگە خىل كېلىدىغانلىرىنى تەخمىنەن تاللاپ ئالالايدۇ.

10. ئوزۇقلىنىشتىكى 6 شەرت

قەدىمكى ھۆكىمالار يېمەك - ئىچمەكلەرنى مىزاجىغا قاراپ ئىستېمال قىلىشنى تەكىتلەش بىلەن بىرگە، يەنە ئۇلاردىن توغرا پايدىلىنىش ئۈچۈن تۆۋەندىكىدەك 6 شەرتنى ئوتتۇرىغا قويغان: 1) ئېھتىياج، 2) سان ۋە سۈپەت، 3) ۋاقىت، 4) ئۇسۇل، 5) شەكىل، 6) ئادەت.

ھۆكىمالارنىڭ قارىشىچە، دۇنيادىكى ھەرقانداق نەرسىدىن پايدىلىنىش ئۈچۈن مۇشۇ 6 خىل شەرتنىڭ ھازىرلىنىشى ناھايىتى زۆرۈر. بىرىنچى شەرت، ئېھتىياج، ئوزۇقلىنىشتا بەدەننىڭ ئېھتىياجى ئاساس قىلىنىدۇ. مەسىلەن: ئۇسسىغاندا سۇ ئىچىش، قورساق ئاچقاندا تاماق يېيىش قاتارلىقلار. بەزى ھاللاردا مەلۇم ئەزا كېسەللەنگەن ياكى روھىي زەربىگە ئۇچرىغاندا كىشىنىڭ ئىشتىھاسى تۇتۇلۇپ قالىدۇ. بۇ ھالدا تاماق يېگۈم كەلمەيدۇ، دەپ بەدەننى ھەقىقىي ئاچلىققا دۇچار قىلىش ئۆزىگە قەست

قىلغانغا باراۋەر. شۇنداقلا، ئاچكۆزلۈك قىلىپ قورساق توق ۋاقىتتا يەنە ئۈستىگە تاماق يېيىش ئادەمنى ھورۇن، كالۋا قىلىپ قويىدۇ. چىرايى بۇزۇلىدۇ. بۇنداق تاماق ئوزۇق بولماي، زەھەر رولىنى ئۆتەيدۇ. ئىككىنچى شەرت، ئوزۇقلۇقلار سان ۋە سۈپەت-تە تەلەپكە لايىق بولۇشى كېرەك. مىقداردىن ئارتۇق ياكى كەم غىزالىنىش ئەزا ۋە توقۇلمىلارغا بىر ئادەتتە بىۋاستە ھېس قىلمايدىغان ئاپەتلەرنى ئېلىپ كېلىدۇ. سۈپىتى ياخشى بولمىغان «پاخال» تاماقلار، بۇزۇلغان يېمەكلىكلەر گەرچە مىقدارى كۆپ بولسىمۇ، بەدەنگە قۇۋۋەت بېرەلمەيدۇ ياكى بەدەننى زەھەرلەيدۇ. ئۈچىنچى شەرت، ئوزۇقلىنىش ئۈچۈن مۇئەييەن ۋاقىت بەلگىلە-نىشى لازىم. ئادەتتە خالىس سۇ 10～5 مىنۇتقىچە شۈمۈرۈلۈپ بولىدۇ. سۇيۇق تاماقلار بىر سائەتكىچە، قويۇق، كۈچلۈك تاماق-لار 4～3 سائەتتە ھەزىم بولۇپ كېتىدۇ. ئەگەر ئۈستىلەپ تاماق يېيىلسە، تاماق ۋاقتى ئۆتۈپ كەتسە ياكى تاماقلىنىش تەرتىپسىز بولسا، بەدەنگە ناھايىتى زىيانلىق. شۇڭا، تاماقنىڭ ۋاقتى، يېيىلگەن تاماقنىڭ مىقدارى ۋە سۈپىتى قاتارلىقلارغا قاراپ ئو-زۇقلىنىش لازىم. تۆتىنچى شەرت، ئوزۇقلىنىشتا ئۇسۇلغا ئەھ-مىيەت بېرىش كېرەك. تاماقنى تەييارلاش، يېيىش ئۇسۇلىنىڭ ئوخشىماسلىقىغا قاراپ ئوزۇقلۇقلارنىڭ بەدەنگە كۆرسىتىدىغان تەسىرىمۇ ئوخشىمايدۇ. مەسىلەن: ئوخشاش ئۇندا تەييارلانغان لەغمەن، يوتازا، سۈيۇقئاش... قاتارلىقلارنىڭ تەبىئىتى، تە-سىرى ۋە ياخشى كۆرۈشىمۇ ئوخشاش بولمايدۇ. بەشىنچى شەرت، ئوزۇقلىنىشتا شەكىلنىڭ ئەھمىيىتى زور. شەكىل ئۆزگەرتىل-سە، تاماقنىڭ تەبىئىتى، ئىستېمال قىلىش ئۇسۇلى ۋە مىللىي ئۆرپ - ئادەتلىرىمۇ ئۆزگىرىش پەيدا قىلىدۇ. مەسىلەن: قورۇل-غان گۆش سۇدا پىشۇرۇلغان گۆشكە قارىغاندا تەبىئىتى تېخىمۇ

ئىسسىق بولۇپ، مىزاجنى ئىسسىققا ئۆزگەرتىدۇ. چىلانغان ئۆ-
رۈك قېقىنىڭ تەبىئىتى پىشقان ئۆرۈكنىڭكىدىن سوغۇققا مايىل
كېلىدۇ ۋە باشقىلار. ئالتىنچى شەرت، ئادەت مەسىلىسى. چۈنكى
ئۇيغۇرلارنىڭ قەدىمىي پەلسەپە قارىشى بويىچە قارىغاندا، ھەرىكەت
تەكرارلانسا ئادەتكە ئايلىنىدۇ. ئادەت تەكرارلانسا، تەبىئەت
(تەبىئىي خۇي) كە ئايلىنىدۇ. تەبىئەت داۋاملاشسا، مىللىي
ئەنئەنىگە ئايلىنىدۇ. لېكىن بۇلارنىڭ مۇھىم ھالقىسى، ھەرىكەت-
لەرنىڭ تەكرارلىنىشىدىن شەكىللىنىدىغان «ئادەت» بولۇپ، ئو-
زۇقلىنىشتا ھەر كىم ئۆزىنىڭ مىزاجىغا ماس كەلگەن يېمەكلىك-
لەرنى ئىستېمال قىلىشنى داۋاملاشتۇرۇشى، ناچار ئادەتلەرنىڭ
زىيىنىنى بىلىپ تۇرۇپمۇ ئۇنى داۋاملاشتۇرۇۋالماسلىقى كېرەك.
بولۇپمۇ بەك ئاچچىق، بەك مايلىق نەرسىلەرنى ئىستېمال قىلى-
ماسلىق، بىر كۈندە ئىككى ۋاخ ئوخشاش تەبىئەتلىك تاماق يې-
مەسلىك، زەھەرلىك ئىچىملىك ۋە چېكىملىكلەرنى قەتئىي تاش-
لاش لازىم. ئەگەر بىر ئادەم، بىر توپلۇم ياكى بىر مىللەت
ئوزۇقلىنىشتا ئۆزىگە لايىق كەلگەن قىممەت قارىشىنى تىكلىمە-
سە، سوبيېكتلارنىڭ ماددىي ساغلاملىقى ئاجىزلاپ كەتكەنىنىڭ
ئۈستىگە، ئۇلارنىڭ مەنىۋى ساغلاملىقىمۇ تۇراقسىز ۋە ناچار
بولۇپ قالىدۇ. شۇڭا ئېسىل ئوزۇقلىنىش ئادەتلىرىنى قەدىر-
لەپ، تەن ۋە روھ جەھەتتە ساغلام ۋە كۈچلۈك بولۇشقا تىرىشىش
لازىم.

11. ھەزىمنىڭ 4 باسقۇچى

1 - باسقۇچ: ئاشقازاندا ئورۇنلىنىدىغان بولۇپ، ئاساسەن
خالىس سۇ ۋە يەڭگىل تاماقلار تەركىبىدىكى سۈيۇقلۇقلارنىڭ بىر
قىسمى ئاشقازان ئارقىلىق شۈمۈرۈلۈپ، قانغا ۋە تېگىشلىك ئو-

رۇنلارغا يەتكۈزۈلىدۇ.

2 - باسقۇچ: جىگەردە ئورۇنلىنىدىغان بولۇپ، ئاشقازاندا هەزىمگە ياردەملەشكۈچى سەپرا ۋە سەۋدا خىلىتلارنىڭ ئېرىتىنشى، پارچىلىنىشى نەتىجىسىدە يۇمشىغان تاماق بوتقىلىرى جىگەرنىڭ زەهەرسىزلەندۈرۈش، پارچىلاش، تەركىبلەرگە ئايرىش ئىقتىدارىنىڭ ياردىمىدە بەدەنگە سۈمۈرۈلگىدەك دەرىجىگە كېلىدۇ. بۇ كەيمۇس دەپ ئاتىلىدۇ. كەيمۇسنىڭ ئۈستى قىسمىدىكى سېرىق قىسمى دەسلەپكى سەپرا، ئاستىدىكى قىزغۇچ قىسمى دەسلەپكى قان، ئۇنىڭ ئاستىدىكى ئاق قىزغۇچ قىسمى دەسلەپكى بەلغەم، ئەڭ تېگىدىكى تۇتۇق ئاقۇش قىسمى دەسلەپكى سەۋدا بولۇپ هېسابلىنىدۇ. جىگەرنىڭ بۇ جەرياننى داۋاملاشتۇرۇشى نەتىجىسىدە دەسلەپكى ماددىلار تېخىمۇ پىشىپ، بەدەنگە لايىق ئوزۇقلۇقلارغا ئايلىنىدۇ.

3 - باسقۇچ: ئۈچەيدە ئورۇنلىنىدىغان بولۇپ، جىگەرنىڭ پارچىلاپ شۈمۈرۈشىگە ۋاقتى يەتمىگەن ياكى ئۆتۈپ كەتكەن (بۇ شۇ كىشىنىڭ جىگەر ئىقتىدارىغا قارىلىدۇ) هەمدە تاشلاندۇق ماددىلار قاتارىغا چىقىرۋېتىلگەن ماددىلار كەيمۇس ئىچىدىن قىسمەن سۇ تەركىبى ۋە ئاز بىر قىسىم ئوزۇقلۇقلارنى شۈمۈرۈپ ئېلىپ قالىدۇ. قۇۋۋىتى داپىئە (چىقىرىپ تۇرۇش كۈچى) نىڭ ئاجىزلىقىدىن ئوزۇقلۇق قىممىتى بار ماددىلارنىمۇ تۇتۇپ قالالماي چىقىرۋەتكەنلىكتىن بولغان. چۈنكى يۇقىرىقى ئىككى قۇۋۋەتنىڭ پائالىيىتى قارىمۇ قارشى كېلىدۇ.

4 - باسقۇچ: بۇ توقۇلمىلاردا ئورۇنلىنىدىغان بولۇپ، كونا بىلەن يېڭىنىڭ ئالمىشىشى بىلەن ئىپادىلىنىدىغان هەل قىلغۇچ هەزىم باسقۇچى هېسابلىنىدۇ. بۇ هەقتە مۇناسىۋەتلىك ماتېرىياللاردا مەلۇماتلار كۆپ.

ئىككىنچى باب. يېمەك - ئىچمەك ۋە مەدەنىيەت

1. تارىخىي ئامىللارنىڭ ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەكلىرىگە كۆرسەتكەن تەسىرى

ئۇزۇن تارىخىي جەرياندا مەلۇم بىر خەلقنىڭ كىيىنىش، ھەرىكەت ۋە ھاياتلىق پائالىيەتلىرىدە ئۆزگىرىش بولۇپلا قالماي، بەلكى كىلىمات، زامان ۋە ماكاننىڭ ئۆزگىرىشى، ئېھتىياجى ياكى مەجبۇرلىشى بىلەن يېمەك - ئىچمەك جەھەتتە ئوخشىمىغان دەرىجىدە پەرقلەرنىڭ كۆرۈلىدىغانلىقى مەلۇم. مەسىلەن: ئەجدادلىرىمىز ياشاپ كەلگەن تارىم ۋادىسى مىلادىدىن ئىلگىرىدىن مىلادى 5 - ئەسىرگىچە بىر قەدەر ئىللىق ۋە نەم كىلىماتقا ئىگە بولغاچقا، سەمەرقەنتتىن تارتىپ چەرچەن، چارقىلىققىچە بولغان بۇ كەڭ ئىچكى قۇرۇقلۇقتا سۇ ئەلۋەك، دەل - دەرەخلەر بۈك - باراقسان، يېزىلار تۇتىشىپ كەتكەن، مال - ۋارانلار ساناقسىز بولغان. بۇ ئېلىمىز ۋە چەت ئەل تارىخ كىتابلىرى ۋە گىدرولوگىيە ماتېرىياللىرىدا كۆپ قەيت قىلىنغان. ئىنسانلارنىڭ ياشىشىغا ناھايىتى باب كەلگەن بۇ خىل ئېكولوگىيىلىك شارائىتتا، بۇ يەرنى ئاچقان ۋە گۈللەندۈرگەن كىشىلەرنىڭ يېمەك-ئىچمىكىمۇ مۇشۇ جايلارنىڭ ئەمەلىي ئەھۋالىنى، كىشىلەرنىڭ تەبىئەتنى تونۇشتىكى كۆز قاراشلىرىنى ئەكس ئەتتۈرۈپ بەرگەن. شۇڭا بۇ رايوندا ھۆللۈكنى ئازايتىش ئۈچۈن كوچلۇك، ئىسسىق تەبىئەتلىك تاماقلارنى يەپ، دورىلىق چاي ئىچىش ئادەتكە ئايلانغان. كىشىلەرمۇ مانا شۇنداق تاماق ۋە دورىلارنى ئىستېمال قىلغاندا، بەدەندىكى ئىسسىق - سوغۇق، ھۆل - قۇرۇقلۇقنى تەڭشەپ،

نىسبەتەن ساغلام تۇرالايدىغانلىقىنى يەكۈنلىگەن. ھەقىقەتەنمۇ ئەينى زامانلاردا بۇ رايون يەل - يېمىش ئىنتايىن مول، دەريا - ئۆستەڭلەر گىرەلىشىپ كەتكەن، نەمخۇش كىلىماتقا ئىگە بولغاچقا، كىشىلىرى چىرايلىق، بەستلىك بولۇش بىلەن بىرگە، يەنە ھۆللۈكتىن بولغان كېسەللىكلەرگە مايىل بولغان. شۇنىڭ ئۈچۈن كۈچلۈك، ئىسسىق تاماق ۋە ئىچىملىكلەرنى ئىستېمال قىلىش ئادىتىدىن بالىغا سىڭدۈرۈۋېتىلگەن قىممەت قارىشىغا ئايلانغان. بۇ ھەقتە مەھمۇد قەشقەرى «تۈركىي تىللار دىۋانى»دا مىلادى 5 - ئەسىردىن ئىلگىرىكى دەۋرلەرگە خاس ئۇيغۇر تاماقلىرىدىن 50 نەچچە خىلنى مىسال قىلىپ ئالغان. كېيىنكى ۋاقىتلاردا ئىنسانلارنىڭ تېزدىن كۆپىيىشى، ھازىر لارىنا، ئېرىنىنو ھادىسى دەپ ئاتىلىۋاتقان كىلىمات ھادىسىلىرى ھەمدە ھىمالايا تېغىنىڭ يۇقىرى ئۆرلىشى (يېقىندا «دۇنيا پەن - تېخنىكىسىدىن تەرمىلەر» گېزىتىدە خەۋەر قىلىنىشىچە، بۇ تاغ ھەر يىلى پۈتۈن تىزما بويىچە 16 س م دىن ئۆرلەپ بېرىۋېتىپتۇ) نەتىجىسىدە ھىندى ئوكياندىن كېلىدىغان نەم موسسۇن شاماللىرى قەشقەر، خوتەن ۋە چارقىلىق رايونلىرىغا بارغانسېرى ئاز كېلىدىغان بولغان. نەتىجىدە ھاۋا تەركىبىدىكى نەملىك جىددىي ئازايغان، يەر ئاستى سۇ يۈزى تۆۋەنلىگەن. شۇ سەۋەبتىن ھازىرقى تارىمنىڭ ئوتتۇرا قىسمى (جەنۇبىي تارىم نېفىتلىكى، ئوتتۇرا تارىم نېفىتلىكى، ئەندىر قاتارلىق جايلار) دىن كىشىلەر بارا - بارا چېكىنىپ، تارىم دەرياسىدىن ئاران 100～50 كىلومېتىر ئارىلىقتىلا ياشىيالايدىغان ھەمدە كۇئېنلۇن تاغلىرىغا چېكىنىپ، تار، ئۇنۇمسىز جايلاردا قىسىلىپ ياشاشقا توغرا كەلگەن. تەبىئەت بىلەن ئىنسانلار ئارىسىدىكى بۇ جىددىي ئېلىشىش نەتىجىسىدە بۇ رايون خەلقلىرى ناھايىتى تېز ئازايغان، كېسەللەنگەن ۋە يۇرت - ماكان-

لىرىنى تاشلاپ كېتىپ قالغان. ئەمەلىيەتتە ھازىر مەشغۇلات قىلىنىۋاتقان ئوتتۇرا تارىم رايونى يەنە ئازراقلا نەملىك بولىدىغان بولسا، يەنە قايتا ھاياتلىق پائالىيەتلىرىنى باشلىغىلى بولىدىغان تەييار، مۇنبەت يەرلەر بولۇپ، بۇ يەرلەر يېقىنقى بىر نەچچە ئەسىردىن بۇيان ئادەمسىز چۆلدەرەپ كەتكەن. يازلىقى قۇرغۇق ئىسسىق بولۇپ، قىشلىقى قاتتىق سوغۇق بولىدىغان بولۇپ قال-غان. مانا مۇشۇ سەۋەبلەر تۈپەيلىدىن بۇ رايون كىشىلىرىدە كۆز قاراش، روھىي ھالەت ۋە تەن ھالىتىدە زور ئۆزگىرىش بولۇپلا قالماي، بەلكى يېمەك - ئىچمەك جەھەتلەردىمۇ روشەن ئۆزگە-رىشلەر بولۇپ ئۆتكەن. كىشىلەر ئىلگىرىكىدەك كۈچلۈك، ئىس-سىق تاماقلارنى يېگەندە ھەرخىل ھەزىم يولى كېسەللىكلىرى، تېرە كېسەللىكلىرى يۈز بەرگەن، ھاۋا قۇرغاقلىشىپ، توپا - چاڭ ئۆرلەپ، يېمەكلىكلەرنىڭ تازىلىقىغا كاپالەتلىك قىلىش تەسكە چۈشكەن.

ھاۋا ۋە سۇنىڭ بۇلغىنىشى بىلەن ھەرخىل يۇقۇملۇق كې-سەللىكلەر ئەۋج ئالغان. كىشىلەر قاتتىق ئىسسىق تاماق ۋە چايلىق دورىلارنى ئىستېمال قىلغاندا، قۇرۇقلۇقى ئېشىپ كې-تىپ، ئورۇقلاشقا، ۋىجىكلىشىشكە باشلىغان. ئىشلارنى تېز، ئەمما چالا قىلىدىغان، بۇرۇنقى زامانلاردىكىدەك ئالدىرىماي، ئەستايىدىل ئىشلەشنى تەلەپ قىلىدىغان يېزىقچىلىق، پۇتۇكچى-لىك ۋە تەبىئىي پەن مەشغۇلاتلىرى ئازىيىپ، ئاسان، تېز بولغان ناخشا - مۇزىكا، ئۇسسۇل ۋە ئىجتىمائىي پەن ھادىسىلىرى ئەۋج ئالغان.

شىمالدا ياشىغان ئەجدادلىرىمىز ئۇزاق زامانلاردىن بېرى دېھقانچىلىق ۋە چارۋىچىلىقنى بىللە راۋاجلاندۇرۇپ، ئۆزلىرىنىڭ كۆپىيىپ گۈللىنىشىنى تەمىن ئەتكەن. يەتتە سۇدىن تاكى گوبى

چۆللىككىچە بولغان جايلاردا قىشلىقى قاتتىق سوغۇق، يازلىقى قاتتىق سالقىن ۋە بورانلىق كۈنلەر كۆپ بولغانلىقى سەۋەبىدىن تاشقى بەدەننى ئىسسىق تۇتۇش، كۈچلۈك، ئىسسىق يېمەكلىكلەر بىلەن ئوزۇقلىنىش ئىنتايىن زۆرۈر بولغان ۋە چارۋىچىلىق ئاساس قىلىنغان تۇرمۇشتا كۆچۈپ يۈرۈشكە، ئىستېمال قىلىشقا ئاسان يېمەك - ئىچمەكلەر ئىجاد قىلىنغان. مەسىلەن: گۆش قورۇمىسى، تالقان، قوتۇرماچ، قۇرۇت، قېزا. . . قاتارلىقلار. بۇ خىل يېمەكلىكلەرنىڭ ماي تەركىبى يۇقىرى بولغاچقا، بەدەننى ئىسسىق تۇتۇش، توڭلاپ قېلىشنىڭ ئالدىنى ئېلىش روللىرى بولغان. بۇ رايوندا ھاۋا كىلىماتى ھەمدە بەدەنگە خىل كەلمەسلىكى قاتارلىق ئامىللار كۆزدە تۇتۇلۇپ، جەنۇبىي رايونلارغا ئوخشاش سوغۇق تەبىئەتلىك كۆكتاتلار ۋە مېۋىلەرنى يېتىشتۈرۈشكە ئەھمىيەت بېرىلمىگەن. پەقەت تۇرپان، قۇمۇل ۋە دۇنخۇاڭ (دەشتى ئاتا) ئەتراپىدىكى ئالاھىدە جۇغراپىيىلىك شارائىتتىلا ناھايىتى مول بولغان كۆكتات ۋە مېۋە - چېۋە تۈرلىرى بارلىققا كەلگەن.

دېمەك، ئەجدادلىرىمىز ئۆزلىرى ياشىغان زېمىنلارنىڭ كېڭىيىشى ياكى تارىيىشى، كىلىماتنىڭ ئۆزگىرىشى قاتارلىقلارغا ئاساسلىنىپ، بەزىبىر كونا تاماق تۈرلىرىنى تاشلاپ، يېڭى تاماق تۈرلىرىنى ئىجاد قىلغان. يالغۇز «تۈركىي تىللار دىۋانى» دا قەيت قىلىنغان 50 نەچچە خىل تاماق، 100 نەچچە خىل مېۋە، كۆكتات ۋە ئىچىملىك تۈرلىرىنىڭ بەزىلىرى ھازىرمۇ ئېتىلمەيدۇ ياكى ھازىرقى كىشىلەرنىڭ ئىستېمال قىلىشىغا ماس كەلمەيدۇ.

ئومۇمەن ھازىرقى ئۇيغۇرلار بۇنىڭدىن 2000~1000 يىل ئىلگىرىكى ئەجدادلارغا سېلىشتۇرغاندا، مىزاجى، خىلتى نىسبەتەن قۇرغاق، قىزىققان، ناخشا - سازغا ۋە ئىجتىمائىي ئىشلارغا

ئامراق، ئالدىراقسان، يۇزە، تەزكىرە ۋە خاتىرە قالدۇرۇشقا قىزىقماس، قىيىن ۋە سەۋر تەلەپ قىلىدىغان تەبىئىي پەن كە-سىپلىرىگە قىرىق بولغان ئېتىنىك ئالاھىدىلىكىنى شەكىللەندۇر-دى. بۇنىڭ نۇرغۇن جەھەتلەردە ئارتۇقچىلىقى بولسىمۇ، لېكىن قۇرۇق ئىسسىق ۋە قۇرۇق سوغۇقلۇقنىڭ ئاساسىي ئورۇندا تۇ-رۇۋېلىشى كىشىلەر تەپەككۇرىنى تېز، ئەمما يۇزە، ئىتتىك، ئەمما چالا قىلىپ، ئاخىرىدا ئۇنتۇقاقلىق، ساددىلىق، بېرىلىپ ئىشلىمەسلىك، بىر ئىشنى ئاخىرىغىچە قىلىپ تۈگەتمەسلىك، تېز رىتىم ۋە كۆز ئالدىدا ئۇنۇم بېرىشنى قوغلىشىش قاتارلىق مەنىۋى كېسەللىكلەر، ئۆت، جىگەر ئاجىزلاش، يۈرەك تىترەش (خەفقان)، مېڭىگە قۇرۇقلۇق يېتىپ يىگلەش... قاتارلىق ماددىي كېسەللىكلەرنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ.

بۇلارنىڭ مۇتلەق كۆپچىلىكىنى يېمەك-ئىچمەك قىممەت قارىشىنىڭ ھازىرقى كىلىمات ۋە تەن ئالاھىدىلىكىگە ماسلاشتۇ-رۇشنىڭ تازا ياخشى بولمىغانلىقى ۋە كىشىلەرنىڭ ئېسىل ئەنئە-نىۋى تاماقلارنى تەييارلاش، ئۆزگە خىل كېلىدىغان تاماقلارنى تونۇۋېلىش جەھەتلەردە يەنىلا يۇزە چۈشەنچىلەردە يۈرگەنلىكى كەلتۈرۈپ چىقارغان دېيىشكە بولىدۇ.

نۆۋەتتە ئىستېمال قىلىنىۋاتقان بىر نەچچە يۈز خىل تاماق تۈرلىرى ۋە كۈندىلىك تۇرمۇشتا كۆپ يېيىلىدىغان 40~30 خىل تائاملىرىمىز ھازىرقى تەن ھالىتىمىز ۋە قىممەت قارىشى-مىزغا ماس كەلگەنلىكى ئۈچۈن ساقلىنىپ ياكى جارى قىلدۇرۇ-لۇپ، تىل، ئەنئەنە ۋە ئۆرپ-ئادەتلەرگە قوشۇلۇپ، پۈتۈن بىر مىللىي مەدەنىيەتنىڭ نۇقتىلىق بەلگىلىرىدىن بىرىگە ئايلاندى. بۇنىڭدىن كېيىن رايونىمىز كىلىماتى، ئىجتىمائىي، مەدەنىي ئۆزگىرىشلەر ھەمدە تەن ئېھتىياجىمىزغا ئاساسلىنىپ يەنە بىر

يېڭى تاماق تۈرلىرى كېلىپ چىقىشى مۇمكىن. لېكىن شۇنىڭغا دىققەت قىلىش لازىمكى، بۇ خىل تەبىئىي تاللاشنى زورلاپ ياكى تېزلەشتۈرۈپ، سۈنئىي ئۇسۇللار بىلەن يېڭى تاماق تۈرلىرىنى قوبۇل قىلغاندا، ئىستېمال قىلغاندا هازىرقى تەن هالىتىمىزگە ئېغىر كېسەللىكلەرنى چىللىغان بولۇپلا قالماي، بەلكى مىللىي تېبىبىي مەدەنىيىتىمىزگە، قىممەت قارىشىمىزغا خەتەرلىك ئۇق-سانلار يەتكۈزگەن بولىمىز. گەرچە تارىخىي ئامىللار مىللىي تائاملارنىڭ شەكىللىنىشى ۋە ئۆزگىرىشىگە سەۋەبچى بولىدىغان بولسىمۇ، ئۆز نۆۋىتىدە يەنە تاماق تۈرلىرىنى خالىغانچە ئۆزگەر-تىشمۇ ئاخىرىدا تارىخىي ئامىللارنى كەلتۈرۈپ چىقىرىشى مۇم-كىن. شۇڭا، كىشىلەر يېمەك - ئىچمەكلەرنى ئۆزىنىڭ مىزاجىغا ئاساسەن تەييارلىشى ۋە ئۆزلىرىگە ئۇيغۇن كەلگەن يېمەك - ئىچمەكلەرنى ئاسرىشى لازىم.

2. ئۇيغۇرلارنىڭ ئەنئەنىۋى ئوزۇقلىنىش قاراشلىرى ۋە ئۇيغۇرلار مىزاجىغا ئۇيغۇن كېلىدىغان يېمەك - ئىچمەكلەر

ئەجدادلىرىمىزنىڭ قەدىمكى يېمەك - ئىچمەكلىرىنىڭ قو-رۇلمىسىغا قارىغاندا مۇنداق ئالاھىدىلىكلەر بار: بىرىنچىدىن، قايىنىتىلغان يېمەكلىكلەر كۆپ، قورۇلغانلىرى ئاز. چۈنكى ئۇي-غۇرلارنىڭ كۆپىنچىسى قۇرۇق ئىسسىق مىزاجىغا مايىل بولغاچ-قا، بەدەننىڭ بىئولوگىيىلىك ئېھتىياجى تەبىئىي هالدىلا قورۇل-غان، كۆيدۈرۈلگەن ياكى ئوزۇقلۇقى خوراپ كەتكەن تاماقلارنى خالىمايدۇ، ئەلۋەتتە. ئىككىنچىدىن، تەبىئىي يېمەك - ئىچمەك-لەرگە ئەهمىيەت بەرگەن. مەسىلەن: يەرلىك سورتلۇق بۇغداي، قوناق، گۈرۈچ، قايماق، قېمىز، سۈت، ئۆيدە بېقىلغان هايۋان گۆشى، يەرلىك تەبىئىي مېۋە قاتارلىقلار. ئۈچىنچىدىن، يېڭى،

پاكىز بولۇشىغا ئەھمىيەت بەرگەن. مانا ھازىرغىچە نۇرغۇن ئائىلىلەردە توخلاتقۇ بولىسمۇ، كۆپىنچە كىشىلەر ئەجدادلىرىمىزنىڭ «يېگى - يېگى يېيىش» قارىشىنى ساقلاپ كەلمەكتە ۋە گۆش، مېۋە سېتىۋالغاندا يېگى، پاكىز ۋە ئوبدىنىنى خالاپ ئىستېمال قىلماقتا. ھازىر چەت ئەللەردە كۆن پەرق قىلغان گۆش ۋە مېۋە - كۆكتاتلارنىڭ باھاسىنىڭ پەرقلىق بولۇشى ھەممەيلەنگە ئايان بىر ساۋات. تۆتىنچىدىن، زىيانلىق نەرسىلەردىن ساقلانغان. ئەجدادلىرىمىز ھاراق، تاماكا، ئەپيۇن، نەشە ئىستېمال قىلغۇچىلارنى ئۆزىنى خارلايدىغان، تۆۋەن قاتلامدىكى كىشىلەر دەپ تونىغان ھەمدە ئۇلارنى جامائەت پىكرىنىڭ كۈچلۈك بېسىمىغا دۇچار قىلغان. ئىگىلىنىشىچە، ئاق ھاراق دەسلەپ تارقالغاندا كىشىلەر ئارىسىدا «ئاق ھاراق دېگەن نەرسىنى ئىچىدىغانلار رومەكىنى ئاغزىغا ئالغان ھامان ئىچى سۈرۈپ كېتىدىكەن» دېگەن ھەزىل پەيدا بولغان. گەرچە ھازىر ئۇلارنىڭ بەزىلىرى «مەدەنىيەتنىڭ بەلگىسى» دەپ چۈشىنىلسىمۇ، بىراق ئامېرىكا قاتارلىق تەرەققىي قىلغان مەملىكەتلەردە ھاراق، تاماكا ئىستېمالىنى كىشىلەر ئۆزلۈكىدىن ئازايتىپ، ئۆزى ۋە باشقىلارنىڭ ھوقۇقىنى قوغدىماقتا. ھاراق، تاماكا ۋە باشقا زىيانلىق ماددىلار بەدەنگە ماددىي زەرەرلەرنى كەلتۈرۈش بىلەن بىرگە كىشىلەرنىڭ مەنىۋى دۇنياسىنى بۇلغاپ، قىممەت قارىشىنى سۇسلاشتۇرۇپ، كىشىلەرنىڭ ئۆزۈن ئۆمۈر كۆرۈشىنى ۋە ياخشى ئىشلارنى ئادا قىلىشىغا ئېغىر دەرىجىدە تەسىر يەتكۈزىدۇ. بەشىنچىدىن، ئوزۇقلارنى ھەر كىم مىزاجىغا ئاساسەن تاللاپ يېيىشنى تەكىتلىگەن، مىزاجىغا خىل كەلمىگەن ئوزۇقلۇقنىڭ زەھەرلىك رول ئوينايدىغانلىقىنى ئالاھىدە بەلگىلىگەن. ئالتىنچىدىن، تاماقنىڭ ۋاقتى، تەرتىپى ۋە قانداق تاماق يېيىش قاراشلىرى ئاددىي خەلق ئاممىسى-

نىڭ زورۇر بىلىمىگە ئايلانغان. ئەمما بىرلا ۋاقىتتا 3~2 خىل قويۇق ياكى سۇيۇق تاماق يېيىش، بىرلا ۋاقىتتا ئىسسىق ياكى سوغۇق تاماقلاردىن بىر نەچچە خىلنى ئىستېمال قىلىش، تاماق-نىڭ ئالدى ۋە كەينىدە يېيىلىدىغان مېۋىلەرنىڭ تەرتىپىنى بىل-مەسلىك قاتارلىق ھازىرقى زامان ئىللەتلىرى ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئوزۇقلىنىش ئادەتلىرىدە ئەزەلدىن بولمىغان.

تۆۋەندىكىلەر ئەجدادلىرىمىز كۆپرەك ئىستېمال قىلىپ كې-لىۋاتقان ۋە ھازىرقى كىشىلەرگىمۇ مۇۋاپىق كېلىدىغان يېمەك - ئىچمەكلەردىن ئىبارەت:

گۆشلۈك پولو، يارما پولو، سۈتلۈك شويلا، تونۇر كاۋاپ، بۆرەك كاۋىپى، پېتىر مانتا، كاۋا مانتىسى، سامسا، ياڭاق سامسىسى، كاكچا، كۈنجۈتلۈك نان، زاغرا نان، شورپا، قەنت ھالۋىسى، تالقان، قايماق چۆچۈرىسى، لەغمەن، جىن چۆچۈرىسى (جۇۋاۋا)، قولداما، كوجا ئاش، زاڭ، ئوماچ، سىقماق ئاش، ياغلىق ھېسىپ، پۆرە، قاتلىما، قېزا، بېلىق، قوي گۆشى، موزاي گۆشى، ئات گۆشى، سەۋزە، چامغۇر، پىياز، تەرخەمەك، كاۋا، يۇمغاقسۈت، بادام، ياڭاق، بېھى، شاپتۇل، ئالما، قو-غۇن، تاۋۇز، ئۈزۈم، ئۆرۈك، ئەينۇلا، جىگدە، چاي، گۈلە چىلىقى، ئۈجمە (جۈجەم) چىلىقى، ياڭاق چاي، مۇراببا، گۈل-قەنت، مۇسەللەس، ئايران، دوغاپ، ھومەلچاي، شاپتۇل چىلى-قى ۋە ھەرخىل دېڭىز مەھسۇلاتلىرى.

3. ئۇيغۇر تائاملىرى توغرىسىدا دۆلەت ئىچى-سىرتىدىكى ھېكايىلەر

△ كانادادا ئولتۇراقلىشىپ قالغان ئۇيغۇرلارنىڭ بىر نەچ-چىسى يازدا ساياھەتكە چىقىپتۇ ۋە دالا تامىقى يېمەكچى بولۇپ، پولو ئېتىپتۇ. پولو يېيىلىۋاتقان ۋاقىتتا ئورماندىن ئىس كۆتۈ-

رولگەنلىكىدىن خەۋەر تاپقان ئورمان ساقچىلىرى جىنايى ئىشلار ساقچىلىرىنى باشلاپ مەزكۇر جايغا يېقىنلاپتۇ. ئۇيغۇر ساياھەت-چىلەر قازاننى شۇ پېتى تاشلاپ، شەھەرگە قېچىپ كېلىۋاپتۇ. ئاخشىمى دۆلەتلىك تېلېۋىزىيە ئىستانسىسىدا «ئالاھىدە ئۇقتۇ-رۇش» ئېلان قىلىنىپ، «بۈگۈن xx تاغ باغرىدا زەھەرلىك دەرىجىسى ناھايىتى يۇقىرى بولغان ۋە گۆرۈچتىن ئېتىلگەن غە-لىتە بىر خىل تاماقلارنى ئىستېمال قىلغان كىشىلەر دەرھال x x شەھەرلىك دوختۇرخانىغا كېلىپ داۋالانسۇن» دەپ قايتا - قايتا كۆرسىتىپتۇ. ئەسلىدە دۆلەت سەھىيە مىنىستىرلىقى مۇتەخەس-سىسلىرى پولۇنى تەكشۈرۈپ كۆرۈپ، ئۇنىڭدىكى ئوزۇقلۇق مىقدارىنىڭ ئۆلچەمدىن نەچچە ھەسسە ئېشىپ كەتكەنلىكىدىن قاتتىق ئەنسىرىگەن ئىكەن.

△ ئاۋستىرالىيىدە ئولتۇراقلاشقان ئۇيغۇرلار نان سېغىنىپ كېتىپ، ئىشكىنىڭ ئالدىغا بىر تونۇر سېلىشىپتۇ ۋە ئوت يېقىپ قىزىتقىلىقى تۇرۇپتۇ. شۇ ئەسنادا شەھەرلىك ئوت ئۆچۈرۈش چوڭ ئەترىتىنىڭ بىر نەچچە ئوت ئۆچۈرۈش ماشىنىسى ئۇچقاندەك كېلىپ، ھېلقى ئۇيغۇرلارنىڭ چۈشەندۈرۈشىگە قارىماي بىر نەچ-چە نۇقتىدىن سۇ چېچىپ، تونۇرنى ئېزىۋېتىپتۇ. ئوت ئۆچۈپ بولغاندا، ئوت ئۆچۈرۈش خادىملىرى قائىدە بويىچە: بىز سىلەرگە ياردەملىشىپ ئوتنى ئۆچۈرۈپ بەرگەنلىكىمىزگە پەخىرلىنىمىز» دەپتۇ. ئۇيغۇرلار ئەھۋالنى باشتىن - ئاياغ چۈشەندۈرگەندىن كېيىن ئەترەت باشلىقى ئۇلاردىن ئەپۇ سوراپتۇ ۋە تونۇر سېلىپ نان يېقىشقا ئىجازەت قىلىش بىلەن بىرگە، ئەگەر مۇمكىن بولسا ئەشۇ «نان» دېگەن يېمەكلىكنى قاچان كېلىپ يەپ باقسا بولىدى-غانلىقىنى ئۆتۈنۈپتۇ.

△ ياپونىيىدە ياڭاقنىڭ ئوزۇقلۇق ۋە دورىلىق قىممىتى

بايقالغاندىن كېيىن (OTC غەيرىي دوختۇر رېتسېپى بىلەن سېتىۋېلىش روخسەت قىلىنغان دورىلار) شەكلىدە دورا دۇكانلىرىدا سېتىلىدىكەن ھەمدە بىمارنىڭ ئەھۋالىغا قاراپ بىر ياشاقنىڭ $\frac{1}{4}$ ياكى $\frac{1}{2}$ گە قەدەر بېرىش بەلگىلەنگەن ئىكەن. بىر كۈنى ياپونىيىدە ئوقۇۋاتقان بىر ئوقۇغۇچى رايونىمىزدىن ئەۋەتىلگەن خالتىنى ئېچىپ ياشاقلارنى بىردىن - بىردىن چېقىپ يېگىلى تۇرۇپتۇ. بۇنى كۆرگەن ياپون ئوقۇغۇچىلىرى دەرھال ئۇنىڭ قولىدىن خالتىنى ئۇنىمىغىنىغا قارىماي تارتىۋېلىپ جىددىي قوتقۇزۇشقا ئاپىرىۋېتىپتۇ!

△ مەن تۈركىيىگە بارغان چېغىمدا بىر كۈنى چۈشلۈكى ئالدىرىماي تازا ئوبدان يوغۇرۇپ ياخشى سەي قورۇپ لەغمەن ئېتىۋاتساق، بىر نەچچە تۈرك سودىگەرلەر ئاغىنىمىزدىن مال ئالغىلى كەپتۇ. ئۇلار بىزنىڭ تاماق ئېتىۋاتقانلىقىمىزنى كۆرۈپ بىئەپ ۋاقىتتا كەپ قاپتىمىز دەپ تۇرۇۋالدى. بىز بۇ ھالدا ئۇلارنى تۇتۇپ قالماي بولمىدى ۋە تاماقنى تېخىمۇ ئوبدان ئېتىپ، ئۆزىمىزنى يەنە بىر تونۇتماقچى بولدۇق. تاماق تارتىلغاندا ھېلقى تۈرك ئاغىنىلەر يېيىشتە كۆپ قىينالدىيۇ، ئەمما سەيگە سىڭىپ تەملىك بوپ كەتكەن تاماقنى ئۇيان - بۇيان قىلىپ خېلى ئوبدان يېدى. ئەتىسى چۈشكە يېقىن ئىشلىرىمىزنى تۈگىتىپ ئولتۇرساق، ھېلقى ئاغىنىلەردىن ئىككىسى ئارقا - ئارقىدىن تېلېفون قىلىپ: تۈنۈگۈنكى تاماقىڭلار بەك تەملىك ئىكەن. بىراق ھازىرغىچە سىڭدۈرەلمەي قىينىلىپ كەتتۇق. نۇرغۇن كولا ئىچتۇق. ئەمدىگىنە ياخشى بولغاندەك تۇرىمىز. سىلەر كۈندە مۇشۇنداق تاماق يېسەڭلار، قانداق ئىش قىلىسىلەر؟ دەپ سورىدى.

△ لەغمەن ھەققىدە قىزىقارلىق پاراڭ

10 نەچچە يىل ئىلگىرى شىئەندىكى بىر سەنئەت ئىنستىتۇتىغا بېرىپ ئىمتىھانىغا قاتنىشىش ئۈچۈن كېتىۋاتاتتىم. ئۇ چاغدا مەن 19 ياش ئىدىم. پويىزدا شىئەنگە ئائىلە يوقلاش ئۈچۈن ماڭغان ۋاڭ جۈن ئىسىملىك بىر جەنۇبلۇق قىز بىلەن تونۇشۇپ قالدىم. ئۇ مەن بىلەن تەڭتۇش بولغاچقا، ناھايىتى تېزلا دوست بولۇپ كەتتۇق. ئىككىمىز شىنجاڭ ھەققىدە، شىئەن ھەققىدە ۋە يېمەك - ئىچمەك ھەققىدە سۆزلىشىۋېتىپ گەپ ئارىلىقىدا: «شىئەندە لەغمەن بارمۇ؟» دەپ سورىدىم. ۋاڭ جۈن ھەيران قېلىپ بېشىنى چايقىدى.

شىئەنگە كەلگەندىن كېيىن ۋاڭ جۈن مېنى ئۆيىگە باشلاپ باردى. ئىشىكتىن كىرىپلا ئاتا - ئانىسىغا: «بۇياق مېنىڭ شىنجاڭلىق ئاغىنەم، شىئەنگە ئىمتىھان بەرگىلى كەپتۇ» دەپ تونۇشتۇردى. ۋاڭ جۈننىڭ ئاتا - ئانىسى مېنى قىزغىن كۈتىۋالدى. قوشنا - قولۇملىرىمۇ مېنى كۆرگىلى كىردى.

نەچچە كۈنلۈك جىددىي ئىمتىھانمۇ تۈگىدى. بەك چارچاپ كەتكەچكە، مىسكىن كۆرۈنگەن بولسام كېرەك، ۋاڭ جۈننىڭ ئانىسى ماڭا ناھايىتى مېھرىبانلىق قىلدى ۋە: «نېمە يېگۈڭىز كېلىۋاتىدۇ، مەن ئېتىپ بېرەي» دېدى. مەن ئىختىيارسىزلا «بىر تەخسە لەغمەن يېسەم بولاتتى» دەۋەتتىم. «نېمە ئۇ لەغمەن دېگەن؟» دەپ سورىدى. «ئۇيغۇرلارنىڭ بىر خىل تامىقى، بەك يېيىشلىك» دەپ ئەسكەرتتى ۋاڭ جۈن.

ۋاڭ جۈننىڭ ئانىسى مېنىڭ دېگىنىم بويىچە كۆكتات سېتىۋېلىپ كەلدى. ۋاڭ جۈن بىلەن ئىككىمىز ئۆزىمىز بىلگىنىمىزچە بىر نېمىلەرنى قىلىپ «لەغمەن» ئېتىشكە باشلىدۇق. خېمىر يۇغۇرۇپ بولغىچە ئۈستى-بې-شىم ئۇنىغا مىلىنىپ كەتتى. بىر ئائىلە ئادەم مېنىڭ قولۇمغا قاراپ تۇردى. ۋاڭ جۈننىڭ سىڭلىسى جاۋۇردىكى پىلتىنى كۆرۈپ: «ۋيەي، نېمانداق توم، بىلىكىمدەك بارىكەنغۇ؟» دەپ ۋاقىرىۋەتتى. بىر يېرى توم، بىر يېرى ئىنچىكە

ئارتىلغان خېمىرنى ئاخىرى قازانغا سالدۇق. مەن لەغمەننى تويغىچە يېدىم.
ئەتىسى ۋاڭ جۇنىنىڭ ئانىسىدىن ئاستا سورىدىم: «لەغمەن قانداق-كەن؟» ئۇ شەنشى تەلەپپۇزىدا قىزىقارلىق قىلىپ «ئاجايىپ ئىكەن، ئاخشام سەل قورققانىدىم، راستىنى ئېيتسام قورسىقىمغا ئۇزۇن قۇرت كىرىپ كەت-كەندەك بولۇپ قالغانىدىم، لەغمەن دېگەن تامىقىڭلار ھەقىقەتەن كۆچلۈك ئىكەن، ھازىرغىچە قۇرسىقىم ئاچاي دېمەيدۇ» دېدى. ئۇنىڭ گېپىنى ئاڭلاپ كۈلۈپ كەتتىم. بىر نەچچە كۈنلۈك بېرىپ - كېلىش جەريانىدا ۋاڭ جۇنىنىڭ ئائىلىسىدىكىلەردە چوڭقۇر تەسىرات قالدۇرغانىدىم. شۇ يىلى كۈزدە بېيجىڭدىكى ئالىي مەكتەپكە ئوقۇشقا كىردىم. مەكتەپتە دائىم لەغ-مەننى ئويلىدىم. بەزىدە لەغمەن يەپ چۈشىدىم.
نەچچە يىلدىن كېيىن توي قىلدىم. خوتۇنۇم بېيجىڭدىكى بىر پەن تەتقىقات ئورنىنىڭ ئاسپىرانتلار سىنىپىغا قوبۇل قىلىندى. مەنمۇ بېيجىڭدى-كى بىر سەنئەت ئىنستىتۇتىغا بىلىم ئاشۇرۇشقا باردىم. بىز مەكتەپكە يېقىن يەردىن بىر ئېغىز ئۆينى ئىجارىگە ئېلىپ ئولتۇردۇق. ئەر - خوتۇن ئىككىمىز پات - پات لەغمەن ئېتىپ يېگەچكە، مېنىڭ لەغمەن ئېتىش ماھارىتىم خېلى ئۆسۈپ قالدى. بىر قېتىم خوتۇنۇم بىر نەچچە ساۋاقدىشىنى ئۆيىمىزگە مېھمانغا تەكلىپ قىلدى. ئۇلار مېنىڭ لەغمىنىمنى تېتىپ بېقىش-نى تەلەپ قىلدى. مەن خېمىرنى تۇجۇپلەپ يۇغۇرۇپ، پىلتىنى ئىنچىكە تارتىتىم ۋە قورۇمىنى مايلىق، مەززىلىك قىلىپ قورۇدۇم. ئۇلار لەغمەننى ناھايىتى ئىشتىھا بىلەن يېدى. ئۇلار قايتىدىغان چاغدا بىر ۋاخ تاماق ئۈچۈن قانچە پۇل كەتكەنلىكىنى سورىدى. مەن ئۇن، ماي، كۆكتات، گۆش ئۈچۈن 15 يۈەن خەجلىگەنلىكىمنى، بىر ۋاخ تاماق ئۈچۈن كىشى بېشىغا 3 يۈەن كەتكەنلىكىنى ئىنچىكە ھېسابلاپ بەردىم. ئۇلار گېپىمگە ئىشەنمىگىلى تاس قالدى. چۈنكى ئۇلار شۇنداق يېيىشلىك تاماقنىڭ شۇنچە ئەرزان توختايدىغانلىقىنى ئويلاپ باقمىغانىدى.
ھازىرغىچە مەملىكىتىمىزنىڭ ھەممە يېرىنى دېگۈدەك ئايلاندىم. ھەر

خىل تاماق، قورۇملارنى يەپ باقتىم. لېكىن ئۇلارنىڭ ھېچقايسىسى ئاغزىمغا ئۇيغۇرلارنىڭ لەغمىنىدەك تېتىمىدى. شۇڭا مەن «ئەڭ يېيىشلىكى يەنىلا ئۇيغۇرلارنىڭ لەغمىنى ئىكەن» دەيمەن.

