**SABZAVOT VA QO‘ZIQORINLARGA ISHLOV BERISH** **1.1. Yangi va qayta ishlangan sabzavot, meva va qo‘ziqorinlar**

Sabzavotlarning oziqaviy qimmati ularning kimyoviy tarkibiga bog‘liq. Sabzavotlar tarkibida uglevodlar, mineral mod- dalar, organik kislotalar, vitaminlar, glikozid, fitotsid (ya’ni, mikroorganizmlarni halok qilish yoki rivojlanishini susaytirish qobiliyatiga ega bo‘lgan maxsus modda) xushbo‘y va rang beruvchi moddalar bo‘ladi. Sabzavotlarning kimyoviy tarkibi ularning turi, navi, yetilishi, terib olish muddati va saqlash usullariga bog‘liq. Sabzavotlar tarkibiga kiruvchi moddalar suvda eruvchan va suvda erimaydigan moddalarga bo‘linadi. Suvda eruvchan moddalarga shakar, organik kislotalar, pektin moddalari, azotli moddalarning bir qismi, dubilli va rang beruvchi moddalar, vitaminlarning ko‘pgina qismi, glikozidlar kiradi. Suvda erimaydigan moddalarga kletchatka, gemisellulozalar, protopektin, kraxmal, yog‘lar, azotli moddalarning bir qismi va mineral moddalar kiradi. Suv. Sabzavotlar tarkibida ko‘p miqdorda suv saqlashi bilan ajralib turadi. Sabzavotlar tarkibidagi suv miqdori ularni o‘stirish sharoitiga bog‘liq bo‘lib, 70% dan 90% gacha bo‘ladi. Bu suvning bir qismi (10–20%) sabzavotlar tarkibidagi kolloidlar bilan bog‘langan va bug‘lanishi qiyin. Bunday suv, ko‘pincha bog‘langan suv deb ataladi. Suvning qolgan qismi sharbat hujayrasida saqlanadi va osonlik bilan bug‘lanib ketadi. Bunday suv erkin suv deb ataladi. Sabzavotlarni saqlash vaqtida ular tarkibidagi suvning bir qancha qismi suvning bug‘lanishi hisobiga yo‘qoladi. Sabzavotlar tarkibidagi suvning yo‘qolishi ularning tuzilishi, o‘lchami fiziologik holatiga, saqlanadigan xonaning harorati, nisbiy namligi va boshqa omillarga bog‘liq. Mineral moddalar. Mineral moddalar sabzavotlar tarkibida organik tuzlar va mineral kislotalar ko‘rinishida uchraydi. Ular yuqori molekular birikmalar, vitaminlar, oqsillar va fermentlarning bir qismi bo‘lishi mumkin. Sabzavotlarda mineral moddalar 0,2 dan 2% gacha uchraydi. Mineral moddalar ikki xil bo‘ladi: makroelementlar va mikroelementlar. Makro- elementlarga kaliy, kalsiy, natriy, fosfor, temir kiradi. Sabzavotlar tarkibida ko‘proq kaliy uchraydi. Fosfor va kalsiy ko‘proq karamda bo‘ladi. Salat, pomidor temir moddasiga juda boy sabzavotlar hisoblanadi. Mikroelementlarga yod, oltingugurt, qo‘rg‘oshin, ftor, marganes, mishyak va boshqa moddalar kiradi. Ular sabzavotlar tarkibida juda kam miqdorda uchraydi. Uglevodlar. Sabzavotlar tarkibidagi moddalarning 90% ni uglevodlar tashkil etadi. Ular o‘simlik hujayrasining tuzilishi uchun asosiy energiya manbayi hisoblanadi. Sabzavotlar tarki- bidagi uglevodlardan qand, kletchatka, gemisellulozalar va pektin moddalari juda katta ahamiyatga ega. Qand-glukoza, saxaroza shaklida uchraydi. Ksiloza, ramnoza, maltozalar kamdan kam uchraydi. Qand miqdori sabzavotlar tarkibida har xil miqdorda uchraydi. Bodringda kamida o‘rtacha 2%, pomidorda – 3,5%, piyozda esa 5–14% bo‘ladi. Kraxmal bir qancha o‘simliklarda zaxira modda sifatida to‘planadi. Kraxmal, kartoshkada (14–25%), ko‘k no‘xatda (5–6%), shakarqamishda (4–10%) juda ko‘p uchraydi. Boshqa sabzavotlarda kraxmal bo‘lmaydi yoki bo‘lsa ham juda oz miqdorda. Kletchatka (selluloza) o‘simlik hujayrasining asosiy qurilish materiali hisoblanadi. Sabzavotlarda ular 0,2–2,8% gacha bo‘ladi.