بۇ ماقالە شىنجاڭ رادىئو تېلېۋىزىيە گېزىتى 99 - يىللىق 11 - سانىدىن ئېلىندى.

ئاپتورى: شېن كېجۇەن

4. يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ مىزاج - خۇلقنى كۆرسىتىدىغان تەسىرى

كىشىلەرنىڭ مىزاج-خۇلقى توغرىسىدا سۆز يۈرگۈزۈش ئۇنچىۋالا ئاددىي ئىش ئەمەس. ئىنسان خاراكتېرىنىڭ يېتىلىشىگە ۋە مۇقىملىشىشىغا مىللىي، مەھەللىۋى (رايونلۇق)، سىياسىي، ئىجتىمائىي، ئىقتىسادىي، مەدەنىي، ئۆرپ-ئادەتلەر، شۇنداقلا تەربىيىلىنىش، ئۆزۈقلىنىش، ھۆرمەتلىنىش دەرىجىسى قاتارلىقلار زور تەسىر كۆرسىتىدۇ. بىز بۇ يەردە پەقەت ئوزۇقلىنىشنىڭ خاراكتېرغا بولغان تەسىرىنى سۆزلەپ ئۆتىمىز.

مەلۇمكى ئىسسىق تەبىئەتلىك يېمەك-ئىچمەكلەر ئۆز ئىچىدىن يەنە قۇرۇق ئىسسىق ۋە ھۆل ئىسسىق دەپ 2 تۈرگە بۆلۈنىدۇ. لېكىن بۇ يەردە «ئىسسىق» ئاساسىي ئېقىم بولۇپ، ئۇ قاننى كۆپەيتىش ۋە قىزىتىش، روھنى ئۇرغۇتۇش، بەدەننى ھەرىكەتلەندۈرۈش رولىغا ئىگە. شۇ سەۋەپتىن داۋاملىق تۈردە ياكى مىللىي تۇرمۇش ئادىتى سۈپىتىدە، مۇشۇنداق يېمەك-ئىچمەكلەرنى كۆپ ئىستېمال قىلىدىغان كىشىلەر ئىسسىقچان بولىدۇ. ئىسسىقچان كىشىلەر بولسا قىززىققان، چاقچاقچى، ھەرىكەتچان، ناخشا-سازغا ئامراق، ئەدەبىيات-سەنئەتكە ھېرىس كېلىدۇ. سەلبىي تەرەپتىن ئېيتقاندا زېرىككەك، تېرىككەك، چالاكار (ئىشنى چالا قىلىدىغان)، يۈزە ئويلايدىغان، ئۇنۇتقاق، ھاياجان، ئۆزگە ئەقىللىق ئادەملەرمۇ ئىسسىقچان كىشىلەردە كۆپ بولىدۇ.

سوغۇق تەبىئەتلىك يېمەك-ئىچمەكلەر ئۆز ئىچىدىن يەنە ھۆل سوغۇق ۋە قۇرۇق سوغۇق دەپ 2 تۈرگە بۆلۈنىدۇ. لېكىن بۇ يەردە «سوغۇق» ئاساسىي ئېقىم بولۇپ، ئۇ قاننى ئازايتىش ۋە سوۋۇتۇش، ھەرىكەتنى

ئاستىلىتىش، ئېغىر-بېسىق قىلىش رولىغا ئىگە. شۇ سەۋەبتىن داۋاملىق تۇردە ياكى مىللىي تۇرمۇش ئادىتى سۈپىتىدە، مۇشۇنداق يېمەك-ئىچمەك-لەرنى كۆپ ئىستېمال قىلىدىغان كىشىلەر ئومۇمەن سوغۇقچان بولىدۇ. سوغۇقچان كىشىلەر بولسا ئېغىر-بېسىق، كەمتەر، ھەرىكىتى ئاستا، پىلان-چى، تەھلىلچى ۋە جاپاغا چىدايدىغان كېلىدۇ. سەلبىي تەرەپتىن ئېيتقاندا كۆزەتكەك، گۇمانخور، ئىچى تار، جاھىل (كونسېرۋاتىپ)، خاتىرىسى كۆچ-لۈك، ئاداۋەتخور ئادەملەردىمۇ ئومۇمەن سوغۇقچان كىشىلەردە كۆپ بولىدۇ.

ئۇيغۇر تېبابەت نەزەرىيىسىگە ئاساسلانغاندا كۆپىنچە گۆش-ياغ ۋە قىسمەن مېۋە-چېۋە، يەرلىك كۆكتاتلار ئىسسىققا مايىل بولۇپ، يېشىل كۆكتاتلار، كۆپ قىسىم مېۋە-چېۋىلەر سوغۇققا مايىل. شىمالنىڭ ۋە تاغلىق رايونلارنىڭ ھاۋاسى سوغۇق بولغاچقا ئىسسىق تەبىئەتلىك يېمەك-ئىچمەك-لەر كۆپ ئىستېمال قىلىنىدۇ. بۇ يەردىكى كىشىلەر تۇرمۇش ئېھتىياجى ۋە يېمەكلىكنىڭ تەسىرى بىلەن چاققان، ھەرىكەتچان كېلىدۇ. قان بېسىمى ئۆيمان ياكى ئىسسىق يەر كىشىلىرىنىڭكىدىن ئۈستۈنرەك بولۇپ، تەپەككۇ-رى تېز، ئۆزىنىڭ قارىشىدا چىڭ تۇرىدۇ. ئىشنى جىددىي، قانلىق يۈرگۈ-زۈشكە، يىراق جايلارغا سەپەر قىلىشقا ئامراق كېلىدۇ. شۇنداقلا سوغۇقچان كىشىلەرنى باشقۇرالايدۇ، ئەمما ئۇلارغا سەل قارايدۇ. جەنۇبتا ۋە ئۆيمان يەرلەردە ھاۋا كېلىماتى ئىسسىق ياكى مەلۇم ۋاقىتلاردا قاتتىق ئىسسىق بولغاچقا، ھاياتلىق ئېھتىياجى ئۈچۈن يېشىل كۆكتاتلار، مېۋىلەر (بۇلارنىڭ كۆپىنچىسى سۈيدۈك ھەيدەيدۇ، ماينى ئېرىتىپ ھارارەتنى پەسەيتىدۇ) نى كۆپ ئىستېمال قىلىشقا توغرا كېلىدۇ. شۇڭا، بۇ يەرلەردە يۈزى قىزىل، تولۇك ئادەملەر ئازراق، ئەكسىنچە ئاق، تاتىراڭغۇ ۋە خام سېمىز كىشىلەر كۆپرەك بولىدۇ. قارىماققا ئىشنى ئاستا قىلغاندەك قىلسىمۇ، لېكىن پىلانلىق، ياخشى ئورۇنلاشتۇرۇلۇپ ئىشلەيدۇ. شۇڭا سوغۇقچان كىشىلەر ئارىسىدا ئېلېكترون، ھەربىي ۋە تېخنىكا ساھەلەردە ھەقىقىي ئىقتىساسلىق خادىملار

كۆپ تېپىلىدۇ. شەرقىي ئاسىيا كىشىلىرىنىڭ پەن-تېخنىكا ۋە باشقا ساھە-لەردە ھازىرقىدەك مۆجىزىلەرنى يارىتالىشىمۇ مانا مۇشۇ ئىلمىي تەسەۋۋۇرنى ئىسپاتلايدىغان جانلىق مىسال.

ئۇيغۇرلارنىڭ ئەنئەنىۋى تۇرمۇش ئادىتىدىن قارىغاندا، ئەج-دادلىرىمىز ئەزەلدىن گۆش - ياغ ۋە مېۋە - چېۋىنى كۆپ ئىستېمال قىلغان ھەمدە قارا ئاشلىق تۈرلىرىنى ئاساسىي ئوزۇق قىلغان. ھازىرقى زاماننىڭ تېز رىتىملىق تۇرمۇشىدا ئىمكانقەدەر ئوزۇقلۇق ۋە ئىسسىقلىقى يۇقىرى بولغان تاماقلارنى ئىستېمال قىلىش بىلەن بىرگە يەرلىك مېۋە - چېۋىلەر ئىستېما-لىنى كۆپەيتىش، دېڭىز مەھسۇلاتلىرىنى قوشۇمچە قىلىش لازىم. شەھەرلەردە سوغۇقى ئېشىپ كېتىش ئەھۋالى كۆنسېرى گەۋدىلە-نىۋاتقان بۈگۈنكى كۈندە تېخىمۇ شۇنداق. ئومۇمەن بارلىق زە-ھەرلىك ئىچىملىك ۋە چېكىملىكلەر ئىنسان خاراكتېرىنى سۇن-ئىيلەشتۇرۇپ كىشىنى تېرىككەك، ئاجىز ۋە ئىرادىسىز قىلىپ تاشلايدۇ. قىلىشقا تېگىشلىك ياخشى ئىشلارنى قىلماي، تېگىش-لىك بولمىغان ناچار ئىشلارنى دەۋەت قىلىدۇ. ۋاقتىدا پۈتتۇرۇش-كە تېگىشلىك ئىشلارنى يوق قىلىدۇ. شۇڭا ئىنسان ئىمكانقەدەر تەبىئىي يېمەك - ئىچمەكلەرنى ئىستېمال قىلىپ بەرسە، بەدىنى كۈچلۈك، ئەقلى بېجىرىم، ئەۋلادلىرى قابىلىيەتلىك بولىدۇ.

بۇنىڭ ئۈچۈن يېمەك - ئىچمەكلەر تەبىئىتىنىڭ ئىنسانغا كۆرسىتىدىغان تەسىرىنى بىلىش بىلەن بىرگە، ئىستېمال قىلىن-نىدىغان ماددىلارنىڭ تەبىئىي ياكى سۈنئىيلىكىگە، زۆرۈر ياكى زۆرۈر ئەمەسلىكىگە ئالاھىدە دىققەت قىلىش لازىم.

5. بىرلا ۋاقىتتا ئىستېمال قىلىشقا بولمايدىغان يېمەك - ئىچمەكلەر

كۈندىلىك تۇرمۇشىمىزدا تۈرلۈك ھايۋانىي ۋە ئۆسۈملۈك

تۇرىدىكى يېمەك - ئىچمەكلەر ھەمدە مېۋە، كۆكتاتلارنى ئىستې-
مال قىلىپ تۇرمىز. بەزى يېمەكلىكلەر يەنە بىرىنىڭ كەم
يېرىنى تولۇقلاپ ياكى ئارتۇقچە تەبىئىتىنى تەڭشەپ، نىسبەتەن
مۆتىدىل ھالەتكە كەلتۈرگەنلىكى ئۈچۈن، كىشىلەر ئومۇمەن بىر
ۋاقىتتا بىر نەچچە تاماق ياكى تاماق ئۈستىگە مېۋە - چېۋە
ئىستېمال قىلىدۇ.

ئەگەر بىرلا ۋاقىتتا بىر نەچچە خىل تاماق تەييار قىلالمىغان
تەقدىردىمۇ، مەلۇم تاماققا ھەرخىل ماتېرىياللارنى سېلىپ، تەم-
لىك، سىڭىشلىك قىلىشقا تىرىشىدۇ. بىراق ھەر ئىشنىڭ چېكى
ۋە قانۇنىيىتى بولىدۇ. تەركىبى، تەبىئىتى ۋە ۋاقتى مۇۋاپىق
كەلمىگەن يېمەك-ئىچمەكلەرنى بىللە ئىستېمال قىلغاندا كىشىگە
راھەتسىزلىك ۋە زەھەرلىنىش پەيدا قىلىدۇ. بۇ خەلق ئارىسىدا
«چېقىش بوپ قالدى» دېيىلىدۇ. تۆۋەندە بىرلا ۋاقىتتا ئىستېمال
قىلىشقا بولمايدىغان يېمەك - ئىچمەكلەر كۆرسىتىلىدۇ:

1 . قوغۇن بىلەن ھەسەلنى بىللە يېيىشكە بولمايدۇ. چۈنكى
قوغۇن تەركىبىدىكى شار ئاقسىلى ھەسەل تەركىبىدىكى ئورگانىك
كىسلاتا ۋە ئېچىتقۇلار بىلەن رېئاكسىيىلىشىپ ھاسىل بولغان
كاللەكسىمان شىرە ئاشقازان ۋە ئۈچەيدە توسالغۇ پەيدا قىلىدۇ.
نەتىجىدە قۇلۇنجى ياكى قويۇق يەل تۇرۇۋېلىپ، ئادەمنى بەك
قىينايدۇ.

2 . تۇرۇپ، كۇدە ئىستېمال قىلغان ۋاقىتتا نەشپۈت، ئا-
پېلسىن، ئۈزۈم، ئالما قاتارلىقلارنى بىللە يېيىشكە بولمايدۇ.
چۈنكى ئالدىنقى ئىككى خىل كۆكتاتتا ئاموني سىئان كىسلاتا-
سى بار بولۇپ، مېۋىلەر تەركىبىدىكى مىس بىلەن رېئاكسىيىلە-
شىپ، قالقانسىمان بەز ئۆسمىسى پەيدا قىلىدۇ.

3 . ياڭيۇ بىلەن تۇخۇمنى بىللە قورۇپ يېسە، ئادەمنى

بىئارام قىلىدۇ، بېشىنى ئاغرىتىدۇ.

4. ئاق ئۇجمە يەپ سۇ ئىچسە ئىچنى سۈرىدۇ، ئۈرۈك يەپ چاي ئىچسىمۇ شۇنداق.

5. سۈت بىلەن مېۋە يېگەندە، يەل كۆپەيتىپ ئاۋارە قىلىدۇ.

6. تۇرمۇشتىكى ناچار ئادەتلەر

1. ئەتىگەندە ناشتا قىلماسلىق.

2. ئالدىنقى كۈن كەچلىك تاماقتىن باشلاپ ھېسابلىغاندا، كۈنى ئەتىگەنگە قەدەر ئادەم ئاز دېگەندە 10 سائەت ئاچ قالغان بولىدۇ. سەھەردە قاندىكى شېكەر مىقدارى ئەڭ تۆۋەن، ھاياتلىق كۈچى ئەڭ ئاجىز ۋاقىت بولۇپ (شۇ سەۋەبتىن ئېغىر كېسەل تارتقانلار، ياشانغانلار كۆپىنچە مۇشۇ ۋاقىتتا ئۆلۈپ كېتىدۇ)، ئەتىگەنلىك ناشتا قىلمىغاندا، ئاشقازان، ئۈچەيلەر ئاشقازان كىسلاتاسىنىڭ چىرىتىشىگە ئۇچراپ جاراھەتلىنىدۇ. ئادەم ماغدۇرسىزلىنىدۇ، بېشى ئاغرىيدۇ ۋە قايىدۇ. 2∼1 سائەتكىچە ئادەمنىڭ زاپاس ماي ماددىسى ئېرىپ، قىسقا مۇددەت ياردەمدە بولغاندەك قىلسىمۇ، ئۇشبۇ ماددىلار ئاسان چۆكمە بولۇپ، ئۆت تېشى ھاسىل بولىدۇ. سۇسىزلىنىش نەتىجىسىدە جىگەر ئۆتىنىڭ ئاچچىق ۋە ئۆتكۈر سۇيۇقلۇقىنىڭ زەربىسىگە ئۇچراپ، ئىچكى زەھەرلىنىش كېلىپ چىقىدۇ. تېرە يىرىكلىشىپ قورۇق چۈشىدۇ. بەدەننىڭ قارشىلىق كۈچى تۆۋەن ئادەم ئاسان قېرىيدۇ. بۇ يامان ئادەت داۋاملاشسا، جىنسىي قۇۋۋىتى ئاسان ئەسلىگە كەلمەيدۇ، كاللا ئىشلىمەيدىغان بولۇپ قالىدۇ.

2. ئاچ قورساق يۈگۈرۈش.

ئەتىگىنى ئاچ قورساق يۈگۈرگەندە، قان تەركىبىدە شېكەر مىقدارى ناھايىتى تۆۋەن بولغانلىقتىن، مېڭىگە قان يېتىشمەي

بېشى قايىدۇ، ھۆ بولىدۇ ياكى كۆزى قاراڭغۇلىشىپ، يىقىلىپ چۈشىدۇ. سۇيدۇك تەركىبىدە كېتون مىقدارى كۆپىيىپ بۆرەكنى زەھەرلەيدۇ. يەنە بىر تەرەپتىن ھازىر شەھەر ھاۋاسى بۇلغىنىپ كەتكەچكە، سانائەت گازلىرىنى سۈمۈرۈپ، سالامەتلىككە زىيان يەتكۈزۈشىنىڭ ئورنى يوق. ئەگەر يۈگۈرۈش توغرا كەلسە، يۈگۈ-رۈشتىن 10 مىنۇت ئىلگىرى 100 ~ 50 م ل قايناق سۇ ئىچىۋېتىش، 5 مىنۇت ئىلگىرى ئازراق شېكەر ئىستېمال قىلى-ۋېلىشى زۆرۈر.

3. پورۇقلاپ قايناۋاتقان سۇدا چاي دەملەش.

قايناۋاتقان ياكى ھېلىلا ئوچاقتىن ئالغان قايناق سۇدا چاي دەملىگەندە، گەرچە چاي تەمى تېزلا چىققاندەك قىلسىمۇ، بىراق چاي تەركىبىدىكى ۋىتامىن C ئاللىقاچان يوقالغان بولىدۇ. شۇڭا قايناق سۇنى چاي چەينىكىگە قۇيۇپ، تېمپېراتۇرىسى 80 ~ 70 گرادۇسقا چۈشكەندە ئاندىن چاي سېلىپ دەملەش كېرەك. بەزى-لەر چاي سېلىپ يەنە قاينىتىدۇ ياكى ئالدىنقى كۈنى دەملىگەن چاينى قاينىتىدۇ. بۇ سالامەتلىككە ئىنتايىن زىيانلىق بولۇپ، بۇنداق قىلغاندا پايدىلىق تەركىبلەر بۇزۇلغانلىقىنىڭ ئۈستىگە، قاننى ئازايتىدىغان تاننىن ماددىسى كۆپىيىپ كېتىدۇ. يەنە بەزىلەر ئاليۇمىن چۆگۈن ياكى كورىلاردا قايناق سۇ قاينىتىپ ئۇزۇنغىچە ئىشلىتىۋېرىدۇ. باھاسى ئەرزان ئىكەن دەپ ئاليۇمىن قازان-قو-مۇچلارنى ئىشلەتكەندە، ئاليۇمىن ئاجرىلىپ چىقىپ بەدەندىكى ئاليۇمىن مىقدارى چەكتىن ئېشىپ كېتىپ، سالامەتلىككە زىيان يەتكۈزىدۇ. ئارتۇقچە ئاليۇمىن قان تومۇرلارنى قاتۇرىدۇ. بالى-لارنىڭ زېھنىنى تۆۋەنلىتىۋېتىدۇ. شۇڭا، تۆمۈر، قەلەي ياكى مىستىن ياسالغان قازان - قومۇچلارنى ئىشلىتىش ئەڭ مۇۋاپىق. چاي دەملەشتە مىس چۆگۈن ئىشلەتكەن ياخشى.

4. چىش چوتكىلىماسلىق.

چىش ئىنسانلارنىڭ مۇھىم ھاياتلىق قورالى. ئۇنى ئىشلە-تىشنى بىلىپ، ئاسراشنى بىلمەسلىكمۇ ئۆزىنىڭ قورالىنى ئۆزى-گە تەگلىگەنگە باراۋەر. ئادەتتە چىشقا تاماق قالدۇقلىرى چاپلە-شىۋېلىشى مۇمكىن. بۇ ھالەت داۋاملىشىۋەرسە، چىش سارغى-يىپ، ئادەم سەت، ناچار كۆرۈنۈپ قالىدۇ، ئېغىزى پۇراپ مۇناسىۋەتكە دەخلى يېتىدۇ. ئۇيقۇ ياخشى بولمايدۇ. چىش چى-رىپ، چىش ئەتراپى ياللۇغلىنىپ، ئاسان قانايدىغان بولۇپ قالى-دۇ. شۇڭا چىشنى ئاخشىمى بىر قېتىم چوقۇم چوتكىلىۋېتىپ يېتىش، كۈندۈزىمۇ تاماقتىن كېيىن ئىمكانقەدەر چىش چوتكى-لاش لازىم.

5. سىرلانغان چوكىدا تاماق يېيىش.

سىر تەركىبىدىكى نىترات تۇز تەركىبلىرى بەدەنگە كىرگەن-دىن كېيىن، ئاموني ئېتىل خلورات تەركىبلىرى بىلەن بىرلە-شىپ، راكنى پەيدا قىلىدىغان نىترات ئاموني تۇزىنى ھاسىل قىلىدۇ.

6. يالتىراقنى تاماق شىرەسىگە يېپىش.

يالتىراق (سۇلياۋ) ئادەتتە لەيلىمە ھالەتتىكى پولىۋىنىل خلورسىمولاسىدىن ياسىلىدۇ. بۇنداق زەھەرلىك ماددىدىن ياسال-غان يالتىراق دائىم تاماق قاچىلىرى بىلەن ئۇچراشسا، ئادەمدە ئاستا خاراكتېرلىك زەھەرلىنىشنى پەيدا قىلىدۇ.

7. ھاراق ئۈستىگە ئاچچىق چاي ئىچىش.

چايدىكى كافېي ئىشقارى بىلەن ئىسپىرت رېئاكسىيە پەيدا قىلىپ، مەست ئادەمنى تېخىمۇ ئازابلايدۇ. بولسا ئاق ھاراقنى ئىستېمال قىلماسلىق كېرەك.

8. كەچتە كۆپ تاماق يېيىش.

كەچلىك تاماقتىن كېيىن كۆپىنچە كىشىلەر ئارام ئالىدۇ. شۇڭا كەچلىكى سۈيۇق، ئاسان سىڭىدىغان تاماقلار ياكى مايلىق، قويۇق تاماق يېيىلگەن بولسا، سوغۇق تەبىئەتلىك كۆكتاتلار ياكى مېۋىلەرنى قوشۇپ ئىستېمال قىلسا تېز سىڭىدۇ. ئۇنداق بولمىغاندا، بىر قېتىمدىلا كۆپ يېيىلسە ياكى بەك مايلىق بولسا، ئاشقازان ۋە يۈرەككە كېلىدىغان يۈك نورمالدىن ئېشىپ كېتىدۇ. مەملىكەت ئىچى ۋە سىرتىدا كەچلىكى نورمالدىن ئارتۇق تاماق يەپ سىڭدۈرەلمەي ئۆلۈپ كەتكەن كىشىلەر بولغان ئىكەن. تاماق ئەينى ۋاقىتتا ئوزۇق بولسىمۇ، كەچلىكى ئارتۇق يېيىلسە ئادەمگە زەھەر بولۇپ تەسىر قىلىشى مۇمكىن.

9. يېمەك - ئىچمەككە زورلاش.

كوندىلىك تۇرمۇشتا بولۇپمۇ ئاممىۋى سورۇن، ئولتۇرۇش ۋە ئىجتىمائىي مۇناسىۋەت مەيدانلىرىدا ئىچىملىكلەرنى زورلاش، يېيىش - ئىچىشنى يۇقىرى مەدەنىيەت دەپ ھېس قىلىش قاتارلىق ناچار ئىللەتلەر كۆپەيمەكتە ياكى ئۆگىنىلمەكتە. ئەمەلىيەتتە ھەر بىر ئادەم ئۆزىنىڭ ئەھۋالىغا، بىلگەنلىرى مىزاجىغا قاراپ ئوزۇقلىنىدۇ. مېھمان قىلىنغۇچى كىشى ئېھتىياجىغا، قىزىقىشىغا ئاساسەن يېمەك - ئىچمەكلەرنى تېتىپ كۆرسە بولىۋېرىدۇ. ساھىبخانمۇ ھەددىدىن ئارتۇق تەكەللۇپ قىلىپ يېلىنىپ كەتمەسلىكى لازىم. ئەسلىدە ئەنئەنىۋى ئادەتلىرىمىزدە مۇۋاپىق تەكەللۇپ قىلىش يېقىنچىلىق ۋە رەسمىيەت دەپ تونۇلاتتى. مېھمان ۋە ساھىبخانمۇ ئۆزىنى بىلىپ جايىدا ئىش كۆرەتتى. ھازىر شەھەرلەردە، ناھىيىلەردە رېستورانلارنىڭ ھەقىقىي مەنىسىنى چۈشەنمەي، ئۇنى «يەپ - ئىچىمگەنلەر سارىيى» دەپ ئويلاپ، ئەنئەنىمىزدە يوق بولغان «تويماسلىق، قانماسلىق» كېسەللىكى يامراپ كېتىۋاتىدۇ. مۇشۇ ساختا شۆھرەتپەرەسلىكنىڭ بەلگىلىرىدىن

بىرى دەل يالغان تەكەللۇپتۇر. بەزى سورۇنلاردا تەكەللۇپنىڭ، چىرايىدا قېتىپ قالغان كۈلكىلەرنىڭ دەردىدە ئازادە ئولتۇرالماي-دىغان كىشى، يېگۈسى كەلمىگەن، دېگۈسى كەلمىگەن نەرسىلەر-نى يەپ ۋە دەپ، ئىچكۈسى كەلمىگەن نەرسىلەرنى «ئوغۇل بالا شۇمۇ - ئەمەسمۇ» دېگەن ئۆلچەمدىن ئۆتۈش ئۈچۈن ئىچىپ، بىچارە ئاشقازاننى، دەردكە توشقان يۈرەكنى، مېڭىنى قۇللاردەك خىزمەت قىلىشقا مەجبۇرلايمىز. ئادەمنىڭ ھەممە ئەزالىرىنىڭ مىزاجى، ئالاھىدىلىكى ۋە ياقتۇرمايدىغىنى بار. ئۇلارمۇ خىزمە-تىگە لايىق ھۆرمەتكە ۋە ھەققە ئېرىشىشى لازىم. دېمەك، مېھمان ھەم ساھىبخاندا ئۆز ئارا ئىشىنىدىغان روھىي ھالەت بولىدىغانلا بولسا، ئۇنچىۋالا نازۇكلۇق، يالغانچىلىق، شۆھرەتپەرەسلىك قى-لىشنىڭ ھاجىتى يوق. بەلكى ھەر يەردە پىشقان، ھەممىنى كۆرگەن ۋە يېگەن قىياپەتتە ئوغۇللاردەك خاراكتېرنى ئىپادى-لەش، يېمەكچى ياكى دېمەكچى بولغان نەرسىنى ئېنىق تارتىنماي دېيىش، خالىمىغان نەرسىگە ساھىبخان ياكى ساقىيمۇ مەدەنىيەت-سىزلەرچە زورلىماسلىق لازىم.

10. خاتا ئۇزۇقلىنىش

گاڭپەن يەپ يېقىنچىلىق قىلىش، بوران چىققان كۈنلىرى سۆيۈقئاش ئىچىش، لەغمەننىڭ ئۈستىگە تاۋۇز يېيىش، قىزىت-مىغا تاپ سۈيى بېرىش، ئىسسىق زۇكامدا پولو يېيىش، سوغۇق-تىن بولغان زۇكامدا شىفەن ئىچىپ، ئاسما ئوكۇل سالدۇرۇش ... قاتارلىقلار نامۇۋاپىق ياكى تەتۈر ئۇزۇقلىنىشلار نۇرغۇن كىشىلەرنىڭ تۇرمۇش ئادىتى بولۇپ قالماقتا. ھەتتا دوختۇر، سېستىرالارمۇ خەقنى داۋالايدۇ - يۇ، ئۆزىنى كۈتۈشنى بىلمەي-دۇ. بۇلارنىڭ ھەممىسى ئەنئەنىۋى ئۆزىنى بىلمىگەنلىكتىن كې-لىپ چىققان. خاتا ئۇزۇقلىنىش، مۇنداقچە ئېيتقاندا، زاۋۇتنى

خاتا مەشغۇلات بىلەن باشقۇرىمەن دېگەن بىلەن تامامەن
مۇنداق بولغاندا ئورگانىزملار ناھەق، خاتا مۇئامىلە
ئەزالار بۇزۇلىدۇ. بۇنىڭ زىيىنى جاننى ئېكەكدەش
ئىسراپ قىلىشتىن باشقا نەرسە بولمايدۇ، ئەلۋەتتە
ھەزرەت (1927 - يىللار، مەشھور تىببىي ئالىم
ۋاقىتنى تەتقىقاتقا سەرپ قىلىپ، نەزىر ۋە تويلارغا
ئىكەن. شۇنداقتىمۇ كۈندە دېگۈدەك تەكلىپلەر كېلى
كەن. بىر كۈنى ساھىبخان ئۆزى كېلىپ: «كەچتە
بىر داستخان ھازىرلىغان ئىدۇق. سىلىگە قاراپ قالدۇ
لا بارغان بولسىلا» دەپ ئىلتىجا قىپتۇ. تەجەللى ھەزر
لا «تەكلىپلىرى ئۈچۈن كۆپ رەھمەت، مەن سورۇ
ئەمما ماڭا زەھەر بەرمەڭلار» دەپتۇ. ساھىبخانمۇ بۇ ئ
نى توغرا چۈشىنىپ شۇنداق قىلغان ئىكەن. يەنى
ھەزرەتنىڭ تاماقنى زورلىماڭ دېگىنى ئىدى. ئەجدادل
نى دەۋرلەردە ئېسىل تاماق ۋە ئوزۇقلارنى ئەگەر
مىقدارى ئېشىپ كەتسە، زەھەر كەبى تەسىر كۆرسىتە
ئىكەن، ئەمدى «مەدەنىيەتلىك» ساقىيلار ئىلىم مۇنب
قاچان زەھەر دەپ ئېلان قىلىنغان سانائەت ئىسپىرتلىر
مەقسەت قىلىپ زورلايدىغاندۇ؟

7. يېمەك - ئىچمەكلىرىمىزدىكى ياتلىش

مەلۇم بىر خەلق مەلۇم جۇغراپىيىلىك شارائىتتا
قارىشى مۇھىتىدا ئۆزلىرىگە ماس كېلىدىغان يېمەك
لەرنى تاللاشقا ۋە لايىقلاشتۇرۇشقا ئىنتىلىدۇ. ئاخىر
غان، خىل كەلگەن يېمەك - ئىچمەكلەرمۇ شۇ خەلق
پايدا قىلىدىغان، ئۇنى كۈچەيتىدىغان خۇسۇسىيەت ھا
بولىدۇ. بۇ دېمەككە ئاسان بولغىنى بىلەن، نەچچە

جەريان كېتىۋاتقان ئۇزۇن بىر مۇساپە.

شۇڭا، دۇنيانىڭ ئوخشىمىغان رايونلىرىدا ئوخشىمىغان
مىللەت ۋە خەلقلەر، شۇنداقلا ئەشۇ رايون خەلقلىرى ياخشى
كۆرىدىغان تاماقلار جارى بولغان بولىدۇ. شۇڭا، بىر رايون
ئادەملىرى باشقا رايونغا بارغاندا شۇ رايوننىڭ تاماقلىرىغا كۆنەل-
مەسلىكى يالغۇز ئادەتلىنىش ۋە مەدەنىيەت توقۇنۇشى مەسىلىسىلا
بوپ قالماستىن، بەلكى ئادەمنىڭ مۇقىملاشقان مىزاجى ۋە خىلد-
ىنىڭ يېڭى بىر خىل يېمەكلىكلەرگە كۆنەلمەسلىكى ھېسابلىنى-
دۇ. شۇڭا، يېمەك - ئىچمەكلەردىكى ئۆزگىرىشلەرنى ئاددىي
چاغلىماسلىق، قانۇنىيەت ۋە قىممەت قارىشىغا ئايلىنىپ كەتكەن
تېببىي مەدەنىيەتنى ئويۇنغا ئايلاندۇرۇۋالماسلىق كېرەك. بولۇپ-
مۇ مەلۇم رايون خەلقلىرىگە خىل كەلگەن كىلىمات، يېمەك -
ئىچمەك ۋە قىممەت قارىشىنى ياخشى بىلمەي تۇرۇپ، يەنە بىر
رايون خەلقى ياراتقان مەدەنىيەتنى ۋە شۇلارغا ئويغۇن كېلىدىغان
يېمەك - ئىچمەك ئادەتلىرىنى قارىغۇلارچە قوغلىشىش ئەمەلىيەتتە
ئۆزىنى چۈشەنمىگەنلىك ۋە ئۆز تېنىنى خارلىغانلىق ھېسابلىنى-
دۇ. سۆزىمىزنىڭ ئىسپاتى سۈپىتىدە تۆۋەندىكى مىساللارنى كەل-
تۈرىمىز.

1. تەركىبىگە ئاساسلىنىپ يېيىش.

ئىلغار ئۇسكۇنىلەر ئارقىلىق يېمەك - ئىچمەكلەر تەركىبى-
دىكى ھەرخىل پايدىلىق ماددىلارنىڭ مىقدار ۋە سۈپىتىنى ئېنىق-
لاپ چىقىش، ئىنسانلار يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىدىكى بىر
چوڭ بۆسۈش. ئۇ ھەممە كىشىنى پەن - تېخنىكىغا ئەھمىيەت
بېرىشكە، ئىلمىي، ئىسپاتلىق سۆز قىلىشقا ئۆگىتىدۇ ۋە ئۈندەي-
دۇ. لېكىن بۇ ئەشۇ يەككە، تۇرغۇن ھالدىكى بىر خىل يېمەك-
لىكنىڭ شۇ مومېنتتىكى قىممىتى بولۇپ، بۇنىڭدا مۇنچىلىك

ۋىتامىن، ئاقسىل، شېكەر . . . بار دېگەنلىك ئەشۇ يېمەكلىكنى يېگەندە شۇنچىلىك تەركىبلەر بەدەندە ئۆزلىشىدۇ، دېگەنلىك ئەمەس. ئەگەر مەلۇم يېمەكلىكتە نۇرغۇن ئوزۇقلۇق ماددىلىرى بولۇپ، كىشىنىڭ مىزاجىغا ۋە خىلتىغا ئۇيغۇن كەلمىسە، ئۇ بىر زەھەر رولىنى ئوينايدۇ. تەركىب قارىشى بىلەن مىزاج قارىشى مۇستەقىل ئىككى خىل ئېقىم بولۇپ، ئۇلار ئوتتۇرىسىدىكى مۇناسىۋەتنى تېخىمۇ چوڭقۇر تەتقىق قىلىشقا توغرا كېلىدۇ. نۆۋەتتە كىشىلەر تەجرىبىخانا خادىملىرىنى ئوزۇقشۇناس دەپ خاتا چۈشىنىپ، تاماقنىڭ تەبىئىتىنى كۆزگە ئىلماي، پەقەت تاۋار چۈشەندۈرۈشتىكى تەركىبلەرنى ھېسابلاپ ئۆزىنى قانائەتلەندۈرىدۇ. ئەمەلىيەتتە بۇنىڭدا نۇرغۇن ھالەتتىكى ماددىنىڭ نۆۋەتتىكى تەركىبى ھەمدە سودا ئورۇنلىرىنىڭ «تاۋار مۇددىئاسى» ئىپادىلەنگەن بولۇپ، بەدەنگە قانچىلىك پايدىسى ياكى زىيىنى بارلىقىغا ھۆكۈم قىلىش ئوزۇقشۇناسلار ۋە تېببىي خادىملارنىڭ ئالاھىدە ۋەزىپىسى. لېكىن شۇنىمۇ ئەسكەرتىپ ئۆتۈش كېرەككى، ھازىرقى دوختۇرلار كۆپىنچە پاتالوگىيىلىك ئۆزگىرىشلەرگە پىششىق بولۇشنى تەكىتلەپ، كېسەلنىڭ مىزاجى، تاماقلارنىڭ تەبىئىتى ۋە دورىلارنىڭ ياسىلىپ چىقىش جەريانى قاتارلىقلارغا سەل قارىغاچقا، دوختۇرنىڭ دېگىنى بويىچە ئوزۇقلىنىشتىمۇ نۇرغۇن ئىلمىي بولمىغان قاراشلار شەكىللەنمەكتە. شۇڭا ئۇيغۇر تېبابىتىنىڭ مىزاج، خىلىت ۋە ماددىلارنىڭ تەبىئىتى ھەققىدىكى تەلىماتلىرىنى يالغۇز مۇشۇ كەسىپنى ئوقۇۋاتقان، قىزىقىۋاتقان كىشىلەرلا بىلىپ قالماي، بەلكى ئۆزىنىڭ تېنى، ئائىلىسى ۋە خەلقىنىڭ ماددىي، مەنىۋى، ئىگىلىرىمۇ ئۆزلەشتۈرۈپ، ئۆزلىرىنىڭ تۇرمۇشىدىكى ئادەتتىكى زۆرۈر ئادەتلەرگە ئايلاندۇرۇۋېلىشى لازىم. شۇنداق قىلغاندا، ئۆزىنى، ئۆزىنىڭ

مەدەنىيىتىنى چۈشەنگىلى ۋە قوغدىغىلى بولىدۇ.

2. قورۇلغان تاماقلارنى كۆپ يېيىش.

قورۇلغان يېمەكلىكلەرنى تەييارلاشتا، قازان، ماي ۋە ئوت-تىن ئىبارەت زۆرۈر بولغان ئامىللار بولىدۇ. بۇنداق تەييارلانغان يېمەكلىكلەرنىڭ سۇ ۋە مىنېرال ماددىلىرى ئاز، مېيى كۆپ ۋە ئىسسىق بولىدۇ. ئىچكىرى ئۆلكىلەردە بولۇپمۇ جەنۇبىي جۇڭگو رايونىدا ھۆل - يېغىن كۆپ، قىش - ياز نەملىك ھۆكۈم سۈرىدى-غان بولغاچقا، كىشىلەردە تەبىئىي ھالدىلا بەدەننى قىزىتىدىغان، بۆرەكنى كۈچەيتىشكە تىرىشىدىغان قاراش شەكىللەنگەن. ئەمەلى-يەتتىمۇ بۇ رايونلاردا دائىم قورۇلغان يېمەكلىكلەرنى كۆپ يې-يىش بەدەننىڭ ئېھتىياجى.

بىراق يېقىنقى تەتقىقاتلارغا ئاساسلانغاندا، كۆكتاتلار تەركى-بىدىكى نۇرغۇن ئوزۇقلۇقلار 80℃ تا بۇزغۇنچىلىققا ئۇچراشقا باشلايدىكەن ۋە كۆكتاتلىق خۇسۇسىيەت كۆپ قالمايدىكەن. يەنە ھەر قانداق نەرسىنى قورۇپ يېيىشكە ئىنتىلىشمۇ ياخشى ئادەت ئەمەس ئىكەن. دېڭىز مەھسۇلاتلىرى ۋە گۆشلەرنى قورۇپ يېگەن-دە، ئۇلاردىكى ئامىنو كىسلاتالىرى بۇزغۇنچىلىققا ئۇچراپ، ئەك-سىنچە ئوزۇقلۇق يېتىشمەسلىك كېلىپ چىقىدىكەن. «سالامەت-لىك» گېزىتىنىڭ خەۋەر قىلىشىچە، ئامېرىكىلىقلار بىلەن جۇڭ-گولۇقلارنىڭ ئۆي ئىچى ھاۋاسىنى سېلىشتۇرغاندا، جۇڭگولۇق-لارنىڭ ئۆيىدە كاربون (Ⅳ) ئوكسىدى ۋە چالا ئوكسىدى بىر نەچچە ھەسسە يۇقىرى بولىدىكەن. چۈنكى ھەرقانداق نەرسىنى قورۇۋېتىپ يېيىش نەتىجىسىدە كېلىپ چىققان يېمەكلىكلەرنىڭ ئوكسىدلىنىشى، قورۇلغان يېمەكلىكلەرنى يېگەندىن كېيىنكى بەدەندە كۆپلەپ يەل پەيدا بولۇش ھەمدە تاماق ئېتىش جەريانىدا چىققان ئىېنېرگىيە قالدۇقلىرى قاتارلىقلار ئائىلىدە بىر خىل

قويۇق سېسىق پۇراق پەيدا قىلىدىكەن. ئېغىز پۇراش ۋە قولتۇق پۇراشنىمۇ ئەنە شۇ تۇرمۇش ئادىتىدىن ئايرىپ قارىغىلى بولمايدۇ. يېقىندا يەنە تاۋۇز شاپىقىنى قورۇپ يېيىش «كەشىپ» قىلىندى. بۇ دىئابېت كېسىلى بولۇشنىڭ ئەپلىك يولى. دېمەك، قورۇپ تاماق يېيىش ئادەتتە ھۆللۈك كۆپ رايونلاردا ماس كەلسە-مۇ، لېكىن قۇرۇق ياكى قۇرۇق ئىسسىق مىزاجلىق كىشىلەر كۆپرەك بولغان رايونلارغا ماس كەلمەيدۇ. ئەگەر بۇ رايون كىشىلىرى داۋاملىق قورىغان تاماقلارنى ئىستېمال قىلسا يۈرەك ۋە جىگەرگە قاتتىق ئىسسىق كېلىدۇ. يۇقىرى قان بېسىمى، جىگەر ياللۇغى، ئۆت ياللۇغى، قەۋزىيەت، قان قىزىشتىن كېلىپ چىقىدىغان مودۇر - چاقا ۋە قىچىشقاقلار. . . پەيدا بولۇپ، ئورۇنسىز ناھەق ئاغرىپ قالىدۇ. شۇڭا، ئەجدادلارنىڭ ئۆزلىرىنى «تىرىك تەجرىبە» قىلىپ تاپقان يېمەك - ئىچمەك قانۇنىيەتلىرىنى يەڭگىللىك بىلەن تاشلىۋەتمەي، زامان ۋە ماكانغا بىرلەشتۇرۇپ، قوۋۋەتلىك، ئەمما يەڭگىل، كۈچلۈك، ئەمما سىڭىشلىك تاماقلاردىن شورپا، كاۋاپ، ئۇماچ، پېتىر مانتا، پولۇ، قايماق، نارىن، سامسا، نان. . . قاتارلىق ياۋروپا ۋە ئامېرىكىدىمۇ تېپىلمايدىغان ئالىي دەرىجىلىك تاماقلارنى ئىستېمال قىلىش كېرەك (تاماقلار ھەققىدىكى ھېكايىلەرگە قاراڭ).

3 . ھەممىنى ئارىلاشتۇرۇپ يېيىش.

ئادەتتە كۆپىنچە يېشىل كۆكتاتلارنىڭ تەبىئىتى ھۆل سوغۇق، كۆك ۋە يېشىل كەلگەن مېۋىلەرنىڭ تەبىئىتىمۇ سوغۇق بولىدۇ. قىزىل ياكى سېرىق بولغان كۆكتات ۋە مېۋە-چېۋىلەر ئاساسەن ئىسسىق تەبىئەتلىك (ناھايىتى ئاز بىر قىسمى مەسىلەن: پەمىدۇر، تاۋۇز قاتارلىقلار بۇنداق ئەمەس) بولۇپ، ھەر بىرىنىڭ تەبىئىتى بىلەن تونۇشۇپ چىقىشىمۇ زۆرۈر بىلىم

ھېسابلىنىدۇ.

ئادەتتە بەدەننىڭ مىزاجىنى نورمال ساقلاش ئۈچۈن ئىسسىق تەبىئەتلىك تاماقنى ئاز مىقداردا سوغۇق تەبىئەتلىك نەرسىلەر قوشۇمچە قىلىنىشى لازىم. سوغۇق تەبىئەتلىك تاماقلاردا بولسا ئىسسىق تەبىئەتلىك نەرسىلەر قوشۇمچە قىلىنسا ياخشى. قوشۇمچە يېمەكلىكلەر 20~40% ئەتراپىدا بولسا مۇۋاپىق. ئۇيغۇرلارنىڭ بىر قېتىمدا تەبىئىتى ئوخشىمىغان ئىككى خىل تاماق تەييارلاپ يېيىش ئادىتى ئەنە شۇ قانۇنىيەتتىن كېلىپ چىققان. بىراق ھازىرقى كىشىلەر ئىسسىق تەبىئەتلىك مەلۇم تاماققا يەنە مايلىق، ئىسسىق تاماقلارنى ياكى سوغۇق تەبىئەتلىك تاماقلار ئۈستىگە يەنە سۇيۇق، يېشىل كۆكتات ياكى سوغۇق ئىچىملىكلەرنى ئىچىدۇ. بۇ ئەمەلىيەتتە جىگەرنىڭ ئوزۇقلۇقلارنى تەبىئەت ۋە تەركىب بويىچە ھەزىم قىلىشىنى قالايمىقانلاشتۇرۇپ، قانچە كۆپ يېسىمۇ ئوزۇقلۇق يېتىشمەيدىغان ئەھۋالنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ. مەسىلەن: سۇيۇقئاش ئۈستىگە تەرخەمەك يېيىش، پولۇ ئۈستىگە قېزا يېيىش قاتارلىقلار. شۇڭا يېگىلى بولىدىغانلىكى نەرسىنى يېسەك بولىدىكەن دەپ، بىر قېتىمدىلا كۆپ يېيىش، پەرقلەندۈرمەي يېيىش ... قاتارلىقلار ئىنسان سالامەتلىكىنى ئېغىر دەرىجىدە نابۇت قىلىدۇ. مىزاج ۋە خىلتنى بۇزىدۇ. كىشىلەرنىڭ قىممەت قارشى سۇسلىشىپ كېتىدۇ. بۇنىڭ ئۈچۈن بىر قېتىمدا 5~4 خىلدىن ئارتۇق نەرسىنى يېمەسلىك ياكى تەبىئىتىنى تەڭشەپ يېيىش، تائام ۋە سەيلەرنىڭ سانىغا قاراپ ئابروي باھالايدىغان يات قاراشنى ئۈزلەشتۈرمەسلىك، يېمەك - ئىچمەكنى خىل كەلتۈرۈپ، بەدەننىڭ ئېھتىياجىنى قاندۇرۇش، ئەمما ئۇنى بىر خىل ئەڭ يۇكسەك مەدەنىيەت ۋە ھوزۇرلىنىش دەپ تونىماسلىق كېرەك.

4. كۆكتاتنىڭ رولىنى ئاشۇرۇپ تەكىتلەش.

كۆكتاتلارنىڭ ئاساسلىق رولى بەدەننى سۇ، مىنېرال ماددا ۋە تالا بىلەن تەمىنلەپ، ئاساسىي تاماقنىڭ ھەزىم بولۇشىنى ئىلگىرى سۈرۈپ، ئوزۇقلۇق تولۇقلىنىشتىن ئىبارەت. بىراق نۆۋەتتە گېزىت - ژۇرناللاردا كۆكتاتنىڭ رولى ھەددىدىن ئارتۇق تەكىتلىنىۋاتقاچقا، كىشىلەر بۇ ماقالىلارنىڭ كېلىش مەنبەسىنى سۈرۈشتۈرمەيلا، ئۇنىڭغا ئەمەل قىلىشقا ئالدىراپ كېتىۋاتىدۇ. ھەتتا بەزىلەر بۇنى چەكتىن ئاشۇرۇۋېتىپ بارماقتا. ئىنچىكە قارايدىغان بولساق، بۇ ماقالىلارنىڭ مەنبەسى مۇنداق:

1) ئېلىمىزنىڭ ئوتتۇرا، جەنۇبىي رايونلىرىدا شەكىللەنگەن تۇرمۇش ئادەتلىرىنىڭ مەتبۇئاتتىكى ئىپادىسى بولۇپ، بۇ رايونلاردا قەدىمدىن بۇيان ئۇرۇش، ئاچارچىلىق يۈز بەرگەچكە، كىشىلەرنىڭ تەبىئەتكە ۋە ناھايىتى ئەرزان كۆكتاتلارغا تايىنىش پسىخىكىسى ناھايىتى كۈچىيىپ كەتكەن.

2) تەرەققىي قىلغان ئەللەردە گۆش - ياغ كەلتۈرۈپ چىقارغان جىسمانىي كېسەللىكلەرنى ئالدىنى ئېلىشتا كۆكتاتنى كۆپ ئىستېمال قىلىشنى تەكىتلەش ئەۋج ئالغان. لېكىن بۇنىڭلىق بىلەن ئۇلار كۆكتات يېيىشنى ئاساس قىلىۋالمايدۇ.

3) كۆكتاتنىڭ رولىنى كۆپتۈرۈپ كۆرسەتكەن ماقالىلارنىڭ سەلبىي تەسىرى بولسا كېرەك. «سالامەتلىك گېزىتى» نىڭ 1998 - يىلى 6 - ئاينىڭ 2 - كۈنىدىكى سانىدا ئېلىمىز پۇقرالىرىدىكى كالتسىي يېتىشمەسلىك كېسەللىكى ئەسلىدە كۆكتاتنى كۆپ يەپ، ھايۋانىي يېمەكلىكلەرنى ئاز يېيىشتىن پەيدا بولغانلىقى ھەققىدە جۇڭگو پەنلەر ئاكادېمىيىسى بىئولوگىيە تەتقىقات ئىنستىتۇتىنىڭ بىر تەتقىقات ماقالىسى ئېلان قىلىنىپ، كىشىلەرنىڭ بۇنىڭدىن كېيىن قوي، كالا گۆشلىرى ۋە سۈت، تۇخۇم

ئىستېمال قىلىشقا تەۋسىيە قىلىنغان. مەركىزىي تېلېۋىزىيە 2 - قانىلىدىمۇ بېيجىڭ، شاڭخەي، سۇجۇ قاتارلىق شەھەرلەردىكى يېمەك - ئىچمەك ئىستېمالىدا ھايۋانىي يېمەكلىكلەر نىسبىتىنىڭ تۇرمۇش سەۋىيىسىنىڭ ياخشىلىنىشىغا ئەگىشىپ يۇقىرى كۆتۈرۈلۈۋاتقانلىقى خەۋەر قىلىندى. دېمەك، ئالدىدا ئېيتىپ ئۆتكىنىمىزدەك، كۆكتاتلار بىر خىل قوشۇمچە رول ئوينايدىغان ھەمدە مايىنى ئېرىتىپ، ھەزىمنى ئىلگىرى سۈرىدىغان بولغاچقا، ئۇلارنى چوقۇم ئىسسىق تەبىئەتلىك تاماقلارغا قوشۇپ ئىستېمال قىلىش كېرەك. شۇنىڭ ئۈچۈن كۆكتاتلارنى مۇۋاپىق نىسبەتتە ئىستېمال قىلىش، ئىمكانقەدەر ئۆز يۇرتىدىن چىققان مېۋە - چېۋىلەر ۋە ئەنئەنىۋى كۆكتاتلارنى كۆپرەك ئىستېمال قىلىپ ئوزۇقلۇق تولۇقلاش كېرەك.

دىققەت قىلىشقا تېگىشلىك يەنە بىر نۇقتا شۇكى، كۆكتاتلاردىكى تالالىق ماددىلار ۋە كاربون سۇ بىرىكمىلىرى مايلارنى ئېرىتىدىغان بولغاچقا، كۆكتاتنى ئاساسىي تاماق ئورنىدا يېۋەرگەندە، ئۈچەي قۇرغاقلىشىپ، قەۋزىيەت بولغاننىڭ ئۈستىگە تېرە ئاستى مايلىرى تارتىلىپ، ئورۇقلاپ كېتىش بىلەن بىر ۋاقىتتا يۈزنىڭ شەكلىنى بۇزۇپ، قۇرغاقلاشتۇرۇپ، ئاخىرىدا سەت، مۇز چىراي قىلىپ قويىدۇ. ئىشەنمىسىڭىز كۆچلۈك تاماق ۋە مېۋىلەرنى يەپ چىرايلىق ئاتالغان ئەجدادلىرىمىزغا ۋە ھازىرقى ياۋروپالىق ۋە ئامېرىكىلىقلارغا قاراپ بېقىڭ.

4. ھازىرقى رېستورانلاردىكى بۇلغىنىش.

رېستوراندا توي - مەرىكە ئۆتكۈزگەندە توي ئىگىسى نۇرغۇن ئاۋارىچىلىقلاردىن خالىي بولۇپ، يېرىم كۈندىلا ئۆمرىدە بىر نەچچە قېتىملا بولىدىغان ھەرخىل مەرىكىلەرنى ئۈگۈشلۈق ئۆتكۈزۈۋالالايدۇ. بۇنىڭ ئۈجابىي تەرەپلىرى بار. بىراق كىشىلەرد-

مىزدە يەنىلا سولچىلىق ھۆكۈم سۈرگەن يىللاردىكى ئاچ - زار-لىقنىڭ ئىپادىلىرى ھېلىمۇ كۆز ئەكسىنى تېپىپ، تويغىچە يەپ بېقىش، كۆرمىگەننى، بىلمىگەننى، يېمىگەننى يەپ بېقىش خا-ھىشى خېلىلا ئېغىر. شۇ تۈپەيلىدىن رېستورانغا بېرىش دېيىلسە تويىنىڭ ئەھمىيىتى غۇۋا كۆرۈنۈپ، ئېھتىياجدىن، ئىمكانىيەت-تىن نەچچە ھەسسە ئېشىپ كەتكەن سۈنئىي مولچىلىق، ھاراق-شارابلار كۆز ئالدىمىزغا كېلىدۇ. بۇ يەردە بۇ ھادىسىنىڭ باشقا تەرەپلىرى قويۇلۇپ تۇرۇلۇپ، بۇنداق سورۇننىڭ ئىنسان سالامەت-لىكىگە كۆرسىتىدىغان تەسىرى مۇزاكىرە قىلىنىدۇ:

1) رېستوران تاماقلىرىنى تەييارلاشتا بەزى مەسىلىلەر مەۋ-جۇت. مەسىلەن: پولونى «ئۇخشىتىش» ئۈچۈن شېكەر سېلىپ ئېتىش، توخۇنى قىزارتىش ئۈچۈن شېكەر قوشۇش... دىئابېت ۋە جىگەر چوڭىيىش قاتارلىقلارنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ.

2) رېستوران تاماقلىرىنىڭ كۆپىنچىسى يۇقىرى ئېنېرگى-يىلىك، ئىسسىق تەبىئەتلىك بولغاچقا، مىزاجدىن خەۋەرسىز كىشىلەر ئىمكانىيىتىدىن كۆپ يەپ سېلىپ، ئاشقازان ۋە يۈرەك-كە بېسىم قىلماقتا.

3) نۆۋەتتىكى رايون شارائىتى تۈپەيلىدىن تاماق يەيدىغان ۋە ئويۇنايدىغان سورۇن ئايرىلمىغاچقا، بىر زالدا تاماق يەپ، تاماكا چېكىپ، يەنە شۇ زالدا ئويناشقا مەجبۇر. گەرچە قىسمەن ھاۋا تەڭشىگۈچ ئەسلىھەلىرى بولسىمۇ، لېكىن بۇنداق بىرىكمە سو-رۇننىڭ ھاۋاسى قاتتىق بۇزۇلغان بولۇپ، ھاۋا سۈپىتىنى تەكشۈ-رۈش مۇلازىمەت مەركىزىنىڭ يېقىنقى بىر تەكشۈرۈشىدە رېستو-ران ھاۋاسىنىڭ 3 - دەرىجىگە (300 ~ 210 دانچە/ س م) بېرىپ يەتكەنلىكى مەلۇم قىلىنغان. بۇ سورۇندا بولۇپمۇ تاماكى-دىن ۋاسىتىلىك زەھەرلەنگەنلەرنىڭ ئەھۋالى ناچار بولۇپ، ئويۇ-

نىغان كۆنىنىڭ ئەتىسى كۆپىنچە كىشىلەرنىڭ ھارغىن بوپ قېلى-
شىنى رېستوران ھاۋاسىنىڭ ناچارلىقىدىن ئايرىپ قارىغىلى بول-
مايدۇ. شۇڭا رېستوراننىڭ تاماق ۋە كۆكتۆل ئىچىش تۈرلىرىنى
مۇۋاپىق ئايرىپ، ھەم ئىسراپچىلىقتىن، ھەم بۇلغىنىشتىن ساق-
لىنىش، ھەممىمىزنىڭ سالامەتلىكى ئۈچۈن پايدىلىق.

5. ھاراقنى زورلاپ ۋە زورلىنىپ ئىچىش.

ھەممە ئادەم ساغلاملىقنى ئۈمىد قىلىسمۇ، لېكىن سالامەت-
لىكىنى ئاسرايدىغانلار كۆپ ئەمەس. ھاراقنىڭ ئىجتىمائىي،
تارىخىي ۋە رېئال تۇرمۇشتىكى ئورنىنى قويۇپ، ئۇنىڭ ئىنسان
سالامەتلىكى بىلەن بولغان مۇناسىۋىتىنى مۇزاكىرە قىلغاندا،
ئالدى بىلەن ھاراقنىڭ ئەسلى ئېتىل ئىسپىرت ($CH_3CH_2—OH$)
ياكى ($C_2H_5—OH$) ئىكەنلىكىنى يەنە بىر قېتىم ئەسكە ئېلىۋې-
لىش لازىم. بۇ ماددا نېرۋىلارنىڭ ئۈچۈر ئۆتكۈزۈشچانلىقىنى
پەسەيتىش، ئورگانىك ماددىلارنى ئېرىتىش (ئادەممۇ ئورگانىك
ماددا)، ئاقسىل ۋە كراخماللارنى چۆكتۈرۈش خۇسۇسىيىتىگە
ئىگە. ئىككىنچىدىن، ئاق ھاراقنىڭ تەبىئىتى 3 - دەرىجىدە
قۇرۇق سوغۇق بولۇپ، ئۇ سۇيۇقلۇق ھالىتىدە كۆرۈنگىنى ۋە
دەسلەپ قىزىتقىنى بىلەن، ھاراقنى ئىچىپ يېرىم سائەتكە بار-
ماي، ئۇنىڭ سۇ قىسمى جىگەرنىڭ چەكلىك زەھەرسىزلەندۈرۈش
خىزمىتى ئارقىلىق سۈيدۈككە ئايلاندۇرۇۋېتىلىدۇ (كۆچىنىڭ يەت-
كەن يېرىگىچە شۇنداق بولىدۇ). ئىسپىرتنىڭ ئۆزى ئاچچىق،
قاتتىق بولغاچقا، بىر ئاز تاتلىق ۋە نورمال مۇھىتقا ئۆگىنىپ
قالغان يۈرەك بۇ غەلىتە سۇيۇقلۇققا كۆنەلمەي، ئۇنى پاتراق
چىقىرىۋېتىشكە ئالدىرايدۇ. پۈتۈن بەدەن «ئۇرۇش تەييارلىقى»
ھالىتىگە ئۆتۈپ، ئۇنى دەفى قىلىشقا تىرىشىدۇ. بۇ ھالدا بەدەن
قىزىش ۋە قىزىرىش، ئادەمدە جۈرئەت پەيدا بولۇش ئەھۋاللىرى

كۆرۈلىدۇ. بۇنى بەزىلەر ھاراقنىڭ ئىسسىقلىق كالورىيىسى بول-
غاچقا بەدەننى قىزىتىدۇ، دەپ چۈشىنىدۇ. ئەمەلىيەتتە بۇ
بەدەننىڭ ھاراققا بولغان قارشىلىق رېئاكسىيىسى بولۇپ، بەدەن
دەرھال قىسمەن ئاقسىللارنى پارچىلاپ ئېنېرگىيىگە ئايلاندۇ-
رۇپ، ئىسپىرت بىلەن بىللە «قۇربان» قىلماقچى بولىدۇ ھەمدە
شۇنداق قىلىپ ئۆلگۈرىدۇ. ھاراق جۇرئەت پەيدا قىلىدۇ، دېيىش-
مۇ ئىلمىيلىك ئەمەس، بەلكى بۇ، ھاراقنىڭ نېرۋىنى زەھەرلە-
گەندىن كېيىن، ئادەمنىڭ رېئاللىقتىن ھالقىپ ياكى رېئاللىق-
تىن ئۆزىنى قاچۇرۇپ، بەزى سۆز - ھەرىكەتلەرنى رېئاللىقتىكى
ئۆلچەمدىن ئاشۇرۇۋەتكەنلىكى، ئەتراپتىكىلەرنىڭمۇ بۇ خىل زە-
ھەرلىنىشكە ھەمدەم بولۇپ، بۇ ئىشلارنى توغرا چۈشەنگەنلىكى
بولۇپ ھېسابلىنىدۇ. دېمەك، ئاق ھاراق ئەسلى قۇرۇق سوغۇق
بولۇپ، ئۇنىڭ قۇرۇق سوغۇق تەبىئەتلىك نېرۋىلارنى بىردەمدىلا
كاردىن چىقارغانلىقى بۇنىڭ جانلىق ئىسپاتى ھېسابلىنىدۇ. شۇڭا
ئەقلىي ئەمگەك قىلغۇچىلار، قۇرۇق سوغۇق مىزاجلىق، ئو-
رۇق، ئاقۇش سېرىق كىشىلەر ئاق ھاراق ئىچسە دەرھال زېيىنى-
نى كۆرۈشكە «مۇيەسسەر» بولالايدۇ. قىزىل ئۈزۈمدىن ۋە پىن-
نىدىن ياسالغان قىزىل ھاراقلار مۆتىدىل ۋە ئازراق ئىسسىقلىققا
مايىل بولۇپ، ئەگەر ياشاش ئۆلچىمىگە قاتتىق رىئايە قىلىنغان
بولسا، بۇنىڭ قىسمەن ئوزۇقلۇق قىممىتى بولىدۇ. نېرۋىنى
زەھەرلىشى ئاق ھاراققا قارىغاندا ناھايىتى تۆۋەن كېلىدۇ. شۇڭا
ھەقىقىي قىزىل ھاراققا مۇز سېلىپ ئىچىلمىسە، بەزى ئىسسىق
مىزاجلىق كىشىلەر ۋە يۇقىرى ھارارەتلىك تاماقلارغا داخىل
بولغانلار 1~2 رومكىدىلا كۆڭلى ئېلىشىشقا باشلايدۇ. قىزىل-
گۈل، قاشقىر ئۈزۈم ۋە باشقا ئۈسۈملۈك، مېۋە تۈرلىرىدىن
ئىشلەنگەن ھاراق ۋە پىۋىنىڭ تەبىئىتى ھۆل سوغۇق بولۇپ،

ئىسسىق تاماقلارنىڭ كەينىدىن ئىچىلسە مۇۋاپىق. بىراق سوغۇق مىزاجلىق كىشىلەر كۆپ ئىچسە، خاموش قىلىپ قويىدۇ، بەل ۋە بۆرىكىگە زىيان قىلىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە ھەقىقىي مەندىكى قىزىل هاراقلار ئاز، ئىمپورت قىلىنغان هاراقلار قىممەت بول-غاچقا، كىشىلەر ئاق هاراقنىڭ نىرۋا ۋە جىنسىيەتكە بىۋاستە زىيىنى بارلىقىنى بىلىپ تۇرسىمۇ، يەنە قىزىل هاراق ئورنىغا ئاق هاراق ئىچىدۇ.

شۇڭا، ھەرخىل مىزاجلىق كىشىلەر ئۆزىنىڭ ئەھۋالىغا قاراپ هاراق ئىچىشى، ئىمكانقەدەر ئاز ئىچىشى، بولسا ئۇنىڭ ئورنىغا ئىسسىق سۈت ياكى نارجىل سۈيى ئىچىشى لازىم. هاراق-نى زورلاش بىر خىل تۈزلۈكنىڭ بەلگىسى بولسىمۇ، يەنە بىر تەرەپتىن بۇ ساقىي ۋە باشقا زورلىغۇچىلارنىڭ ئانچە ساپالىق ياكى چوڭ كۆرگىدەك ئادەملەر ئەمەسلىكىنى پەرەز قىلغىلى بولىدۇ.

6. گۈرۈچ قايناتمىسى ۋە گاڭپەن توغرىسىدا.

ئەجدادلىرىمىز، تېۋىپلىرىمىز قەدىمدىن بۇيان گۈرۈچنى قۇرۇق سوغۇق دەپ تونۇپ ۋە ئىسپاتلاپ، ئۇنى پەقەت ماي، سەۋزە ئارقىلىقلا مۆتىدىللەشتۈرۈپ، ئىنسان يېگۈدەك تاماق ھا-لىتىگە كەلتۈرگىلى بولىدىغانلىقىنى كىتاب - رىسالىلەرگە پۈت-كەن ھەمدە مۇشۇ قانۇنىيەت ئاساسىدا پولۇنى كەشىپ قىلغان (بۇ تاماقنىڭ ئىسمى ھەتتا باشقا تىللارنى ئاز قوبۇل قىلىدىغان پارس ۋە ئاناتولىيە تۈرك تىلىدىمۇ ئوخشاشلا پولۇ، پىلاۋ دېيىلە-دۇ). پولۇنى يەنە شورپا، سەۋزە ۋە دورا - دەرمانلار يارىدىمىدە شورپا گۈرۈچ ۋە شويلا قىلىپ ئىچىشنى تەۋسىيە قىلغان. ئەج-دادلىرىمىز گەرچە شارائىت تۈپەيلىدىن ماددىلارنىڭ تەركىبىنى ھازىرقىدەك ئىنچىكە بىلمىگەن بولسىمۇ، ئەمما تەبىئەتنى تو-نۇشتا ئۆزلىرىگە يېتىپ ئاشىدىغان «تەبىئەت» كۆز قارىشى ئار-

قىلىق، گۈرۈچتە بۇغداي ۋە باشقا دانلىقلارغا قارىغاندا نىشاستە (كراخمال) ۋە شېكەرنىڭ روشەن تۆۋەن بولىدىغانلىقى، بۇنىڭغا تۈزەتكۈچى قوشماي ئىستېمال قىلغاندا بەدەننىڭ سوغۇقنى ئاشۇرۇۋېتىدىغانلىقىنى ئىسپاتلاپ چىققان. ھازىرقى زامان تەجرىبەلىرى ئارقىلىق، گۈرۈچنى پولۇ قىلىپ ئىستېمال قىلىشنىڭ نۇرغۇن ئەلمىيلىكلىرى بارلىقى تەھقىقلەندى. مەسىلەن: ياغقا پىياز سېلىپ قورۇۋەتكەندە ياغدىكى زىيانلىق تەركىب - سىترىن كىسلاتاسى (قاتتىق ياغ ماددىسى) نى بىر تەرەپ قىلغىلى بولىدۇ. ۋىتامىن E بولسا پەقەتلا ياغدا ئېرىيدىغان سەۋزە كاروتىنى ئارقىلىق ھاسىل بولىدىكەن. بۇ خىل ۋىتامىن ئۆمۈرنى ئۇزارتىش، جىنسىي قۇۋۋەتنى ساقلاش، كۆرۈشنى كۈچەيتىش، بوۋاسىرغا مەنپەئەت قىلىش رولىغا ئىگە. ئۇنىڭدىن باشقا، ياغدا ۋە گۆشتە قورۇلۇپ ھۆل ئىسسىق تەبىئەتكە ئايلانغان سەۋزە شورپىسىغا قۇرۇق سوغۇق تەبىئەتلىك گۈرۈچنى سېلىپ ئېتىلگەن پولۇ مۆتىدىل (گۆش - يېغى كۆپ بولسا ئىسسىق) تەبىئەتلىك بولۇپ، ئىنسانلارنىڭ ئەڭ ياخشى ئوزۇقى بولۇپ ھېسابلىنىدۇ. شۇڭا بەزى يەرلەردە پولۇ «ئەرنىڭ بوغۇزى» دەپ ئاتىلىدۇ. لېكىن گۈرۈچ توغرىسىدا ئۇنچىۋالا ئۈمىدۋار بولۇشنىڭ ئاساسى يوق. يېقىنقى مەزگىللەردىن بېرى ھېچقانداق قوشۇمچە خۇرۇچ سېلىنماي قايناق سۇدا قاينىتىلغان گۈرۈچ شىرىسىنى بەزىلەر ئەجدادلار ئېيتقان شويلا ياكى شوۋىگۈرۈچ دەپ، ئىچىشنى ئۆگەنمەكتە. بىراق، بۇ خىل گۈرۈچ شىرىسىنىڭ تەخمىنەن ھېچقانداق ئوزۇقلۇقى يوق بولۇپ، بۇنى ئىچكەن ئادەمنىڭ ئاغزى - بۇرنىدىن شال ئېقىپ، بېلى ئاغرىپ يېتىپ قالىدۇ. شويلا بولسا دورا-دەرمان، ئۇششاق توغرالغان سەۋزە سېلىپ ئېتىلىپ، لېكەنگە ئۇسسۇپ، قوشۇق بىلەن يەيدىغان ۋە ئىسسىقى ئېشىپ كەتكەنلەر

(بەك كۈچلىنىپ كېتىپ ئاغرىپ قالغانلار) ئىستېمال قىلىدىغان بىر خىل ئەنئەنىۋى تاماق. شورپا گۈرۈچ (شوۋىگۈرۈچ ئەمەس!) دېگەن سۆزنىڭ ئۆزىدىلا ئۇنىڭ قارا گۆش شورپىسىغا سەۋزە ۋە گۈرۈچ سېلىپ ئېتىلگەن سۇيۇق گۈرۈچ تامىقى ئىكەنلىكىنى بىلەلەيمىز. بۇمۇ خۇددى شويلىغا ئوخشاش بىر خىل ئىسسىقنى ئالىدىغان، ئەمما داۋاملىق ئىستېمال قىلىشقا بولمايدىغان سۇيۇق تاماق. شۇڭا شويلا ياكى شورپا گۈرۈچنى شىفەن دەپ تەرجىمە قىلماسلىق، ئىسسىق زۇكامدىن باشقا ۋاقىتلاردا ئاز ئىچىش، شىفەننى بولسا ئىچمەسلىك لازىم. بۇ ساقلىق - ساقلاش ۋە ئۆزۈقلىنىش قائىدىلىرىگە ئەمەل قىلمىغانلىق ھېسابلىنىدۇ. گاڭپەن بولسا گۈرۈچنى هوردا پىشۇرۇپ، سەينى ئايرىم قورۇپ يەيدىغان ئاددىي تاماق بولۇپ، گاڭپەننى كۆپ يېگەندە ئاشقازان يارىسى، تېرە قۇرغاقلىشىش، ئورۇقلاش، چىرايدىن كېتىش ئەھۋالى تېزلا پەيدا بولىدۇ. سەھىيە مىنىستىرلىقى باشقۇرغان «سالامەتلىك» گېزىتىنىڭ خەۋەر قىلىشىچە، ئېلىمىز كىشىلىرىنىڭ ئاشقازان يارىسىغا گىرىپتار بولۇش نىسبىتى دۇنيادىكى ھەرقانداق دۆلەتنىڭكىدىن يۇقىرى ئىكەن ھەممە بۇنىڭ كۈندە 3 ۋاخ گاڭپەن يېيىش ئادىتىدىن كېلىپ چىققانلىقى دەلىللەپ چىقىلغان. مەلۇمكى گۈرۈچ هوردا پىشۇرۇلغان بولسىمۇ، يەنىلا يىرىك ۋە قۇرۇق سوغۇق بولىدۇ. سېيى قانچە ياخشى بولغىنى بىلەن ئاشقازاندا ئۇنىڭ سۇيۇق قىسمى بىردەمدىلا ھەزىم بولۇپ، يەنىلا قاتتىق ۋە قۇرۇق قىسمى ئۆزۈنغىچە تۇرۇپ قالىدۇ ۋە شۇ يەردە ئېچىپ ئاسانلا ئاشقازان يارىسى پەيدا قىلىپ قويىدۇ. شۇڭا، كىشىلەرنىڭ «گاڭپەن ئەر كىشىلەرگە زىيان قىلىدۇ» دېگەن قاراشلىرىنىڭ مەلۇم ئاساسى بار. ماتورى ياخشى بولمىغان ماشىنىنىڭ كارغا كەلگىنى نەدە بار؟ مېنىڭچە چوڭ قورۇقلۇق،

ياپونىيە، كورىيە ۋە شەرقىي جەنۇبىي ئاسىيا كىشىلىرىنىڭ ئوخشاش چىرايىدا بولۇشى باشقا سەۋەبلەردىن سىرت، يەنە داۋاملىق ۋە ئوخشاش ئۇسۇلدا گۈرۈچنى ناھايىتى ئاددىيلا تاماق ياساپ يېگەنلىكىدىن كېلىپ چىققان بولۇشى مۇمكىن. بۇ ھەقتە ئىزدىنىپ كۆرۈش زۆرۈر. «مىزاج، خىلىت ۋە ئىنسان» دېگەن كىتابتىمۇ يېمەك - ئىچمەكلەرنىڭ ئادەمنىڭ چىرايىغا تەسىر قىلىدىغانلىقى ھەققىدە توختالغان ئىدىم. قىزىققۇچىلار كۆرۈپ باقسا بولىدۇ. ئۇنىڭ ئۈستىگە گاڭپەننىڭ ئەسلىدە نېمە ئۈچۈن «مىفەن» (گۈرۈچ تامىقى) دەپ ئاتالغانلىقى ئۆز-ئۆزىدىن مەلۇم. يەنى گۈرۈچنى پولۇ، كوجا، شورپا گۈرۈچ ياكى شويلا قىلىپ يېگىلى بولىدىغانلىقىنى بىلمىگەن شارائىتتا، گۈرۈچنى پەقەت هوردا ياكى پەقەت سۇدىلا پىشۇرغىلى بولىدۇ، دېگەن قاراش كېلىپ چىقىدۇ ھەمدە «مىفەن» دېگەن سۆز گۈرۈچنىڭ بىردىنبىر ياسالمىسى بولۇپ كۆرۈنىدۇ. «شىفەن» دېگەن سۆزنىڭ «بەك سۇيۇق، يوقنىڭ ئورنىدا» دېگەن مەنىلەرنى بەرگەنلىكىمۇ گۈرۈچنى پولۇ قىلىپ يېيىشنىڭ نەقەدەر ياخشى ئىكەنلىكىنى يان تەرەپتىن ئىسپاتلاپ بېرەلەيدۇ. شۇڭا گۈرۈچنى ئىمكانقەدەر پولۇ ياكى شورپا گۈرۈچ قىلىپ يېيىش لازىم. ئالدىراپ قالغان ياكى ئۆينىڭ ئىقتىسادىي ئەھۋالى يار بەرمىگەندە، بويىتاق قالغان ئەھۋالدا گاڭپەن ئېتىپ يېسە بولىدۇ. شۇنداقتىمۇ گۈرۈچكە ئازراق چۈچۈتكەن ياغ ۋە تۇز سېلىۋېتىپ دۇملەش، سەيىنى مايلىقراق قورۇش لازىم. گاڭپەن ئۈستىگە هاراق ئىچىش ئادەمنى ئاجىزلاشتۇرۇۋېتىدۇ. بۇ نۇقتىا بەك ئەستە قالسۇن.

7. لازىنى كۆپ يېيىش.

لازا (قىزىل مۇچ) ئەسلى مېكسىكىدا ئۆسىدىغان ياۋايى ئۆسۈملۈك بولۇپ، كىشىلەر ئەينى ۋاقىتتا بۇ نەرسىنى زەھەر-

لىك دەپ قاراپ، ئۇنىڭ ئۆز پېتى ئۆسۈپ شۇ پېتى قۇرۇپ
كېتىشىگە دىققەت قىلمىغان. 16 - ئەسىرنىڭ باشلىرىدىن بۇيان
پورتۇگالىيىلىكلەر، ئاندىن كېيىن ئىسپانىيىلىكلەر ھازىرقى
ھوندۇراستا قۇرۇقلۇققا چىقىپ، شىمالغا قاراپ كېڭەيگەن ۋە ئۆز
ئارا مۇستەملىكە تالاشقان. ئۇنىڭدىن كېيىن شىمالدىن ئەنگلىيە-
لىكلەر كېلىپ جەنۇبقا يۈرۈش قىلغان. شۇ جەرياندا ياۋا ئۆسۈم-
لۈك لازا بايقىلىپ، تەجرىبىلەر ئارقىلىق ئۇنىڭ ئۆتكۈر ئاچچىق
بىر خىل ئۆسۈملۈك مېۋىسى ئىكەنلىكى مۇقىملاشتۇرۇلغان.
ئەينى چاغدا مۇستەملىكىچىلەر ناھايىتى ئاچچىق ھەم زەھەرلىك
دەپ تونۇلغان بۇ ئۆسۈملۈك مېۋىسىنى قولغا چۈشكەن ئىندىئاز-
لارغا مەجبۇرىي يېگۈزگەن. نەتىجىدە ئۇلار قاتتىق ئىچى سۈرۈپ
ھەم قۇسۇپ ئاخىرىدا ھالسىزلىنىپ يىقىلغان. كېيىنچە غەرب
مۇستەملىكىچىلىرى ئېلىمىزگە سىڭىپ كىرىشتە ھەممەيلەنگە ئا-
يان بولغان ئەپيۇن ئۇرۇشى ئېلىپ بىرىپ، ئېلىمىز خەلقىنى
زەھەرلەش، مىللىي روھىنى سۇندۇرۇش ۋە ئاخىرىدا كاللىسىنى
ئىشلىمەس ھالغا كەلتۈرۈپ، جەنۇبىتىكى نۇرغۇن رايونلارنى ئۆ-
زىنىڭ تەسىر دائىرىسىگە كىرگۈزۋالماقچى بولغان. شۇ جەرياندا
بۇ مۇستەملىكىچىلەر لازىنى فۇجۇ پورتىدىن كىرگۈزۈپ، ئۇنى
ماختاپ سېتىپ، خۇددى ئىندىئانلارنى زەھەرلىگەندەك ئۇنۇمگە
ئېرىشمەكچى بولغان. بىراق جەنۇبىي جۇڭگودا ھۆل - يېغىن
كۆپ كۆپىنچە كىشىلەرنىڭ مىزاجى ھۆل سوغۇق بولغاچقا، لازا
ئەكسىنچە بەدەننى قىزىتىش، ئىچىنى بوشىتىش، ھەزىمنى ياخ-
شىلاش جەھەتلەردە ئىجابىي رول ئوينىغان. نەتىجىدە مۇستەملى-
كىچىلەرنىڭ لازا ئارقىلىق ئېلىمىز خەلقىنى زەھەرلەش سۇيىقەس-
تى بەربات بولغان. ھازىرقى زامان تەتقىقاتچىلىرىدىن مەلۇم
بولۇشىچە، لازىدا كەپسەئىتسىن (Capsaicin) دېيىلىدىغان لازا
ئىشقارى ۋە باشقا كەپسەئىتسىن بىرىكمىلىرى، ئاز مىقداردا ۋىتامىن

C، لىمون كىسلاتاسى، ئالما كىسلاتاسى قاتارلىقلار بار بولۇپ، لازا ئىشقارى كۈچلۈك غىدىقلاش، ئىچىشتۈرۈش تەسىرىگە ئىگە. لازىنىڭ تەبىئىتى قۇرۇق ئىسسىق بولۇپ، قىزىل لازىنىڭ تەبىئىتى تېخىمۇ ئىسسىق. ئۇ قورساق كۆپۈش، بەلغەم (ھۆل سوغۇق) تىن بولغان ھەزىم ناچارلىقى، پۇت - قول ئاغرىقلىرىغا مەنپەئەت قىلىدۇ ۋە بىراق كۆپ يېيىلسە، خۇددى ھاراققا ئوخشاشلا بەدەندە قارشىلىق رېئاكسىيىسىنى پەيدا قىلىپ، يۈرەك كېسەلىكى، سوقۇشىنى تېزلىتىۋېتىدۇ. ئاشقازان يارىسى، مالمۇدۇرنىڭ چاقا بۇۋاسىلىرى، ئۈچەي شىللىق پەردە ياللۇغى قاتارلىقلارنى پەيدا قىلىدۇ، ياكى بۇنى كۈچەيتىۋېتىدۇ. ھازىر لازا شۇ قەدەر ئومۇملاشقانكى، ئۇنىڭ ئەسلىدە بار بولغان قىسمەن پايدىلىق تەرەپلىرى رول ئوينىيالمايدىغان بوپ قالدى. ئۇنىڭ ئۈستىگە لازىنى قۇرغاق ۋە ئىسسىق مىزاجلىق كىشىلەر ئىستېمال قىلسا، يۇقىرىقىدەك كېسەللىكلەر دەرھال ئېغىرلىشىپ كېتىدۇ. شۇڭا، لازا ئاپتونوم رايونىمىز كىشىلىرىگە ئانچە توغرا كەلمەيدۇ. ئامېرىكا ۋە ياۋروپالىقلارمۇ تېتىتقۇ ئورنىدا ئاز - تولا ئىختىيارىي ئىستېمال قىلىشنى ھېساب قىلمىغاندا، كوللېكتىپ تاماقلارغا زورلاپ ئىشلىتىلمەيدىكەن. يەنە بىر تەرەپتىن لازا يېيىش بىر خىل سىقىلغان، ئۆزىنى كۆرسىتىشنى ئويلايدىغان ياكى ئىچ پۇشۇقىنى چىقىرىۋالماقچى بولغان كىشىلەرنىڭ ئىستىخىيىلىك تاللاش ئوبيېكتى بولۇپ قالدى. بۇنداق مەقسەتسىز، ۋاقىتسىز ئۆزىنى قىيناش روھىي ھالىتىنى يېمەكلىك مەدەنىيىتى ۋە جەمئىيەتشۇناسلىق نۇقتىسىدىن يەنە بىر قەدەم ئىلگىرىلىگەن ئاساستا تەتقىق قىلىش زۆرۈر. شۇڭا، قۇرۇق ئىسسىق، ھۆل ئىسسىق، قۇرۇق سوغۇق مىزاجلىق كىشىلەر لازىنى ئىمكانقەدەر يېمەسلىكى، ئەتكەن تاماقنىڭ ئوخشىمىغانلىقىنى چاندۇرماسلىق ئۈچۈنلا لازا ئىشلەتمەي، بەلكى تاماق ئېتىش سەنئىتىنى يۇقىرى كۆتۈرۈش كېرەك.

ئۈچىنچى باب. شىپالىق تاماقلار

گۆشلۈك پولۇ

گۈرۈچنى پاكىز يۇيۇپ، سەۋزىنى قەلەمچە قىلىپ، پىياز ۋە گۆشنى توغرىۋالىمىز. ئاندىن ياغنى ياخشى تاۋلىغاندىن كېيىن گۆشنى سالىمىز. سەل ئۆتكەندىن كېيىن پىيازنى سېلىپ، سارغايغىچە قورۇغاندىن كېيىن، ئازراق تۇز سېلىپ داۋاملىق قورۇيمىز. سەۋزە قورۇلۇپ توق سېرىق رەڭگە كىرگەندە ئۆزدە- مىز ياخشى كۆرىدىغان تەم تەڭشىگۈچلەرنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ بولغاندىن كېيىن، گۈرۈچ يۈزىدىن 1cm كۆتۈرۈلۈپ چىققىچە سۇ قويۇپ، پەس ئوتتا سۈيى تۈگەپ ئاز قالغۇچە ئاستا قاينىتىپ ئېلىپ، تېخىمۇ ئاجىز ئوتتا 25~20 مىنۇتقىچە دۈملەيمىز. ئەڭ ئاخىرى ئۈستۈشتىن ئىلگىرى تەكشى ئۆرۈپ، ياخشى ئارى- لاشتۇرۇپ ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئىشتىھانى قوزغايدۇ، پۇراقلىق.

تەبىئىتى: 1- دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئىلىك پەيدا قىلىدۇ، سەمرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆت، جىگەر كېسەللىكلىرىگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: بېھى، خام سەي، قېتىق.

ئەسكەرتىش: پولۇنىڭ ھەرقايسى تۈرلىرى ئەڭ بالدۇر قەش- قەردە پەيدا بولغان.

ماش گۈرۈچ پولۇ

ئاۋۋال ماش ياكى نوقۇتنى بىر قېتىم قاينىتىپ، يۇمشىتىپ

سۇزۇۋالىمىز. گۆرۈچنى تۇزلۇق سۇ بىلەن 4~3 قېتىم يۇيۇۋې-
لىپ، ئىسسىق سۇغا بىر سائەت چىلايمىز. گۆش، سەۋزە ۋە
پىيازنى توغراپ تەييارلىۋالىمىز. ئاندىن مايىنى ئوبدان قىزىتىپ
گۆشنى سېلىپ قورۇپ، پىيازنى سالىمىز، پىياز قىزارغاندا
سەۋزىنى سېلىپ، خورۇچلار يېرىم پىشقاندا تۇز قويۇپ قورۇپ
بولۇپ، قايناق سۇ قويۇپ 20~15 مىنۇت قايىنىتىپ، تەم تەڭ-
شىگۈچلەرنى سېلىپ بولۇپ، سەۋزە ياخشى پىشقاندا ماش ياكى
نوقۇتنى سېلىپ ئۈستىگە گۆرۈچ سالىمىز. گۆرۈچ پىشقاندا 25
~20 مىنۇت دەملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، تەملىك، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: ياخشى قان پەيدا قىلىدۇ، مەستلىكنى يېشىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: لاچىندانە، زىرە.

تۇخۇم پولۇسى

داغلانغان ياغقا پىيازنى سېلىپ قورۇپ، سەۋزىنى سېلىپ
يەنە قورۇپ، قازانغا كېتەرلىك تۇز ۋە سۇنىڭ يېرىمىنى قويۇپ
قايىنىتىمىز. سەۋزە قايىنىغاندا زىرە ۋە ئاقمۇچ سالىمىز. ئاندىن
گۆرۈچنى سېلىپ، ئۇنىڭ ئۈستىگە قالغان تۇز ۋە قايناق سۇنى
قويۇپ تەمىنى تەڭشەپ، گۆرۈچنى ئالا قويماي پىشۇرۇۋالىمىز.
ئاندىن كېيىن 25~20 مىنۇت دەملەپ، ئەڭ ئاخىرى ئاشقا
تۇخۇم پوشكىلى بېسىپ تەييارلايمىز ياكى دەملەيدىغان چاغدا،
ئاشنىڭ يۈزىنى بىر قانچە ئويمان قىلىپ، تۇخۇمدىن نەچچىنى
چېقىپ بىللە دۈملەيمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، پارقىراق.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، مەنىي كۆپەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆڭۈلگە تېگىدۇ، باشنى ئاغرىتىدۇ.
تۇزەتكۈچىسى: ئاپېلسىن، قاق سۈيى، قارىئۆرۈك.

بېھى پولۇسى

ھەممە خۇرۇچلار تولۇق تەييار بولغاندىن كېيىن ئۇرۇقى ئېلىۋېتىلگەن بېھىلەرنى پولۇنىڭ ئۈستىگە دۈم قويۇپ، 25~20 مىنۇت دۈملىگەندىن كېيىن، بېھى بىلەن گۆشنى ئايرىم ئېلىۋېلىپ، توغراپ ئاشنىڭ ئۈستىگە بېسىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئىشتىھانى ئاچىدۇ، پۇراقلىق.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: ھەزىمنى كۈچەيتىپ، ياخشى قان پەيدا قىلىدۇ، ماغدۇرسىز، ئۆت ياللۇغى بىمارلىرىغا مەنپەئەت قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بېھىنى كۆپ يېسە، ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: زىرە، تۇخۇم.

سۈتلۈك پولو

سۈتنى قايناتىپ ئېلىۋېلىپ، پىيازنى يالپاق، تۇرۇپنى قوناقتەك چوڭلۇقتا توغرىۋېلىپ، گۈرۈچنى يۇيۇپ، ئىسسىق سۇغا چىلاپ قويىمىز. ماي چوغچۇغەندىن كېيىن پىيازنى سېلىپ سارغايتىپ، تۇرۇپنى سېلىپ بوش قورۇپ، زىرە، تۇز سېلىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇلغاندىن كېيىن، ئازراق سۇ قۇيۇپ قايناتىمىز. تۇرۇپ پىشقاندا گۈرۈچ سېلىپ، سۈيى تارتىلغاندا سۈتنى قۇيۇپ، دۈملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئاپئاق، يۇمشاق.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ھۆللۈك يەتكۈزۈش، قېرى ۋە مانجىدۇرسىلارنى كېشىلەرگە قۇۋۋەت بېرىش، تېرىنى سىلىقلاش.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ ئىستېمال قىلىنسا، ئادەمنى خاموش قىلىپ قويىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قېنىق چاي، قورۇلغان گۆش، بۆرەك كاۋىپى.

توخۇ پولۇسى

پولۇنىڭ گۆشتىن باشقا بارلىق خۇرۇچلىرىنى تەييارلىۋالغاندىن كېيىن، قىزىغان مايدا گۆشنىڭ ئورنىدا پارچىلانغان توخۇ گۆشىنى قورۇغان ئۇسۇلدا قورۇپ بولغاندىن كېيىن پولۇ ئېتىشنىڭ ئىش تەرتىپى بويىچە تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: سىڭىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: تېز ھەزىم بولىدۇ. قوي ۋە كالا گۆشى ئىستېمالى چەكلەنگەن كىشىلەرگە پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆتكە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: تاللىق مېۋە ۋە كۆكتاتلار.

ئاق ئاش

گۈرۈچنى قايناۋاتقان سۇغا سېلىپ بىر قاينىتىپ سۈزۈۋالىمىز. گۆشنى چوڭراق توغراپ، سۇدا قاينىتىپ تۇز قويۇپ پىشۇرۇپ سۈزۈۋالىمىز. ئاندىن شورپىغا سەۋزە سېلىپ، قاينىتىپ، زىرە، تۇز سېلىپ پىشۇرۇپ، گۈرۈچ سېلىپ دەملەيمىز. باشقا بىر قازاندا يېرىم جىڭ ياغنى ئوبدان قىزىتىپ، دەم يېگەن ئاشنىڭ ئۈستىگە چېچىپ تەكشى ئارىلاشتۇرۇپ بولغاندىن كېيىن گۆش بېسىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: ياغلىق، يۇمشاق.
تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى يۇقىرى.
مەنپەئەتى: ھەرخىل مىزاجلىق كىشىلەرگە مۇۋاپىق كېلىدۇ، بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: توسالغۇ پەيدا بولىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قېنىق چاي، ئاقمۇچ.

يارما پولۇ

كۆممقوناق يارمىسىنى ئىلمان سۇدا يۇيۇپ، قىزىق سۇغا چىلاپ 3~2 سائەت دۇملەپ يۇمشىتىمىز. سەۋزە ۋە گۆشنى قوناقتەك توغرايمىز. خورۇچلارنى قورۇپ بولغاندىن كېيىن تۇز ۋە كۆپرەك سۇ قويۇپ 20~15 مىنۇت قاينىتىپ، تەييارلىغان قوناق يارمىسىنى سېلىپ، ئادەتتە پولۇ دۇملىگەندەك دۇملەپ تەييارلايمىز.
ئالاھىدىلىكى: ئۆزگىچە، كۆركەم.
تەبىئىتى: ئىسسىق - سوغۇقلۇقتا مۆتىدىل، قۇرغاقلىقى ئارتۇقراق.
مەنپەئەتى: قۇۋۋەت بېرىدۇ، ئىشتىھانى ئاچىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە قىچىشقاق، مۇدۇرچاق پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قوينىڭ ئىچ مېيى، قايماق.

بۇغداي پولۇ

بۇغداينى پاكىز يۇيۇپ، ئىلمان سۇغا 2 سائەت چىلاپ يۇمشىتىمىز. ئاندىن قورۇلمىسىنى ئادەتتىكى پولۇلارنىڭكىدەك قىلىپ تەييارلاپ، سۇنى كۆپرەك قويۇپ قاينىتىمىز ۋە گۈرۈچ ئورنىغا بۇغداي سېلىپ دەملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قويۇق، دانلىق.
تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەدەننى سەمرىتىدۇ، يىلىك پەيدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تەستە سىڭىدۇ، تالغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: تۇخۇم ئېقى، بېھى.

شويلا

گۆشنى چاقماق قەنتتەك، سەۋزىنى قەلەمچە قىلىپ، پىياز-نى يالپاقلاپ، پەمىدۇرنى تۆت پارچىلاپ توغرايمىز. گۈرۈچنى ئىسسىق سۇدا 3~2 قېتىم يۇيىمىز. ئاندىن گۆشنى ياخشى قىزىغان مايدا قىزارغىچە قورۇپ، پىياز سېلىپ سارغايتىپ، پەمىدۇر، سەۋزە سېلىپ قورۇپ، تۇز ۋە سۇ قويۇپ قاينىتىمىز. زىرە، كاۋاۋچىن ۋە زەنجىۋىل بىلەن تەڭشىگەندىن كېيىن گۈرۈچ سېلىپ تېز - تېز ئارىلاشتۇرۇپ پىشۇرىمىز. ناۋادا سۈيى يېتىشمىسە، قايناق سۇ قۇيساقمۇ بولىدۇ. ئاشنىڭ سۈيى تۈگەپ گۈرۈچمۇ پىشقاندا ئوتنى پەسەيتىپ، ھەتتا تارتىۋېلىپ، 15~10 مىنۇت تىندۇرىمىز. ئاش تەييار بولغاندا ئۈستىگە يۇمغاقسۈت بېسىپ كەلتۈرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: سۇيۇق، پۇراقلىق.
تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ماددىلارنى يۇمشىتىش، زەھەر قايتۇرۇش، ئو-زۇق بولۇش.
زىيانلىق تەسىرى: مېڭىگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بەديىان، ياڭاق.

كوجا شويلا

ئاق قوناقنى ئىسسىق سۇغا چىلاپ كۆپتۈرىمىز. گۆشنى

جىگدىدەك، پىيازنى يالپاق، تۇراۋپنى مىغىز دەك، يۇمغاقسۇت، پەمىدۇرنى ئۇششاق توغرايمىز. گۆش بىلەن پىيازنى قىزىغان مايدا قورۇغاندىن كېيىن سۇ قۇيۇپ قاينىتىپ، ئۈستىگە قوناقنى سېلىپ بىر سائەت قاينىتىمىز. قوناق يۇمشىغان ۋاقىتتا تۇرۇپنى سېلىپ قاينىتىپ، پىشاي دېگەندە پەمىدۇر، تۇز، زەنجىۋىل، قارىمۇچ سالىمىز. ئاندىن ئوتنى پەسەيتىپ، 15～10 مىنۇت دەملەيمىز. تاماق ئۇسۇشتىن بۇرۇن يۇمغاقسۇتنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: يەرلىك تۇسكە ئىگە.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە سوغۇق، قۇرغاقلىقى بار.