Pektin moddalari – uglevodlar muhitidagi yuqori molekulali birikmalar. Sabzavotlar tarkibida ulardan propektin, pektin va pektin kislotasi uchraydi. Yetilib pishmagan sabzavotlar tarkibida pektin moddasidan propektin bor. Shuning uchun bunday yetilmagan sabzavotlarning konsistensiyasi qattiq bo‘ladi. Sabzavotlarning pishib yetilishi jarayonida pektin moddasi propektin-propektinoza fermenti ta’sirida eruvchan pektinga aylanadi, bu esa yetilgan sabzavot konsistensiyasining yumshoq bo‘lishiga olib keladi. Turli sabzavotlar tarkibidagi pektin galakturon kislotasining har xil miqdordagi qoldiqlaridan tashkil topgan. Shuning uchun pektin har xil molekular og‘irlikka ega. Pektinning gidrolizlanishi natijasida pektin kislotasi hosil bo‘ladi. Sabzavotlardan sabzi tarkibida 0,3–0,5% va qovoqda 0,5% bo‘lishi mumkin. Azotli moddalar. Sabzavotlar tarkibida azotli moddalar oqsil ko‘rinishida uchraydi. Azotli moddalar juda ko‘p miqdorda dukkakli sabzavotlar tarkibida (2,4–6,5%), karamda (2,4–6,5%), kartoshkada (1,5–2,6%) bor. Sabzavotlar ichida azotli moddalarga eng boy o‘simliklarga bryussel karami, dukkakli sabzavotlar va shpinat kiradi. Sabzavotlarni qayta ishlashda azotli moddalar ba’zi bir keraksiz xossalarni namoyon qiladi. Masalan, murabbo tayyorlashda oqsillar ko‘pik hosil qiladi, sabzavotlarni quritishda ularning qoray- ishiga olib keladi va h.k. Glikozidlar. Bular qandning spirtli, aldegidli, fenolli va kislotali murakkab birikmasidir. Ular sabzavotlar tarkibida kam miqdorda uchraydi. Glikozidlar, ko‘pincha, sabzavotlarning po‘stlog‘ida, urug‘ida va kamdan kam mag‘zida bo‘ladi. Sabzavotlar tarkibida glikozidlardan amigdalin, vaksininin, gesperidin, solanin va boshqalar uchraydi. Amigdalin (С20Н27НO11) achchiq bodomning urug‘ida 2,5– 3,0%, olxo‘rida – 0,96%, gilosda – 0,82%, shaftolida – 2–3%, olmada – 0,6% bo‘ladi. Emulsin fermenti yoki kislota ta’sirida amigdalin gidrolizlanib, glukoza, benzoy aldegidi va zaharli modda (siniy kislotasi) ni hosil qiladi. С20N27НO11 + 2H2O k 2C6H12O6 + C6H5CHO + HCN

Vaksininin (С13Н16O7) klyukva, brusnika mevasida uchraydi. Uning gidrolizlanishi natijasida glukoza va benzoy kislotasi hosil bo‘ladi. Gesperidin (C50H60O27) sitrus mevalarning po‘stlog‘ida bo‘ladi. Pazandachilik mahsulotlari tayyorlash uchun hamma ma’lum sabzavot va o‘rmon mevalari ishlatiladi. Lekin ishlatiladigan qo‘ziqorinlar assortimenti chegaralangan. Oziq-ovqat korxonalariga sabzavot va o‘rmon mevalari, qo‘ziqorinlar, asosan, yangi uzilgan ko‘rinishda keltiriladi, shuningdek, quritilgan, sirkalangan, tuzlangan holda bankalarda konservalanadi. Ba’zi sabzavot va o‘rmon mevalari muzlatilgan holda ham keltiriladi. Sabzavot va o‘rmon mevalari, qo‘ziqorinlarga birinchi ishlov berishda va ulardan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashda oziq qiymati, rangi, ba’zan xomashyo texnologik xususiyatlari: massasi, hajmi, shakli, rangi, konsistensiyasi va undagi oziq moddalar (oqsil, yog‘, uglevodlar, mineral moddalar) tarkibining o‘zgarishi va qo‘llaniladigan ishlov rejimlarining o‘zgarishi kuzatiladi. Sabzavot va qo‘ziqorinlarning texnologik xususiyati, asosan, tarkibi va oziq moddalar mazmuni bilan aniqlanadi. Sabzavot va mevalarda bu moddalar to‘qimalardagi turli strukturali ele- mentlardan tarkib topadi.