مەنپەئەتى: بەدەننى تازىلاش، ئىسسىقنى ئېلىش، ئىسسىق نايتۇرۇش.

زىيانلىق تەسىرى: كىچىك باللار ۋە ياشانغانلارغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئارپىبەدىيان.

سۆك شويلىسى

تاماقنىڭ سۈيىنى شويلا پىشۇرۇش ئۇسۇلى بويىچە تەييارلاپ، سۈيىنى كەمرەك قۇيۇپ پەمىدۇر، زىرە سېلىپ، گۈرۈچ ئۇرنىغا سۆك سېلىپ پىشۇرىمىز. ئاخىرىدا پىشقان سۆك شويلىسىغا يۇمغاقسۇت سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: سارغۇچ، يىرىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: مايىنى پارچىلايدۇ، قاننى سۇيۇلدۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: تېرىنى يىرىكلەشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قۇيرۇق ماي، قايماق.

سۈتلۈك شويلا

گۈرۈچنى قاينىتىپ پىشۇرۇۋالىمىز. ئاندىن پىشقان گۈرۈچكە سۈتنىڭ سىڭىش ئەھۋالىغا قاراپ بىر نەچچە قېتىمغا بۆلۈپ سۈت قويىمىز. ئاشنى داۋاملىق قوچۇپ، گۈرۈچ ئېچىلىپ سۈتنى پۈتۈنلەي ئۆزىگە سىڭدۈرۈپ بولغاندىن كېيىن، ئوتنى ئاجىزلىتىپ، 6 ~ 5 مىنۇت دەم يېگۈزىمىز. ئاخىرىدا تەييار بولغان تاماققا قوي يېغىنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، ئۈستىگە شېكەر سېپىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئاپئاق، پۇراقلىق.

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى يۇقىرى.

مەنپەئەتى: ياخشى قان ۋە مەنىي پەيدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سوغۇق مىجەزلىكلەرگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كاۋاپ، زىرە.

ماش - گۈرۈچ ئاش

ماش، گۈرۈچنى يۇيۇپ تەييارلىۋېلىپ، قاينىغان قازانغا ئاۋۋال ماشنى سېلىپ، ماش يېرىلغاندىن كېيىن گۈرۈچنى سېلىپ، گۈرۈچمۇ پىشقاندىن كېيىن ياغ بىلەن تۇزنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، قازاننى ئوتتىن ئېلىپ 5 مىنۇت دەم يېگۈزسەك بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: يەرلىك ئالاھىدىلىككە ئىگە.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئاشقازان ۋە ئۈچەينى تازىلاش، زەھەر قايتۇرۇش.

زىيانلىق تەسىرى: بەدەننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قارىمۇچ، دارچىن.

تونۇر كاۋىپى

قوينى ئۆلتۈرۈپ تەييارلاپ، ئىچىنى ئىسسىق سۇ بىلەن چايقاپ، قۇرۇق لاتا بىلەن سۈرتۈۋېتىپ، ئاندىن قوينى بىر تال ياغاچقا پۈتۈنلەي ئۆتكۈزۈپ، ياغاچنىڭ قوينىڭ بوينى تۇرغان يېرىگە بىر تال مىخ قېقىپ قويىمىز. ئاندىن تۇخۇمنىڭ سېرىقىنى قوچۇپ، ئۇنىڭغا تۇز، سوقۇلغان زەرچىۋە، زىرە، قارىمۇچ، ئاق ئۇنلارنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، قويۇق تۇخۇم شىرىسى تەييارلاپ، ئۇنى گۆشنىڭ يۈزىگە سۈرتىمىز. تونۇرنى ياخشى قىزىتىپ، چوغلىرىنى ئېلىۋېتىپ، داپخاننى چىڭ ئېتىپ، تەييارلانغان گۆشنى بېشىنى پەس تەرەپكە قىلىپ تىكلەپ تۇرغۇزۇپ، تونۇرنىڭ ئاغزىنى ھور چىقمايدىغان قىلىپ ھەم ئېتىپ، بىر يېرىم سائەت قاقلاپ پىشۇرىمىز. ئادەتتە ياغاچنىڭ گۆشكە ئۆتكۈزۈلگەن يېرى شورغا ئوخشاش گەز باغلىغان ھەم گۆش ئالتۇن سېرىق رەڭگە كىرگەن بولسا، پىشقان بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ پىشىدۇ.

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قۇۋۋىتى ھايۋانىينى كۈچەيتىدۇ، ئۆمۈرنى ئۇزارتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يۈرەك قان تومۇر كېسەللى بارلارغا ئېغىر كېلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتاتلار.

ئەسكەرتىش: ئەسلى خوتەندە ئەڭ بالدۇر پەيدا بولغان.

زىخ كاۋىپى

گۆش بىلەن ياغنى قاقتەك توغراپ، ئۇنىڭغا تۇخۇمنى قويۇپ، ئۇششاق چانالغان پىيازنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، يېرىم

سائەت تۇرغۇزۇپ زىخقا ئۆتكۈزىمىز. ئاندىن كاۋاپدانغا چوغ تەي-يارلاپ، زىخقا ئۆتكۈزۈلگەن گۆشنى كاۋاپدانغا تىزىپ، ئۈستىگە سوقۇلغان لازا، ئۇۋاق تۇز، سوقۇلغان زىرە سېپىپ ئويان - بۇيان ئۆرۈپ، تەم تەڭشىگۈچلەرنى ئوبدان سىڭدۈرۈپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: دانە-دانە، تەملىك.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىنىڭ ئاخىرىدا قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: باھنى كۈچەيتىش، مېڭىنى قۇۋۋەتلەش، بوغۇم ئاغرىقلىرىنى قالدۇرۇش.

زىيانلىق تەسىرى: كۆمۈردە پىشۇرغانسېرى كۆڭۈلگە تېگىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە.

تاۋا كاۋىپى

گۆشنى سەرەڭگە قېپىچىلىك چوڭلۇقتا توغراپ، ئۇششاق چانالغان پىياز، سوقۇلغان زىرە، قارىمۇچلارنى گۆشكە سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، 15 ~ 10 مىنۇت تۇرغۇزىمىز. ئاندىن تاۋىنى ياخشى قىزىتىپ، ھاۋىسىنى تەڭشەپ، گۆشنى ئۇنىڭغا مىلاپ تاۋىغا تىزىپ، ھەر ئىككى تەرىپىنى ئۆرۈپ تەكشى سارغايتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ پىشىدۇ، بەك مايلىق.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىش، بۆرەكنى قۇۋۋەتلەش.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: يۇمغاقسۈت.

قىيما كاۋاپ

گۆشنى ئۇششاق چاناپ، پۇرچاق ئۇنىنى (پۇرچاق ئۇنى بولمىسا قاتتىق ناننى ھاۋانچىدا يۇمشاق سوقۇپ سالسىمۇ بولىدۇ

) سۇغا چىلايمىز. ئاندىن تۇخۇم، تۇز، سوققان قارىمۇچ، چىلان-
غان پۇرچاق ئۇننى گۆشكە سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ قىيما ياساپ،
كۇمىلاچ قىلىپ زىخقا ئۆتكۈزىمىز. ئاندىن كېيىن كاۋاپدانغا چوغ
تەييارلاپ، زىخقا ئۆتكۈزۈلگەن كۇمىلاچ قىيمىنى كاۋاپدانغا تى-
زىپ، ئۈستىگە يۇمشاق تۇز، زىرىلەرنى سېپىپ ئۆرۈپ - چۆرۈپ
پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، تەملىك.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئاشقازاننى كۈچەيتىدۇ، بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە باشنى ئاغرىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرىق سۈيى، يۇمغاقسۈت.

قورۇما كاۋاپ

قوينىڭ لوق گۆشىنى نېپىزراق يالپاقلاپ توغراپ، پىيازنى
ئۇششاق چانايمىز. توغرالغان گۆشكە چىلانغان پۇرچاق ئۇننى،
تۇز، تۇخۇملارنى ئارىلاشتۇرىمىز. گۆشنى ياخشى قىزدۇرۇلغان
مايغا سېلىپ، بىر - بىرىگە چاپلاشتۇرماي ئالتۇن سېرىقى رەڭدە
داغلاپ سۈزۈۋالىمىز. ئاندىن ياغ يۇقى قازاننى ئىسسىپ پىياز،
لازا سېلىپ تېز- تېز قورۇپلا گۆشنى سېلىپ، يەنە قورۇپ،
ئاندىن زىرىنى سېپىپ ئىككى ئۆرۈپلا ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يېڭى گۆش تەمى كۈچلۈك.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىنىڭ ئاخىرىدا قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ، باھنى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گۆش ياخشى تاللانمىسا، بۇخارات پەيدا
قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: جاۋارىش كۇمۇنى، ئاپېلسىن پوستى.

جىگەر كاۋىپى

جىگەرنى سەرەڭگە قېپىنىڭ يېرىمىدەك توغراپ، ئۇششاق چانالغان پىياز بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ، يۇمشاق تۇز ۋە ئۇن ئارىلاشمىسىغا مىلاپ زىخقا ئۆتكۈزۈپ، كاۋاپدانغا قويۇپ، ئۈستىگە زىرە ۋە قارىمۇچ سېپىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، سەل قىرتاق.

تەبىئىتى: 1- دەرىجىنىڭ ئاخىرىدا قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: كۆزنى روشەنلەشتۈرىدۇ، جىگەرنى ياشارتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى بۇزىدۇ، ياخشى پىشۇرۇلمىسا جاراسىم تارقىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كاسىنە، زىرىق ۋە مەجۇنى چۆپچىن.

ئۈچەي كاۋىپى

قوينىڭ ئۈچىيىنى ئۆرۈپ تازىلاپ، 60～50 گرادۇس ئىسسىقلىقتىكى شولتا سۇيىگە 2～1.5 سائەت چىلاپ كۆپتۈرۈپ ئىلمان سۇدا بىر قېتىم سوغۇق سۇدا بىر قېتىم چايقاپ يۇيۇۋېلىپ، 3cm ئۇزۇنلۇقتا توغراپ، ئۇششاق چانالغان سۇكپىياز، زەنجىۋىل، ئاچچىقسۇ، چىلانغان پۇرچاق ئۇنى سېلىپ ئارىلاشتۇرىمىز. ئاندىن ئۈچەينى زىخقا ئۆتكۈزۈپ، كاۋاپدانغا تىزىپ، ئۈستىگە تۇز ۋە زىرە سېپىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: سەل قاتتىق، كۆڭۈلگە تەگمەيدۇ.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئۈچەينى قۇۋۋەتلەش، يەل ھەيدەش، زەھەر قايتۇرۇش جەھەتلەردە رولى چوڭ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارغا ياقمايدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قېتىق، يېشىلچاي.

بېلىق كاۋىپى

بېلىقنىڭ قاسىرىقىنى قىرىپ، قاناتلىرىنى قىرقىپ، ئىچىنى تارتىۋېتىپ، سوغۇق سۇ بىلەن يۇيىمىز. ئاندىن بېلىقنى جاڭيۇ، ئاچچىقسۇ، تۇز، كاۋاۋچىن، چانالغان سۇگىپياز، ساماساقلار بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ بىر سائەت قويغاندىن كېيىن، قوۋزاق پۇرچاق ئۇنىغا مىلاپ دوخوپكىدا پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، ئاق ۋە تەملىك.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: ياخشى تائاملاردىن بولۇپ، بەدەننى سەمرىتىدۇ، مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، باھنى قوزغايدۇ، تېرىنى ياخشىلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بەرەس ۋە بوغۇم ئاغرىقى بىمارلىرىغا ياقمايدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سامساق، بەديان، پىننە.

بۆرەك كاۋىپى

بۆرەكنىڭ سىرتقى پەردىسىنى سويۇۋېتىپ، ئوتتۇرىسىدىن ئىككى پارچە قىلىپ يېرىپ، ئىچىدىكى ئاق تومۇرلىرىنى ئېلىۋېتىپ، نېپىز ياپىلاقلاپ توغرايمىز، ئۈستىگە ئۇششاق چانالغان پىياز، تۇز ۋە ئۇن سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، زىخقا ئۆتكۈزۈپ، كاۋاپدانىدا ئۈستىگە زىرە ۋە تۇز سېلىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: سىڭىپ پىشىدۇ، تازىلىقى ئىشەنچلىك.

مەنپەئەتى: باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ، نېرۋىنى كۈچەيتىدۇ، ئۆمۈرنى ئۇزارتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە باش ئاغرىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: چۈچۈمەل نەرسىلەر.

كۆممە كاۋاپ

قوينى ئۆلتۈرۈپ، گۆشىنى پاكىز يۇيىمىز. قېرىنىنىڭ باش تەرىپىدىن كىچىككىنە كېسىپ تەتۈر ئۆرۈپ يۇيىمىز. ئاندىن قىزىق سۇدا قېرىنىنىڭ ئىچكى تۈۋىتىنى قىرىپ چىقىرىۋېتىمىز، ئىچى ۋە تېشىنى تۇز، شۇلتا سۈيى بىلەن يۇيۇپ، شىلىمشىق پەردىسىنى تازىلىۋېتىپ، ئوڭ ئۆرۈپ تەييارلايمىز. گۆشنى يا-ڭاقتەك توغراپ، تۇز، سوققان زىرە، كاۋاۋچىن، توغرالغان سامساق ۋە پىياز سېلىپ ئارىلاشتۇرىمىز. ئارىلاشتۇرۇلغان گۆشنى تەييارلانغان قېرىنىغا سېلىپ، قېرىنىنىڭ ئاغزىنى بوغۇپ، دوخوپكا ياكى قاسقانغا سېلىپ، 3~2 سائەت دۈملەپ پىشۇرد-مىز. لېكىن ۋاقتى-ۋاقتىدا ئۆرۈپ، ئۈستىگە سۇ سېپىپ، بې-گىز سانجىپ تۇرۇش كېرەك (بۇ تاماق بۇرۇن گۈلخانغا كۆمۈپ پىشۇرۇلغاچقا «كۆممە كاۋاپ» دېيىلگەن). پىشقان كاۋاپنىڭ شورپىسىنى ئايرىم قاچىغا ئېلىپ، گۆشنى ئايرىم نەرسىگە ئۇسسۇيمىز.

ئالاھىدىلىكى: پۇراقلىق.

تەبىئىتى: ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئاشقازىنى ئاجىز كىشىلەرگە پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بۇخارات ئۆرلىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە، سامساق.

غاز كاۋىپى

غازنى يۇڭداپ يۇيۇپ، پۇت ۋە قانىتى كېسىۋېتىلگەندىن كېيىن ئۆز بۆلەكلىرى بويىچە پارچىلاپ، تۇزلۇق سۇ، سۇڭپى-ياز، ئارپىبەدىيان، شاكال بەدىيان بىلەن قوشۇپ، ئاچچىقسۇغا چىلاپ يېرىم سائەت قويىمىز. ئاندىن مايىنى ئوتتۇراھال قىزد-

تىپ، چىلاپ قويۇلغان غاز گۆشىنى داغلاپ ئېلىپ، چوڭقۇر لېگەن ياكى لېسقا سېلىپ، سۇ سېپىپ دوخوپكىدا قاقلاپ پىشۇ- رىمىز. غاز گۆشىگە پات - پات سۇ سېپىپ تۇرۇش كېرەك.

ئالاھىدىلىكى: كۆپۈپ ياخشى پىشىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىپ، چىرايلىق قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى ئېغىرلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھېلىلە، سىركەنجۇبىل.

پېتىر مانتا

گۆشنى قوناقتەك توغراپ، ئۇچتىن بىر نىسبەتتە ئېلىمان سۇ قۇيۇپ، سۇ يېدۈرىمىز. ئاندىن ئۇششاق شىلىنغان پىياز، تۇز، سوقۇلغان قارىمۇچ سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلاي- مىز. كېيىن چىڭ پېتىر خېمىردا جىلىت ئېچىپ تۈگىمىز. ئاخىرىدا مانتىنى ياغلانغان قاسقانغا تىزىپ، ئاغزىنى ھەم ئې- تىپ، تېز ئوتتا پىشۇرىمىز. گۆشنىڭ ئەھۋالىغا قاراپ 20~ 15 مىنۇتقىچە پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: پۇراقلىق، شىرىسى ئېقىپ تۇرىدۇ.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: باھنى كۈچەيتىدۇ، مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە، ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قارىمۇچ.

بولاق مانتا

ئۇنغا تۇز ۋە خېمىرتۇرۇچ سېلىپ، تۇزى كەمرەك خېمىر يۇغۇرۇپ، ئىسسىق جايدا 2~1.5 سائەت بولدۇرىمىز. گۆشنى توغراپ ئېلىمان سۇ يېگۈزۈپ، تۇز، پىياز، سوققان كاۋاۋچىن

ۋە زىرە ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن بولدۇرغان خېمىرغا پىششىق شۆلتا سۇيى بېرىپ ئىشلەپ، قېلىن جىلىت ئېچىپ، تۈگۈپ بولغاندىن كېيىن قاسقانغا سېلىپ، تېز ئوتتا 25~20 مىنۇت دۈملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل، قۇرۇق ئىسسىقلىقتا مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: قۇرۇق مىزاجلىقلارنىڭ بەدىنىنى سەمرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەل ۋە قويۇق بەلغەم پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە، بەدىيان.

شېكەر مانتىسى

ياڭاق مېغىزىنى قۇرۇق قورۇپ، بىر قەۋەت پوستىنى چىقىرىۋېتىپ، بۇغدايدەك چوڭلۇقتا يانجىپ، قۇيرۇق ماي، شېكەر قوشۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن تۈگۈلگەن مانتىنى قاسقانغا سېلىپ، تېز ئوتتا 25~20 مىنۇت دۈملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: تاتلىق، يۇمشاق.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، باھنى قوزغايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گال ۋە بۇرۇنغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سىركەنجىۋىل، قىزىق چاي.

ئاش مانتا

ئاۋۋال پېتىر مانتا تەييارلاپ، ئاندىن پولۇ ئېتىپ، پولۇنى دۈملەشتىن ئىلگىرى تۈگۈلگەن پېتىر مانتىنى گۈرۈچ ئۈستىگە تىزىپ، پولۇ بىلەن بىرگە 30~25 مىنۇت دۈملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قۇۋۋەتى ھايۋانىينى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بەدەننى ئىغىرلاشتۇرىدۇ، يۇقىرى قان بىسىم بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سىركە، يىشىلچاي.

كۆكتات مانتىسى

مانتا ئىتىشكە مۇۋاپىق كېلىدىغان كۆكتاتلاردىن ياخشى كۆرگەن تۈرىنى تاللاپ ئۇششاق توغراپ، ئازراق تۇز سېپىپ مۇجۇپ سۈيىنى چىقىرىۋېتىمىز. ئاندىن ئۇنىڭغا كاۋاۋچىن، جاڭيۇ، ياغ ۋە تۇز ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاخىرىدا تۈگۈلگەن مانتىنى 35~30 مىنۇت دۇملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئائىلىدە كۆپرەك ئېتىلىدۇ.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: تېز سىڭىدۇ، بۇزۇق ماددىلارنى دەفئى قىلىدۇ، ھۆللۈك يەتكۈزىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئادەمنى مۈگىدىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قېنىق چاي، قارىمۇچ.

كاۋا مانتىسى

مانتا كاۋىسىنى قوناقتەك چوڭلۇقتا، قوينىڭ چاۋا يېغىنى، پىيازنى ئۇششاق توغرايمىز. كاۋا، پىياز، چاۋا ياغنى قوشۇپ، ئۇنىڭغا زىرە، تۇز سېلىپ، داغلانغان ياغنى قۇيۇپ ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن چىڭ پىتىر خېمىر يۇغۇرۇپ، جىلىت ئېچىپ، تۈگۈپ، قاسقاندا تېز ئوتتا 15 مىنۇت پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يەرلىك ئائىلە تامىقىدۇر.

تەبىئىتى: مۆتىدىل، سوغۇققا مايىل.

مەنپەئەتى: جىگەرنى كۈچەيتىدۇ، زەھەر تازىلايدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى سوۋۇتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قوينىڭ ئىچ يېغى، زىرە.

سۇ مانتىسى

بوشراق پىتىر خېمىر يۇغۇرۇپ جىلىت ئاچىمىز. گۆشنى ئۇششاق توغراپ، توغرالغان يېسىۋىلەكنىڭ سۈيىنى سىقىپ چىقىرىۋېتىپ، جاكىيۇ، تۇز، سوققان قارىمۇچ، كۈنجۈت يېغى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن تۈگۈلگەن مانتىنى سۇغا سېلىپ، پەس ئوتتا 15~10مىنۇت پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل، ئىسسىق سوغۇقتا مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: ماغدۇر بېرىدۇ، قان تومۇرلارنى يۇمشىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆپكىگە سوغۇق كېلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھەرخىل ئىسسىق دورىلار.

قازان پۆرىسى (خوشاڭ)

ئۇنغا قوي يېغى سېلىپ، تۇز قويۇپ، قىزىق سۇ قويۇپ ياغنى ئېرىتىپ خېمىر يۇغۇرۇپ، ئۇنىڭغا خېمىرتۇرۇچ ئارىلاشتۇرۇپ ئىشلەيمىز. ئاندىن قوي گۆشىنى ئۇششاق توغراپ، پىياز، كاۋاۋچىن، تۇز، شورپا ياكى سۇ، داغلانغان سۇ يېغى ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىمىز. ئاندىن تۈگۈپ بولغاندىن كېيىن قازانغا تىزىپ مۇۋاپىق مىقداردا قايناق سۇ قـويۇپ دۇمـلـەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ پىشىدۇ.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەنگە ئوزۇق بولىدۇ، قان كۆپەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بەدەننى ئېغىرلاشتۇرىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: بەدىيان.

گۆش گىردە

قاتتىق، تۇزلۇقراق پېتىر خېمىر قىلىپ يۇغۇرۇپ، ياخشى ئىشلەپ، يېرىم بولدۇرغاندىن كېيىن، زوۋۇلا ئۈزۈپ، جىلىت ئاچىمىز. ئاندىن گۆشنى قوناقتەك توغراپ، ئازراق سۇ يېدۈرگەندىن كېيىن، ئۇنىڭغا پىياز، تۇز، قارىمۇچ، سېلىپ قىيما قىلىمىز. تەييارلانغان جىلىتقا قىيما ۋە بىر تالدىن دۇمبە ياغ سېلىپ تۈگۈپ، ئۈستىگە سۇ ئۇرۇپ تەييارلايمىز. قىزىتىلغان تونۇرغا گىردىنى يېقىپ، يۈزىگە يەنە سۇ ئۇرۇپ، تونۇرنىڭ ئاغزىنى هور چىقمايدىغان قىلىپ يېپىپ، 20~15 مىنۇت خۇيدىلايمىز. گىردە خۇي يېگەندىن كېيىن، تونۇرنىڭ ئاغزى ۋە داپخاننى ئېچىپ، ئوتنى يەلپۈپ، بوش يالقۇنجىتىپ پىشۇرىمىز. گۆش گىردىنىڭ يۈزى قولغا چاپلاشماي قېتىشقان بولسا، خۇي يېگەن بولىدۇ.

ئالاهىدىلىكى: سىڭىپ پىشىدۇ.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قۇۋۋەتنى هايۋانىينى ئۇلغايتىدۇ، باهىنى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: پاكىز، سوغۇق سۇ.

ئەسكەرتىش: خوتەندە ئەڭ بۇرۇن پەيدا بولغان.

سامسا

گۆشنى ئۇششاق توغراپ، ئىلمان سۇ ئارىلاشتۇرۇپ سۇ يېدۈرۈپ، ئۇششاق توغرالغان دۈمبە ياغ، پىياز، زىرە، قارد-

مۈچ، تۇز ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىمىز. ئاندىن قۇۋۇقتسىز تۇز سۈيىدە پېتىر خېمىر يۇغۇرۇپ ياخشى ئىشلەپ، 20~15 مىنۇت تىندۇرىمىز. كېيىن جىلىت ئېچىپ، سامسا تۈگىمىز. ئاخىرى تەييارلانغان تونۇرغا سامسىنىڭ تۈگۈلگەن تەرىپىنى يېقىپ، ئۈستىگە يەنە ئازراق سۇ ئۇرۇپ، تونۇرنىڭ ئاغزىنى ئېتىپ 10 مىنۇت خۇيلايمىز، خۇي يېگەندىن كېيىن تونۇرنىڭ ئاغزىنى ئېچىۋېتىپ، سامسىنىڭ يۈزى سارغايغىچە پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ، كۆركەم پىشىدۇ.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: باھنى قوزغايدۇ، بەدەننى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارغا ئېغىر كېلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: پاكىز، سوغۇق سۇ، يېشىل كۆكتاتلار.

ئەسكەرتىش: ئەڭ بالدۇر قەشقەردە پەيدا بولغان، كۆڭۈل قويۇپ ئېتىلسە، ئالىي تاماقلارنىڭ بىرى ھېسابلىنىدۇ.

پەرمۇدە

گۆشنى قوناقتەك توغراپ، ئۈستىگە تۇخۇم چېكىپ، قاردىمۈچ، زىرە، تۇز سېلىپ، ئازراق سۇ قويۇپ ئارىلاشتۇرغاندىن كېيىن، ئۇششاق چانالغان پىيازنى قوشۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئۇنغا تۇخۇم چېقىپ، خېمىر تۇرۇچ، تۇز سېلىپ خېمىر يۇغۇرۇپ ياخشى ئىشلەيمىز. ئاندىن تۈگۈلگەن پەرمۇدىلەرنى ئاچچىقسۇ بىلەن ئېرىتىلگەن شۇلتا سۈيىگە تەگكۈزۈپ، تونۇرغا يېقىپ يۈزىگە سۇ ئۇرۇپ، تونۇرنىڭ ئاغزىنى چىڭ ئېتىپ، 20~15 مىنۇت داپخاننى ئېچىپ 20 مىنۇت ئەتراپىدا قاقلاپ، ئالتۇن سېرىق رەڭگە كىرگەندە قومۇرۇپ ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: رەسمىي سورۇنلاردا ئېتىلىدۇ، ناھايىتى يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1- دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەدەنگە ئوزۇق بېرىدۇ، ھەزىمنى ياخشىلايدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قەۋزىيەت، بوۋاسىرغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: تەرخەمەك، سىركە.
ئەسكەرتىش: بۇ، ئائىلىۋى تاماق ھېسابلانغان سامسىنىڭ بىر خىل نەپىس، ئىنچىكە ئىشلەنگەن زىياپەت شەكلى بولۇپ، قەدىمدىن سورۇن تائاملىرى سۈپىتىدە ئىستېمال قىلىنىپ كەلمەكتە.

قىيما كۆمەچ

گۆش بىلەن پىيازنى ئۇششاق توغراپ، قارىمۇچ، زىرە، تۇز ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن خېمىرتۇرۇچلۇق خېمىر يۇغۇرۇپ، يېڭى بولغاندا زوۋۇلا ئۈزۈپ تاۋلاپ، جىلىت ئېچىپ، قىيما سېلىپ تۈگۈپ، قۇرۇق ئۇن بىلەن قوغۇنلاپ، ئوتتۇن قالانغان ئوچاقنىڭ ياكى تونۇرنىڭ ئاستىغا قويۇپ ئۈستىنى قوقاس بىلەن كۆمۈپ پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: ئىنتايىن قەدىمي ۋە يەرلىك تۇسكە ئىگە.
تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سوغۇقتىن بولغان كېسەللىكلەرگە مەنپەئەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: باشنى ئېغىرلاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە.
ئەسكەرتىش: خەلقىمىزنىڭ ناھايىتى ئۇزۇن زامانلىق تۇرمۇش ئەمەلىيىتى ۋە گۈلخان يېقىش ئەنئەنىسى جەريانىدا پەيدا بولغان ئەنئەنىۋى، خاس مۇتىدىۋەر تاماقلىرىمىزدىن بولۇپ ھېسابلىنىدۇ.

قاتلىما سامسا

قاتتىق خېمىر يۇغۇرۇپ، نېپىز قىلىپ يېيىپ، يۈزىگە ئېرىتكەن قوي يېغى سۈركەپ، بىر چەتتىن تۇرۇپ ئۇزۇنچاق قاتلىما قىلىپ، زۇۋۇلا ئۈزۈپ جىلىت ئاچىمىز. ئاندىن گۆش، پىياز، قارىمۇچ، زىرە، تۇز سېلىپ قىيما تەييارلاپ، قىزىتىلىغان ياغقا سېلىپ قورۇپ، پىششىق قىيما قىلىمىز. ئاندىن يېرىم ئاي شەكلىدە قىلىپ تۈگىمىز. ئاخىرى قىزىغان ياغقا سېلىپ سارغايتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: چۈرۈك، سىڭىپ پىشقان.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قۇۋۋەت بولىدۇ، سوغۇقلۇقنى ئالىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: تەستە سىڭىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتاتلار.

تۇخۇم سامسىسى

تۇخۇمنى چېقىپ تۇز قويۇپ، ياخشى قىزىتىلغان ياغقا سېلىپ قورۇپ ئېلىپ، ئۇششاق توغرالغان كۇدە، تۇز، كاۋاۋچىن سېلىپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن خېمىرتۇرۇچ سېلىپ يۇغۇرۇلغان خېمىرنى بولدۇرۇپ، جىلىت ئېچىپ تۈگىمىز. ئاخىرى سامسىنى تونۇرغا يېقىپ ياكى دوخوپكىدا 20~15 مىنۇت پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئۆزگىچە.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى سەمرىتىدۇ، مېڭىنى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆت بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سۇيۇق تاماقلار.

ياڭاق سامسىسى

ياڭاق مېغىزىنى ئۇششاق سوقۇپ، پىياز، قارىمۇچ، قايماق، تۇز سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىمىز. ئاندىن خېمىرنى بولدۇرۇپ، سامسا تۈگۈپ، تونۇر ياكى دوخوپكىدا پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قەدىمكى تاماق.

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، باھنى قوزغايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سېمىز ۋە قان بېسىمى بارلارغا بېرىش چەكلىنىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: شېكەر سۈيى، لىمون.

شېكەر سامسىسى

قۇيرۇق ياغنى ئۇزۇن، ئىنچىكە توغراپ، شېكەر، گۈل مۇراببासى ئارىلاشتۇرۇپ قىيما ياسايمىز. ئاندىن خېمىرنى قاتلىما سامسىدەك قىلىپ تۈگۈپ، تونۇر ياكى دوخوپكىدا پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: شىرىنلىك، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1- دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، بەلغەم بوشىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: دىئابېت بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: يۇمغاقسۈت، ئىتئۇزۇمى.

كاۋا سامسىسى

سەي كاۋىسى ياكى مانتا كاۋىسىنى قىرغۇچتا قىرىپ، تۇز ئارىلاشتۇرۇپ 10 مىنۇت قويغاندا كاۋىنىڭ سۈيى چىقىدۇ. سۈنى تۆكىۋېتىپ، پىياز، زىرە، ياغ ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن خېمىرتۇرۇچلۇق خېمىر يۇغۇرۇپ كۆپتۈرۈپ، سامسا تۈگىمىز. ئاخىرى تونۇر ياكى دوخوپكىغا سېلىپ

20~15 مىنۇت پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: ئادەتتە كۆپ ئىشلىتىلمەيدۇ.
تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: جىگەرنى كۈچەيتىدۇ، ماددىلارنى تارقىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قارىمۇچ.

قىيمىلىق قاتلىما نان

خېمىرتۇرۇچ سېلىپ بولاق خېمىر يۇغۇرۇپ، خېمىر بول-غاندا يېيىپ نېپىزلىتىپ، مايلىق گۆش، قارىمۇچ، زىرە، تۇز بىلەن تەييارلانغان قىيمىنى سېلىپ تەكشى يېيىتىپ، بىر تەرەپ-تىن تۇرۇپ ئۇزۇن تۇرمەل قىلىپ، ئۇنى يەنە قاتلاپ چەيلەپ قىيمىنى خېمىرغا ياخشى ئارىلاشتۇرىمىز. تەييارلانغان خېمىرنى زوۋۇلا ئۈزۈپ تاشلاپ، قىرغاقلىق قىلىپ نان ياساپ، يۈزىگە تۇخۇم چەككۈچ قىلىپ، تونۇرغا ئۇدۇللاپ يېقىپ پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: خېمىر ۋە قىيمىسى سىڭىشىپ، ئوبدان ئا-رىلىشىپ پىشىدۇ.
تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئۇزۇقلۇقى يۇقىرى بولغاچقا، ئۇزۇنغىچە قور-ساق ئاچمايدۇ، سەمرىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە باشنى ئاغرىتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتاتلار، پەمىدۇر.

قاتلىما

تۇز قويۇپ ئىسسىق سۇدا خېمىر يۇغۇرۇپ، سۇ يېغى ئارى-لاشتۇرۇپ ئىشلەپ، 15~10 مىنۇت تىندۇرغاندىن كېيىن يې-يىپ، يۈزىگە قوي يېغى، قايماق سۈركەيمىز. ئاندىن خېمىرنى

ئۇزۇن تۇرمەل قىلىپ، بىر نەچچە قېتىم ئېشىپ زوۋۇلا ئۇ-زۇپ، يەنە ئېشىپ قاتلىما ياسايمىز. تەييارلانغان قاتلىمىغا قېتىق سۈركەپ، تونۇر ياكى دوخوپكىدا پىشۇرىمىز.

ئەسكەرتىش: بۇ قىيمىلىق قاتلىمىغا قارىغاندا يۇمشاق، سىڭىشلىك بولۇپ، قاننى كۆپەيتىدۇ. باشقا تەرەپلىرى ئوخشاش.

كاكچا نان

شىرمان نان خېمىرىدەك خېمىر يۇغۇرۇپ، خېمىر بولغان-دىن كېيىن بىر جىگلىقتىن زوۋۇلا ئۈزۈپ، نېپىز ۋە چوڭ نان ياسايمىز. ئاندىن پىيازنى ئۇششاق چاناپ، سىيادان، كۈنجۈت بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ، ناننىڭ يۈزىگە سۈركەپ تونۇرغا يېقىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: نېپىز، يېيىشلىك، چۇرۇك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىنىڭ ئاۋۋىلىدا قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئاسان سىڭىدۇ، ئىسھالنى توختىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە، بىئارام قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ياغلار.

ئەسكەرتىش: شەرقىي ئۇيغۇرلارنىڭ قەدىمىي يېمەكلىكلى-رىدىن بولۇپ، كېسەل يوقلاش، نەزىرە - چىراغ ئىشلىرىدا كۆپ ئىشلىتىلىدۇ.

پېتىر نان

پىيازنى ئۇششاق توغراپ، كاۋاۋىچىن بىلەن سۇغا سېلىپ قاينىتىپ، تەمى چىققاندىن كېيىن پىياز، كاۋاۋىچىننى سۈزۈۋې-تىپ سۈيىنى سوۋۇتىمىز. سوۋۇتۇلغان سۇغا خېمىرتۇرۇچنى سېلىپ ئېرىتىپ ئۇنغا سېلىپ، خېمىر يۇغۇرۇپ نان ياسايمىز.

ئاندىن قىزىتىلغان تونۇرنىڭ چوغلىرىنى ئوتتۇرىغا يىغىپ ئوس-
تىنى كۆمۈپ، تونۇرغا تۇز ئۇرۇپ ھاۋىسىنى پەس تەڭشەيمىز.
ئۇششاق توغرالغان پىياز بىلەن قايماقنى ئارىلاشتۇرۇپ، ناننىڭ
يۈزىگە نېپىز سۈرتۈپ، تونۇرغا يېقىپ پىشۇرىمىز. نان نېپىز
بولغاچقا، ئاسان پىشىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: تېز تەييارلىنىدۇ.

تەبىئىتى: 1- دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەنگە ئوزۇق بېغىشلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە قوساقنى ئېسىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: بەدىيان، قىزىلچاي.

گىردە نان

ئۇنغا خېمىرتۇرۇچ سېلىپ تۇز، سۇ قويۇپ چىڭ يۇغۇ-
رۇپ، ئۇزۇنراق ئىشلەپ باسۇرۇپ قويىمىز. خېمىر كۆپكەندىن
كېيىن گىردە ياساپ، سۇ ئۇرۇپ، كۈنجۈت سېپىپ، ئىككىسى-
نىڭ يۈزىنى بىر جۈپلەپ، داستىخان بىلەن يېپىپ قويىمىز.
قىزىتقان تونۇرنىڭ ئوتىنى كۆمۈپ، داپخاننى ئېتىپ، تونۇرغا
سۇ، تۇز ئۇرۇپ ھاۋىسىنى پەس تەڭشەپ، ناننى يېقىپ بولۇپ
يۈزىگە سۇ سېپىپ، تونۇرنىڭ ئاغزىنى يېپىپ 25~20 مىنۇتقى-
چە خۇيلايمىز. خۇي يەتكەندە تونۇرنىڭ ئاغزىنى ئېچىپ، ئۇزۇم
شىرنىسىغا تەڭ نىسبەتتە سۇ قوشۇپ، ناننىڭ يۈزىگە سۇس
چېچىپ، داپخاننى ئېچىپ، ئوتنى يالدىرلىتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: چىرايلىق، قىزغۇچ.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەنگە ئوزۇق بولىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قاتتىق، خام بولۇپ قالسا، بەدەنگە زى-
يان قىلىدۇ.

تۆزەتكۈچىسى: ياغلار، مېۋىلەر.

دامان نان

خېمىرنى گىردە نانىنىڭكىگە ئوخشاش تەييارلاپ، يۇزىگە گۈل چىقىرىمىز. ئاندىن گىردە نان يېقىش ئۇسۇلى بويىچە تونۇرغا يېقىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەنگە ئوزۇق بېغىشلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گىردە نانغا ئوخشاش.

تۈزەتكۈچىسى: يۇقىرىقىغا ئوخشاش.

ياغلىق توقاچ

ئىسسىق سۇتكە تۇز قويۇپ، خېمىرتۇرۇچنى يۇمشىتىپ، ئۇلارنى ئۇنغا سېلىپ ۋە داغلانغان سۇ يېغىنى قويۇپ خېمىر يۇغۇرىمىز. خېمىر بولغاندىن كېيىن توقاچ ياساپ، يۇزىگە داستىخان يېپىپ، 15~10 مىنۇت تىندۇرىمىز. ئاندىن گىردە نان ياققان ئۇسۇلدا تونۇرغا يېقىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: مايلىق، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى سەمرىتىدۇ، ئوزۇقلۇقى يۇقىرى.

زىيانلىق تەسىرى: سىڭىشى باشقا نانلاردىن ئاستىراق.

تۈزەتكۈچىسى: يۇمغاقسۇت.

سەپەر توقچى

خېمىرنى خۇددى ياغلىق توقاچ خېمىرىدەك قىلىپ تەييار-لاپ، زوۋۇلا ئۇزۇپ توقاچ ياساپ، يۇزىگە چەككۈچ ئۇرۇپ تەي-

يارلايمىز. ئاندىن تونۇرنىڭ ھاۋىسىنى نورمال قىلىپ تەڭشەپ، توقاچلارنى تونۇرغا يېپىپ 25~20 مىنۇت خويلاپ، قاتتىقراق قۇرۇتۇپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: سەپەرگە ماس بولۇپ، ئاسان كۆكىرىپ قالمايدۇ.

تەبىئىتى: مەنپەئەتى، زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى مايلىق نانىڭكىگە ئاساسەن ئوخشاپ كېتىدۇ.

جىگىردەكلىك نان

بولاق خېمىر يۇغۇرۇپ بىر سائەت تۇرغۇزغاندىن كېيىن، جىگىردەكنى ئۇششاق چاناپ، خېمىرغا ئارىلاشتۇرۇپ چەيلەپ، زوۋۇلا قىلىپ نان تەييارلايمىز. ئاندىن تونۇرنى ئادەتتىكىچە تەييارلاپ، ناننىڭ ئارقىسىنى تۈز ياكى سۇ بىلەن ھۆل قىلىپ ياققاندىن كېيىن ناننىڭ يۈزىگە سۇ ئۇرۇپ، تونۇرنىڭ ئاغزىنى چىڭ ئېتىپ، 20~15 مىنۇت خويلاپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: جىگىردىكى كۆرۈنۈپ تۇرىدۇ، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى كۈچەيتىدۇ، قۇۋۋەتنى ئاشۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: جىگەر ۋە ئۆت بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتاتلار.

كۇنجۇتلۇك نان

ئۇنغا خېمىرتۇرۇچ سېلىپ بوشراق يۇغۇرۇپ، خېمىر بولغاندا ئېشلەپ، زوۋۇلا ئۈزۈپ 20 ~ 15 مىنۇت تىندۇرۇپ، كەڭرەك نان ياسايمىز. ئاندىن تونۇرنىڭ ھاۋىسىنى تەڭشەپ، ناننىڭ يۈزىگە كۇنجۇت، سىيادان، پىياز ئارىلاشمىسىنى تەكشى

سۇركەپ، نانىنىڭ كەينىگە تۇز ئۇرۇپ، تونۇرغا ئۇدۇللۇق يېقىپ، ئۇدۇللۇق قومۇرۇپ ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، پۇراقلىق، يۇمشاق.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېگىنى كۈچەيتىدۇ، مەنىي كۈچەيتىدۇ، چاچنى قارايتىدۇ، سەمرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: يۇمغاقسۈت، كەترا.

ئىزاھات: بۇ ئۇيغۇرلارنىڭ قەدىمكى يېمەكلىكلىرىدىن بىرى بولۇپ، ئېلىمىزدە نەشر قىلىنغان «ئوكيانۇس» دېگەن كىتابتا: «ئۇيغۇرلار خېمىرنى يۇغۇرۇپ يۇملاق قىلىپ، ئۈستىگە كۈنجۈت دېيىلىدىغان بىر خىل ئۇرۇقنى سېپىپ، ئوتتا پىشۇرىدىكەن، كېيىن بۇ يەردىكىلەرمۇ ئۆگىنىۋالدى» دېيىلگەن. بىراق ھازىر تاۋدا پىشۇرۇلىدىغان كونجۇتلۇك ناننى «خۇيزۇلارنىڭ نېنى» دېيىشمەكتە. ئەمەلىيەتتە بۇ ئۇيغۇرلارنىڭ كونجۇتلۇك نانلىرىنىڭ بىر خىلىدۇر.

قاتۇرما (قوتۇرماچ)

ئۇنغا ئىسسىق سۇ قۇيۇپ، پېتىر خېمىر يۇغۇرۇپ، ئۇششاق ئېزىلگەن جىگىردەك، پىياز ئارىلاشتۇرۇپ ئىشلەپ، نان ياسايمىز. ئاندىن تاۋا ياكى قازاننى قىزىتىپ، قوي يېغىدا ياغلاپ، ياسالغان ناننى سېلىپ ھەر ئىككى تەرىپىنى سارغايتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ، مەززىلىك، يۇمشاق پىشىدۇ، كىشىنىڭ يېگۈسىنى كەلتۈرۈپ تۇرىدۇ.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قورساقتا ئۇزۇن تۇرىدۇ، بەدەنگە ئىسسىقلىق

بېغىشلايدۇ، قۇۋۋەتلىك.

زىيانلىق تەسىرى: قەۋزىيەت پەيدا قىلىدۇ. گالغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتاتلار.

ئەسكەرتىش: بۇ خەلقىمىزنىڭ چارۋىچىلىق هاياتىدا ئىجاد قىلىنغان تاماق تۈرى بولۇپ، شىمال ئۇيغۇرلىرى هازىرمۇ ئىستېمال قىلىدۇ. بۇنىڭ مەدەنىي تۈرى قاتلىما بولۇپ، ئاساسەن جەنۇب ئۇيغۇرلىرى ئىستېمال قىلىدۇ.

زاغرا نان

قوناق ئۇنىغا تۇز قويۇپ قىزىق سۇدا يۇغۇرۇپ، خېمىر سوۋۇغاندا خېمىرتۇرۇچ، ئۇششاق توغرالغان كاۋا ئارىلاشتۇرۇپ بىر سائەت قويۇپ بولدۇرىمىز. ئاندىن نان ياساپ يۈزىگە پىچاقتا چاپراس بەلگە ئۇرىمىز. ئاخىرى قىزىغان تونۇرنىڭ هاۋاسىنى تەڭشەپ، داپخاننى چىڭ ئېتىپ 40～30 مىنۇت دۈملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاهىدىلىكى: سارغىيىپ پىشىدۇ، چۈرۈك.

تەبىئىتى: مۆتىدىل، قۇرۇقلۇقى ئارتۇق.

مەنپەئەتى: قاننى تازىلايدۇ، بەدەنگە ئوزۇق بولىدۇ، قويۇق ماددىلارنى پارچىلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە مەيدىنى ئېچىشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ياغ، قايماق، مۇراببا.

ئەسكەرتىش: بۇغداي ئۇنى ئارىلاشتۇرۇپ يېقىلغان قوشۇقلۇق نان، زاغرا ناننىڭ كەمچىللىكىنى تۈزىتىپ كېتەلەيدۇ.

جىرىس نان

جىرىنسقا مۇۋاپىق مىقداردا خېمىرتۇرۇچ سېلىپ ئوتتۇرا

ھال خېمىر يۇغۇرۇپ، خېمىر بولغاندا زوۋۇلا ئۈزۈپ تاۋلاپ، 10~5 مىنۇت تىندۇرۇپ، سەل نېپىز قىلىپ نان ياسايمىز. ئاندىن قىزىتىلغان تونۇرنىڭ ھاۋاسىنى تەڭشەپ، ناننىڭ يۈزىگە پىياز سۈرتۈپ، ناننىڭ كەينىگە تۇز ئۇرۇپ، ئۇدۇللۇق يېقىپ، ئۇدۇللۇق قومۇرۇپ ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئۆزگىچە.

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئىسسىقتىن بولغان دىئابېت ۋە ئاشقازان ساڭگىلاپ كېتىشكە پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: مېڭىگە بۇخارات پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ياغلار.

شېكەر نان

ئۇنغا خېمىرتۇرۇچ سېلىپ ئوتتۇراھال خېمىر يۇغۇرۇپ، خېمىر ئوبدان بولغاندا شۇلتا بېرىپ زوۋۇلا ئۈزۈپ تاۋلاپ، يۈزىنى ئېچىپ ياغ سۈركەپ، بىر چەتتىن تۇرۇپ قاتلىما نان ياسايمىز. ئاندىن ناننىڭ يۈزىگە شېكەر سۈرتۈپ، تاۋنىغا ياكى دوخۇپكىغا سېلىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: تاتلىق، يۇمشاق.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى سەمرىتىدۇ، چىرايلىق قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىقجان ۋە سېمىز كىشىلەرگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قېتىق.

ھەمەك نان

خېمىرنى چىڭراق يۇغۇرۇپ، ياخشى ئىشلەپ، ياشراق بول-

دۇرۇپ، چوڭراق زوۋۇلا ئۇزۇپ تاۋلاپ، ئوتتۇراھال قېلىنلىقتا كېڭەيتىپ، غەلۋىردەك چوڭ نان تەييارلايمىز. ئاندىن قىزىتىپ تەييارلانغان تونۇرنىڭ ھاۋىسىنى تەڭشەپ، ناننى گەزنىگە (يەڭلىككە) تەكشى قويۇپ يېقىپ سىڭدۇرۇپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ناھايىتى چوڭ، ئۆزگىچە.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەنگە ئوزۇق بېغىشلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى: دامان نانغا ئوخشاپ كېتىدۇ.

تاغ نېنى

بۇ ناننىڭ ياسىلىش ئۇسۇلى باشقا نانلارنى ياساشقا ئوخشاپ كېتىدۇ، بىراق بىر قېتىمدىلا 3～2 كىلوگرام زوۋۇلا ئۇزۇلۇپ، چوڭ ھەم قېلىن نان يېقىلىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: چوڭ ۋە قېلىن.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، ئوزۇق بېرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى: باشقا نانلارغا ئوخشاپ كېتىدۇ.

ئەسكەرتىش: بۇ پىچان، موريي قاتارلىق جايلاردىكى چارۋىچىلار ئىستېمال قىلىدىغان نان تۈرى بولۇپ، قوي يېغى ۋە ياۋا پىياز قوشۇپ پىشۇرۇلىدۇ. كۆپ ئادەمنىڭ يېيىشىگە مۇۋاپىق كېلىدۇ.

شورپا

قوينىڭ تۆش ياكى قوۋۇرغىسىنى سوغۇق سۇغا سېلىپ، سۇ قاينىغاندا، چاۋا ياغنى ئۇششاق تۇغراپ سالىمىز. ئاندىن

قايناۋاتقان شورپىغا پىياز، چامغۇر، سەۋزە، پەمىدۇر، تۇز، قەلەمپۇر، قارىمۇچلارنى سېلىپ، 15 مىنۇت تېز قاينىتىپ، كېيىن ئوتنى پەسەيتىپ، سىم - سىم قاينىتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، پۇراقلىق.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: پۈتۈن بەدەننى ئوزۇقلاندۇرىدۇ، ياخشى قان پەيدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ ئىچسە، سۆڭەكنى يۇمشىتىۋېتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئورۇق گۆش.

ئەسكەرتىش: خاس گۆش شورپىسى كۆپ ئىچىلمەيدۇ.

توخۇ شورپىسى

توخۇ گۆشىنى پۈتۈن ياكى پارچىلاپ قازانغا سېلىپ ئاندىن توغرالغان پىيازنى سېلىپ، بىر سائەت سىم - سىم قاينىتىپ پىشۇرىمىز. شورپا پىشىشتىن 20 مىنۇت بۇرۇن تۇز، پەمىدۇر، گۈرۈچ، دورا-دەرمەكلەرنى، چوڭ - چوڭ توغرالغان سەۋزىنى سالىمىز. ئاخىرىدا كەرەپشىنى ئۇششاق توغراپ قازانغا سېلىپلا قازاننى چۈشۈرسەك تەييار بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: مايسىزراق، ئىچىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىنىڭ ئاۋۋىلىدا ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئۆپكىنى ياشارتىدۇ، زەھەر قايتۇرىدۇ، چىرايلىق قىلىدۇ، تېرىلەرنى يۇمشىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گۆش ۋە سۇيىنى بىرلا ۋاقىتتا ئىستېمال قىلسا، ئىچنى سۈرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: موزا.

باچكا شورپىسى

كەپتەرنىڭ ئۈچۈرما بولمىغان باچكىسىنى تەييارلاپ، تۇز سېپىپ 10 مىنۇت قويىمىز. تۇزلانغان باچكىنى قازانغا سېلىپ، سۇ قۇيۇپ بىر سائەت سىم - سىم قاينىتىپ پىشۇرىمىز. قاينىغان شورپىغا گۈرۈچ سېلىپ، ئاندىن سوقۇلغان قارىمۇچ، زەنجىۋىل، زەرچىۋىلەرنى سالىمىز. گۆش پىشىپ، سۆڭەكلىرى ئاجراشقا باشلىغاندا، قازاننى ئېلىپ ئۇششاق توغرالغان پىياز ۋە يۇمغاقسۈت سېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: قۇۋۋەت بەرگۈچى قاتاردا ئىشلىتىلىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بۆرەكنى كۈچەيتىدۇ، بەلنى ھەيدەيدۇ، ئۇنتۇغاقلىقنى يوقىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە قول - پۇت تىترەشنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: پاكىز سۈت، ئۈسۈملۈك ياغلىرى.

تۇخۇم شورپىسى

قازانغا شورپا ياكى قايناق سۇنى قۇيۇپ، ئۇششاق توغرالغان سۆگىپياز، پەمىدۇر، سامساقلارنى سېلىپ، تۇز، ئاچچىقسۇ بىلەن تەمىنى تەڭشەپ، پالەكنى چوڭ - چوڭ توغراپ سېلىپ، تۇخۇمنى چېقىپ سېلىپ، پۇرچاق ئۈنى سېلىپ قويۇلدۇرۇپ، كۆنجۈت يېغىنى تېمىتىپلا ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئېھتىياجغا قاراپ تەييارلىنىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، مەنى كۆپەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سېسىق كېكىرتىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: يۇمغاقسۇت، زىرە.

تاۋۇز شورپىسى

تاۋۇزنى پاكىز سۇرتۇپ، ئىلمان سۇدا يۇيۇپ، ئۈستىگە چىرايلىق گۈل سىزىمىز. ئاندىن تاۋۇزنىڭ ساپىقى تەرىپىدىن ساپىقى بىلەن قوشۇپ دۈگىلەك شىنەك ئويۇپ، تاۋۇزنىڭ ئىچىدىكى قوشۇق بىلەن قىرىپ بوشىتىپ، سوقفان ناۋات ياكى شېكەرنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، ئويۇلغان شىنەكنى يەنە ئۆز جايىغا كەپلەپ، 6~4 سائەت تۇرغۇزۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: دورا قاتاردا تەييارلىنىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئۆپكىنى تازىلايدۇ، ئۇيقۇ كەلتۈرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە ئەكسىچە قەي قىلدۇرىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: سامساق.

قەنت ھالۋىسى

ئېرىتىلگەن قوي يېغىنى قازانغا سېلىپ قىزىتىپ ياخشى داغلىغاندىن كېيىن، ياغنى سۇۋۇتۇپ، قازاننى قايتا ئوتتا قويۇپ، ئۇننى سېلىپ ياغدا قورۇيمىز. شېكەر ياكى قەنتنى قايناق سۇدا ئېرىتىپ، ياغدا قورۇۋاتقان ئۇنغا قۇيۇپ، تېز - تېز قوچۇپ تۇرىمىز، سۈيى توگىگەندە پىشقان بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئاددىي ھالۋىلارنىڭ بىر تۈرى.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قۇۋۋەت بېرىدۇ، مەنىي پەيدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بەدەندە توسالغۇ پەيدا قىلىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: لاچىندانە، بەدىيان.

شىرنە ھالۋىسى

ئېرىتىلگەن قوي يېغىنى قازاندا قىزىتىپ ياخشى داغلىغان-

دىن كېيىن، قازاننى ئوتتىن ئېلىپ ياغنى سوۋۇتۇپ، قازاننى يەنە ئوتقا قويۇپ، ئۇنى سېلىپ ياغدا قورۇيمىز. ئاندىن ئۈزۈم شىرنىسىنى سۇ ئارىلاشتۇرۇپ سۇيۇقلىتىپ، ئۇنى قورۇۋاتقان ئۇنغا قويۇپ، تېز - تېز قوچۇپ تۇرىمىز. سۈيى تۈگەپ قويۇقلىشقاندا پىشقان بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: شىرنىلىك، ئۈزگىچە.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىققا مايىل.

مەنپەئەتى: قان كۆپەيتىدۇ، سەمرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قوناق نېنى، ھېلىلە.

ئۈجمە ھالۋىسى

قازاندا سۇ قايناتىپ ئاق ئۈجمە سېلىپ پەس ئوتتا 30~25 مىنۇت قاينىتىمىز. ئۈجمە شەربىتىنى چىقىرىپ، ئاندىن يەنە پەس ئوتتا 25~20 مىنۇت سىم - سىم قاينىتىپ، ئۈجمىنىڭ سۈيىنى پارغا ئايلاندۇرۇۋېتىپ، شىرنىسىنى قالدۇرىمىز. ئاندىن ياغنى داغلاپ، مايدا ئۇننى قورۇپ بولغاندىن كېيىن، شېكەر، قەنت ئورنىغا ئۈجمە شىرنىسىنى سېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئۈزگىچە، پەسلىلىك تاماق تۈرى.

تەبىئىتى: مۆتىدىل ئىسسىققا مايىل.

مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، چىرايلىق قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: تالغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قارا ئۈجمە.

قوغۇن ھالۋىسى

قوغۇننىڭ ئۇرۇقلىرىنى ئېلىۋېتىپ، قوشۇق بىلەن قىرىپ يۇمشاق ئېزىمىز. ياغنى ئوبدان قىزىتىپ، ئۇنىڭغا ئۇن سېلىپ

پىشاي دېكۆچە قورۇپ، ئازراق سۇ ۋە تەييارلانغان قوغۇننى تۆكۈپ، تېز - تېز قوچۇپ ئارىلاشتۇرۇپ، قويۇلغاندا ئوچاقتىكى ئوتنىڭ ئىسسىقىدا بەش مىنۇت دۇملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: بەك تاتلىق، بىر ئاز كۆكۈلگە تېگىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى سەمرىتىدۇ، چىرايلىق قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى بۇزىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھېلىلە، بەلىلە.

بۇلماق

سۇتنى پىشۇرۇپ، ئازراق سۇ قوشۇپ، ئۇنىڭغا ئۇننى چېلىپ سۇيۇق شىرنە قىلىپ، ياغ، شېكەرنى سېلىپ پەس ئوتقا قويۇپ، يېرىم سائەت قاينىتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆپرەك باللارغا تەييارلىنىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: تېز سىڭىدۇ، ياخشى قان پەيدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ناچار ياغ ئىشلىتىلسە، كۆڭۈلنى ئېلىشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: پاكىز سۈت.

تالقان

قازانغا ياغ قۇيۇپ ئوتتۇرا ھال قىزىتىپ، ئۇنىڭغا ئۇن سېلىپ قورۇيمىز. ئاندىن كۈنجۈت، ياڭاق مېغىزى ۋە شېكەر ئارىلاشتۇرۇپ قورۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: قوڭۇر رەڭ، قۇرغاق.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى قىزىتىدۇ، ئۇنۇتقاقلىقنى پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قان تومۇر كېسەللىكلىرى بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھېلىلە.

پوشكال

تۇخۇمنى چېقىپ، تۇز قويۇپ ئارىلاشتۇرۇپ ئۇنغا قويۇپ، ئاندىن خېمىر تۇرۇچ سېلىپ يۇمشاق خېمىر يۇغۇرۇپ، ئىسسىق جايغا قويۇپ بولدۇرىمىز. ئاندىن زوۋۇلا ئۈزۈپ، نېپىز يايىمىز. ئاخىرى داغلانغان ياغقا تەييارلانغان پوشكالنى سېلىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: مايلىق، يۇمشاق.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قىزىتىدۇ، قۇۋۋەت بېرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارغا زىيان قىلىدۇ

تۈزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتات.

تۇخۇم پوشكىلى

تۇخۇمنى چېقىپ قوچۇپ، ئۇنىڭغا ئۇن، تۇز، ئېرىتكەن خېمىرتۇرۇچنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، ئاندىن سۇ قويۇپ 20 ~15 مىنۇت تىندۇرىمىز. ئاندىن تاۋا ياكى قازاننى قىزىتىپ، ئەبجەش ياغدا داغلاپ، تىندۇرغان شىرنىنى قويۇپ، تەكشى يېيىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، مەززىلىك.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆتكە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھۆل سوغۇق يېمەكلىكلەر.

ساگىزا

پىيازنى يالپاقلاپ توغراپ، كاۋاۋىچىنى بىلەن قوشۇپ قاينىتىپ، پىياز بىلەن كاۋاۋىچىنىنى سۈزۈۋېتىپ، سۈيىنى سوۋۇتىمىز. ئازراق ياغ داغلاپ ئۇنىمۇ سوۋۇتىمىز. سوۋۇتۇلغان كاۋاۋىچىن سۈيىگە تۇز، سوۋۇتۇلغان ياغنى قۇيۇپ، ئۇن سېلىپ قاتتىقراق قىلىپ خېمىر يۇغۇرىمىز. خېمىرنى ياخشى چەيلەپ پىشۇرۇپ 15 مىنۇت تىندۇرغاندىن كېيىن، زوۋۇلا ئۈزۈپ تاۋلاپ، ئازراق ياغلاپ، ئۈستى - ئۈستىلەپ تىزىپ، ئۈستىنى يەنە مايلاپ 20～15 مىنۇت تىندۇرىمىز. ئاندىن تىنغان زوۋۇلىنى ئىنچىكە ئېشىپ، چوكىغا ئېلىپ قىزىغان ياغدا پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، چۇرۇك.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئومۇمىي بەدەنگە ئوزۇق بولىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: پەمىدۇر، تەرخەمەك.

ئۈزۈنچاق قىيىقچا

تۇخۇم چېقىپ، ياغ، تۇز ئارىلاشتۇرۇپ ئۇنغا قۇيۇپ، چىڭ خېمىر يۇغۇرىمىز. خېمىر تىنغاندىن كېيىن نېپىز يېيىپ، ئۈزۈنچاق قىيىقچا قىلىپ كېسىمىز. ئەبجەش ياغ قىزىتىپ، قىيىقچىنى پىشۇرۇپ، ئۈستىگە شېكەر سېپىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: دانە - دانە، چۇرۇك.

تەبىئىتى، مەنپەئەتى، زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى: ساگىزىغا ئوخشاش.

بوغۇرساق

ئۇنغا تۇخۇم چېقىپ، سۈت، سۇ يېغى قويۇپ خېمىر يۇغۇ-رۇپ، ئۈستىنى ياغلاپ، ياشراق بولدۇرىمىز. بولدۇرغان خې-مىرنى باش بارماقتەك قىلىپ كېسىپ، نورمال قىزىتىلغان ياغقا سېلىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: تەبىئىتى، مەنپەئەتى، زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى: ئاساسەن ساڭزا بىلەن ئوخشاش بولىدۇ.

سامبۇسا

تۇز، تۇخۇمنى ئىلمان سۇغا سېلىپ تەڭشەپ، شۇ سۇدا خېمىر يۇغۇرۇپ ياخشى ئىشلەپ، تىندۇرغاندىن كېيىن زوۋۇلا ئۈزۈپ جىلىت ئاچىمىز. ئاندىن گۆش، پىيازنى ئۇششاق توغ-راپ، قارىمۇچ، تۇز سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ ياغدا قورۇپ ئېلىپ، ئۇنىڭغا پىششىق گۆرۈچ قوشۇپ، پىششىق قىيما ياسايمىز. تەييارلانغان قىيمىنى جىلىتقا سېلىپ يېرىم ئاي شەكلىدە گۈل چىقىرىپ تۈگىمىز. ئاخىرىدا قىزىتىلغان ياغدا پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، مېھماندارچىلىق تامىقى.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىنىڭ ئاۋۋىلىدا قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭە ۋە بۆرەككە پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: بەدىيان، زىرە.

ئەسكەرتىش: تۇرپان، قۇمۇل ئەتراپلىرىدا قارا پۇرچاق، ماش سېلىپ ئېتىلىدۇ. بۇ سالامەتلىككە ئىنتايىن پايدىلىق.

قىيمىلىق قۇيماق

بىر جىڭ قوي يېغىنى پەس ئوتتا قىزىتىپ، ئۇنىڭغا شۇلتا سۈيى ۋە ئالتە جىڭ سۇ قويۇپ قاينىتىپ، ئاندىن ئۇن سېلىپ

قوچۇپ، خېمىر يېگى پىشقاندا ئاشتاختىغا تۆكۈپ، يېيىپ سۇۋۇ-
تىمىز. ئۇنىڭغا سوغۇق قايناق سۇ چېچىپ خېمىر يۇمشىغىچە
چەيلەيمىز. ئاندىن ئاق شېكەر، قورۇلغان پىششىق ئۇن، ئالىيې-
شىل رەڭ، ئەزگەن ياڭاق مېغىزى، گۈلقەنت، تەم جەۋھىرى
سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، تاتلىق قىيما ياسايمىز. كېيىن قىيمىنى
قويماق قىلىپ توگۈپ، مۇۋاپىق قىزىغان مايدا ئىچى - سىرتىنى
ئوبدان پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قاتلىمىدەك قىزىرىپ، كۆركەم پىشىدۇ.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ياخشى قان ۋە يىلىك پەيدا قىلىدۇ، مېڭىنى
قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارنىڭ كۆپ ئىستې-
مال قىلىشىغا نامۇۋاپىق.

تۈزەتكۈچىسى: ئاچچىق - چۈچۈك يېمەكلىكلەر ۋە سۇيۇق
تاماقلار.

چۆچۈرە

گۆشنى ئۇششاق توغراپ، پىيازنى چاناپ، قارىمۇچ، زىرە،
تۇز ۋە ئازراق سۇ ياكى شورپا ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز.
خېمىرنىڭ تۈزىنى كۆچلۈكرەك يۇغۇرۇپ، نېپىز يېيىپ جىلىت
ئاچىمىز ۋە قىيما سېلىپ چۆچۈرە تۈگىمىز. ئاندىن سۆڭەكنى
قاينىتىپ، ئۇششاق توغرالغان سۆكپىياز، پەمىدۇر، تۇز سېلىپ
شورپا تەييارلايمىز. قايناۋاتقان شورپىغا چۆچۈرە سېلىپ قايناپ
چىققاندا، ئۇششاق توغرالغان قۇيرۇق ياغ سالىمىز. چۆچۈرە
لەيلەپ چىققاندا ئوتنى پەسەيتىپ بەش مىنۇت پىشۇرۇپ، يۇمغاق-
سۇت ياكى پىننە سېلىپ ئالىمىز.

قوناق ئۇن چۆچۈرىسى

گۆش ۋە چاۋا ياغنى قوناقتەك توغراپ، ئىسسىق سۇ، تۇز قويۇپ ئارىلاشتۇرىمىز. ئاندىن ئۇنىڭغا چانالغان پىياز، قارىمۇچ سېلىپ قىيما تەييارلايمىز. كېيىن قوناق ئۇنىدا خېمىر يۇغۇ-رۇپ، چۆچۈرە تۈگىمىز. ئاخىرى قازانغا سۇ قويۇپ، چاۋا ياغنى ئۇششاق توغراپ سېلىپ، سۇ قايىنىغاندا چامغۇر، پەمىدۇر سې-لىپ 15~10 مىنۇت قايىنىتىپ، ئۈستىگە چۆچۈرە سېلىپ، پەس ئوتتا سىم - سىم قايىنىتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇراقلىق، تەملىك.

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى بار.

مەنپەئەتى: ئاسان سىڭىدۇ، بەدەنگە ئوزۇق بولىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە، ئاشقازاننى سوۋۇتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە، جىگىردەك.

تۇخۇم چۆچۈرىسى

تۇخۇم چېقىپ، ئۇنىڭغا يۇرچاق ئۇنى، تۇز، ئاچچىقسۇ قويۇپ، تۇخۇم شىرىسى ياسايمىز ۋە مۇشۇ شىرىدىن تۇخۇم پوشكىلى ياساپ ئۇششاق توغراپ، كۇدە، تۇز، كاۋاۋىچىن، سۇ يېغى ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن چۆچۈرە خېمىرى-دەك قىلىپ جىلىت ئېچىپ تۈگىمىز. ئاخىرى قايناق سۇ ياكى شورپىدا پەس ئوتتا 15~10 مىنۇت سىم - سىم قايىنىتىپ پىشۇرىمىز.

قايماق چۆچۈرىسى

پىيازنى ئۇششاق توغراپ، ياغدا قورۇپ قايماق بىلەن ئارى-لاشتۇرۇپ، قايماق قىيمىسى ياسايمىز. ئاندىن خېمىرنى چۆچۈرە خېمىرىدەك تەييارلاپ، چۆچۈرە تۈگۈپ، پەس ئوتتا 15~10

مىنۇت قايىنىتىپ پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: ئۆزگىچە.
تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ياخشى قان پەيدا قىلىدۇ، مېڭىنى ۋە بۆرەكنى قۇۋۋەتلەيدۇ، بەدەننى كۈچەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

مېغىز چۆچۈرىسى

ئۆرۈك ياكى ياڭاق مېغىزىنى قازاندا قورۇپ، پوستىنى چىقىرىۋېتىپ، يۇمشاق سوقۇپ، ئۇنىڭغا چانالغان پىياز، زىرە، قارىمۇچ، تۇز ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىمىز. خېمىرنى چۆچۈرىنىڭكىدەك قىلىپ چۆچۈرە تۈگىمىز. ئاندىن قايناق سۇغا تۇز سېلىپ، چۆچۈرىنى سېلىپ 15~10 مىنۇت پەس ئوتتا سىم - سىم قايىنىتىپ پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: دورىلىق ئالاھىدىلىكى بار.
تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بۆرەكنى قۇۋۋەتلەيدۇ، مەنىي كۆپەيتىدۇ، مېڭىنى كۈچەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئۆچەيگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە، سىركەنجىۋىل.

پىنىنە چۆچۈرىسى

پىنىنىنىڭ قۇلاقلىرىنى پاكىز يۇغاندىن كېيىن، ئۇنىڭغا ئۇششاق توغرالغان گۆش ياكى ياغ، تۇز، قارىمۇچ ئارىلاشتۇرۇپ، قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن ئادەتتىكى چۆچۈرىگە ئوخشاش قىلىپ تۈگۈپ، قايناق سۇدا 10~5 مىنۇت پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: يەرلىك تۇسكە ئىگە، پۇراقلىق.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بۆرەكنى قۇۋۋەتلەيدۇ، قاننى جانلاندۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گالغا يىرىكلىك كەلتۈرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھەرخىل ياغلار.

نارىن چۆپ

گۆشنى پارچىلاپ، كاۋاۋىچىن، زەنجىۋىلنى پۈتۈن سېلىپ، پەس ئوتتا بىر، بىر يېرىم سائەت سىم - سىم قاينىتىپ، پىشقان گۆشنى سۈزۈۋالىمىز. كاۋاۋىچىن، زەنجىۋىلنى سۈزۈپ ئېلىۋېتىمىز. ئاندىن توخۇمنى ئۇنغا چېقىپ، تۇزنى ئۆتكۈزۈپ پىرەك چىڭ خېمىر يۇغۇرۇپ 15～10 مىنۇت تىندۇرىمىز. تىنغان خېمىرنى نېپىز يېيىپ، 15 مىنۇت شامالدىتىپ، قىسقىراق ئۇگرە كېسىپ، پىشۇرۇپ بولۇپ سوغۇق سۇدا بىر قېتىم چايقاپ ئېلىپ قويىمىز. كېيىن ئۇششاق يالپاقلاپ توغرالغان پىيازنى بىر قاچىغا سېلىپ، ئۈستىگە شورپىنىڭ يۈزىدىن قۇيۇپ، ئۇنى ئىسسىتىلغان ئۇگرىنىڭ ئۈستىگە قويىمىز. گۆشنى ئۇششاق توغراپ ئۈستىگە سېلىپ، سوققان قارىمۇچ سېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ياخشى قان پەيدا قىلىدۇ، بىمارلارغا ماغدۇر كىرگۈزىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە، ئاشقازاننى بۇزىدۇ.

قايماق چۆپ

ئۇنغا توخۇم چېقىپ، تۇز قويۇپ چىڭ خېمىر يۇغۇرۇپ، 10 مىنۇت تىندۇرغاندىن كېيىن نېپىز يېيىپ، قوناق يوپۇرمىقىدەك قىلىپ كېسىمىز. ئاندىن چۆپنى 10 مىنۇت قاينىتىپ

پىشۇرۇپ ئېلىپ، ئىلمان سۇدا چايقاپ (لىگەنگە بىر قەۋەت تىزىپ)، ئۈستىنى قايماق بىلەن ياغلاپ (ئۈستىگە يەنە چۆپ تىزىپ يەنە ياغلاپ) تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: يەرلىك ئالاھىدە پۇراقىغا ئىگە، تويۇنغان چۆپ تۈرى.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېگىنى كۈچەيتىدۇ، مەنىي كۆپەيتىدۇ، بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھېلىلە.

لەغمەن

خېمىر يۇغۇرۇپ، پورەك چىققۇچە ئىشلەپ پىشۇرۇپ، 15 مىنۇت تىندۇرغاندىن كېيىن، زوۋۇلا ئۈزۈپ، زوۋۇلىنى ياغلاپ تۈرۈپ بېكىز قولدەك توملۇقتا ئۈزۈنچاق پىلتە قىلىمىز. پىلتىلەرنى ياغلاپ دەستىلەپ 15～10 مىنۇت تىندۇرىمىز. ئاندىن ئۈزىمىز ياخشى كۆرگەن كۆكتات ۋە گۆشكە ھەرخىل تەم تەڭشىگۈچىلەرنى مۇۋاپىق سېلىپ، قورۇما قورۇش تەرتىپى بويىچە قورۇپ تەييارلايمىز. كېيىن پىلتىلەرنى تازا ئوبدان سوزۇپ ئىنچىكە چىقىرىپ، پىلتە بېشىنى ئۈزۈۋېتىپ، قايناۋاتقان قازاندا بەش مىنۇت قاينىتىپ پىشۇرىمىز. ئاخىرىدا ئاش بىلەن قورۇمىنى ياخشى كۆرگەن ئۇسۇلدا قوشۇپ يەيمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئاساسىي تاماق بولۇش سۈپىتى بىلەن كۆپىنچە ئائىلىلەردە كۈندە دېگۈدەك ئېتىلىدۇ. تەملىك، يېيىشلىك ۋە ئۈزۈقلۇقى يۇقىرى بولۇشتەك ئالاھىدىلىككە ئىگە.

تەبىئىتى: يېسىۋىلەك، تۇرۇپ ۋە ئاچچىقسۇ كۆپ ئىشلىتىلگەن ھەمدە مايلانماي تەييارلانغان لەغمەنلەرنىڭ تەبىئىتى ھۆل

سوغۇق، گۆش، دورا - دەرمەك ۋە چامغۇر قاتارلىقلار ئاساس قىلىنغان ھەمدە خېمىرى ياخشى ئىشلىنىپ، مايلىنىپ ئوبدان تۇرغۇزۇپ تەييارلانغان لەغمەنلەرنىڭ تەبىئىتى 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق كېلىدۇ.

مەنپەئەتى: سەمرىتىش، باھنى كۈچەيتىش، ھۆللۈك يەتكۈزۈش تەسىرىگە ئىگە. چۆپ سۈيىنىڭ تەبىئىتى: مۆتىدىل.

ئەكس تەسىرى: ئاشقازىنى ئاجىز ۋە بەك سېمىز كىشىلەرگە ئېغىر كېلىدۇ. ئېنېرگىيىسى ئارتۇق كەپ قالىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: بەدىيان، لاچىندانە، كەتىرا.

ياپىلاق لەغمەن

خېمىر يۇغۇرۇپ، چەيلەپ تاۋلىغاندىن كېيىن، پىلتە قىلىپ ئۈستىنى ياغلاپ 15 ~ 10 مىنۇت تىندۇرىمىز. ئاندىن پىلتىنى ئاشتاختىدا بېسىپ ياپىلاق قىلىپ سوزۇپ، 5 مىنۇت قاينىتىپ ئالىمىز. بۇ ئاشقا ھەر كىم ئۆزى ياقتۇرغان قورۇمە قورۇپ يېسە بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كەڭ، ياپىلاق، يۇمشاق، سىڭىشلىك.

تەبىئىتى: مەنپەئەتى، زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى باشقا لەغمەنلەرگە ئوخشاپ كېتىدۇ. بىمارلارغا كۆپرەك تەييارلاپ بېرىلىدۇ.

قورۇما چۆپ (سومىيەن)

خېمىرى، پىلتە لەغمەندەك تەييارلىنىدۇ ۋە ئوبدان تىنغاندىن كېيىن ئۇزۇنچاق يالپاقداپ قازانغا ئۈزۈپ تاشلايمىز. سېيى ئۈچۈن ئاساسەن لەغمەنگە كېتەرلىك كۆكتاتلار ئىشلىتىلىدۇ. بىراق گۆشى چوڭراق، سەيلىرى ئۇششاقراق توغرىلىدۇ. يالپاق چۆپ پىشقاندا سوغۇق سۇدا چايقاپ ئالدىن تەييارلانغان سەيگە

تۆكۈپ مۇۋاپىق ئۇتتا قورۇپ، قوشۇمچە دورا ۋە سۈيۈقلارنى سېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: سەي ۋە چۆپنىڭ تەمى ئۆز ئارا كىرىشىپ، پۇراقلىق ۋە يېيىشلىك بولىدۇ.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قورۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قىزىتىش، كۈچەيتىش.

ئەكس تەسىرى: ئۆت ياللۇغى، جىگەر ياللۇغى ۋە بوۋاسىر بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ. تەستە سىڭىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: پىننە ياكى قىزىلگۈل گۈلقەنتى.

قولداما

خېمىرنى پىلتە لەغمەننىڭ خېمىرىدەك قىلىپ ئوبدان ئىشلەپ تەييارلايمىز. ئاندىن يېيىپ ياپىلاقلاپ، يەنە تۇرۇپ قاقتەك چوڭلۇقتا كېسىپ، ھەر دانىسىنى بارماقتا يىمىرىپ مېغىزدەك قىلىپ ئايرىيمىز ھەمدە ئوبدان قايىنىغان سۇغا سېلىپ، سوغۇق سۇدا چايقايمىز. سېيى تەرتىپ بويىچە قورۇلىدۇ. بىراق جاڭدۇ ئورنىغا سەۋزە قەلەمچىسى سېلىنىدۇ. ئاشنى ئالار ۋاقتىدا ئۇستىگە پىششىق ماي سۈركەپ ئۈستىگە سەي سالسا تېخىمۇ ياخشى.

ئالاھىدىلىكى: تەمى ئۆزگىچە، سىڭىشلىك.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىش، باھىنى كۈچەيتىش، ئۆپكىنى تازىلاش:

ئەكس تەسىرى: ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ. قىسمەن كىشىلەرنىڭ تېرىسىدە يەلتاشما پەيدا قىلىدىغان ئەھۋاللار بارلىقى قەيت قىلىنىغان.

تۈزەتكۈچىسى: يۇمغاقسۇت، پىننە، كەتىرا.

ئۇگرە

خېمىرنى چىڭ يۇغۇرۇپ، نېپىز يېيىپ، تال - تال ئۇگرە كېسىپ تەييارلايمىز. ئاندىن گۆشنى دورا - دەرمەك، سۇگېپەيياز، پەمىدۇرلار بىلەن قورۇپ قاينىتىپ، پىشقاندا تۇز تەمىنى تەڭشەيمىز. ئوبدان قاينىغاندا تەييار ئۇگرىنى ئۇنلىرىنى قېقىۋېتىپ قازانغا سالىمىز. ئۇگرە قايناپ چىققىشىغا ئۇستىگە پىننە ياكى يۇمغاقسۇتنى سېپىپ ئۇسىمىز.

ئالاھىدىلىكى: پۇراقلىق، تەملىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ماغدۇر بېرىش، قورغاقلىقنى يوق قىلىش.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ ئىچىلسە قورساقنى ئېسىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە، قارىمۇچ، تۇخۇم سېرىقى.

سۇيۇقئاش

ياساش: خېمىرنى لەگمەن خېمىرىدەك يۇغۇرۇپ، سۇ يېغى سۈركەپ 10 مىنۇت تىندۇرغاندىن كېيىن زوۋۇلا ئۈزۈپ، پىلتە قىلىپ لىگەنگە ئېلىپ، ئاستى - ئۇستىنى ياغلاپ يۆگەپ قويىمىز. گۆشنى قورۇپ قىزارتىپ، دەسلەپ سۇگېپيازنى، ئارقىدىن پەمىدۇرنى سېلىپ ئوبدان قورۇيمىز. ياڭيۇنى سېلىپ 3 ~32 مىنۇت قورۇپ (چامغۇر سېلىنسا قورۇلمايدۇ)، تۇز، زەنجىۋىل، كاۋاۋچىن سېلىپ تەمىنى تەڭشەپ، ئارقىدىن سۇ قۇيۇپ قاينىتىمىز. تىندۇرۇلغان پىلتىنى نېپىزلىتىپ قازانغا ئۈزۈپ تاشلاپ، ئوبدان قاينىغاندا يۇمغاقسۇت، سامساقلارنى سېلىپ، ئارقىدىن قاچىغا قارىمۇچ سېلىپ ئۇسىمىز.

ئالاھىدىلىكى: پۇراقلىق، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ياخشى ئوزۇق بولۇش، ھاردۇق چىقىرىش.
زىيانلىق تەسىرى: ئىچكى ئەزالارنى سۇسلاشتۇرىدۇ.
تۇزەتكۈچىسى: گۈلقەنت، زىرە، ياڭاق مېغىزى.

قۇشقاچ تىلى ئاش

سۇ يېغى ۋە تۇخۇمنى قۇيۇپ خېمىرنى يۇغۇرۇپ تىندۇرۇپ، خېمىرنى نېپىز يېيىپ، ئۈچ بۇرجەك قىلىپ كېسىپ قويىمىز. گۆش، سۇكپىياز، سامساق، چىگەي، پەمدۇرلارنى ئۇششاق توغراپ، قازانغا سېلىپ قايىنتىپ ئۈستىگە كېسىلگەن چۆپنى سېلىپ پەشۇرۇپ، يۇمغاقسۇت ۋە سامساق سېلىپ يالا ئۇسسىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇراقلىق.
تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئوزۇن كېسەل تارتقان، سۇ يوقاتقان ۋە بىراقلا كۆچلۈك تاماق ئىستېمال قىلىشقا بولمايدىغان، بىمارلارغا ھەمدە يۇقۇملۇق زۇكامغا پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سوغۇقجان كىشىلەرگە زىيان قىلىدۇ.
تۇزەتكۈچىسى: كاۋاپ.

كۆچار سۈيۈق ئېشى

خېمىرنى سىرىق لەغمەن تەييارلاش ئۇسۇلىدا تەييارلايمىز. قوي گۆشى ۋە دۇمبە ياغ بىلەن قايىنتىلغان شورپىغا سۇكپىياز، سامساق، پالەك، تۇز، كاۋۇچىن، ئاچچىقسۇ قاتارلىقلارنى مۇۋاپىق مىقداردا سېلىپ خورۇچلۇق شورپا تەييارلايمىز. سىرىق لەغمەننى ئىسسىتىپ، نېپىز گۆشتىن سېلىپ، ئۈستىگە شورپا قۇيۇپ، ئاندىن ئالدىن تەييارلاپ توغرالغان تۇخۇم پوشكىلى ۋە

قارىمۇچ سېلىپ ئىستېمال قىلىمىز.

ئالاھىدىلىكى: شورپىسى يېنىك، پۇراقلىق.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: ھۆل-لۇك يەتكۈزۈش، زەھەر قايتۇرۇش، قۇۋۋەتلەش.

ئەكس تەسىرى: كۆپ كېكىرەرتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قېنىق دەملەنگەن چاي.

پۇرچاق ئېشى

ياساش: باشقا سۇيۇق تائاملارغا ئاساسەن ئوخشايدۇ. پۇرچاق ئائىلىسىدىكى ئاق ياكى قارا پۇرچاق كۆپرەك سېلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: ئاشنىڭ رەڭگى دۇغراق، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىش، مەنىي پەيدا قىلىش، مېڭىنى قۇۋۋەتلەش.

ئەكس تەسىرى: يەللىك.

تۈزەتكۈچىسى: جاۋارش كۈمۈنى، پىننە.

ئىزاھات: بۇ خىل تاماق تۇرپان رايونىدا كۆپرەك ئېتىلىدۇ.

ئۇماچ

گۆشنى ئۇششاق توغراپ ئېرىتىلگەن قوي يېغىدا پىياز بىلەن سارغايغىچە قورۇپ، سوقۇلغان زەنجىۋىل، كاۋاۋىچىن، تۇز سېلىپ تەڭشەپ، ئارقىدىن چامغۇر سېلىپ شورپا تەييارلايمىز. قوناق ئۇنىنى سوغۇق سۇدا خام ئۇماچ قىلىپ، تەييار شورپىغا قۇيۇپ قوچۇپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: تەكشى، پارقىراق ھەم يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قان بېسىمى، قاندىكى ماي تەركىبىنىڭ يۇقىرى-لىقى، ئىچى قاراڭغۇلىشىش قاتارلىقلارغا مەنپەئەت قىلىدۇ.

ئەكس تەسىرى: ئورۇق كىشىلەر كۆپ ئىستېمال قىلسا تېرىنى قۇرغاقلاشتۇرۇۋېتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كاۋاپ، بۆرەك.

كوجا ئاش

ئاق قوناقنى ئاقلاپ سۇغا چىلاپ قويىمىز. ئاندىن داغلانغان ياغقا گۆش، پىياز سېلىپ قورۇپ، زەنجىۋىل، كاۋاۋچىن، تۇز سېلىپ قورۇپ، سۇ قۇيۇپ قاينىتىمىز. ئۈستىگە ئاق قوناقنى سېلىپ 45 ~ 40 مىنۇت قاينىتىپ، ئۇنىڭغا چاقماق قىلىپ توغرالغان ياڭيۇ ياكى چامغۇر سېلىپ 25 ~ 20 مىنۇت قاينىتىپ-لا، تۇز تەمىنى تەڭشەپ، يۇمغاقسۈت سېلىپ ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئۆزگىچە.

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئۈزۈلۈقلارنى تولۇقلايدۇ، بەلغەم بوشىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گال ۋە بۆرەكنى قۇرۇتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قايماق، ھەسەل.

ئاتىلا

قازاننى پەس ئوتتا قويۇپ قىزىتىپ، قىچا سېلىپ قورۇپ ئېلىپ، ئېزىپ ئۇن چىقىرىمىز، ئاندىن ئۇنى قورۇلغان ئۇن بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ، قىزىق سۇ قۇيۇپ مونەك قىلىپ قويماي قوچۇپ، قويۇق شىرنە ياسايمىز. كېيىن ئۇششاق توغرالغان پىيازنى مايدا قورۇپ سارغايتىپ، بىر قاچا ئاچىز تۇز سۈيى قۇيۇپ قاينىتىپ، شىرنىنى قۇيۇپ، تېز - تېز قوچۇپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: پۇراقلىق، سەل قىرتاق.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەلغەم بوشىتىدۇ، بەدەندىكى قۇۋۋەتنى ياخشىلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ ئىچىلسە، باشنى ئاغرىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: نەشپۈت، ئاپېلسىن.

سۆك ئېشى

سۆكنى قىزىق قازانغا سېلىپ قىزارغىچە قورۇپ ئېلىپ سۇۋۇتقاندىن كېيىن سوغۇق سۇ بىلەن 3 ~ 2 قېتىم يۇيۇپ تەييارلايمىز. ئاندىن ماينى داغلاپ گۆش سېلىپ، سۇغېپيازنى سارغايغىچە قورۇيمىز. ئۇنىڭغا ياڭيۇ سېلىپ قورۇپ، سۇ قۇيۇپ قاينىتىپ، قورۇلغان سۆكنى سېلىپ 25 ~ 20 مىنۇت قايندۇرۇپ، دورا - دەرمەك سېلىپ، تۇزىنى تەڭشەپ ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كەمدىن - كەم ئېتىلىدۇ.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ماينى پارچىلايدۇ، ماددىلارنى تازىلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سەۋدا خىلىتلىق كىشىلەرگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ماي، قايماق.

كۆكۋاش ئېشى

كۆكۋاش قوناقنى قىرىپ، يۇمشاق سوقۇپ، ئۇنىڭغا مەدەكتە قالغان شىرنىسىنى يەنە قىرىپ ئارىلاشتۇرۇپ، ئەلگەكتىن ئۆتكۈزۈپ، شىرنىسى بىلەن قوناقنى ئايرىم - ئايرىم ئالىمىز. ئاندىن گۆشنى قورۇپ، كېيىن پىياز بىلەن پەمىدۇرنى سېلىپ قىزارتىپ، تۇز ۋە سۇ قۇيىمىز. قاينىغاندا قوناق ۋە كاۋا سېلىپ قاينىتىپ، خورۇچلار پىشقاندا كۆك چامغۇر، سامساق سېلىپ،

قوناق شىرنىسىنى تۆكۈپ قوچۇپ، پەس ئوتتا 10 مىنۇت پىشۇ-
رىمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆپ قىسىم كىشىلەر ياقتۇرۇپ، سىغىنىپ
ئىستېمال قىلىدىغان يەرلىك ئالاھىدە تاماق تۈرى.

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئىسسىقنى ئالىدۇ، ئاشقازان، ئۈچەينى تازىلاي-
دۇ، ھاردۇق چىقىرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قەۋزىيەت پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ياغلار، قايماق.

يارما ئاش

ئاۋۋال بۇغداي ياكى قوناقنى يارمىداپ، غەلۋىردىن ئۆتكۈ-
زۈپ تەييارلايمىز. ئاندىن گۆشنى قورۇپ، سۆكپيازنى سېلىپ
سارغايغاندا، سۇ قۇيۇپ بىر تال قەلەمپۇر سالىمىز. سۇ قايناش-
دا، يارمىنى سېلىپ بىر سائەت قايناتقاندىن كېيىن، تۇز، ئاچچىقسۇ،
يۇمغاقسۇت سېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: قەدىمىي، كۆركەم، ئەنئەنىۋى تاماقلارنىڭ
بىر تۈرى.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: پۈتۈن بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ، ئوزۇق بېرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۇزۇندىراق ھەزىم بولىدۇ، ئاشقازاننى
ئېسىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە، سىركە.

خام قىيما ئاش

ئوتتۇرا ھال چىڭلىقتا خېمىر يۇغۇرۇپ، قەغەزدەك نېپىز
يېيىپ، چاچتەك ئىنچىكە كېسىمىز. گۆشنى بۇغدايدەك ئۇششاق

توغراپ، ئۇششاق چانالغان پىياز، تۇز، ئاق قارىمۇچ بىلەن قىيما قىلىمىز. ئاندىن قايىنىغان قازانغا تۇخۇمنى چېقىپ پۈتۈن پىشۇرۇپ ئالىمىز. ئۇنىڭغا پەمىدۇر، قىيمىلارنى سېلىپ تۇز، زەنجىۋىل سۈيى قۇيۇپ، چاچتەك كېسىلگەن ئۇگرىنى سېلىپ قايىنىتىپ پىشۇرۇپ، سامساق، يۇمغاقسۇت سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: زۇكام بىمارلىرىغا تەييارلىنىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: قىزىتما پەسەيتىش، زەھەر قايتۇرۇش.

زىيانلىق تەسىرى: بەدەننى ئېغىرلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خۇرۇچلار.

شورپا گۇرۇچ

گۇرۇچنى قايناق سۇغا سېلىپ قايىنىتىپ، گۇرۇچ يېرىم پىشقاندا قۇيرۇق ياغ ۋە تۇرۇپنى سېلىپ پىشۇرۇپ، ئارقىدىن قارىئۆرۈك قېقى، پەمىدۇر، زەنجىۋىل سۈيى، تۇز سېلىپ تەمىنى تەڭشەپ، 7～5 مىنۇت قايىنىتىپ، پىشقاندا سۆكپىياز، يۇمغاقسۇت سېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى، تەبىئىتى، مەنپەئەتى، زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى خام قىيما ئاش بىلەن ئوخشاپ كېتىدۇ. بۇ تاماقنى ئېتىش ئاسان، سىڭىشلىك ھەم يېيىشلىك.

سىقماق ئاش

ماشنى تازىلاپ، دۈملەپ قايىنىتىپ، ئېتىلغاندا قەلەمچە قىلىپ توغرالغان چامغۇرنى سېلىپ 5～3 مىنۇت قايىنىتىمىز. ئاندىن ئاق قوناق ئۇنىغا تۇز ۋە قايناق سۇ قۇيۇپ چىڭ يۇغۇرىمىز. خېمىرنى چويلىنىڭ ئۇچىگە سېلىپ، قايناۋاتقان قازاننىڭ

ئۈستىگە تۆتۈپ، يەنە بىر قولدا چۆمۈچنىڭ كەينى بىلەن خېمىر-نى قاتتىق باسساق، خېمىر چويلا تۆشۈكلىرىدىن ئۆگرىدەك چە-قىپ قازانغا چۈشىدۇ. ھەممە خېمىر قازانغا چۈشۈپ بولغاندىن كېيىن ئۈچ مىنۇت قاينىتىپ، پىننە سېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: قەدىمكى تاماقلاردىن بولۇپ، يېيىشلىك كېلىدۇ.

تەبىئىتى: سوغۇق.

مەنپەئەتى: گۆش - ياغلارنىڭ ئىسسىقلىقىنى پەسەيتىدۇ. بەدەننى تازىلايدۇ، ئوزۇقلۇق تولۇقلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئارتۇقچە سەۋدا پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل سۈيى، ياڭاق.

يوبدان

ئارپا ئۇنىغا تۇز، سۇ قويۇپ چىڭ يۇغۇرۇپ، خېمىرنى تىندۇرغاندىن كېيىن، يېيىپ قەلەمچە قىلىپ كېسىمىز. لوبىيا-نى ئېتىلغۇچە پەس ئوتتا قاينىتىمىز. لوبىيا ئېتىلغاندا چوڭ - چوڭ توغرالغان چامغۇرنى سېلىپ 20~10 مىنۇت قاينىتىپ، ئۈستىگە پىننە سېلىپ تىندۇرۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئاز ئۇچرايدىغان قەدىمكى تاماقلاردىن بو-لۇپ، يېيىشلىك كېلىدۇ.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ، مەني پەيدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سۆددە پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خۇرۇچلار.

دۇملىمە توخۇ

توخۇنىڭ تۆش سۆڭىكىنى چېقىپ يۇمشىتىپ، ئىچى - تې-

شىغا كاۋاۋىچىن، تۇز، ئۈستىگە سۇكپىياز، زەنجىۋىل، قوۋزاقـ-
دارچىن، قاسقاندا دۇملەپ پىشۇرىمىز. ئاندىن دۇملەنگەن توخۇ
گۆشىنى قىزىغان ياغدا سارغايتىپ پىشۇرۇپ، ئۈستىگە كۆنجۈت
يېغى سۈركەپ، ھەر قايسى بۆلەكلىرى بويىچە پارچىلاپ، ئاندىن
يەنە توخۇنىڭ پۈتۈن شەكلى بويىچە تىزىمىز.

دۇملىمە توخۇ

قوۋۇرغا گۆشنى تەڭ مىقداردا پارچىلاپ يېرىم پىشۇرۇپ
ئالىمىز. ئاندىن گۆشكە تۇز، پىياز، سوققان قارىمۇچ سېلىپ
ئارىلاشتۇرۇپ، تەخسىگە ئېلىپ، تولۇق پىشقىچە قاسقاندا دۇمـ-
لەيمىز. كېيىن قازانغا بىر سەر ياغ قويۇپ، سۇكپىياز، سامساق
سېلىپ قورۇپ، يېرىم چىنە قايناق سۇ قويۇپ، تەڭشەلگەن
قورۇما شورپا تەييارلاپ، دۇملەنگەن گۆشنىڭ ئۈستىگە قويۇپ
تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: گۆشنىڭ ئۆزگىچە بىر خىل ئىستېمال قىـ-
لىنىش ئۇسۇلى.