1.2. Sabzavotlarga ishlov berish

Yangi uzilgan sabzavotlarga dastlabki ishlov beriladi. Ishlov berishda quyidagi jarayonlar olib boriladi: ajratish, yuvish, tozalash va maydalash.Sabzavotlarni ajratishda chirigan, lat yegan, bo‘laklanganlari olib tashlanadi. Shuningdek, sabzavotlar o‘lchami, pishish darajasi va ulardan qanday taom tayyorlanishiga qarab ajratiladi. Mikroorganizmlarning urug‘lanishini pasaytirish maqsadida sabzavotlar (ular bilan birga qazib olingan har xil chiqindilardan) tozalanadi (ya’ni, qum, tuproq, chang va toshchalari yuvib tashlanadi). Yuvib tozalangan sabzavotlar po‘stidan ajratiladi. Iste’mol qiymati kam bo‘lgan qismlaridan (po‘sti, dumi, o‘zagi, tuxumlari) tozalangan sabzavotlar qanday taom tayyorlanishiga qarab bo‘laklarga bo‘linadi. Konservalangan, tuzlangan, sirkalangan sabzavotlar keyin- gi ishlatilishga qarab tuzli suvdan chiqarib tozalanadi va mayda lanadi. Quritilgan sabzavotlar ivitiladi, muzlatilganlarim darhol issiqlik ishlovi berishga yuboriladi yoki muzdan tu- shiriladi. Sabzavotlar o‘simlikning qaysi qismi ovqatga ishlatilishiga va boshqa belgilariga qarab vegetativ va mevali guruhlarga bo‘linadi. Vegetativ guruhda o‘simlikning ildizi, tuganak mevasi, bargi, poyasi, piyozboshi va hokazo ovqatga ishlatiladi. Vegetativ sabzavotlar quyidagi kichik guruhlarga bo‘linadi.Mevali sabzavotlarning mevasi va urug‘i ovqatga ishlatiladi. Bunday sabzavotlar quyidagi guruhlarga bo‘linadi:– qovoqsimon sabzavotlar – bodring, qovoq, kabachki, patisson, tarvuz, qovun; – pomidorsimon sabzavotlar – pomidor, baqlajon, qalampir. – dukkakli sabzavotlar – no‘xat, loviya, dukkak; – donli sabzavotlar – shakar (oq) jo‘xori. Kartoshka – barcha sabzavotlar ichida eng muhim aha- miyatga ega. Undan kraxmal, patoka, dekstrin, glukoza va spirt olinadi. Oziq-ovqat korxonasiga keltirilgan kartoshka navlarga ajratiladi, o‘lchamiga qarab taqsimlanadi, tozalagich jihozlarda po‘stidan ajratiladi va maxsus yuvish vannalarida yuviladi. So‘ngra kartoshka issiqlik ishlovi berish yoki tozalashga yuboriladi. Kartoshka tozalagich jihozlarida jihozdan chiquvchi kartoshka donalarining 95% tozalanmaguncha davom etaveradi, qolgan 5% ning ustki qismi esa 4/5 qismga tozalangan bo‘ladi. Tozalash vaqti kartoshka tozalagich jihozi turi va kartoshka sifatiga bog‘liq holda 1,5–3 ni tashkil etadi. Kartoshkani jihozda tozalashda chiqindilar miqdorini kamaytirish uchun, uni taxminan bir xil o‘lchamni tashkil etgan partiyalarga ajratish kerak. Jihozda tozalanganda kartoshka yuzasida chiqindilar qoladi. Bunday chiqindilarga ko‘zchalar va qora dog‘lar kiradi va bular qo‘lda tozalanadi. Kartoshkani tozalashda hosil bo‘lgan chiqindilar kraxmal olish uchun ishlatiladi.