تەبىئىتى: ئىسسىقلىقى قورۇغان گۆشتىن تۆۋەنرەك
تۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سىڭىشى تەسرەك.

تۈزەتكۈچىسى: كاۋاۋىچىن.

دۇملىمە بېلىق

بېلىقنى تازىلاپ، سۇكپىيازنى ئىنچىكە توغراپ، بىر قىسـ-
مىنى تەخسىگە قويۇپ، بېلىقنى تىزىپ ئۈستىگە قالغان سۇكپىـ-
ياز، ئىنچىكە توغرالغان پىشىق گۆشنى تىزىپ تەييارلايمىز.
ئاندىن قاچىغا بىر سەر شورپا ئېلىپ، تېتىتقۇ، تۇز، ئۇششاق
توغرالغان چاۋا ياغ سېلىپ، تەخسىدىكى بېلىق بىلەن بىللە

قاسقانغا قويۇپ 20 مىنۇت دۇملەيمىز. ئاخىرى بىلىقنى قاسقاندىن ئېلىپ، تەخسىگە يىغىلغان سۇيىنى تۆكۈۋېتىپ، قاسقاندا بىلىق بىلەن بىللە دۇملىگەن شورپىنى قويۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: ھوردا سىڭىپ، يۇمشاق ۋە ئاق پىشىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، سەمرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەلتاشما پەيدا قىلىدۇ. بەرەس بىمارلىرىغا بېرىلمەيدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خۇرۇچلار.

دۇملىمە جىگەر

قوي جىگىرىنىڭ قىرغاقلىرىدىن تالنىڭ چوڭلۇقىدەك بىر قانچە پارچە كېسىۋېلىپ، بۇ جىگەرنىڭ ئىچىدىكى گۆشنى چىقىرىۋېلىپ، ئۇنى ياغ بىلەن چاناپ، ئۇنىغا چانالغان پىياز، توخۇم سېرىقى، تۇز، زىرە، قارىمۇچ، كونجۇت يېغى، چىلىغان پۇرچاق ئۇنى سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىمىز. ئاندىن گۆشى چىقىرىۋېلىنغان جىگەرنىڭ ئىچىگە قىيمىنى تولدۇرۇپ سېلىپ، ئاغزىنى توخۇمنىڭ ئېقى بىلەن پۇرچاق ئۇندا ياسالغان قويۇق شىرىندە يەملەپ، قاسقاندا 35～30 مىنۇت دۇملەپ پىشۇرىمىز.

ئۆزگىچىلىكتىن باشقا تەرەپلىرى قورۇلما جىگەر بىلەن ئوخشاش، بەلكى ئۇنىڭدىن قۇۋۋەتلىكرەك.

ياغلىق ھېسىپ

قوينىڭ ياغلىق ئۈچىيىنى تەتۈر ئۆرۈپ، تۇز سۇيى بىلەن پاكىز يۇيىمىز. يۈرەكنى ئۇششاق توغرايمىز. جىگەر، چاۋا ياغ، گۆش، سەۋزىنى ئۇششاق توغراپ، زىرە، قارىمۇچ، تۇز، توغرالغان يۈرەك، گۈرۈچ قويۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن ئۈچەي-

نىڭ كىچىك بېشىنى چىك چېكىپ، چوڭ بېشىدىن قىيمىنى قويۇپ تولدۇرغاندىن كېيىن چىك چېكىپ، قايناق سۇدا تېز ئوت بىلەن 10 مىنۇت قاينىتىمىز. ھېسىپنىڭ گۆرۈچى يېرىم پىشقاندا، بىر قاچا جايغا يىغىنە سانجىپ، ئىچىدىكى سۇ ۋە ھورنى چىقىرۋېتىپ، پەس ئوتتا پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئۆزگىچە، يېيىشلىك بىر خىل تاماق تۈرى.

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: ياخشى قان ھاسىل قىلىدۇ، مەنىي قويۇقلىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خۇرۇچلار.

قايماق يوتازىسى

خېمىرنى يوتازىنىڭكىدەك يۇغۇرۇپ، بىر يېرىم سائەت بولدۇرغاندىن كېيىن، شۇلتا بېرىپ ئىشلەپ، سۇ يېغىدا ياغلاپ 20～15 مىنۇت تىندۇرىمىز. تىنغان خېمىرنى نېپىز يېيىپ، يۈزىگە قايماق، چانالغان پىياز، تۇز، كاۋاۋىچىن، يۇمغاقسۇت سۈرتۈپ، خېمىرنى يەنە سوزۇپ نېپىزلىتىپ، ئۇزۇنچاق پىلتە قىلىمىز. بۇ پىلتىدىن يوتازا توگۈپ 30～25 مىنۇت دۇملەپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئاساسەن ئۆيدە ياخشى تەييارلىق بىلەن ئېتىلىدىغان ئېسىل يېمەكلىك.

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى بار.

مەنپەئەتى: مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، ياخشى قان ۋە مەنىي پەيدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: مۇۋاپىق يېيىلسە، زەھىرى يوق.

ئەسكەرتىش: يوتازا تۈردىكىلەرنى ئۆتمۈشتە كونىلار «جىن پۈرىسى» دېگەندەك يەرلىك ئاتالغۇلاردا ئاتاپ ئۆتكەن. يوتازىنىڭ باشقا تۈرلىرى ئاساسەن بازارلىق تاماقلار بولغاچقا، گەۋدىلىكرەك

بولغان قايماق يوتازىسىنى مىسالغا ئالدۇق.

ياپما

ئۇنغا تۇز قويۇپ، خېمىر تۇرۇچلۇق خېمىر يۇغۇرۇپ، بىر يېرىم، ئىككى سائەت بولدۇرىمىز. ئاندىن گۆشنى سارغايتىپ قورۇپ، سەۋزە، ياڭيۇ سېلىپ يەنە قورۇپ، سوققان كاۋاۋدىچىن، زەنجىۋىل، تۇز، تېتىتقۇ سېلىپ، خۇرۇچلار چىلاشقۇدەك قايناق سۇ قويۇپ، سىم - سىم قاينىتىپ، ئېزىلدۇرمەي پىشۇرىمىز. كېيىن بولدۇرغان خېمىرغا شۇلتا بېرىپ ياخشى ئىشلەپ، خېمىرنى يېيىپ تۇۋاقتەك قىلىپ، قازاندا قايناۋاتقان خۇرۇچلارنىڭ ئۈستىگە يېپىپ، 40 مىنۇتچە دۈملەپ پىشۇرىمىز. ھەربىر قەۋەت خېمىرنىڭ ئارىلىقىغا شورپا قويۇپ تەييارلىنىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، مەززىلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، قان كۆپەيتىدۇ.

مۇۋاپىق يېيىلسە زىيىنى يوق.

قازان پۆرىسى

گۆشنى ئۇششاق توغراپ، پىياز ياكى كودە، قارىمۇچ، تۇز، پىششىق سۇ يېغى قوشۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن قاتتىقراق خېمىر يۇغۇرۇپ، زوۋۇلا ئۈزۈپ جىلىت ئېچىپ، يېرىم ئاي شەكلىدە تۈگىمىز. كېيىن قازاندا سۇ قاينىتىپ، قازاننىڭ سۇغا چىلاشمىغان يۇقىرى قىسمىغا تۇز سېپىپ، پۆرىنى يېقىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ پىشىدۇ.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى كۈچەيتىدۇ ۋە قىزىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە.

كۆك پۇرىسى

كۆككە ئۇششاق توغرالغان قويرۇق ياغ، تۇز، كاۋاۋىچىن سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن چىلەك خېمىر يۇغۇرۇپ، ئەمدى بولاي دېگەندە زوۋۇلا ئۈزۈپ جىلىت ئېچىپ، پۇرە تۈگۈپ، تاۋىدا پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: ئەتىياز كۈنلىرى ئىستېمال قىلىنىدۇ.
تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: قاننى ئۇلغايتىدۇ، چىشنى چىڭىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قۇلۇنجى پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: تاماقتىن كېيىن كۆپرەك مېغىز يېيىش.

پىننە پۇرىسى

پىننە قۇلىقىغا ئۇششاق توغرالغان گۆش ياكى ياغ، قارىمۇچ، تۇز ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن خېمىرنى چىلەك يۇغۇرۇپ، بولاي دېگەندە زوۋۇلا ئۈزۈپ، جىلىت ئېچىپ پۇرە تۈگۈپ، تاۋىغا ئەبجەش ياغ سېلىپ پىشۇرىمىز.
ئالاھىدىلىكى: خۇش پۇراق.
تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ھەزىمنى ياخشىلايدۇ، پۈت - قول ئاغرىقىغا مەنپەئەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە، باشنى ئاغرىتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە، سىركەنجىۋىل.

يالپۇز پۆرىسى

يالپۇز يوپۇرمىقى، گۈش، ياغ، تۇز، قارىمۇچتىن قىيما ئېتىمىز. ئاندىن قاتتىق خېمىر بولاي دېگەندە جىلىت ئېچىپ، پۆرە تۈگۈپ، تاۋىدا پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئۆتكۈر پۇراقلىق ئىگە.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى تازىلايدۇ، ئىشتىھانى ياخشىلايدۇ، جاراسىم ۋە قۇرتلارنى ئۆلتۈرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: باھقا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كەترا.

تۇخۇم پۆرىسى

تۇخۇم پوشكىلى ئېتىپ، ئۇششاق توغراپ، ئۇنى توغرالغان كۆدە، كاۋۋاچىن، تۇز، پىششىق سۇ يېغى بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن خېمىرتۇرۇچلۇق خېمىر يۇغۇرۇپ چالا بولغاندا زوۋۇلا ئۈزۈپ، جىلىت ئېچىپ، پۆرە تۈگىمىز. ئاخىرىدا پۆرىنى تاۋىدا سارغايتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: يۇمشاق، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى ۋە باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ، ياخشى قان ھاسىل قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆتكە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سوغۇق خۇرۇچلار.

قورۇما

گۈش، ياڭيۇ، يېسىۋىلەك، تۇرۇپ، سۇڭپىياز، سامساق،

پەمىدۇر، يۇمغاقسۇت، چېكىسەيلەرنى توغرىۋالىمىز. ئاندىن گۆشنى قورۇپ، سۇكپىياز سېلىپ سارغايتىپ، ئاندىن پەمىدۇرنى سېلىپ قىزارغىچە قورۇپ، يېسىۋىلەك، ياڭيۇ، تۇرۇپ سېلىپ چالىراق پىشقۇچە قورۇيمىز. كېيىن تۇز ۋە سامساق سېلىپ، خورۇچ چىلاشقۇدەك قايناق سۇ قۇيۇپ، پەس ئوتتا بەش مىنۇت پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، مەززىلىك، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: قورۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئومۇمىي بەدەنگە قۇۋۋەت ۋە ئىسسىقلىق بېغىشلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قان بېسىمى ۋە ئۆت كېسەللىكلىرىگە زىيان قىلىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: قېتىق، سىركە.

نان چۆپ

قورۇمىنى ئادەتتىكى قورۇش ئۇسۇلىدا تەييارلاپ بولغاندىن كېيىن، ئاچچىقسۇ قۇيۇپ، كاكچا نان ۋە قېتىپ قالغان نانلارنى ئوشتۇپ، ئۈستىگە قورۇمىنى ئېلىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: چاققان، تېجەشلىك تاماق. ئىسراپچىلىقنىڭ ئالدىنى ئالىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى ئوزۇقلاندۇرىدۇ، باشقا ئەكس تەسىرى يوق.

قورداق

گۆشنى سۆڭىكى بىلەن توغراپ، قىزىغان ياغدا قورۇپ قىزارتىپ، سۇكپىياز سېلىپ سارغايتىپ، ئاندىن پەمىدۇر سې-

لىسپ ئېزىلدۇرۇپ قورۇيمىز. كېيىن ياڭيۇ، سەۋزە سېلىپ، تۇز قويۇپ ئىككى - ئۈچ قېتىم قورۇپ، ئۈستىگە چىلاشقۇدەك سۇ قويۇپ، تەمىنى تەڭشەپ، زەنجىۋىل، سوققان كاۋاۋچىن سېلىپ پەس ئوتتا 60~50 مىنۇت سىم - سىم قاينىتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: تەملىك، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى قىزىتىدۇ، ماغدۇر بېرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قۇرۇق ئىسسىق مىزاجلىقلارنىڭ كۆڭ-لىگە تېگىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتاتلار.

سىڭىر قورۇمىسى

قۇرۇق سىڭىرنى پاكىز يۇيۇپ قىزىغان مايدا ئوتتۇرا ھال ئوت بىلەن پىشۇرۇپ ئېلىپ، قايناق سۇدا نەچچە سائەت چىلاپ قويىمىز. ئاندىن چىلاپ كۆپتۈرۈلگەن سىڭىرنى توغراپ تۇز، تېتىتقۇ، كاۋاۋچىن، سېلىپ ئارىلاشتۇرىمىز. شورپىغا پۇرچاق ئۇنى، تۇز، تېتىتقۇ ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلايمىز. كېيىن سىڭىر-نى ياخشى قىزىغان مايدا سارغايغىچە قورۇپ ئېلىپ، يېغىنى ساقىتىۋېتىپ، سىڭىرنىڭ ئۈستىگە سۇڭپياز، سامساق، پالەك-لەرنى سېلىپ قورۇپ، تەڭشەلگەن شورپىنى تۆكۈپ، شورپا قويۇلغاندا ئۈستىگە پىشىشىق ياغ سېپىپ ئارىلاشتۇرۇپ تەي-يارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: تال - تال، سارغىيىپ پىشىدۇ.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: پەينى چىڭىتىدۇ، باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: سىركە.

كالا گۆشى قورۇمىسى

چالىراق پىشقان كالا گۆشىنى يالپاقلاپ ئالىمىز. بىر قاچا شورپىغا تېتىتقۇ، ئاق شېكەر، چىلانغان پۇرچاق ئۈنى ئارىلاشتۇ-رۇپ شورپا تەييارلايمىز. مايىنى قىزىتىپ، شاكال بەدىيانىنى تەمى چىققۇچە قورۇۋېلىپ، بەدىياننى سۈزۈپ ئېلىۋالغاندىن كېيىن كالا گۆشى سېلىپ تەكشى پىشۇرۇپ، ئۇنىڭغا شورپا تۆكۈپ، سامساق، سۇكپىياز، زەنجىۋىلنى گۆشنىڭ ئۈستىگە سېلىپ ئۈستىنى يېپىپ، پەس ئوتتا 15~10 مىنۇت دۈملەيمىز. شورپا گۆشكە سىڭىپ، دورا-دەرمەكلەرنىڭ تەمى گۆشكە ئۆتكەندىن كېيىن ئېلىشقا بولىدۇ.

ئالاھىدىلىكى: گۆشلۈك، تەملىك.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى سەمرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ياخشى پىشۇرۇلمىسا، يەل پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سىركە، سىركەنجۇبىل.

ئەسكەرتىش: بۇ گۆشلەرنىڭ ئەڭ ياخشىسى بولۇپ، ئۇزۇندىن بۇيان كىشىلەردە بىر تەرەپلىمە قاراش پەيدا بولغانلىقتىن، كالا گۆشى ئىستېمالى ئازىيىپ قالغان.

مېغىز كۆمۈلەك

قۇيرۇق ياغنى نېپىز توغراپ، قايناق سۇغا بېسىپ خام تەمىنى چىقىرىۋېتىمىز. ياڭاق مېغىزىنى سوقۇپ يۇمشىتىپ، ئۇنىڭغا پۇرچاق قىيمىسىنى ئارىلاشتۇرۇپ قىيما تەييارلايمىز. ئاندىن ھەر بىر پارچە مايغا مېغىز قىيمىسى سېلىپ تۈگۈپ، چاكىلىرىنى چىلىغان پۇرچاق ئۈنىدا چاپلاپ تەييارلايمىز. تۇخۇم چېقىپ، ئېقىنى قوچۇپ كۆپتۈرۈپ، چىلىغان پۇرچاق ئۈنى

سىلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، قويۇق تۇخۇم شىرىسى تەييارلايمىز. كېيىن تۇگۈلگەن ياغنى بىر- بىرلەپ تۇخۇم شىرىسىگە چىلاپ، قىزىغان ياغدا ئىككى قېتىم پىشۇرۇپ ئالىمىز. ئاخىرىدا قازانغا كۈنجۈت يېغى قويۇپ، شېكەر سۈيى تۆكۈپ، قايناپ چىققاندا تەخسىگە تىزىلغان كۆمۈلەكنىڭ ئۈستىگە قويۇپ، ئۇنىڭ ئۈستىگە شېكەر سېپىپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: كۆركەم، ناھايىتى تەملىك.

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى، باھىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، قاننى ئۇلغايتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قان بېسىمىنى ئۆرلىتىۋېتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئەرەق، سىركە.

كۈنجۈتلۈك كۆمۈلەك

خام كۈنجۈتنى قايناق سۇغا بېسىپ كۆپتۈرۈپ، ئۇنى چىلىك دۈملەپ يۇمشىتىپ ئېلىپ، سىقىپ سۈيىنى چىقىرىۋېتىپ، داكىغا ئوراپ ئۈستىدىن سوقۇپ، كۈنجۈتنىڭ پوستىنى چىقىرۋېتىمىز. تازىلانغان كۈنجۈتنى قورۇپ قۇرۇتۇپ، تەڭ نىسبەتتە كۈنجۈتكە شېكەر ئارىلاشتۇرۇپ، يەنە سوقۇپ ئۇندەك قىلىمىز ۋە ئۇنىڭغا قىزىلگۈل مۇراببىاسى ئارىلاشتۇرۇپ قىيما قىلىمىز. ئاندىن چانىغان گۆشكە چىلىغان پۇرچاق ئۇنى ئارىلاشتۇرۇپ، كۆمۈلەك ياساپ، ئوتتۇرىسىنى كاۋاك قىلىپ قىيما ئېلىپ يەنە كۆمۈلەك ياسايمىز. تۇخۇمنى چېقىپ ھۆل پۇرچاق ئۇنى سېلىپ قويۇق شىرى ياسايمىز. ئاندىن تەييارلانغان كۆمۈلەكنى قويۇق شىرىگە چىلاپ قىزىغان ياغدا ئىككى قېتىم پىشۇرىمىز. كېيىن قازاندا ئازراق ياغ قىزىتىپ، تەييارلانغان سۇيۇق شىرىنى تۆكۈپ قايناتىپ، ياغدا پىشقان كۆمۈلەكنى سېلىپ، ئىككى - ئۈچ قېتىم

ئۆرۈپ تەخسىگە ئېلىپ، ئۇنىڭغا كۈنجۈت، ئاق شېكەر سېپىپلا تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: پۇراقلىق، مەززىلىك.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، مەنىي كۆپەيتىدۇ، چاچ ئۆستۈرىدۇ ۋە قارايتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كەتىرا، بەدىيان.

توخۇم قورۇمىسى

چېقىلغان توخۇمغا ئاچچىقسۇ، تۇز، ئېزىتقۇ سېلىپ قوچۇپ، توخۇم شىرىسى ياسايمىز، پەمىدۇرنى ئۇششاق توغرايمىز. ئالدىن ياخشى قىزىغان مايغا توخۇم شىرىسىنى تۆكۈپ تېز قورۇپ ئارىلاشتۇرۇپ، پەمىدۇرنى سېلىپ قورۇپ، سۇيى توگىگەندە قىزىق ياغ چېچىپلا ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: سېرىق، يۇمشاق، تەملىك.

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، باھنى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆت ۋە جىگەر كېسەللىكلىرىگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئەرەق، ئاچچىق ئانار.

توخۇ گۆشى قورۇمىسى

تازىلانغان توخۇنى ئىسسىق سۇدا يۇيۇپ، تۇز سېپىپ، قازانغا سېلىپ پىشاي دېگەندە ئېلىپ ياڭاقتەك توغراپ، ئۇنى شورپا، زەرچىۋە، چىلىغان پۇرچاق ئۇندا ياسالغان شىرىگە چىلاپ قويىمىز. شورپىغا چىلىغان پۇرچاق ئۇنى، تۇز سېلىپ

تەييارلايمىز. ئاندىن چىلىغان توخۇ گۆشىنى قىزىق مايدا قو-رۇپ، سۆكپىياز، زەرچىۋە، قارىمۇچ سېلىپ ئارىلاشتۇرۇپ، ئاچچىقسۇ قۇيۇپ، تەڭشەلگەن شورپىنى تۆكۈپ ئىككى قېتىم ئۆرۈپ تەخسىگە ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزغۇچ، يېيىشلىك.

تەبىئىتى: ئىسسىقلىققا مايىل.

مەنپەئەتى: بەدەنگە ئوزۇقلۇق بېغىشلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: مۇۋاپىق ئىستېمال قىلىنسىلا، زەھىرى يوق. لېكىن بەك كۆپ يېيىلسە، ئەرلەرگە پايدىسى يوق.

قورۇما بېلىق

بېلىقنى ئومۇرتقىسى بىلەن توغرىسىغا كېسىپ، قىزىغان ياغدا چىلانغان بېلىقنى سارغايتىپ ئالىمىز. ئاندىن ئازراق مايدا يېسىۋىلەك، موگۇلارنى سېلىپ قورۇپ، سۇيى تۆگمىگەندە، بې-لىقنى سېلىپ ئۈستىدىن شورپا ياكى قايناق سۇ قۇيۇپ، ئاچچىق-سۇ، تۇز، زەنجىۋىل، سۆكپىياز، سامساقلارنى سېلىپ، پەس ئوتتا پىشۇرۇپ، شورپىسى تۈگمىگەندە ئالىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزىرىپ، ئىنتايىن تەملىك پىشىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى ۋە باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ، بەدەننى سەمرىتىدۇ.

مۇۋاپىق يېيىلسە، ھېچقانچە ئەكس تەسىرى بولمايدۇ.

قېزا

ئات گۆشىنى قېلىنراق توغراپ، تۇز، قارىمۇچ، زىرە ئارى-لاشتۇرۇپ 24 سائەت سوغۇقراق يەردە قويىمىز. ئاندىن ئاتنىڭ ئۈچىيىنى تەتۈر ئۆرۈپ، سوغۇق سۇدا يۇيۇپ، تۇز سۇيىدە چايقاپ

ئىچىدىكى شىلىملىق تەرىپىنى چىقىرىۋېتىپ، سۇ بىلەن 3~2 قېتىم چايقاپ، ئىسسىق سۇ بىلەن يۇيىمىز. ئاندىن ئۈچەينىڭ بىر ئۇچىنى چىگىپ، يەنە بىر ئۇچىدىن تەييارلانغان گۆش، ياغنى تىقىپ، ئۇچىنى بوغىمىز. قېزىنى چىلاشقۇدەك سۇدا قاينىتىپ، كۆپۈكىنى ئېلىپ، بىر نەچچە يېرىگە يىڭنە سانجىپ، بىر يېرىم، ئىككى سائەت سىم - سىم قاينىتىپ پىشۇرىمىز.

ئالاھىدىلىكى: قىزىل، ئۆتكۈر تەملىك، ئىنتايىن قەدىمي تاماق تۈرلىرىنىڭ بىرى.

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قاننى ئۇلغايتىدۇ ۋە قىزىتىدۇ. سوغۇقتىن بولغان پۇت - قول ۋە ئاشقازان ئاغرىقلىرىغا مەنپەئەت قىلىدۇ، باھنى ئۇلغايتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قان بېسىمىنى ئۆرلىتىۋېتىدۇ، كۆزگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: نەشپۈت، يۇمغاقسۇت.

تۇرۇپ سەي

تۇرۇپنى قىرىپ ياكى ئىنچىكە توغراپ، تۇز سېلىپ، مۇجۇپ سۈيىنى تۆكۈۋېتىپ، سوغۇق سۇدا چايقايمىز. ئاندىن سامساقنى ئۇششاق چاناپ ئۈستىدىن قىزىتىلغان ياغنى قۇيۇپ داغلايمىز. ئاخىرىدا ئاچچىقسۇ، تۇز قۇيۇپ تەمىنى تەڭشەپ، تۇرۇپقا ئارىلاشتۇرۇپ تەييارلايمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئاچچىق - چۈچۈك، ئىشتىھانى ئاچىدۇ.

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ياغلارنى پارچىلايدۇ، ئىسسىقلىقنى تارقىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە، ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

ئەسكەرتىش: ئاساسلىق قۇرۇق ئىسسىق ۋە مايلىق يېمەكلىكلەر بىلەن

بىللە ئىستېمال قىلىشقا باب كېلىدۇ. خام سەيلەرنىڭ تۈرى ئىنتايىن كۆپ بولۇپ، ھەر كىم ئۆزىنىڭ خاھىشىغا قاراپ تەييارلايدۇ. شۇنداقتىمۇ كۆكتاتنى پاكىز يۇيۇش كېرەك.

ئۇيۇتما (لەخپۇك)

پۇرچاق ئۇنىنى سۇغا چىلاپ ياخشى ئارىلاشتۇرۇپ، سۇيۇق شىرى قىلىپ 2~1 سائەت قويغاندا ئۈستىگە دوغ ئۆرلەپ، ئۇن ئاستىغا چۆكىدۇ. يىغىلغان كۆك سۇنى تۆكۈۋېتىمىز. شۇ تەرىزدە 3~2 قېتىم سۇيىنى يەڭگۈشلىگەندىن كېيىن، پۇرچاق ئۇنىنىڭ پۇرىقى تۈگەيدۇ. ئاندىن يەنە ئۇنىڭغا سۇ قويۇپ، ئەلگەكتىن ئۆتكۈزۈپ، تۇز، ئاچچىقسۇ قويۇپ تەمىنى تەڭشەپ، قايناتىپ پىشۇرىمىز. ئاندىن سوۋۇتۇلغان لەخپۇكنى قىرىپ ياكى توغراپ، ئەتكەن لازا، ئاچچىق سۇ بىلەن قوشۇپ ئىستېمال قىلىمىز.

ئالاھىدىلىكى: ئاچچىق - چۈچۈك، يېيىشلىك، يۇمشاق.

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: جىگەر ۋە ئۆتنىڭ ھارارىتىنى پەسەيتىدۇ، مايىنى پارچىلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: باھقا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خورۇچلار.

تۆتىنچى باب. خاسىيەتلىك ئەشيالار

1. ھاۋالار

ئەتىياز ھاۋاسى (4~2- ئاي)

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى بار.
مەنپەئەتى: ياخشى خىلىتلارنىڭ ھاسىل بولۇشىغا ياردەم بېرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قان ۋە سەپرا خىلىتلىق كىشىلەرنىڭ كېسىلىنى قوزغايدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قان ئالدۇرۇش ۋە سوغۇق دورىلار ئىشلىتىش.

ياز ھاۋاسى (7~5- ئاي)

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ھۆل مىزاجلىق كىشىلەرگە پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ھەزىم ئەزالىرىغا زىيىنى بار.
تۈزەتكۈچىسى: سوغۇق تەبىئەتلىك شەربەتلەر.

كۈز ھاۋاسى (10~8- ئاي)

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: قان بېسىمىنى ۋە سەپرانى پەسەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سەۋدانى ئۇلغايتىدۇ، تېرىنى قۇرغاقلاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ياغ ئىستېمال قىلىنىدۇ.

قىش ھاۋاسى (1~11- ئاي)

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ھەزىمنى ياخشىلايدۇ. قورۇقلۇقنى يوقىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: بەلغەمنى كۆپەيتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خورۇچلار.

2. سۇلار

بۇلاق سۈيى

تەبىئىتى: سوغۇق.
مەنپەئەتى: يۈرەك ۋە جىگەرنى ياشارتىدۇ. ھەزىمنى كۈچەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سوغۇقلۇق كەلتۈرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: شەربەتلەر، بىدمىشكى شىرىسى.

ساپ سۇ

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: تاماقنىڭ پارچىلىنىشى ئىلگىرى سۈرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا سوغۇق كېلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئانار، سىركەنجىۋىل.

قار سۈيى

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: جىگەرنى سوۋۇتىدۇ. ئىسسىق مىزاجلىقلارغا مۇۋاپىق.
زىيانلىق تەسىرى: بەلنى ئاغرىتىدۇ. ئىچنى سۈرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قارىمۇچ، زىرە.

يامغۇر سۈيى

تەبىئىتى: ئازراق ئىسسىق.

قىلىدۇ.
مەنپەئەتى: كۆكرەك ئاغرىش ۋە يۆتەلگە پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىق كىشىلەرگە زىيان-
لىق. ئومۇمەن ئىستېمال قىلىنمايدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل.

كارىز سۈيى

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: قۇلۇنجىغا پايدا قىلىدۇ. ئۇسسۇزلۇقنى باسىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ھەزىمنى ئاجىزلاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئوبدان قايىنتىش.

قۇدۇق سۈيى

تەبىئىتى: سوغۇق، بىر ئاز قۇيۇق.
مەنپەئەتى: ئۇسسۇزلۇقنى باسىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ياخشى قايىنتىش.

قايناق سۇ

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى ئارتۇق.
مەنپەئەتى: زەھەر قايتۇرىدۇ، ئىچنى يۇمشىتىدۇ، بەلغەم
چىقىرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى سوۋۇتىدۇ ۋە ھەزىمنى ئا-
جىزلاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: چاي، بەدىيان.

شور سۈيى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئىچنى بوشىتىدۇ، قان توختىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قىچىشقاق ۋە بەھەق پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ياغلىق، تاتلىق تاماق.

قارامای (نېفىت) قۇدۇقى ئەتراپىدىكى سۇ

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەل ۋە بوغۇم ئاغرىقلىرىغا پايدا قىلىدۇ.

3. دانلىق زىرائەتلەر

بۇغداي

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، يىلىك كۆپەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: توسالغۇ پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: تاتلىق يېمەكلىكلەر.

ئارپا

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئېشەكيېمىنى قايتۇرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قورساق ئاغرىتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئۆزىنى قورۇپ ئىستېمال قىلىش.

تېرىق

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئۈستىخاننى چىڭىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تەستە ھەزىم بولىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سۈت ياكى ياغ.

گۈرۈچ

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئوزۇق بولىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازان يارىسى ۋە قولۇنجى بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ياغ بىلەن ئىستېمال قىلىش.

ماش

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: قىزىتمىنى پەسەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: چىشقا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بادام يېغى.

باقىلە

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: يۆتەل ۋە قىزىتمىغا پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئادەمنى بوشاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: تۇز، ھايۋان ئۆتى.

لوبىيا

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆزگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زەيتۇن يېغى.

قوناق

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئوزۇق بولۇش.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ياغ ياكى سۈت.

4. ياغلار

زاراڭزا يېغى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سۈيدۈك ۋە ھەيز ماڭدۇرىدۇ. بەلغەم بوشىتىدۇ.

زاغۇن يېغى

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: يەل تارقىتىدۇ، باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ. بەدەننى قىزىتىدۇ.

زىغىر يېغى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەدەننى كۆچەيتىدۇ، ئىششىق ياندۇرىدۇ.

زەيتۇن يېغى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئومۇمىي بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ، يەل تارقىتىدۇ، تېرىنى پارقىرىتىدۇ.

كۈنجۈت يېغى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، تېرە ۋە چاچنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

بادام يېغى

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ئىسسىققا مايىل.
مەنپەئەتى: مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، پەيىنى چىڭىتىدۇ.

ئاپتاپپەرەس يېغى

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: ياللۇغ قايتۇرىدۇ، ئىچنى يۇمشىتىدۇ.

چىگىت يېغى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەلغەم بوشىتىدۇ، قۇۋۋەتلەيدۇ.
ئەسكەرتىش: ياغ چىقىرىشتا دىققەت قىلىنمىسا، بەدەنگە زىيانلىق ماددىلار تازىلانماي قالىدۇ.

خاسىڭ يېغى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئومۇمىي بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ.

سىيادان يېغى

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ، قىزىتىدۇ. تېرە ۋە چاچنى ئاسرايدۇ.

ياڭاق يېغى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، باھنى كۈچەيتىدۇ. ئىشتىھانى قايتۇرىدۇ.

قىچا يېغى

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىنىڭ ئاخىرىدا قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ماددا ئالمىشىشنى تېزلەشتۈرىدۇ. سوغۇقتىن بولغان كېسەللىكلەرگە مەنپەئەت قىلىدۇ.

بېلىق يېغى

تەبىئىتى: مۆتىدىل، سوغۇققا مايىل.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، قارشىلىق كۈچىنى ئاشۇرىدۇ.

ئات يېغى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئومۇمىي بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ، كىشىگە غەيرەت بېغىشلايدۇ.

قوي يېغى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەدەننى قىزدۇرىدۇ، پارقىرىتىدۇ، ئوزۇق بولىدۇ.

توخۇ يېغى

تەبىئىتى: ئىسسىق.
مەنپەئەتى: توسالغۇلارنى ئاچىدۇ، ئىششىق قايتۇرىدۇ، تېز سىڭىدۇ.

كالا يېغى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: زەھەر قايتۇرىدۇ، تېرىنى پارقىرىتىدۇ.

ئۆچكە يېغى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئىچ ئۆتكۈنى توختىتىدۇ، جاراھەتنى پۈتتۈرىدۇ.

ئۆردەك يېغى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئىششىق قايتۇرىدۇ، تېرىنى ياخشىلايدۇ.

تۆگە يېغى

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: يەل تارقىتىدۇ، جاراھەتلەرنى پۈتتۈرىدۇ.

توخۇم يېغى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىنىڭ ئاخىرىدا قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: زەھەر قايتۇرىدۇ، چىرىشنى توسىدۇ، يەرلىك ئورۇنغا ئوزۇق بولىدۇ.

ئومۇمىي ئەسكەرتىش: يۇقىرىدىكى ياغلار غىزايي مۇتلەق ياكى غىزايى داۋايى بولغاچقا، مۇۋاپىق ئىشلەتسە روشەن زىيانلىق تەسىرى بولمايدۇ.

5. گۆشلەر

قۇلان گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بوغۇم ئاغرىقلىرىغا پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازان ۋە ئۆچەيگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زەنجىۋىل، دارچىن ۋە خولىنجان.

قوي گۆشى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، ياخشى قان پەيدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زىرىق، ئاپپىلسىن پوستى.

ئۆچكە گۆشى

تەبىئىتى: مۆتىدىل.
مەنپەئەتى: تېز ھەزىم بولىدۇ، سەمرىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كاۋاپ قىلىپ يېسە، قولۇنجى پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: چامغۇر.

ئوغلاق گۆشى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەدەننى كۈچەيتىدۇ، تازىلايدۇ. ماغدۇرسىزلانغان بىمارلارغا خىل كېلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تەستە سىڭىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھەرخىل دورىلىق خۇرۇچلار.

ئات گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ياخشى قان ھاسىل قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: بوۋاسىر پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھېلىلە مۇراببىاسى.

تۆگە گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: يەل ھەيدەيدۇ ۋە يەلدىن بولغان ئاغرىقلارنى يوقىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قۇلۇنجى ۋە بۇزۇق سەۋدا پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زەنجىۋىل مۇراببىاسى.

كىيىك گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: قۇلۇنجى، پالەچلەرگە ياخشى ئۈنۈم بېرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: بەدەننى قىزىتىپ، قاننى كۆيدۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئاق شېكەر.

ئورمان كەكلىكى گۆشى

تەبىئىتى: مۆتىدىل ۋە لەتىق.
مەنپەئەتى: ماغدۇر كىرگۈزىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سوغۇق تەبىئەتلىك ياغلار.

كەپتەر گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، چىرايلىق قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قۇلۇنجى پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: گۈل يېغى.

كەپتەر باچكىسىنىڭ گۆشى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سوغۇق مىزاجلىق كىشىلەرگە پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆزگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سامساق، ھەسەل.

خوراز گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: قۇلۇنجىنى ئاچىدۇ. قان كۆپەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى ئېسىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: كونا شاراب.
ئەسكەرتىش: مىكىيان گۆشى ۋە سۇنىئىي يېتىشتۈرۈلگەن توخۇلارنىڭ ئۇزۇقلۇقى خورازنىڭكىدىن تۆۋەن.

كەكلىك گۆشى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سوۋۇپ كەتكەن ئاشقازانغا ۋە قەۋزىيەتكە پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە.

تۇرنا گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سوغۇق مىزاج كىشىلەرگە پايدىلىق.
زىيانلىق تەسىرى: تەستە ھەزىم بولىدۇ. قويۇقلۇقى يۇقىرى.
تۈزەتكۈچىسى: ھېلىلە.

بۆدۈنە گۆشى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بوغۇم ئاغرىقلىرىغا پايدا قىلىدۇ. باھنى قوزغايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سەپرا خىلىتلىق كىشىلەرنىڭ جىگىرىگە زىيان قىلىدۇ.

ئۆردەك گۆشى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئورۇق كىشىلەرنى سەمىرىتىدۇ، چىرايلىق قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېسە، غەيرىي تەبىئىي خىلىت پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: پىياز، سامساق.

توشقان گۆشى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قان كۆپەيتىدۇ، روھلاندۇرىدۇ.

ئەسكەرتىش: مۇۋاپىق يېيىلسە، مەنپەئەتى زور.

6. ھايۋان ئەزالىرى

مېڭە

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، سەمرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆڭۈلنى ئېلىشتۇرىدۇ. تەستە سىڭىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: تۇز، قىچا.

كۆز

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: كۆزگە پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: كەتىرا.

قولاق

تەبىئىتى: مۆتىدىل.
مەنپەئەتى: كۆمۈرچەك تەركىبىدە مول مەدەن ماددىلار بولۇپ، ئۇزۇقلۇق تولۇقلايدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئېنىق ئەمەس.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە.

تىل

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سەۋدا خىلىتلىق كىشىلەرنىڭ مېڭىسىگە زىيان قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سۇيدۇكى سېسىق كېلىدۇ. سېسىق كېكىرتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: دارچىن، زىغىر.

ئاشقازان (قېرىن)

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ھەزىمنى ياخشىلايدۇ. دىئابېتقا پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قورساق ئاغرىتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە بىلەن ئاقمۇچ.

ئۈچەي

تەبىئىتى؛ قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئۈچەينى كۈچەيتىدۇ، زەھەر قايتۇرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تالغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە.

جىگەر

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: نامازشام قارىغۇسىغا پايدا قىلىدۇ. سەزگۈنى ئاشۇرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تەستە سىڭىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: دارچىن بىلەن گۈل ئۇرۇقى.

يۈرەك

تەبىئىتى: ئىسسىق، ھۆللۈكى بار.
مەنپەئەتى: قۇۋۋەتنى ئاشۇرىدۇ، غەيرەتلىك قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تەستە ھەزىم بولىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: دارچىن، لاچىندانە.

بۆرەك

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بۆرەكنى قۇۋۋەتلەيدۇ، باھنى قوزغايدۇ، تەبىئىي كۈچنى مۇھاپىزەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تەستە ھەزىم بولىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: تۇز، زىرە.

ئۆپكە

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق (قۇرۇق ئىسسىق ۋە ھۆل سوغۇق دېگۈچىلەرمۇ بار).

مەنپەئەتى: ئۆپكىنى ياخشىلايدۇ، گۆش چەكلەنگەن بىمارلارغا قۇۋۋەتلەش مەقسىتىدە بېرىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ھەزىم بولۇشى ئاستا.

تۈزەتكۈچىسى: سىركە.

دۇمبە، قوۋۇرغا

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ئىسسىققا مايىل.

مەنپەئەتى: بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ، باھنى كۈچەيتىدۇ. شورپا قىلىپ ئىچىلسە ئىنتايىن پايدىسى بار.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زەنجىۋىل، خولىنجان، زەپەر.

ئۇستىخان

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: سۆڭەكنى كۈچەيتىدۇ، قۇۋۋەت تولۇقلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سىڭىشى تەس.

تۈزەتكۈچىسى: قارىمۇچ، بەدىيان.

چۇيە

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: باھنى كۈچەيتىدۇ، چاچ ئۆستۈرىدۇ، روھلاندۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سىڭىشى تەس.

تۈزەتكۈچىسى: يېشىل كۆكتاتلار، سىركە.

پاچاق

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: پۇت - قولغا ماغدۇر كىرگۈزىدۇ. ئاشقازان يارىسىغا پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ياخشى تازىلانمىغانلىرى ئادەمنى زەھەرلەيدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئەرەق، سۈت، قايناق سۇ.

تۇخۇم

تەبىئىتى: سېرىقى قۇرۇق ئىسسىق، ئېقى ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى، ئۆپكىنى قۇۋۋەتلەيدۇ. باھنى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سېرىقى جىگەر ۋە ئۆتكە ياقمايدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سىركە، سىركەنجۇبىل.

يىلىك

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، مەنىي كۆپەيتىدۇ. قان تولۇقلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كېسەل ھايۋاننىڭ يىلىكى ئادەمگە خەتەرلىك.

تۈزەتكۈچىسى: كۈچلۈك جاراسىمغا قارشى دورىلار.

7. سۈتلەر

ئانا سۈتى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ماددىي ۋە روھىي جەھەتتە مەنپەئەتى زور.

زىيانلىق تەسىرى: قاتتىق تەرلىگەندە، ئىسسىق ئۆتۈپ كەت-كەندە، ئاچ قالغاندا ئىچمىسە، بالىغا زىيان قىلىدۇ. ئىچىنى سۈرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئاننى ئارام ئالدۇرۇپ، ئوزۇقنى ياخشىلاش.

كالا سۈتى

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: بەدەنگە ھۆللۈك يەتكۈزىدۇ، ئوزۇقلاندۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: خاس ئىچىلسە، سوغۇق مىزاجلىق كى-شىلەرگە سوغۇق كېلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: تۇخۇم، پوشكال، چاي.

ئۆچكە سۈتى

تەبىئىتى: ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سىل، ئوزۇقلۇق ۋە ھەرخىل ئاجىزلىقلارغا پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قىچىشقاقىقا زىيىنى بار.

تۈزەتكۈچىسى: چاي.

قوي سۈتى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بۇ كالا سۈتىدىن كۈچلۈك بولۇپ، ئادەمگە ماغ-دۇر كىرگۈزىدۇ. جىگەر ياللۇغىغا مەنپەئەتلىك.

زىيانلىق تەسىرى ۋە تۈزەتكۈچىسى يوق.

تۆگە سۈتى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سىل، ئىششىق قاتارلىقلارغا ناھايىتى پايدىلىق.
زىيانلىق تەسىرى ۋە تۇزەتكۈچىسى يوق.

ئات سۈتى

تەبىئىتى: يۇقىرى دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سىل ۋە ماغدۇرسىزلىققا بەك پايدىلىق (مۇۋاپىق ئىچىلسە زىيىنى يوق).

ئېشەك سۈتى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سىل ۋە جىگەر قېتىشقا مەنپەئەت قىلىدۇ (بىمارغا ئوتتۇرماي ئىچكۈزۈلىدۇ).

8. مېۋىلەر ۋە مېغىزلار

ئاپتاپپەرەس ئۇرۇقى (گازىر)

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: تېرىنى سىلىقلاشتۇرىدۇ. ئىسسىقنى قايتۇرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سوغۇقجانلارنىڭ بۆرىنىغا ۋە تېلىغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل، ناۋات.

ئاچچىق ئۆرۈك مېغىزى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: يۆتەل، زىققە، جاراھەت قاتارلىقلارغا پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: يەڭگىل دەرىجىدە زەھەرلەيدۇ، باشنى

ئاغرىتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: تاتلىق نەرسىلەر.

ئارچا مېۋىسى

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ئىسسىق، 2- دەرىجىدە قۇرۇق.
مەنپەئەتى: قىزىتىدۇ، پالەچ ۋە زىققىگە مەنپەئەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: گال ۋە ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: كەتىرا.

ئالما

تەبىئىتى: تاتلىق ئالما ھۆل ئىسسىق، چۈچۈمەل ئالما قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: قان كۆپەيتىدۇ، ئارتۇق خىيالنى يوق قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: چۈچۈمەل ئالما ئۇنۇتقاق قىلىپ قويىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: گۈلقەنت، دارچىن ياكى ھەسەل.

ئامۇت

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئىسسىقتىن بولغان خاپىغان، ھەزىم ناچارلىقى، قاننىڭ قويۇقلىشىپ كېتىشى قاتارلىقلارغا ياخشى مەنپەئەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سوغۇق مىزاجلىقلارنىڭ ئاشقازان ۋە بۆرىكىگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بەدىيان.

بادام

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل، 2 - دەرىجىدە قۇرۇق

ئىسسىق.

مەنپەئەتى: مېڭىنى، باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ. كۆكرەك ۋە ئۆپ-چەينى سىلىقلاشتۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: تەستە سىڭىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: مەستىكى، شېكەر.

ئاچچىق بادام

تەبىئىتى: 3 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەلغەم بوشىتىدۇ، ئىششىق قايتۇرىدۇ، ھەيز ماڭدۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۆپكىگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: شېكەر، تاتلىق بادام، ناۋات.

بېھى

تەبىئىتى: مۆتىدىلگە يېقىن، بەزى كىتابلاردا سوغۇق دېيىلگەن.

مەنپەئەتى: ئاشقازاننى قۇۋۋەتلەيدۇ، سۈيدۈك ھەيدەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يۆتەل ۋە ھېق پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: رۇم بەديان، ھەسەل.

پىستە

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: يۈرەك، مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، مەنىي كۆپەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېسە تىلما پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سىركە، ئاچچىق ئانار.

تاتلىق ئانار

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قان كۆپەيتىدۇ، جىگەرنىڭ خىزمىتىنى ياخشىلايدۇ. روشەن زىيىنى يوق.

تاۋۇز

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئىسسىقلىقنى قايتۇرىدۇ، مايىنى ئېرىتىدۇ، قاننى سۇيۇلدۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى؛ كۆپ يېيىلسە ياھنى ئاجىزلىتىدۇ، ئۇنۇتقاق قىلىپ قويىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل، گۈلقەنت.

تاۋۇز ئۇرۇقى

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل قۇرۇق.

مەنپەئەتى: سەپرانى پەسەيتىدۇ، سۈيدۈكنى راۋانلاشتۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: تالغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل، ئاق ناۋات.

جىگدە

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە سوغۇق، 2 - دەرىجىدە قۇرۇق.

مەنپەئەتى: ئىنچلاندۇرىدۇ، ئىچ سۈرۈشنى توختىتىدۇ. مەنىي تۇتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قويۇق يەل پەيدا قىلىدۇ. كونىرىغانلىرى زىيانلىق.

تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل.

چىلان

تەبىئىتى: مۆتىدىل، سوغۇققا مايىل.

مەنپەئەتى: قويۇق ماددىلارنى تارقىتىدۇ، قاننى تازىلايدۇ. ئىچنى يۇمشىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل، گۈل ئەرقى، شېكەر.

يەر ياڭىقى (خاسىڭ)

تەبىئىتى: قۇرۇق
مەنپەئەتى: ئوزۇق بولىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى ئېسىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قورۇپ يېيىش.

خورما

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئوزۇق بولىدۇ، پالەچ، بوغۇم ئاغرىقلىرىغا پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قورساقنى ئېسىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە، كۈنجۈت يېغى، بادام.

شاپتۇل

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئىسسىقلىقنى قايتۇرىدۇ، ئاشقازان ۋە جىگەرنى قۇۋۋەتلەيدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ھۆل سوغۇق مىزاجلىقلارغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل، زەنجىۋىل.

قارا ئۈرۈك

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە سوغۇق، 2 - دەرىجىدە ھۆل.

مەنپەئەتى: ئىسسىقلىقنى قايتۇرىدۇ، تىنچلاندۇرىدۇ، قەۋزىيەتنى يوق قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سوغۇق مىزاجلىقلارنىڭ مېڭە ۋە ئاشقازىنىغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: گۈلقەنت، مەستىكى، كۈندۈر.

قوغۇن

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى بار.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، تېرىنى سىلىقلاشتۇرىدۇ. سۈزەك، ھەيز توسۇلۇش قاتارلىقلارغا مەنپەئەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە ئاشقازاننى سۇسلاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئانار سۈيى، سىركە.

قوغۇن ئۇرۇقى مېغىزى

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ئىسسىق، 2 - دەرىجىدە ھۆل.
مەنپەئەتى: سۈيدۈك، ھەيز توسۇلۇش، يۆتەل قاتارلىقلارغا مەنپەئەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: تالغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بىنەپشە، ھەسەل.

كۆكسۇلتان (ئالۇچە)

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: قىزىتمىنى چۈشۈرىدۇ، ئاغرىق توختىتىدۇ، ئىسسىق يۆتەلنى پەسەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: گۈلقەنت.

كىشمىش ئۈزۈم

تەبىئىتى: ياخشى پىشقىنى ھۆل ئىسسىق، قۇرۇتۇلغىنى ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: يۈرەكنى، باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ. سەمرىتىدۇ، قۇرۇتۇلغىنى بەلغەم بوشىتىدۇ، قەۋزىيەتنى يوق قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: بەدەندە شىرسىمان توسالغۇ پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە، چىلان.

قىزىل ئۈزۈم

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: قان كۆپەيتىدۇ، يۈرەك ۋە مېڭىنى كۈچەيتىدۇ، باھنى قوزغايدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: توسالغۇ پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بەدىيان، چىلان.

كۆك ئۈزۈم

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ھۆللۈكى بار.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، بەدەنگە ھۆللۈك يەتكۈزىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: شىرلىك بەلغەم پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بەدىيان، زىرە.

گىلاس

تەبىئىتى: ياخشى پىشقىنى ھۆل ئىسسىق، خامراقى قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بەلغەم بوشىتىدۇ، بۆرەك تاشلىرىنى چۈشۈرىدۇ. تېرىنى پارقىرىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى كۆپتۈرىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: قارىمۇچ.

لىمون

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: قىزىتما قايتۇرىدۇ، ئىسسىقتىن بولغان ھەزىم ناچارلىشىش، خاپىغان ۋە باش ئاغرىقلىرىغا مەنپەئەت قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: مېڭە، نېرۋىلارنىڭ خىزمىتىنى سۇسلاشتۇرىدۇ، باھنى كېسىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: ئىسسىق خورۇچلار.

نارجىل

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىنىڭ ئاخىرىدا قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، ئىچكى جاراھەتلەرنى پۈتتۈرۈشتە ياردەمچى بولىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: تەستە سىڭىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: ھۆل سوغۇق مېۋىلەر.

ئاپېلسىن (جوزە)

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىنىڭ ئاخىرىدا ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ماينى پارچىلاپ، ئىسسىقنى قايتۇرىدۇ. تاماق سىڭدۈرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ھۆل سوغۇق مىزاجلىقلارغا زىيان قىلىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: قارىمۇچ.

ئۈجمە (جۈجەم)

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە ھۆل ئىسسىق، قارىسىنىڭ ئىس-

سىقلىقى ئارتۇق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، ئۆپكىنى قۇۋۋەتلەيدۇ. ئىچنى بوشىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆپ يېيىلسە، ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە.

شاتۇت

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ياللۇغ قايتۇرىدۇ، ئىسسىقنى قايتۇرىدۇ، گال ئاغرىقىغا مەنپەئەت قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سوغۇق مىزاجلىقلارنىڭ پېيىگە زىيان قىلىدۇ، باھنى ئاجىزلىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: رۇم بەدىيان.

ئۆرۈك

تەبىئىتى: مۆتىدىل. ئىسسىق دېگۈچىلەرمۇ بار.

مەنپەئەتى: ئوزۇق بولىدۇ. كۆزنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: پاكىز سوغۇق سۇ، شېكەر.

ئۆرۈك مېغىزى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، بەلغەم بوشىتىدۇ، يۆتەل پەسەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قورساقنى ئېسىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: رۇم بەدىيان.

ياڭاق

تەبىئىتى: 2 - دەرىجىدە قۇرۇق ئىسسىق. ھۆل دېگۈچىلەرمۇ بار.

مەنپەئەتى: مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ. باھنى كۈچەيتىدۇ. بەلغەم بوشىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارنىڭ بېشىنى ئاغرىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئانار سۈيى، نەشپۈت، شاپتۇل، ئاپېلسىن.

9. كۆكتاتلار

تۇرۇپ (ئاق تۇرما)

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئۆپكىنى تازىلايدۇ، ئىشتىھانى ئاچىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يالغۇز ئىستېمال قىلىنسا، يۆتەل پەيدا قىلىپ قويىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: شورپا، ياغ.

سامساق

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قان تازىلايدۇ. يەل ۋە ھۆللۈكنى تارقىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازان يارىسىنى قوزغايدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: بادام يېغى.

پىياز

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئىشتىھانى ئاچىدۇ، تۇسالغۇلارنى ئاچىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ. ئۇنۇتقاق قىلىپ قويىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ياڭاق، بەدىيان.

پالەك

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئىچنى يۇمشىتىدۇ. قىزىتما قايتۇرىدۇ. قان بېسىمىنى چۈشۈرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: باھنى تۆۋەنلىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قارىمۇچ، بەدىيان.

ئەسكەرتىش: 1903 - يىلى ئامېرىكا ئالىملىرى پالەكنىڭ تەركىبىدىكى تۆمۈر مىقدارىنى ئۆلچىگەندە، چېكىت خاتا ھالدا بىر خانە ئالدىغا قويۇلۇپ قېلىپ، بىر ئەسىرگە يېقىن «پالەكتە تۆمۈر ماددىسى كۆپ، بەدەننى كۈچەيتىدۇ» دېگەن قاراش ھۆكۈم سۈرگەن، بۇ ھەقتە ماقالىلار يېزىلغان، كارتون فىلىملەر ئىشلەنگەن. تېخى يېقىندىلا بۇ ئەسىرلىك خاتالىق تۈزىتىلدى.

ياڭيۇ

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئوزۇق بولىدۇ. ئۈچەي خىزمىتىنى ياخشىلايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئانچە روشەن ئەمەس.

كۈدە

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: بەدەننى قۇۋۋەتلەيدۇ. بوۋاسىر قېنىنى توختىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سىركە.

سۈتچىياز

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ. جاراسىم (مىكروب) ئۆلتۈرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆزگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زىرە.

پىننە

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.
مەنپەئەتى: يۈرەكنى، باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ. يەل ھەيدەيدۇ. ئىشتىھانى ئاچىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىقلارنىڭ بېشىنى ئاغرىتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئاپېلسىن، لىمون، يۇمغاقسۈت.

قاپاق

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئىسسىقتىن بولغان قىزىتما ۋە ياللۇغلىنىشنى قايتۇرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سوغۇق مىزاجلىقلارنى بوشاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خورۇچلار.

قىزىلچا

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سەمرىتىدۇ، بەلغەم بوشىتىدۇ، باھنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زىرە، دارچىن.

سەۋزە

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئومۇمىي بەدەننى كۈچەيتىدۇ، باھنى قوۋ-ۋەتلەيدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بەديان.

كەرەپشە (چىڭسەي)

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ھارارەتنى پەسەيتىدۇ، قان بېسىمىنى چۈشۈرى-دۇ. ئىشتىق ياندۇرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: باھنى ئاجىزلاشتۇرىدۇ. سۈتنى كېمەيتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زەنجىۋىل.

يۇمغاقسۈت

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: تاماق سىڭدۈرىدۇ. ياللۇغ قايتۇرىدۇ. ئىسسىق-نى ئالىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: باھنى ئاجىزلاشتۇرىدۇ. سۈتنى كېمەيتىدۇ.

چامغۇر

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئىشتىهانى ئاچىدۇ، بەلغەم بوشىتىدۇ، زەھەر قايتۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: قورساقنى كۆپتۈرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە، دارچىن.

كاللەك بەسەي

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: قويۇق ماددىلارنى يۇمشىتىدۇ، مېڭىنى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: تالغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: قارىمۇچ.

كاۋا

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ئىسسىققا مايىل.

مەنپەئەتى: دىئابىت ۋە يۇقىرى قان بېسىمىغا مەنپەئەت قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كۆرۈنەرلىك ئەمەس.

شوخلا

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ھەزىمنى ياخشىلايدۇ، قان كۆپەيتىدۇ. قىزىتما قايتۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بۆرەككە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق خورۇچلار.

بېدە

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.

مەنپەئەتى: قان كۆپەيتىدۇ، ئىچنى بوشىتىدۇ، زەھەر قايتۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: يەل ۋە قولۇنجىنى پەيدا قىلىشى مۇمكىن.

تۈزەتكۈچىسى: دارچىن، زىرە، سۇ يېغى.

پېدىگەن

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئىششىق قايتۇرىدۇ، ئىچنى يۇمشىتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سەۋدانى كۆپەيتىۋېتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: سىركە، لاچىندانە.

تەرخەمەك

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئىسسىقلىقنى ئالىدۇ، تېرىنى سىلىقلاشتۇرىدۇ. سۈيدۈك ماڭدۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئورۇقلىتىۋېتىدۇ، سوغۇقجانلارغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ياغلار.

يېسىۋىلەك (بەسەي)

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئاشقازان، ئۈچەينى تازىلاپ، ھەزىمنى ئىلگىرى سۈرىدۇ، ھۆنى باسىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سوغۇقتىن بولغان باش ئاغرىقىنى ئېغىرلاشتۇرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: زىرە، بەدىيان.

جاڭدۇ

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئىسسىقنى ئالىدۇ، سۇيدۇك ھەيدەيدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: مايسىز يېيىلسە ئورۇقلىتىۋېتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ياغلار.

موگۇ

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: كۆزنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

10. شەربەتلەر

سىركەنجىۋىل

تەبىئىتى: سوغۇق.
مەنپەئەتى: زەھەر قايتۇرىدۇ، ئۇسسۇزلۇقنى باسىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازاننى بوشاشتۇرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ياغلىق ۋە تاتلىق تاماق.

ئەتىرگۈل شەربىتى

تەبىئىتى: مۆتىدىل.
مەنپەئەتى: روھلاندۇرىدۇ، ئاشقازاننى كۈچەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: گالغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: بادام يېغى، بانان.

تۇرۇنجى (جوزە) شەربىتى

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: يۇرەككە مەنپەئەت قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: نېرۋىنى بوشاشتۇرىدۇ. سوغۇق مىزاج

كىشىلەرنىڭ بۆرىكىگە زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھېلىلە مۇراباباسى.

بىھى شەربىتى

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئاشقازاننى كۈچەيتىدۇ، ھەزىمنى ياخشىلايدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: كۆكرەك ۋە گالنى يىرىكلەشتۈرىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل، بادام يېغى.

ئالما شەربىتى

تەبىئىتى: مۆتىدىل، كۆپ قايىنغىنى ئىسسىق.
مەنپەئەتى: يۈرەكنى كۈچەيتىدۇ، مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ، روھلاندۇرىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: سەپرانى ئۇلغايتىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: لىمون، ھېلىلە.

ھەسەل شەربىتى (ئاددىي مائۇلھەسەل)

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: سوغۇق مىزاجلىق كىشىلەرگە مەنپەئەت قىلىدۇ، بەلغەم بوشىتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: قان بېسىم بىمارلىرىغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: چۈچۈمەل يېمەك - ئىچمەكلەر.

تاتلىق ئانار شەربىتى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: يۈرەكنى كۈچەيتىدۇ، قان كۆپەيتىدۇ، باھنى قوزغايدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سەپرانى ئۆلغايتىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: لىمون.

ئاچچىق ئانار شەربىتى

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: ئىچ ئۆتكۈنى، قاننى توختىتىدۇ، قان بېسىمىنى چۈشۈرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گالنى يىرىكلەشتۈرىدۇ، يۆتەل پەيدا قىلىدۇ. سوغۇقلۇق كەلتۈرىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: ھەسەل، زەنجىۋىل.

بىنەپشە شەربىتى

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئىسسىقتىن بولغان قىزىتما ۋە ياللۇغلارغا مەنپەئەت قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سوغۇق مىزاجلىق كىشىلەرنى ئاسان مەست قىلىپ قويىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: سىركەنجىۋىل، مۇرەككەپ ھەسەل شەربىتى.

نىلۇپەر شەربىتى

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.

مەنپەئەتى: ئىسسىقتىن بولغان يۆتەلگە شىپا بولىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: سوغۇق مىزاجلىق كىشىلەرگە زىيان قىلىدۇ.

تۇزەتكۈچىسى: كاۋاپ.

كۆكنار شەربىتى

تەبىئىتى: ھۆل سوغۇق.
مەنپەئەتى: ئىسسىقتىن بولغان يۆتەلگە شىپا بولىدۇ. ئاغ-رىق پەسەيتىدۇ.
ئەسكەرتىش: كۆپ ئىچىلسە مەست قىلىدۇ. زەھەرلەيدۇ.
سۈت، قايماق، ھەسەل، كاۋاپ قاتارلىقلار ئۇنىڭ زەھىرىنى قايتۇرىدۇ.

لىمون شەربىتى

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.
مەنپەئەتى: سەپرانى پەسەيتىدۇ. ئىشتىھانى ئاچىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: باھنى كېسىدۇ. قان بېسىمىنى تۆۋەنلى-تىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: زەنجىۋىل مۇراببەاسى.

سەندەل شەربىتى

تەبىئىتى: مۆتىدىل، سوغۇققا مايىل.
مەنپەئەتى: يۈرەك ۋە جىگەرگە پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: گالغا زىيان قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ناۋات.

جىگدە شەربىتى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: مېڭە ۋە يۈرەكنى كۈچەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: توسالغۇ پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئاچچىق - چۈچۈك يېمەكلىك.

چىلان شەربىتى

تەبىئىتى: مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: قاننى نورماللاشتۇرىدۇ. ئۇز ۋۇقلۇق تولۇقلايدۇ.

ئەسكەرتىش: چىلان مۇرەككەپ تەبىئەتلىك بولغاچقا، ئىسسىق مىزاجلىقلارنىڭ قېنىنى سۇيۇلدۇرۇپ، سوغۇق مىزاجلىقلارنىڭ قېنىنى قويۇلدۇرىدۇ.

11. ۋاراقلار

ئالتۇن ۋاراق

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ئىسسىققا مايىل.

مەنپەئەتى: يۈرەك ۋە ئومۇمىي بەدەننى كۈچەيتىدۇ، ئەقىلنى زىيادە قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: دوۋسۇنغا زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ھەسەل، كەتىرا.

كۈمۈش ۋاراق

تەبىئىتى: 1 - دەرىجىدە قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: مېڭە ۋە يۈرەكنى قۇۋۋەتلەندۈرىدۇ، كۆزنى روشەنلەشتۈرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئۈچەيگە قۇرۇقلۇق يەتكۈزىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كەتىرا، بادام مېغىزى، ھەسەل.

ئەسكەرتىش: بۇنىڭدىن بىر نەچچە ۋاراقنى تاماققا قوشۇپ ئىستېمال قىلىشقا بولىدۇ.

12. شېكەرلەر

شېكەر قومۇچى

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق.
مەنپەئەتى: ئۆپكىنى كۈچەيتىدۇ، دوۋساقنى تازىلايدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: يەل پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: ئىسسىق سۇدا يۇيۇش.

ئاق شېكەر

تەبىئىتى: ئىسسىق.
مەنپەئەتى: بۆرەك ۋە دوۋسۇنغا پايدا قىلىدۇ، مېڭىنى كۈچەيتىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: بۇزۇق سەۋدا پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: قىزىق سۇدا ئېرىتىپ ئىچىش.

قارا شېكەر

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق (قۇرۇق ئىسسىق دېگۈچىلەرمۇ بار).
مەنپەئەتى: قان كۆپەيتىش، مېڭىنى كۈچەيتىشتە رولى چوڭ.
زىيانلىق تەسىرى: ئاشقازانغا ئېغىر كېلىدۇ، توسالغۇ پەيدا قىلىدۇ.
تۈزەتكۈچىسى: سىركە.

يانتاق شېكىرى

تەبىئىتى: مۆتىدىل.
مەنپەئەتى: ئۆپكە ۋە كۆكرەكنى كۈچەيتىدۇ. سىلغا پايدا قىلىدۇ.
زىيانلىق تەسىرى: ئومۇمەن زىيىنى يوق.
ئەسكەرتىش: تۇرپاندا يانتاق شېكىرى مانىتىسى ئېتىلىدۇ.

مەنپەئەتى زور.

ناۋات

تەبىئىتى: مۆتىدىل، ئىسسىققا مايىل.

مەنپەئەتى: مېسگە، يۈرەككە مەنپەئەت قىلىدۇ، روھ-لاندۇرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: دىئابېتقا زىيىنى بار دەپ قارالماقتا.

تۈزەتكۈچىسى: قۇرۇق مېۋىلەر.

قەنت

تەبىئىتى: مۆتىدىل، قىزىلچا قەنتى ئىسسىق.

مەنپەئەتى: جىگەر، دوۋساق ۋە بۆرەككە پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئومۇمەن يوق. دىئابېت بىمارلىرى ئېھ-تىيات قىلىشى تەكىتلەنمەكتە.

13. خۇش پۇراقلار

ئۇد

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: يۈرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىق كىشىلەرنىڭ مېڭى-سىگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كاپۇر.

ئەنبەر

تەبىئىتى: ھۆل ئىسسىق، كونىسى قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: سوغۇق مىزاجلىق كىشىلەرنىڭ يۈرىكىگە ناھايە-تى پايدا قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: كاپۇر، لىمون.

ئىپار

تەبىئىتى: قۇرۇق ئىسسىق.

مەنپەئەتى: يۈرەك ۋە مېڭىنى قۇۋۋەتلەيدۇ. باھنى كۈچەيتىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: ئىسسىق مىزاجلىق كىشىلەرنىڭ مېڭىسىگە زىيان قىلىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: كاپۇر.

سەندەل

تەبىئىتى: ئاق سەندەل قۇرۇق سوغۇق، قىزىل سەندەل مۆتىدىل.

مەنپەئەتى: قان تومۇر قېتىش، باش ئاغرىش، يۈرەك سېلىش قاتارلىقلارغا مەنپەئەت قىلىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: گالنى يىرىكلەشتۈرىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: ناۋات ياكى گۈلاب.

كاپۇر

تەبىئىتى: قۇرۇق سوغۇق.

مەنپەئەتى: قان توختىتىدۇ، ئىسسىقتىن بولغان يۈرەك ئاغرىقىغا پايدا قىلىدۇ. قان بېسىمىنى چۈشۈرىدۇ.

زىيانلىق تەسىرى: بۆرەككە زىيان قىلىدۇ، بەلنى ئاغرىتىدۇ.

تۈزەتكۈچىسى: بىنەپشە، نىلۇپەر.

14. خۇرۇچلار

خۇرۇچلارنىڭ كۆپىنچىسى ئىسسىق تەبىئەتلىك بولۇپ، قارىمۇچ، ئاقمۇچ، قىزىلمۇچ، زەنجىۋىل، دارچىن، زىرە، بەدىيان، تۇز، پىياز قاتارلىقلارنى كۆرسىتىدۇ. بۇلار تاماقنىڭ تەمىنى تەڭشەش، يەل ھەيدەش، ئاشقازاننى قىزىتىپ، ھەزىمنى ياخشىلاش، بەدەننى كۈچەيتىش رولىغا ئىگە. ئۇنىڭدىن باشقا، ئېتىتقۇ، ئېچىتقۇ ۋە ئايرىم خۇرۇچلار بولۇپ، ھەر بىر كىشى ۋە مىللەتنىڭ تەن ئالاھىدىلىكى ۋە مىللىي ئادىتىگە ئاساسەن ئىشلىتىلىدۇ.

بەشىنچى باب. كۈتۈش ۋە كۈتۈنۈش

1. تاماقلار بىلەن كېسەل داۋالاشنىڭ ئومۇمىي قائىدىلىرى

ئادەتتە، كېسەللەرگە لازا سېپىپ چالا پىشۇرۇلغان گۆش، ياغدا قورۇلغان تۇخۇم، پىياز قىيمىلىق مانتا، سامسا، گۆشگىردە، قورداق قاتارلىق تاماقلارنى بېرىش چەكلىنىدۇ. چۈنكى بۇ تاماقلار سىڭىشى تەس بولۇپلا قالماستىن، ئاشقازاننى ئېچىشتۇرىدۇ. قورساقنى كۆپتۈرىدۇ. قۇۋۋەتلىك بولغاچقا، كېسەللەر كۆتۈرەلمەيدۇ، زىيان قىلىدۇ. شۇڭا كېسەللەر ئىچىدىغان گۆرۈچ قايناتمىسى (شىپەن) تاماقلىرىنىڭ تەمىنى ياخشىلاش ئۈچۈنلا ئازراق گۆش سېلىشقا رۇخسەت قىلىنىدۇ.

گۆشلەرنىڭ سۈپىتى ئالاھىدە ئەھمىيەتكە ئىگە. گۆشلەر يېڭى، بۇزۇلمىغان، پاكىزە بولسا كۆپ جەھەتتە پايدىلىق. ھەر خىل ھايۋانات گۆشلىرىنىڭ ئارىسىدىمۇ پەرقلەر بولىدۇ. مەسىلەن: قوي گۆشىنى ئالساق، قوي ساپ ھاۋالىق دالىدا ياشايدۇ. ئوت - چۆپ ۋە قوناق بىلەن ئوزۇقلىنىدۇ، تۇز تەلەپ قىلىدۇ. پاكىزە، پۇراقسىز سۇلارنى ئىچىدۇ. گۆش تالالىرى ئىنچىكە يۇمشاق بولۇپ تەركىبىدە ياغ، سۇ، تۇز ۋە بەدەنگە پايدىلىق كۆپ خىلدىكى ئوزۇقلۇقلار بولىدۇ. گۆشىدە كېسەللىك پەيدا قىلغۇچى قۇرتلۇق ھاشاراتلار بولمايدۇ. گۆش، ياغلىرىنىڭ بەدەنگە ئۆزلىشىشى ئوبدان بولۇپ، ياخشى خىلىت پەيدا قىلىدۇ. قۇۋۋەت بېرىشى ياخشى بولۇپ، ئۇسمۇر بالىلارنىڭ ئۆسۈشىنى تېزلەشتۈرىدۇ. بەرەس، پالەچ، ئىستىرخا ۋە سىل كېسەللىكلىرىگە شىپا بولىدۇ. ئەمما ئۇنىڭ تەركىبىدە يېلىم ماددىسى بولغاچقا،

سۇدا پىشقاندىن كېيىن يېپىشقاقلىق ماددىسى كۆپىيىپ، بەدەندە هارارەت چىقىرىدۇ. شۇڭا يۇقىرى هارارەتلىك كېسەللىكلەر، يىرىڭلىق جاراهەتلەر، قان تومۇر كېسەللىكلىرى، ئىسسىقتىن بولغان مۇپاسىل، هەر خىل ئىششىق ۋە ياللۇغلىنىشلارغا گۆش زىيان قىلىدۇ، گۆش بېرىش چەكلىنىدۇ. گۆشنى كۆپ ئىستېمال قىلىش سېمىزلىكنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ. ئۆتكۈر خاراكتېرلىك جۇشانى خۇن (قان بېسىمى ئۆرلەپ كېتىش)، جىگەر، بۆرەك، ئۆت ۋە بىر قىسىم يۇرەك كېسەللىكلىرىگىمۇ قوي، ئۆچكە، كالا گۆشلىرى زىيان قىلىدۇ. لازا، ئاچچىقسۇ، جاڭيۇلار بىلەن قورۇلغان گۆشلەر تەمرەتكە، بوۋاسىر كېسەللىكلىرىگە بەكرەك زىيان قىلىدۇ.

كالا گۆشىنىڭ تالالىرى قوپال ۋە قاتتىقراق بولغاچقا، كەسىن ۋە غەلىز تاماقلار قاتارىغا كىرىدۇ. ئۇلارنىڭ سىڭىشى تەس، بەدەنگە ئۆزلىشىشى ئاز بولۇپ، ئاسان يەلگە ئايلىنىدۇ ۋە بەزىلەرنىڭ تېرىسىدە يەل تېشىپ كېتىش ئەھۋاللىرىنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ. شۇڭا ھېچقانداق كېسەلگە كالا گۆشى بۇيرۇلمايدۇ.

توخۇ گۆشى ئاسان سىڭىدىغان (لەتىپ)، يەڭگىل يېمەكلىك بولۇپ، بەدەنگە ئۆزلىشىشى ياخشى. شۇڭا ياش ۋە سېمىز توخۇ گۆشلىرىنى پىشۇرۇپ ھەرقانداق كېسەلگە بېرىشكە بولىدۇ. ياغدا قورۇپ پىشۇرۇلغان توخۇ گۆشى ۋە توخۇمنىڭ قۇۋۋىتى، ھەر قانداق گۆشنىڭ كۈچ قۇۋۋىتىدىن ئېشىپ كېتىدۇ، لېكىن سىڭىشى تەسرەك بولىدۇ. شۇڭا كېسەل كىشىگە بېرىش مۇۋاپىق كەلمەيدۇ.

قۇشقاچ، كەكلىك، چىل ۋە باشقا ئۇچار قاناتلارنىڭ گۆشلىرىمۇ سىڭىشلىك يېمەكلىكلەر بولۇپ ھېسابلىنىدۇ. چۈنكى ئۇلارنىڭ گۆش تالالىرى ئىنچىكە، يۇمشاق، تەركىبىدە كەسىپ ۋە غەلىز ماددىلار ئاز بولغاچقا، كېسەلگە تاماق قىلىپ بېرىشكە مۇۋاپىق كېلىدۇ.

ئۆردەك، غاز، كەپتەر گۆشلىرى كەسىپ ۋە غەلىز بولغاچقا، سىڭىشى تەس، ھارارەت چىقىرىشىمۇ يۇقىرى، شۇڭا بۇلارنى بەزى كېسەللىكلەرگە بېرىشتە ئېھتىيات قىلىش لازىم.

كېيىك گۆشى، ئات گۆشى، قوتاز گۆشى قاتارلىقلارمۇ كالا گۆشى بىلەن بىر قاتاردا سانىلىدۇ.

ئۇيغۇر تېبابىتىدە كونا گۆش، ئورۇق كالا، قېرى ئۆچكە، قېرى ساغلىق، ئورۇق توخۇ گۆشلىرى زىيانلىق، كېسەل بولۇپ ئۆلگەن ھايۋان گۆشى زەھەرلىك دەپ قارىلىدۇ.

ياغلىق تاماقلار

ياغلار ھايۋانات يېغى ۋە ئۆسۈملۈك يېغى (سۇ يېغى) دەپ ئىككى تۈرگە بۆلىنىدۇ.

قوي يېغى ھەممىدىن ياخشى ياغ بولۇپ، بەدەنگە ئاسان سىڭىدۇ. شۇڭا گۆش زىيان قىلمايدىغان كېسەللىكلەرگە قوي يېغى چەكلەنمەيدۇ. سۇ يېغى (مايلىق دانلار يېغى) خۇسۇسەن زاغۇن، قىچا ياغلىرى كېسەل كىشىنىڭ قوقىمىغا تەگكەچكە، كېزىك، زاتىل، سەرسام، زۇكام، زىققە، كېكىرتەك، كاناي كېسەللىكلىرى ۋە ئىسسىتما، جىددىي كېسەللىكلەردە سۇ يېغى بېرىش قەتئىي چەكلىنىدۇ. شۇنىڭ بىلەن بىرگە بۇ كېسەللىك-لەرگە گۆش - ياغ بېرىشنىمۇ چەكلەيدۇ. ئەمما ئىسسىتمىسى يۇقىرى، قول - پۇت، پەي ۋە گۆشلىرى بوشىشىپ كەتكەن، پالەچ، ئىستىرخائى كېسەللىكلەرگە زاغۇن يېغى، ياڭاق يېغى پايدىلىق. زىغىر، كۈنجۈت، بادام يېغى قاتارلىق مېغىزلىق ياغ-لارنىڭ ھۆللۈك يەتكۈزۈش، تەشنىلىقنى بوشىتىش، چوڭ تەرەت-نى يۇمشىتىش، قەۋزىيەتنى يوقىتىش، ئۆپكە، كاناي، كۆكرەك بوشلۇقلىرىنى بوشىتىش رولى بولغانلىقى ئۈچۈن شىپالىق غىزا ۋە داۋالىق ماددىلار قاتارىغا كىرىدۇ.

پولۇ، مانتا، خوشاڭ، قورداق، نارىن چۆپ قاتارلىقلار كۆچلۈك ۋە غەلىز تاماقلار بولۇپ ھېسابلىنىدۇ. شۇڭا ھارارەتلىك، جىددىي كېسەللىكلەرگە بېرىش چەكلىنىدۇ.

ئىسسىتمىسى بەك يۇقىرى بولمىغان كېسەللىكلەرگە كالا سۈتى، ئۆچكە، قوي سۈتلىرى، چالا پىشۇرۇلغان تۇخۇم، شېكەر، قەنت، ناۋات، ھەر خىل كەمپىتلەر، پىچىنە، سېرىق ياغ، ئالما، ئۈزۈم، نەشپۈتلەر بېرىلسە بولىدۇ. تاۋۇز، نەشپۈت، ئالما، ئۈزۈم، ئۈجمە قاتارلىق مېۋىلەر لەتىپ، يەڭگىل يېمەكلىكلەر بولغاچقا، كېسەللەرگىمۇ بېرىشكە بولمايدۇ. قوغۇن، ئۆرۈك، ئەنجۈر قاتارلىق مېۋىلەر، كەسىپ، غەلىز يېمەكلىكلەر بولغاچقا، بەزى ئاشقازان، ئۆپكە كېسەللىكلىرىگە بېرىلمەيدۇ. گۆش سۈيىدە پىشۇرۇلغان سەۋزە، ئاق چامغۇر، شوخلا (پەمىدۇر)، بەسەي، تورۇپ قاتارلىق كۆكتاتلار بەزى كېسەللىكلەرگە بېرىلىدۇ. چۈنكى ئۇلارنىڭ ئىچىنى بوشىتىش، قەۋزىيەتنى يوقىتىش، سۈيدۈك ماڭدۇرۇش خۇسۇسىيەتلىرى بار.

ئىششىق بار كېسەللىكلەرگە تۇز بېرىش چەكلىنىدۇ. سۇيۇقلۇق بېرىشمۇ قاتتىق چەكلىنىدۇ. ئەمما ئۇ بەدەندىن سۇيۇقلۇقنىڭ چىقىپ كېتىش ئەھۋالىغا قاراپ بەلگىلىنىدۇ. بۆرەك، ئىسسىقا كېسەللىكى ۋە ئىششىق يۈز بەرگەن كېسەللەردە تۇز ۋە تۇزلۇق تاماقلار چەكلىنىدۇ.

قېنىق چاي، قەھۋە، ھاراق، لازا، ئاچچىقسۇ، جاڭيۇ قاتارلىقلارنى كېسەللەرنىڭ بولۇپمۇ نېرۋا (ئەسەب) كېسەللىكلىرى، ياخشى ئۇخلىيالمايدىغانلار، يۈرەك، ئاشقازان كېسەللىكلىرى بارلارنىڭ ئىستېمال قىلىشى چەكلىنىدۇ. قىزىلگۈلدىن تەييارلانغان گۈلقەنت، پىننە گۈلقەنتى ۋە ئالما، ئانار،

تۇت، بېھى، ئەينۇلا، قارىئۆرۈك، جىنەستە، ئەنجۈر، ئالۇگرات، غورا قاتارلىق مېۋىلەردىن تەييارلانغان مۇراببا، شەرۋەت، قىيام-لار ۋە ئامىلە نۇشىدورا، ئەبرىشىم شەرۋىتى قاتارلىقلار داۋايى غىزالار قاتارىغا كىرىدۇ. شۇڭا ئەرتە-ئاخشامدا كېسەل كىشىلەر-نىڭ ئىستېمال قىلىشىغا بېرىلسە، ئىشتىھانى ئېچىش، يۈرەك، مېڭە، جىگەر قاتارلىق رەئىس ئەزالارنىڭ خىزمىتىنى ياخشى-لاش، كۆڭۈلنى خۇشلاندۇرۇش رولىنى ئوينايدۇ.

ھارارىتى ئۈستۈن، ئۆتكۈر ۋە ئېغىر كېسەللەرنى ئۇزۇقلان-دۇرۇشتا دىققەت قىلىش لازىم. بۇنداق كېسەللەر ئۆز ھالى بىلەن بولۇپ قېلىپ تاماق يېگۈسى كەلمەي، تاماق تەلەپ قىلماي-دۇ. مەسىلەن: يۇقىرى ھارارەتلىك زۇكام، زاتىل، كېزىك، سەرسام ۋە باشقىلار. بۇ كېسەللەرگە دەسلەپكى كۈنلىرى ھارارەت-نى پەسەيتكۈچى، ئۇسسۇزلۇقنى باسقۇچى، قوقاق ياندۇرغۇچى يېمەك-ئىچمەكلەردىن تاللاپ بېرىش كېرەك. قاينىتىپ پىشۇ-رۇلغان ئارپا سۈيى، ئارپا ئۇنىدىن تەييارلانغان تاماق، ئەينۇلا، قارىئۆرۈك، ھۆل يۇمغاقسۈت، پالەك سېلىپ ئەتكەن شورپا گۆرۈچلەر بېرىلىدۇ. تاماق يېگۈسى كەلمەيدىغان، ئىشتىھاسى تۇتۇلۇپ قالغان كېسەللەرگە نىسبەتەن قاراپ تۇرۇش پوزىتسىيە-سىنى تۇتۇشقا بولمايدۇ. بولۇپمۇ بالا ۋە ياشانغان كېسەللەر تاماق يېگۈسى كەلمەي تاماق تەلەپ قىلمىسىمۇ، تەدبىر - چارىلەرنى قوللىنىش، بەدەندە قۇۋۋەت، ماغدۇر تىكلەنمىسە، كېسەللىك تېز ساقايمايدىغانلىقىنى چۈشەندۈرۈپ، ئۇلارنى ئۇزۇقلاندۇرۇش كېرەك. بىۋاستە ئۇزۇقلاندۇرۇشقا بولمىغاندا، كلىزما قىلىش ئۇسۇلى ئارقىلىق ئۇزۇقلاندۇرۇش كېرەك ھەمدە ئىشتىھانى ئا-چىدىغان دورىلارنى بېرىش لازىم. بەك تاسقالغان ئاق ئۇن بەزى كېسەللەرگە مۇۋاپىق كەلمەيدۇ. چۈنكى، ئاق ئۇننىڭ يېپىشقاق-

لىقى كۆچلۈك بولغاچقا، قان تومۇرلاردا توسالغۇ (سۇددە) پەيدا قىلىدۇ ۋە ئاسان سەمرىتىدۇ. بۆرەك كېسەللىكلىرىدە سۈيدۈكنى ئازايتىدۇ. شۇڭا ئىستىسقا، بۆرەك كېسەللىرىگە كېپەكلىك، قىزىلراق ئۇندا قىلىنغان تاماقلارنى بۇيرۇش لازىم.

2. تاماقلار بىلەن داۋالاشتا رىئايە قىلىدىغان ئىشلار

1. كېسەللەرگە پەرھىز بۇيرۇش، توغرا ئوزۇقلاندۇرۇشقا ئالاھىدە كۆڭۈل بۆلۈش لازىم. چۈنكى، كېسەللەرنى مۇۋاپىق كېلىدىغان ئوزۇقلۇقلار بىلەن تەمىنلەش، دورا بىلەن داۋالاشقا قارىغاندا ئەڭ مۇھىم ئەھمىيەتكە ئىگە. كېسەللەر كېسەللىك سەۋەبىدىن بەدەندىكى سۇيۇقلۇق ھەم مۇھىم قۇۋۋەت ماددىلىرىنى كۆپلەپ چىقىم قىلىپ بەدەن ئاجىزلىغاچقا، كېسەللىك ئىللەتلىرى بەدەنگە تېخىمۇ ھۇجۇم قىلىشقا باشلايدۇ. بۇنداق چاغلاردا دورىلارغىلا تايانغان بىلەن مەسىلە ھەل بولمايدۇ. شۇڭا كېسەلگە مۇۋاپىق تاماقلارنى بېرىپ، بەدەننىڭ كېسەللىككە بولغان قارشى تۇرۇش كۈچىنى تىكلەش ۋە ئاشۇرۇش لازىم. مۇۋاپىق پەرھىز بۇيرۇشتا توغرا ئوزۇقلاندۇرۇش، قانداق تاماقلارنى بېرىش، قانداق تاماقلارنى بەرمەسلىك ۋە قانداق بېرىش قاتارلىقلار كۆزدە تۇتىلىدۇ. مەسىلەن: ئۈچەي كېزىكى، ئاشقازان يارىسىدا ئاچچىق نەرسىلەرنى ياكى تاماقنى كۆپ يېسە ھەمدە قاتتىق گۆش، تەستە ھەزىم بولىدىغان نەسىلەرنى يېسە يارا تېشىلىپ، خەتەرلىك ئەھۋاللار يۈز بېرىدۇ، ھەتتا ئۆلۈمگە سەۋەب بولىدۇ. بەزىدە كېسەللىك جەريانىدا تاماقنى ئاز يەپ ياكى تاماق يېمەي، ياخشىلانغاندىن كېيىن بىراقلا كۆپ يېسىمۇ، كېسەللىك قايتىدىن ئېغىرلاپ قالىدۇ. شۇڭا مۇنداق كېسەللەرگە تاماق مىقدارىنى

تەدرىجىي كۆپەيتىش، ئاۋۋال سۇيۇق، كېيىن قويۇق بېرىش، سىڭىشى ۋە تاماقنى ھەزىم قىلالىشىغا قاراپ ئاندىن تويغۇدەك بېرىشكە ئۆتۈش لازىم. قان مىزاج ۋە هارارەتلىك ئۆتكۈر كېسەل-لەرگە قارىتا بىر-ئىككى كۈن تاماقنى ئازايتىش، يەڭگىل تاماق بېرىش كېرەك.

2. كېسەلنىڭ ئىشتىھاسىنى ئېچىشقا ئامال قىلىش لازىم. كېسەلنىڭ ئىشتىھاسى تۇتۇلۇپ قېلىشتا گەرچە كېسەللىك ئاسا-سىي سەۋەب بولسىمۇ، ئۇنىڭدىن باشقا مۇناسىۋەتلىك سەۋەبلەرمۇ بولىدۇ. تاماقنىڭ كۆرۈنۈشى، رەڭگى، تۇرى، پۇرىقى، تەمى ۋە تازىلىقى، ئىشلىنىشى، تاماق ئېلىنغان قاچىلارنىڭ تازىلىقى ۋە كۆرۈنۈشى، تاماق ئەتكۈچىنىڭ تازىلىقى، شۇنىڭدەك ھەر قايسى مىللەتنىڭ ئۆرپ - ئادەتلىرى ۋە دىنىي ئېتىقادلىرىغا مۇناسىۋەتلىك سەۋەبلەر ئىشتىھاغا بەلگىلىك تەسىر كۆرسىتىدۇ، ئەگەر بۇ جەھەتتىكى ئىشلارغا دىققەت قىلىنمىسا، مەيلى ئائىلىدە بېقىلغان كېسەل ياكى كېسەلخانىدا ياتقان كېسەل كىشىلەر بول-سۇن، ياخشى ئوزۇقلىنىپ، بەدەن قۇۋۋىتىنى ئاشۇرۇپ، كې-سەللىكنى ئۈستىدىن غالىب كېلىشكە دەخلى يېتىدۇ. دېمەك، يۇقىرىدا ئېيتىلغان ئامىللارنىڭ ئىشتىھانى قوزغاشتا رولى چوڭ. ئۇنىڭدىن باشقا، يەنە ئىشتىھانى قوزغاشقا ياردەم بېرىدى-غان ئىشتىھا ئاچقۇچى دورىلارنى قوللىنىشنىڭمۇ رولى چوڭ.

3. كېسەلگە تاماقنى پات - پات، ئاز مىقداردا بېرىش پايدىلىق. تاماقلىنىش ئارىلىقى بەك ئۇزۇن بولۇش ۋە بىر قې-تىمدىلا كۆپ تاماق بېرىش مۇۋاپىق ئەمەس. كېسەلنىڭ قورسىقى ئاچقانلىقى ياخشى ئالامەت، ئەمما ئۇنى يالغان ئىشتىھادىن پەرق-لەندۈرۈش كېرەك.

4. تاماقلىنىش ئالدىدا كېسەلنىڭ قوللىرىنى يۇيۇش، ئىل-

ـمان سۇ بىلەن ئېغىزىنى چايقىتىش، تاماقلىنىدىغانلىقىنى بىلدۈ-
رۈش، ئىشتىھا ئېچىشقا پايدىلىق بولۇپلا قالماي، باشقا جەھەت-
لەرگىمۇ پايدىسى كۆپ.

5. كېسەللەر كۆپىنچە ئورنىدا يېتىپ ئارام ئالغاچقا، كۆپ
ھاللاردا چوڭ تەرىتى راۋان بولماي قالىدۇ. ساغلام كىشى قەۋزى-
يەت بولۇپ قالسا، ئىشتىھاسىغا تەسىر يېتىدۇ. كېسەل كىشى
قەۋزىيەت بولۇپ قالسا تېخىمۇ زىيانلىق. شۇڭا تاماق ئارىلىقلىرى-
دا، بولۇپمۇ كەچ تەرەپلەردە مېۋە يېگۈزۈش، چوڭ تەرەتنى راۋان
قىلىش، ئىشتىھا ئېچىش، بەدەننى كېرەكلىك ماددىلار بىلەن
تەمىنلەشتە ئالاھىدە ئەھمىيەتكە ئىگە.

6. تاماقنى ياخشى پىشۇرۇپ بېرىش، شۇنىڭدەك كېسەل
يېيىشنى خالىمايدىغان ياكى يەپ ئادەتلەنمىگەن نەرسىلەرنى يې-
يىشكە زورلىماسلىق لازىم. پەقەت تاماق يېگۈسى كەلمەيدىغان
كېسەللەرگە ياكى بۇيرۇلغان تاماقلارنى يېگۈسى كەلمىگەنلەرگە،
گەرچە ئۆزى تەلەپ قىلغان تاماقلار زىيانلىق بولسىمۇ، بىر ئاز
بېرىپ ئۇنىڭدىن كېيىن كېسەلنى قايىل قىلىپ، پايدىلىق تاماققا
كۆندۈرۈش كېرەك.

7. پەرھىزدە بۇيرۇلغان تاماقلارنى بىر خىللا قىلىپ بېرى-
ۋەرمەي، شۇ ماتېرىياللار ئاساسىدا خىلمۇ خىل شەكىلدە ۋە ھەر
خىل رەڭدە قىلىپ تەييارلاپ بېرىش كېرەك. داۋاملىق بىر خىل
كۆرۈنۈشتىكى تاماق كېسەلنىڭ ئىشتىھاسىنى تۇتۇپ قويىدۇ.
كېسەلگە ئارتۇقچە زىيىنى بولمىغان تاماقلارنى ئالماشتۇرۇپ بەر-
سىمۇ بولىدۇ.

9. كېسەلنى ئۇزۇقلاندۇرغاندا ئىمكان بار ئولتۇرغۇزۇپ
تاماق بېرىش لازىم. مۇمكىن بولمىغاندا ياستۇقنى ئېگىزرەك
قويۇپ بەرسىمۇ بولىدۇ.

10. كېسەل تاماقنى يەپ بولۇپلا دەرھال يېتىۋالماسلىق لازىم.

11. تاماقتا ئارىلاشتۇرۇپ سوغۇق يېمەكلىك، ئىچىملىك-لەرنى بەرمەسلىك لازىم. تامىقى ئىسسىق، ئىچىملىكلىرىمۇ ئىسسىق بولغىنى ياخشى.

12. كېسەلنىڭ تامىقى ئۈچۈن ئىشلىتىدىغان خام ئەشيالار يېڭى، بۇزۇلمىغان، چىرىمىگەن بولۇشى لازىم. ئۇن، گۈرۈچ، گۆش، ياغ، تۇز ۋە باشقىلارنى يۆتكەش، ساقلاش، ئىشلىتىشتە تازىلىقىغا دىققەت قىلىش، بۇلغىنىش، پاسكىنىلىشىشلاردىن ساقلىنىش لازىم.

3. بىمارلارنىڭ ئوزۇقلىنىشى ۋە پەرھىزى

باش ئاغرىقى

ئىسسىقتىن بولغان باش ئاغرىقى

تامىقىغا ھۆل سوغۇق ئوتياشلار سېلىپ ئىچكۈزۈلىدۇ. پىل-پىل، قارىمۇچ، گۆش - ياغ، قورىغان تاماقلار زىيان قىلغان بولسا، ئارپا سۈيى، ماش، قاپاق، پالەك، يۇمغاقسۈت قاتارلىق-لاردىن قايسىسى تېپىلسا شۇنى سېلىنغان شورپا گۈرۈچكە سې-لىپ ئىچكۈزۈلىدۇ.

ئەگەر قىزىتما بولمىسا، ئاچچىق ئانار سۈيى ناھايىتى پايدىلىق.

سوغۇقتىن بولغان باش ئاغرىقى

ئىلتىلغان تۇخۇم سېرىقى، توخۇ گۆشى، قۇشقاچ گۆشى يېگۈزۈلىدۇ. قارا گۆش شورپىسىغا نوقۇت سېلىپ ئىچكۈزۈلى-دۇ. زەپەر، زىرە، دارچىن قاتارلىقلار سېلىنسا تېخىمۇ ياخشى.

لازا سېلىنمىغان كاۋاپمۇ پايدا قىلىدۇ. بىمارغا يەنە ئامىلە نۆشىدارى، داۋائىلمىشكى بېرىلسە ھەزىمى ياخشىلىنىپ، تېز ساقىيىدۇ. زەپەر، ئىپار پۇرىتىلسا، تېز ئۇخشىلىپ كېتىدۇ. بۇ كېسەللىكتە نېرۋىسى ئاجىزلاپ كېتىدىغانلىقى سەۋەبلىك، بىمارنى كۈچلۈك نۇر، يۇقىرى ئاۋاز ۋە ۋەھىمىلىك گەپ - سۆزلەردىن يىراق قىلىش كېرەك.

ھاراقتىن بولغان باش ئاغرىقى

سىركىگە قايناق سۇ ئارىلاشتۇرۇپ ئىلمان پېتى ئىچكۈزۈپ قۇستۇرۇلىدۇ. ئانار شەربىتى، بېھى شەربىتى ياكى غورا شەربىتى ئىچكۈزۈلىدۇ.

جىنسىي ئالاقىدىن بولغان باش ئاغرىقى

شورپا، توخۇ شورپىسى، تۇخۇم سېرىقى بېرىلىدۇ.

ئۇيقۇدىن بولغان باش ئاغرىقى

ئايارەج پەيقىرا يېگۈزۈپ، ئارتۇق ھۆللۈكنى سۇردۇرۇش لازىم.

ئىسسىقتىن بولغان زۇكام

نېلۇپەر شەربىتى، خەشخاش شەربىتى بېرىش، ئورۇق گۆش ۋە يېشىل كۆكتاتلارنى سېلىپ، شوۋىگورۇچ ئىچكۈزۈش لازىم.

سوغۇقتىن بولغان زۇكام

يۇمشاق، ئاسان سىڭىدىغان، قۇۋۋىتى يۇقىرى تاماقلاردىن ئىلىتىلغان تۇخۇم، پاقلان گۆشى، لازا سېپىلمىگەن كاۋاب بېرىلىدۇ. قەۋزىيەت بولۇشتىن ئالاھىدە ئېھتىيات قىلىنىدۇ، باشنى ئىسسىق تۇتىدۇ.

ئۆنۈتقاقلىق

بادام، ياڭاق، ئۆرۈك مېغىزى، قۇشقاچ مېڭىسى، توخۇم سېرىقى، قايماق، سەۋزە، ئورۇق گۆش، پۇرچاق قاتارلىقلار كۆپرەك ئىستېمال قىلىنىدۇ. سوغۇق سۇ، پىياز، كودە، ئالما، يۇمغاقسۇت، ئاچچىقسۇ، ئارتۇقچە ئەندىشە، جىنسىي ئالاقە قاتار-لىقلاردىن ۋاقتىنچە پەرھىز قىلىنىدۇ. ئېگىر مەجۇنى، ئۇستۇ-قۇددۇس شەربىتى، ئانار شەربىتى ئۆنۈتقاقلىققا ناھايىتى پايدىلىق.

قان ئازلىقتىن بولغان باش قېيىش

كاۋاپ، پۇرچاق شورپىسى، قۇشقاچ گۆشى، نوقۇت، ئانار، ئالما، داغلانغان تۆمۈر سۈيى، قىزىل ئۈزۈم، سەۋزە مۇراببالىسى، ياڭاق چېيى، ھومەلچاي، توخۇم، بۇلاق سۈيى، ئورۇق گۆش، بېدە، زىرە، لاچىندانە، دارچىن قاتارلىقلار ئاساسىي ۋە قوشۇمچە خورۇچلار قاتارىدا دائىم ئىستېمال قىلدۇرۇلىدۇ.

تۇتقاقلىق

يەللىك، تەستە سىڭىدىغان يېمەكلىكلەردىن پەرھىز قىلىنى-دۇ. شورپا سۇيۇقئېشى ئىچكۈزۈلىدۇ. يېڭى بېلىق بېرىلىدۇ.

ھېستېرىيە (ئاياللار تۇتقاقلىقى)

بىمارنىڭ مىزاجى ئىسسىق بولسا قاپاق ئېشى، پالەك شورپى-سى، ماش شورپىسى بېرىلىدۇ. سوغۇق مىزاج بولسا پاختەك، قىرغاۋۇل شورپىسىغا دارچىن سېلىپ ئىچكۈزۈلىدۇ، توخۇ، كەپتەر بولسىمۇ بولىدۇ. بۇ خىل ھېستېرىيەدە ئۆچكە، كالا، قوي گۆشىدىن بىر مەزگىل پەرھىز قىلىنىدۇ.

نېرۋا ئاجىزلىقى

توخۇ، قۇشقاچ، كەكلىك، پاقلان گۆشلىرى كاۋاپ قىلىپ يېگۈزۈلىدۇ. قېتىق، سۈت، تۇخۇم، شېكەر، ھەسەل، تۇخۇم، ھالۋا، ياڭاق قاتارلىقلار بىلەن ئوقەتلىك ئوزۇقلاندۇرۇلىدۇ. لوبۇبى كەبىر، خېمىرى گاۋزىبان، داۋائىلمىشكى، ئەبرىشىم شەربىتى، ماددەتۇلھايات قاتارلىق دورىلار ئوزمەي بېرىلىدۇ. ئارتۇقچە غەم - قايغۇ، جىنسىي ئالاقە، تەرتىپسىز تۇرمۇشتىن پەرھىز قىلدۇرۇلىدۇ. ساياھەتكە بۇيرۇلىدۇ. پىسخىك مەسلە- ھەت ئېلىشقا ئورۇنلاشتۇرۇلىدۇ.

ئەخمەقلىق (رەئۇنەت) كېسىلى

قورۇقلۇقتىن بولغان بولسا مېڭىنى قىزىتىش ۋە ھۆللەشتۇ- رۇش، مېڭىيان شورپىسىغا دارچىن، خولىنجان سېلىپ يېگۈ- زۈش لازىم. يەنە بېشىنى ھۆل ئىسسىق ياكى مۆتىدىل ياغلار بىلەن ياغلاش كېرەك. سوغۇقتىن بولغىنىنىڭ ئوزۇقلۇقى ئو- نۇتقاقلىققا ئوخشاش.

لەقۋا

تەشەننۇجلۇق لەقۋادا پەرھىز ۋە ئوزۇقلىنىشى ئەمەلىي ئەھ- ۋالغا ۋە تېۋىپنىڭ كۆرسەتمىسىگە ئاساسەن بولىدۇ. بوشىشىپ كەتكەن لەقۋادا سۇدىن ساقلىنىش، دەسلەپكى كۈنلەردە ئۆتكۈر دورا قىلماسلىق لازىم. يۇمشاق، ئاسان سىڭىدىغان مۆتىدىل تاماق ۋە مېۋىلەرنى بېرىش، كۈنجۈت يېغى قوشۇلغان نوقۇت سۈيى ئىچكۈزۈش كېرەك.

مالىخولىيا (ساراڭلىق)

بۇنىڭ تۈرلىرى كۆپ بولۇپ، ئاۋۋال سەۋەبچى ماددىسىنىڭ

پېشۇرغىنىنى بېرىپ، ئاندىن بەدەننى تازىلاش لازىم. ھەرقانداق بۇزۇق ماددىلارنىڭ مېڭىگە تەسىر قىلىشىنى توسۇش ئاساس قىلىنىدۇ. ئۇنىڭ پەرھىز ۋە ئوزۇقلىنىشى ئالاھىدە بولغاچقا، مەخسۇس داۋالاش ئورۇنلىرىنىڭ ھەمدە ئۇيغۇر تېبابەت ئىچكى كېسەللىك ئىلمى كىتابلىرىنىڭ كۆرسەتمىلىرىگە ئەمەل قىلىش كېرەك. شۇڭا بۇ يەردە ئايرىم سۆزلەنمەيدۇ.

پالەچ ۋە بوشىشىپ كېتىش

ھەسەل سۈيى بىلەن نان يېيىش، قۇشقاچ، كەكلىك، ئوۋ-رۇق قوي گۆشىنى كاۋاپ قىلىپ بېرىش، زىرە، دارچىن سېلىنى-غان شورپا ئىچكۈزۈش لازىم. ھاراق، پىۋا ۋە سىركە قاتتىق مەنئى قىلىنىدۇ.

ئەزا تىترەش كېسىلى

ھەسەل سۈيى ئىچكۈزۈش، مۆتىدىل ياغلار بىلەن ياغلاش، ئارىشاڭدا يۇيۇنۇش، كاللەك بەسەي، كۆك ماش يېگۈزۈش، توشقان مېڭىسىنى قورۇپ ئىستېمال قىلدۇرۇش لازىم. ھاراق-تىن ئۇزۇل - كېسىل قول ئۈزۈش، كۆپ تاماق يېيىش، توق قورساق جىنسىي مۇناسىۋەت قىلماسلىق لازىم.

مېڭىگە قان چۈشۈش

ئىمكانقەدەر مىدىرلاتماسلىق، بەك خارقىراپ قالسا، تىلىنى تارتىپ ئالدىغا چىقىرىپ قويۇش لازىم. بىمار ھوشىغا كەلسە تىنچلاندۇرغۇچى دورىلاردىن خېمىرى گاۋزىبان ئەنبىرى، خەش-خاش شەربىتى ۋە ئىلمان ھەسەل سۈيى بېرىش كېرەك.

سەرسام (مېنىنگىت)

قاندىن بولسا ئارپا سۈيىگە گۈل يېغى ياكى ئەرەق قوشۇپ هۆقنە قىلىنىدۇ. نىلۇپەر، بىنەپشە، قىزىلگۈل قاتارلىقلارنى پۇرىتىش، هۆل سوغۇق شەربەتلەرنى گۈلاب ياكى بىدمىشكى ئەرقى بىلەن ئارىلاپ بەرسە بولىدۇ. خەشخاش شەربىتىنى ئېهتىياتا بىلەن ئىچكۈزۈپ كۆرسە مۇۋاپىق. قەۋزىيەت بولۇپ قالماسلىقى لازىم.

سەپرادىن بولغىنىدا نىلۇپەر، قاپاق، بىنەپشە، ئاق لەيلى، خام قاپاق، تاۋۇز قاتارلىقلارنىڭ سۈيى بىلەن باش يۇيۇلىدۇ. ئۇيقۇسى بولمىسا، خەشخاش شەربىتى ئىچكۈزۈلىدۇ.

بەلغەم ۋە سەۋدادىن بولغىنىدا يۇقىرىقى تەدبىرلەر ئىچىدە ئارتۇقچە سوۋۇتۇشتىن ساقلىنىش لازىم. كاشكاب ئىچكۈزۈلسە مۇۋاپىق.

يۆتەل

ئىسسىقتىن بولغىنىدا ئەنجۈر، چىلان، ئۇرۇقسىز ئۈزۈم، بادام مېغىزى، بىنەپشە، ئاقلانغان بىخسۇس، پەرسىياۋشان قاتارلىقلار قائىدە بويىچە قاينىتىپ ئىچكۈزۈلىدۇ. سوغۇقتىن بولغان بولسا، ئاۋۋال پىشۇرغۇچى ئىچىش، ئۇنىڭغا مۇمكىن بولمىسا يۇقىرىدىكى قايناتمىغا ناۋات سېلىپ ئىچىش لازىم. زۇكامنى داۋالاشنىڭ مۇھىم شەرتى — بىمارنىڭ قەۋزىيەت بولۇپ قالماسلىقىدۇر.

زىققە

غىزاسىغا قۇشقاچ، پاختەك، تورۇلغۇ گۆشلىرى قوشۇپ بېرىلىدۇ. نانغا سېرىقماي سۈركەپ يېيىلىدۇ. ئۇسسۇلۇقىغا با-

دىرەنجى بۇيا ۋە گاۋزىبان ئەرەقلىرى قوشۇپ تەييارلانغان ھەسەل سۈيى بېرىلىدۇ. چاڭ - توزان، ئۆتكۈر پۇراق ۋە ئارتۇقچە غەم - ئەندىشە بۇ كېسەللىكنى كۈچەيتىۋېتىدۇ. بىمارغا سوغۇق، ئاچچىق نەرسىلەر بېرىلسە، سوغۇق تەگسە ۋە بىمار قەۋزىيەت بولۇپ قالسا ئۇزۇنغا سوزۇلۇپ كېتىدۇ.

ئۆپكە ياللۇغى

بىمارغا ئاسان سىڭىدىغان، قورۇلمىغان، مۆتىدىل ۋە سۇيۇق تاماقلارنى بېرىش، قىزىتمىسى بولسا ئانار شەربىتى، نېلۇپەر شەربىتى ۋە سىركەنجىۋىلنى قوشۇپ بېرىش لازىم. نوقۇت ئۇنى، چامغۇر ۋە ئورۇق گۆش بىلەن سۇيۇقراق تاماق قىلىپ ئىچكۈزۈلىدۇ. ئۆپكە يىرىڭلىغان بولسا ھەسەل سۈيىگە نان چىلاپ يېگۈزۈش، چالا پىشۇرۇلغان تۇخۇم بېرىش، ئارپا ئۇنى، نوقۇت ئۇنى، دادۇر ئۇنىدىن تەييارلانغان ھەمدە بادام، شېكەر ھەسەل قوشۇپ تەييارلانغان سۇيۇق تاماق بېرىلىدۇ.

ئۆپكە سىلى

گۆشلۈك، مايلىق تاماقلار، سۈت، تۇخۇم، قايماق، سېرىق ياغ قاتارلىقلار بېرىلسە زىيان قىلمايدۇ. سىلنىڭ مەخسۇس تاماقلىرى: (1) ئارپا ئېشى، تازىلانغان ئارپىدىن 60 گرام ئېلىپ يېرىم سائەت سۇدا چىلاپ، ئاندىن كورا ياكى قەلەي قازاندا 54 مىنۇت قاينىتىپ، كۆپۈكىنى ئېلىۋېتىپ، ئاخىرىدا ناۋات سېلىپ ئىچكۈزۈلىدۇ. (2) سەرتان سېلىنغان ئارپا ئېشى: سەرتان (راك) نى پاكىز تازىلاپ يۇقىرىقى ئۇسۇلدا ئارپا بىلەن بىللە قاينىتىپ پىشۇرۇلىدۇ. ئەگەر بۇنىڭغا چىلان، ئاق خەشخاش، بادام يېغى قوشۇۋېتىلسە تېخىمۇ ياخشى (3) چالا پىشۇرۇلغان تۇخۇم: قايناق سۇغا تۇخۇمنى سېلىپ، 2 - 3 مىنۇت قاينىتىپ،

ئېقى ئۇيۇغان، سېرىقى پىشمىغان ھالەتتە ئېلىپ، بىر ئاز تۇز ۋە قارىمۇچ سېلىپ يېگۈزۈلىدۇ. يۇقىرىدىكى مەخسۇس تاماقلار سىلغا ناھايىتى مەنپەئەت قىلىدۇ. يەنە شۇ يىلى تەييارلانغان گۆلقەنتنى ئۈزمەي بېرىش لازىم. ساغلام ئايالنىڭ سۈتى ۋە تۆگە سۈتى، ئېشەك سۈتى قاتارلىقلارمۇ قەدىمىي ئۇيغۇرلارنىڭ سىلنى ساقايتىشتا بۇيرۇلغان ئېسىل دورىلىرى ھېسابلىنىدۇ. بىراق يېمەكلىك تەستە سىڭىدىغان تاماقلار ۋە چوڭ مال گۆشىدىن پەرھىز قىلدۇرۇلىدۇ.

ئۆپكە راكى

كېسەلنى پاكىز، ئازادە يەردە ياتقۇزۇش ھەمدە يىلان گۆشى شورپىسى بىلەن ئۈزۈن مۇددەت كۆتۈش لازىم.

يۈرەك سانجىقى

ئاسان سىڭىدىغان، يۇمشاق تاماقلار يېگۈزۈلىدۇ. قويۇق، مايلىق تاماقلار چەكلىنىدۇ، قەۋزىيەت بولۇشتىن ساقلىنىدۇ.

خەفقان (يۈرەك سېلىش)

ئىسسىقتىن بولغان خەفقاندا دەرھال تېۋىپقا كۆرۈنۈپ، تاپ- شۇرۇق بويىچە تاماقلىنىش لازىم. سوغۇقتىن بولغان ۋە بەدەن ئاجىزلىقىدىن بولغان خەفقان جىددىي خەتەر كەلتۈرمىگەچكە، ئوزۇقلۇق بىلەنمۇ ياخشى بولۇپ كەتكىلى بولىدۇ. بۇنىڭدا ئانار شەربىتى ياكى سۈيى، بېھى شەربىتى، ئامىلە نوشدارى، گۆل- قەنت، مائۇللەھمى، ئەبرىشىم شەربىتى، قۇشقاچ گۆشى، گاۋ- زىبان ئەرقى، چامغۇر ۋە سەۋزە قايناتمىسى قاتارلىقلار بېرىلىدۇ.

يۇقىرى قان بېسىمى

قويۇق، مايلىق ۋە قورۇلغان تاماقلارنى ئازراق يېيىش، تويۇقسىز ئورنىدىن تۇرۇش، ئېگىشىش، يوگۇرۇش ۋە ئېغىر نەرسە كۆتۈرۈشتىن ساقلىنىش لازىم. هاراق ۋە تاماكا قاتتىق زىيان قىلىدۇ. بىمارغا ئارپا يوبدىنى، ماش، پۇرچاق سېلىنغان شوۋىگۇرۇچ ئىچكۈزۈلىدۇ. سەندەل شەربىتى داۋالىق بېرىلىدۇ. قارىئۈرۈك ۋە بۆلدۈرگەن مۇراببباسىمۇ مەنپەئەتلىك.

قان ئازلىق

بىمارنىڭ ئىقتىسادىي ئەھۋالى ۋە سالامەتلىكىگە ئېتىبار بېرىش دەرىجىسى كېسەلنىڭ پەيدا بولۇشى، ساقىيىشىدا ئاساسلىق رول ئويىنايدۇ. ئاۋۋال سەۋەبىنى تېپىپ، قىزىل قان دانچىلىرىنى ئازايتىدىغان، بەدەننىڭ قارشىلىق كۈچىنى بۇزىدىغان كېسەللىكلەرنى جىددىي داۋالاش، قان كېتىش مەنبەلىرىنى توختىتىش لازىم. ئورۇق گۆش، شېكەر، تۇخۇم ۋە پۇرچاق تۇرىدىكى ئوزۇقلۇقلارنى ئوزمەي بېرىش، يېڭى قايماق، سۈت ئىچكۈزۈش، يېڭى سەۋزىنى قىرىپ، سۈيىنى بېرىش لازىم. تاتلىق ئانار شەربىتى، داغمال سۈيى، ئۈزۈم شەربىتى، گۈلقەنت، لازا سېلىنمىغان كاۋاپ قاتارلىقلارنىڭ قايسى تېپىلسا، شۇنى ئىستېمال قىلدۇرۇش، مۇمكىن بولسا هەببى مىشكى، جاۋارش پەنجنۇش، ماددەتۇلهايات قاتارلىق دورىلارنى قەرەللىك يېگۈزۈش كېرەك. بىمار كەم قان هالەتتە هاراق، پىۋا، جىنسىي مۇناسىۋەت ۋە سوغۇق تەبىئەتلىك سەي، لەڭپۇڭ، ئاچچىقسۇ قاتارلىقلاردىن يىراق تۇرۇش لازىم.

هۆ بولۇش

بۇنىڭ سەۋەبلىرى ناهايىتى كۆپ بولۇپ، ئالدى بىلەن سەۋە-

بىنى ئېنىقلاپ، ئاندىن چارە قىلىش كېرەك. كۈندىلىك تۇرمۇش-تا كۆپىنچە ئىسسىقتىن ۋە ئىسسىق، مايلىق يېمەكلىكلەرنى يەپ، جىگەرگە ئېغىر كەلگەنلىكتىن بولىدىغان ھۆ بولۇش ئەھ-ۋاللىرى كۆپ ئۇچرايدۇ. بۇ ۋاقىتتا سىركەنجىۋىل، ئانار شەر-بىتى، غورا شەربىتى، قىزىلگۈل گۈلابى، كاسىنە ئەرقى، لىمون شەربىتى، تەمرى ھىندى سۈيى، سېمىز ئوت شىرىسى، زىرىق سۈيى قاتارلىقلارنىڭ ھەر قانداقى بولسا مۇۋاپىق كېلىدۇ.

ئىشتىھاسىزلىق

ئەگەر ئىسسىقتىن پەيدا بولغان بولسا نېلۇپەر، لىمون، يۇمغاقسۈت ۋە يېشىل كۆكتاتلارنى ئىستېمال قىلسا مۇۋاپىق. سوغۇقتىن بولغان بولسا، پىننە، ئانار، زىرە، دارچىن، ئاملە نوشدارى قاتارلىق ئاشقازاننى قىزىتقۇچى، ھەزىمنى كۈچەيتكۇ-چى دورىلارنى ئىشلىتىش لازىم. پولۇ، كاۋاپ يېيىش، ئاچچىق-سۇ، لەڭپۇڭ ۋە سۇيۇقئاش ئىچمەسلىك لازىم. ھەزىم ناچارلىقى-نى داۋالاشتا ئاۋۋال سۇيۇقراق تاماق يەپ، سەل ئۆتكەندە ئاندىن قويۇق تاماق يېيىش، ئاشقازانغا زىيان قىلىدىغان سوغۇق نەرسە-لەرنى ئىستېمال قىلماسلىق لازىم.

ئاشقازان تۆۋەنلەپ كېتىش

پاقلان گۆشى، تۇخۇم، سۈت - قايماق، قېمىز، ھەرخىل ئۇتياشلار ئىستېمال قىلىشقا مۇۋاپىق كېلىدۇ. كاللەك بەسەي، ياڭيۇ، باش پىيازلار قورساقنى كۆپۈرىدىغانلىقى ئۈچۈن يېيىش چەكلىنىدۇ. ياڭيۇ ئورنىغا چامغۇر، باش پىياز ئورنىغا سۆكپىياز ئىشلىتىلسە بولىدۇ. لاچىندانىنى گۈلابتا قاينىتىپ ئىچكۈزۈش ناھايىتى پايدىلىق. قورساقنى سۈنبۇل يېغى ياكى مەستىكى يېغى بىلەن ياغلاپ بېرىلىدۇ.

ئاشقازان يارىسى

بېھى قىيامى، چۈچۈكبۇيا تالقىنى، مۇرمەككى ۋە مەستىكى رۇمى ئارىلاشمىسى بېرىلىدۇ، تاماقتىن يېرىم سائەت بۇرۇن 50 م ل ھەسەلنى قايناق سۇدا ئېرىتىپ ئىچكۈزۈش، تامىقىغا ئاسان ھەزىم بولىدىغان، قورۇلمىغان ۋە لازا سېلىنمىغان تەييارلىمىلار بېرىش لازىم. پاكىز پىشۇرۇلغان پاچاق بۇ خىل كېسەللىككە ناھايىتى پايدىلىق. بۇ كېسەللىكتە ئارتۇقچە ئۇي ۋە تۇگمەس زىددىيەتلەر ئىچىدە چۆرگىلەپ يۈرۈش ئىنتايىن زىيانلىق.

قورساق كۆپۈش

زىرە، ئارپىبەدىيان، جۇۋىنە قاتارلىقلارنىڭ قايسى بىرى بولسا شۇنى قايناق سۇدا تەمىنى چىقىرىپ ئىچىش، گۈلقەنت يېگۈزۈش، ئەگەر قەۋزىيەت بىللە كەلگەن بولسا قىزىلگۈل شەربىتى ياكى ئانار شەربىتىنى ئەرەق بىلەن بېرىش زۆرۈر. بۇ ھالدا كۆدە، بەسەي، مېۋە - چېۋە، قەھۋە ئىستېمال قىلىشقا بولمايدۇ.

ئىچى سۈرۈش

ئالدى بىلەن سەۋەبىنى ئېنىقلاش، ھەرگىزمۇ ئىچى سۈرۈۋاتقان ئەھۋالدا يەنە تاماق يېگۈزمەسلىك لازىم.

ئادەتتىكى ئىچى سۈرۈشتە، بىمارنى ئارام ئالدۇرۇپ، قايناق سۇدا تۇخۇمنىڭ ئېقىنى ئىلىتىپ ئىچكۈزۈش، قېتىق، قۇرت بېرىش كېرەك. قىزىرىپ پىشقان كاكچا، موزا تالقىنى ياكى قورۇلغان تۇخۇممۇ ئىچ سۈرۈشنى توختىتىدۇ. بىراق چوقۇم سەۋەبىنى بىلىش، ئىچى سۈرۈشكە توغرا كەلگەن ۋاقىتتا زورىغا توختاتماسلىق، قالايمىقان بىر نەرسە يېگۈزمەسلىك كېرەك.

قەۋزىيەت

تاماقنىڭ مىقدارى ۋە ۋاقتىنى توغرا بەلگىلەش، قەۋزىيەتكە سەل قارىماسلىق ـ بۇ كېسەلدىن قۇتۇلۇشنىڭ ئالدىنقى شەرتى. كۈندە يېتەرلىك مىقداردا سۇيۇقلۇق ئىچىپ تۇرۇش، تاماق تەر-كىبىدە هايۋانىي ۋە ئۆسۈملۈك تەركىبلەرنىڭ تەكشۈكلۈقىغا كاپا-لەتلىك قىلىش، ھەپتىدە ئاز دېگەندە بىر نەچچە قېتىم مېۋە ـ چېۋە يەپ بېرىش لازىم. ياغسىز ۋە ياكى كۆكتاتسىز تاماقلار ئوخشاشلا قەۋزىيەتنى كەلتۈرۈپ چىقىرىدۇ. قەۋزىيەت بولۇپ قالغاندا قورۇلغان تاماقلاردىن پەرھىز قىلىش، تاماقلارنىڭ تەبىـ-ئىتىنى ئايرىپ، ئۆزىنىڭ مىزاجىنىڭ قارشىسىدىكى يېمەكلىـ-لەرنىمۇ قوشۇپ ئىستېمال قىلىش كېرەك. ئاخشىمى يېتىشتىن بۇرۇن ھەسەلنى سۇيۇلدۇرۇپ ئىچىپ بەرسە ياكى گۈلقەنت يېسە ياكى ئوبدان قايماق ۋە ياكى سېرىقمايدىن ئازراق ئىستېمال قى-لىپ ئوخلاش كېرەك. ئەتىگىنى تاماقتىن ئىلگىرى قايناق سۇغا تۇز سېلىپ قىزىق پېتى ئىچسىمۇ بولىدۇ. بۇنىڭغىمۇ بولمىسا ھەببى مۇلەيىن ئىستېمال قىلسا بولىدۇ.

چوڭ تەرەتتىن قان كېلىش

دەسلەپ ئانار سۈيى، بېھى سۈيى بېرىش لازىم. ئۇنىڭدىن كېيىن قۇرسى كەھرىۋا ياكى قۇرسى تاباشىر بەرسە بولىدۇ.

ئۈچەي ياللۇغى

تامىقى ئۇچۇن ئارپا سۈيىنى ئانار سۈيى بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ ئىچكۈزۈلىدۇ. چۈجە گۆشىگە ئانار ئۇرۇقى سېلىپ پىشۇرۇپ يېگۈزۈلىدۇ. يەنە قايناق سۇنى مۇزلىتىپ ئاز ـ ئازدىن ئىچكۈزۈلىدۇ.

ئۆچەي سىلى

بۇ خىل سىلنى داۋالاشتا ئۆپكە سىلىنىڭ چارىلىرىدىن پايدىلانسا بولىدۇ. يۇمشاق، مۆتىدىل تاماق ئۈستىگە خام سامساقنى قوشۇپ ئىستېمال قىلدۇرۇلىدۇ.

ئۆچەي يارىسى

غىزاسى ئۆچۈن تېز ھەزىم بولىدىغان، ئۆچەينى ئېچىشتۇرمايدىغان، قورساق كۆپتۈرمەيدىغان، تەرەت ئاز بولىدىغان يېمەك تاملار بېرىلىدۇ. ئەگەر ئىسسىتما بولسا كالا سۈتى قېتىقىنى دوغاپ قىلىپ ياكى قېتىققا تۆمۈر داغلاپ بېرىلىدۇ. ئەگەر ئايران ياكى قېتىق بېرىلسە تېخىمۇ ياخشى. بۇ كېسەللىككە سۈت، شورپا ۋە ياغلار زىيان قىلىدۇ.

چوڭ ئۆچەي يالللۇغى

تامىقىغا چۈجە گۆشى ۋە شورپىسى، تونۇر نېنى، كاكچا، ئاتىلا، بۇغداي ئۈمىچى قاتارلىقلار بېرىلىدۇ. تاماقنى ئۆز ۋاقتىدا يېيىش، ئۆچەينى غىدىقلايدىغان، ئېچىشتۇرىدىغان، قورساقنى كۆپتۈرىدىغان نەرسىلەردىن ساقلىنىش لازىم.

جىگەر ياللۇغى

توخۇ گۆشى سېلىنغان ئاش چۆپ ياكى شوۋىگۈرۈچ بېرىلىدۇ. مايسىزراق، سۈيۇق، ئاسان سىڭىدىغان تاماقلار بۇيرۇلىدۇ. ياغ ۋە باشقا ئىسسىقلىق تاماقلاردىن پەرھىز قىلىنىدۇ. ھاراقنىڭ ھەرقانداق تۈرى زىيان قىلىدۇ.

ئۆت ياللۇغى

غىزاسى ئۈچۈن ئاچچىق - چۈچۈك نەرسىلەر، جۈملىدىن

ئەينۇلا مۇراباباسى، لىمون شەربىتى، ئاچچىق ئانار شەربىتى، ئاپېلسىن شەربىتى، نەشپۈت، ئامۇت قاتارلىق جىگەر هارارىتىنى پەسەيتكۈچى نەرسىلەر ئىستېمال قىلىنىدۇ. چوڭ هايۋان گۆشلىرى، تۇخۇم، هالۋا، كاۋاپ قاتارلىق ئېغىر، تەستە سىڭىدىغان نەرسىلەردىن پەرھىز قىلىنىدۇ.

يەرقان (سېرىقكېسەل)

مايسىزراق، يەڭگىل تاماقلاردىن ئاش چۆپ، شوۋىگۈرۈچ قاتارلىقلار بېرىلىدۇ. كاسىنە ئەرقى، زىرىق ئەرقى داۋاملىق بېرىلىدۇ. مايلىق، قورۇلغان يېمەكلىكلەر دەرهال زىيان قىلىدۇ. هاراق ۋە تاماكا قەتئىي چەكلىنىدۇ.

سازاڭسىمان ئۆسۈكچە يالللۇغى

سۇيۇق، تېز سىڭىدىغان تاماقلاردىن تاللاپ بېرىلىدۇ. مەسىلەن: سۈت، ئانار سۈيىگە ئارپا سۈيى ئارىلاشتۇرۇلغان جۇلاپ قاتارلىقلار.

مەددە قۇرۇت كېسەللىكى

دەسلەپ قورساقنى ئاچ قويۇپ، كاۋا ئۇرۇقىنى قىسىپ مېغىزنى يەپ ئارقىدىن كۆپلەپ قايناق سۇ ئىچىلىدۇ. بۇنىڭغا بولمىسا ئاچچىق ئانار يىلتىزى قايناتمىسى ياكى شاپتۇل-يوپۇرمىقى قايناتمىسى ياكى ئانار پوستى قايناتمىسى بېرىپ قۇرت چۈشۈرۈلىدۇ. سۆگەت يىلتىزى قايناتمىسى بېرىلسىمۇ بولىدۇ. تامىقى ئۈچۈن سۇيۇقلۇق تولۇقلايدىغان يەڭگىل تاماقلار بېرىپ، بىر نەچچە كۈن ئارام ئالدۇرۇلىدۇ.

ئورۇقلاپ كېتىش

رەئىس ئەزالارنى كۆچەيتىشنى ئالدىن ئويلىشىش بىلەن بىر ۋاقىتتا ئارپا شىرىسى، ئاتىلا، كاللا - پاچاق شورپىسى ۋە گۆش-لىرى، توخۇ گۆشى، ئۆردەك گۆشى، كەكلىك گۆشى، پاقلان گۆشى قاتارلىقلار بىمارنىڭ ھەزىم قىلىش ئەھۋالىغا قاراپ ئۇز-مەي ئىستېمال قىلدۇرۇش لازىم.

سېمىزلىك كېسىلى

ئورۇق ئۆچكە گۆشى، خوراز گۆشى ئىستېمال قىلىش، ئىسسىقتىن بولغان سەمرىشكە سوغۇق تەبىئەتلىك كۆكتاتلارنى بېرىش، سوغۇقتىن بولغان سەمرىشكە لوغانزىيا يېگۈزۈش لازىم. ئاچ قورساق مۇنچىغا چۈشىسمۇ تېز ئورۇقلايدۇ. ئومۇمەن سې-مىز كىشىلەر ئائىلە ۋە جەمئىيەتكە مۇناسىۋەتلىك ھەرخىل مەس-ئۇلىيەتلەرنى ئۈستىگە ئېلىپ، كۆپرەك تەپەككۇر ۋە ھەرىكەت بىلەن شۇغۇللىنىشى لازىم.

سىيگەندە ئېچىشىش

پالەك شورپىسى، يۇمغاقسۇت شورپىسى، توخۇم ئېقى، ئا-نار سۈيى، توشقان، توخۇ گۆشى مەنپەئەت قىلىدۇ.

بۆرەك ئاجىزلىقى

بۇنىڭغا قوي سۈتى، تۆگە سۈتى ئىنتايىن پايدا قىلىدۇ. ئەگەر تۆگە سۈتى تېپىلمىسا، كالا سۈتىگە ئاق شېكەر سېلىپ ئىچكۈزۈلىدۇ. ئەتىيازدا ئۈزۈم تېلىدىن تامغان سۇغا تۇز سېلىپ ئىچىسىمۇ پايدىسى بار. داۋاملىق پاچاق، سۈت ئېشى، ئارپا ۋە بۇغداي تالقىنى ئىستېمال قىلدۇرۇلىدۇ. ئالدىراپ دورا يېمەس-لىك لازىم.

شېكەر سىيىش كېسىلى

ئىسسىقتىن بولغىنىدا غورا سېلىنغان ئاش، ئاچچىقسۇ، سىركە كۆپرەك ئىستېمال قىلىنىدۇ. يۇقىرى قۇۋۋەتلىك ئۇن تاماقلىرى ۋە تاتلىق نەرسىلەر چەكلىنىدۇ. ئەمما قارا گۆش يېسە زىيان قىلمايدۇ. سوغۇقتىن بولغىنىدا نوقۇت ئىستېمال قىلىش ناھايىتى پايدىلىق، ئۇچارلىقلارنىڭ گۆشلىرىنى كاۋاپ قىلىپ ياكى پاقلان گۆشىنى ئاز - ئازدىن شورپا قىلىپ بېرىش ناھايىتى پايدىلىق. كۆك كەپتەر شورپىسىغا نوقۇت پىشۇرۇپ بېرىلىدۇ.

جىنسىي قابىلىيەتنىڭ ئاجىزلىقى

مۇشۇ يۇرسەتتىن ئالاھىدە كۆرستىتىپ ئۆتۈش كېرەككى، جىنسىي ئاجىزلىقنى كۆپىنچە كىشىلەر پەقەتلا بۆرەكنىڭ ئاجىز-لىقىدىن كۆرىدۇ ۋە مەخسۇس بۆرەككە دورا قىلىدۇ. ئەمەلىيەتتە بۇ كۆپىنچە مېڭە، يۈرەك ۋە جىگەردىن ئىبارەت رەئىس ئەزالار-نىڭ بىرىدە نورمالسىزلىق كۆرۈلگەنلىكىدىن كېلىپ چىقىدىغان كېسەللىك بولۇپ، ئەگەر يۈرەك ئاجىز بولسا، جىنسىي مۇناسى-ۋەت قىسقا بولىدۇ ياكى ئۇخۇشلۇق بولمايدۇ. ئەگەر مېڭە ئاجىز بولسا مەنىي ئاز ھەمدە ھۇزۇرلىنىش كەم بولىدۇ. ئەگەر جىگەر ئاجىز بولسا، جىنسىي مۇناسىۋەتنى خالىمايدىغان بولۇپ قالىدۇ. شۇڭا، بۇ قانۇنىيەتكە خىلاپ ھالدا ئىسسىقلىق دورىلارنى ئىشلەت-كەندە يۈرەك ۋە جىگەرنىڭ ھارارىتى ئېشىپ كېتىپ، ئاسانلا ئىھتىلام بولۇش، مەنىي بالدۇر كېتىش يۈز بېرىپ، بىمارغا تېخىمۇ زور روھىي يۈك پەيدا بولىدۇ. شۇڭا قايسى رەئىس ئەزا نىسبەتەن ئاجىز بولسا ئاۋۋال شۇنى داۋالاش، ھەرگىزمۇ قۇرۇق ئىسسىق دورىلانى كۆپلەپ ئىشلەتمەسلىك لازىم. بۇنىڭ ئۈچۈن ئۇزۇقلۇقى يۇقىرى، ئاسان سىڭىدىغان شورپا، كاۋاپلارنى،

گۆلقەنت، ئامىلە نۆشىدارى قاتارلىق ھەزىمنى كۈچەيتكۈچى دو-رىلار بىلەن قوشۇپ ئىستېمال قىلدۇرۇش كېرەك. ھەزىم ياخشى بولمىسا ۋە سىڭمىسە ھەممە چارىلار بىكارغا كېتىدۇ.

سۇنۇق - چىقىق

ھەرخىل بەختسىزلىكلەر تۈپەيلىدىن ئەزالارنىڭ سۇنۇشى نەتىجىسىدە يېتىپ داۋالانغان ۋاقىتتا، ئاۋۋال ئويلىشىدىغان مە-سىلە بەدەنكى ماددا ئالماشتۇرۇشنى ياخشىلاش. شۇڭا، بۇ خىل بىمارلارغا شوۋىگورۇچ، نارىن، شىرە ئاش، كوجا ئاش قاتارلىق ئاسان سىڭىدىغان، قۇۋۋەتلىك تاماقلار بېرىلىدۇ. ئەگەر پۆرە، چۆچۈرە، سامسا بېرىلمەكچى بولسا، ئاش كۆكى قايناتمىسى بىلەن بېرىش لازىم. نوقۇت پىشۇرۇپ بەرگەندە، سىركە قوشۇۋې-تىشنى ئۇنۇتماسلىق كېرەك. كاۋاپقا لازا سالماي يېگۈزۈلىدۇ. ئومۇمەن ئىسسىق - سوغۇقلۇقى تەڭشىلىشى، قەۋزىيەتتىن قەت-ئىي ساقلىنىش لازىم.

ئاپتورنىڭ ھازىرغىچە نەشر قىلدۇرغان ئەسەرلىرى ۋە نەشر قىلىنىش ئالدىدا تۇرۇۋاتقان ئەسەرلىرى

ئۇيغۇر تېبابەت ئاتالغۇلىرىغا قىسقىچە ئىزاھات
تېلېكامېرا
ئۇيغۇر تېبابەت قامۇسى 6-جىلد (نەشرگە تەييارلىغان)
ئۇيغۇرچە-خەنزۇچە-ئىنگلىزچە تېببىي ئەمەلىي قوللانما
مىزاج، خىلىت ۋە ئىنسان
20-ئەسىردە تۇركىيە(«تۇركىيە ھازىرقى زامان تارىخى» نامىدا چىققان)
1999-يىلدىكى خەلقئارالىق چوڭ ۋەقەلەر
ئۇيغۇر تېبابىتىدە كۆپ ئىشلىتىلىدىغان دورىلار قوللانمىسى
دۆلەت ۋە رايونلار نامىنىڭ كېلىش تارىخى
تېببىي پسىخولوگىيە ۋە تەقدىر (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
ئۇيغۇر تېبابەت تەييار دورىلىرىنىڭ شىپالىق رولى(نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
مىزاج ۋە يېمەك-ئىچمەك
ئانا سۈتىدە بېقىش (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
خۇراپات (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
ياشلار سەمىگە (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
زەھەر ۋە زەھەرلىنىش (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
ئۇيغۇرلارنىڭ مىزاجى (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
مىزاج ۋە كىشىلىك مۇناسىۋەت (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
ئىنسان ئۆمرىنىڭ يەتتە پەسلى (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
ئۇيغۇر تېبابىتىدە جىددىي قۇتقۇزۇش (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
مىزانى تىب (تەرجىمە) (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
ئەسرارى نەبز (تەرجىمە) (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)
كەنزۇتتەشخىس (تەرجىمە) (نەشردىن چىقىش ئالدىدا)

تېلېفون: 0991—2310372

مەسئۇل مۇھەررىرى: ئابلىكىم نۇرمۇھەممەت ھاجى

كوررېكتورى: رەيھان نۇر

مىزاج ۋە يېمەك - ئىچمەك

ئەخمەتجان ئىسمائىل

شىنجاڭ پەن-تېخنىكا سەھىيە نەشرىياتى (W) نەشر قىلىپ تارقاتتى

(ئۈرۈمچى بۇلاقبېشى كوچا 66-قورۇ پوچتا نومۇرى 830001)

شىنجاڭ شىنخۇا باسما زاۋۇتىدا بېسىلدى

850×1168مم 32 فورمات 6.625 باسما تاۋاق

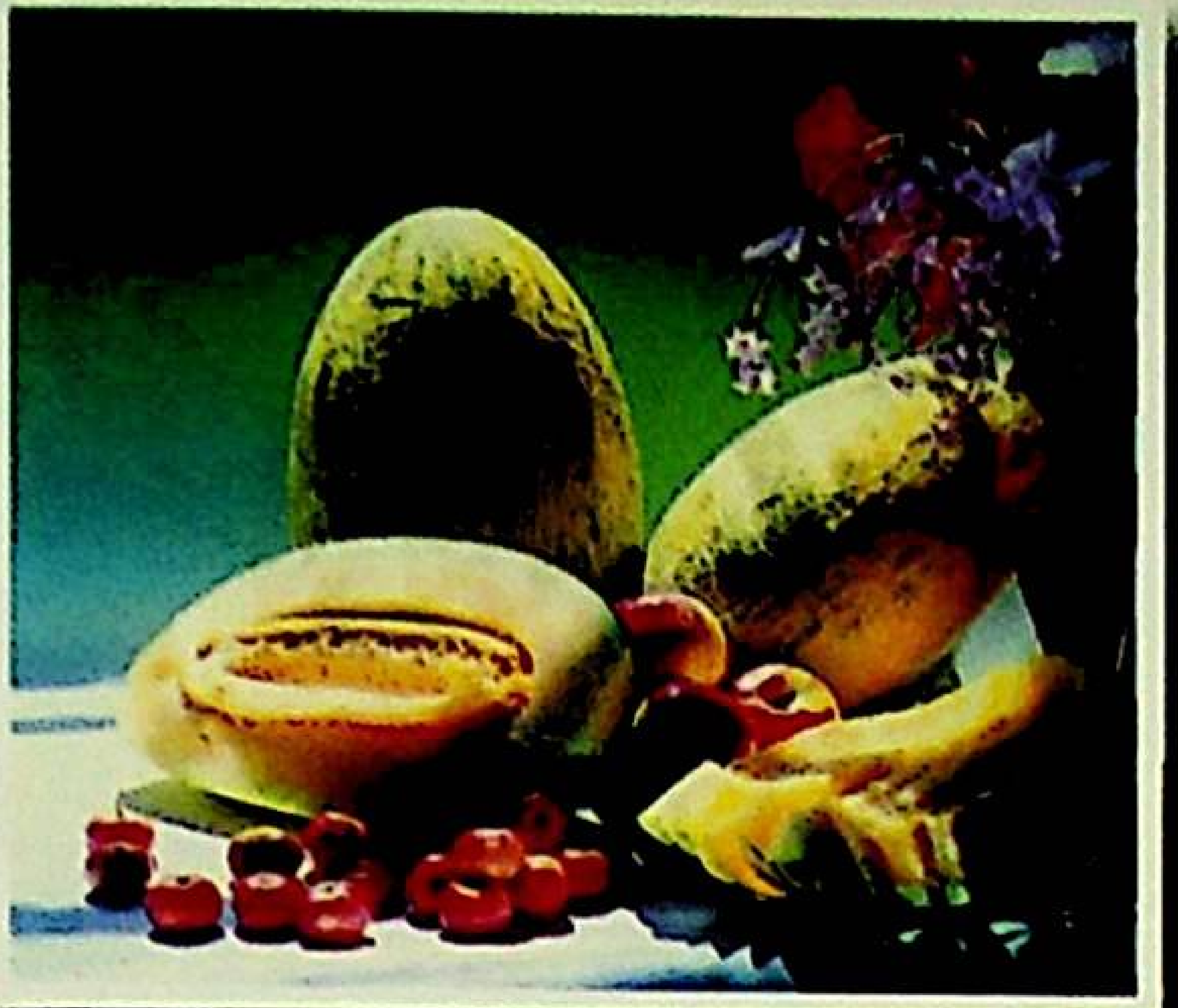
2000-يىل 7- ئاي 1-نەشرى 1-قېتىم بېسىلىشى

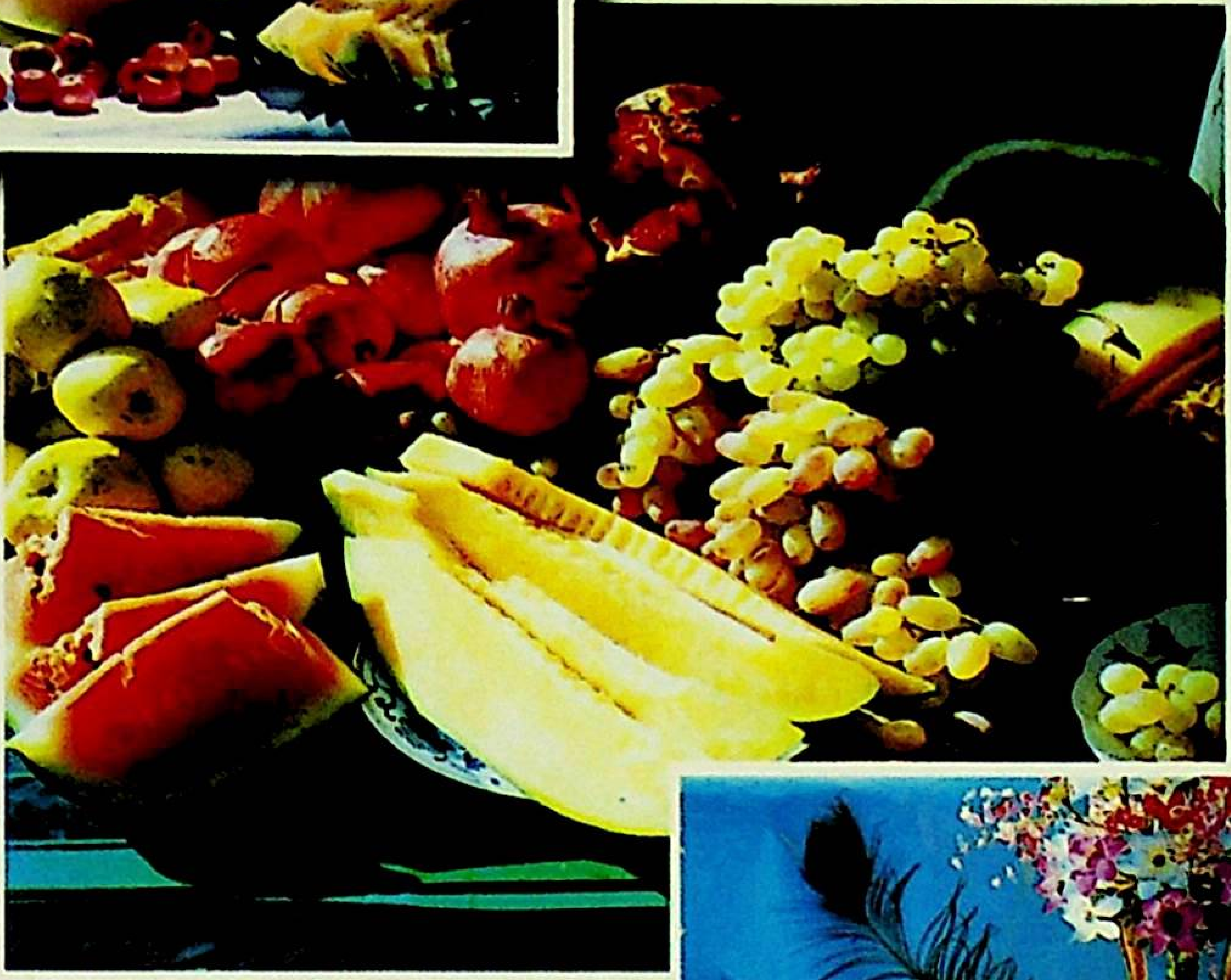
تىراژى: 1—3500

ISBN7—5372—2230—4/R.299

باھاسى: 9.80 يۈەن

مەسئۇل مۇھەررىرى: ئابلىكىم نۇرمۇھەممەت ھاجى
مۇقاۋىسىنى لايىھىلىگۈچى: ئەخمەتجان ئىسمائىل





ISBN 7-5372-2230-4

9 787537 222303 >

ISBN 7 - 5372 - 2230 - 4
R · 299(民文) 定价: 9.80