Tozalash jihozlarida yuqori sifatli mahsulot olish uchun kartoshkaga ishlov berish vaqtini uzaytirish kerak bo‘ladi. Bunday ishlov berish natijasida 80% mahsulotni qo‘lda tozalashni talab qilmaydigan darajada tozalash mumkin. Yosh kartoshkalar sayqallangan tozalash jihozlarida yoki suvli vannalarda yog‘och aralashtirgich bilan tozalanadi. Turli navli kartoshka archilgandan keyin bir xil bo‘lmagan tezlikda qorayadi. Masalan, qo‘lda tozalangandan so‘ng Rannyaya roza, Severnaya roza, Peredovik va boshqa xil navlar 0,5 soatda havoda saqlanganda jigarrangga ega bo‘ladi, Larx, Epron, Berlixingen navidagilar esa shu vaqt davomida rangini o‘zgartirmaydi. Qorayish tezligi, odatda, polifenoloksidazaning faolligi bilan bog‘liq bo‘ladi; u qancha yuqori bo‘lsa, shuncha kartoshka qorayishi kuchli bo‘ladi. Jihozda tozalangandan so‘ng kartoshka yuzasida keskin farq qiluvchi qorayish kuzatilmaydi. Amalda 10–12 daqiqadan so‘ng tozalangan kartoshka saqlash jarayonida jigarrang tusga kiradi. Jihozda tozalanganda kartoshka donalarining qorayishi 3–4 daqiqa o‘tgandan so‘ng kuzatiladi. Demak, tozalash natijasida ustki qatlam to‘qimalarining yetarlicha zararlanishi sababli kartoshka yuzasi qorayadi. Kartoshka yuzasini qorayishdan himoya qilish maqsadida ular suvda saqlanadi. Tozalangan kartoshka donalari butun yoki maydalab ishlatiladi. Kartoshkaga issiqlik ishlovi berilishidan oldin ular maydalanadi. Kartoshka, ko‘pincha, kubik, aylana, somoncha, bruscha va boshqa shakllarda bo‘laklanadi (7-rasm). Agar kartoshka qovurishga mo‘ljallangan bo‘lsa, u holda bo‘laklangan kartoshka issiqlik ishlovi berishda yopishmasligi uchun uning yuza qismi kraxmaldan yuvib tozalanadi. Birinchi ishlov berganda kartoshka tarkibidagi ba’zi iste’mol moddalari yo‘qoladi (kraxmal, azotli va mineral moddalar, vitamin va boshq.). Uning ko‘p qismi tozalanganda chiqindilar bilan birga yo‘qotiladi. Kartoshkaga dastlabki ishlov berishda chiqindilar miqdori me’yorlanadi. Chiqindilar miqdori faslga qarab quyidagicha bo‘lishi mumkin: 1 sentabrgacha 20%; 1 sentabrdan 31 oktabrgacha 25%; 1 noyabrdan 31 dekabrgacha 30%; 1 yanvardan 28–29 fevralgacha 35%; 1 martdan 40%. Sabzavot tozalash jihozlarida donalar shakliga va tozalash jihozining harakat usuliga qarab kartoshka donalari ustki qatlami bir xil bo‘lmagan qalinlikda archiladi. Markazdan qochirma kuch ta’sirida ishlovchi jihozlarda tozalanganda kartoshka donalari xuddi shar ko‘rinishdagi shaklga ega bo‘ladi. Shuning uchun, ularning yuqori qismi, asosi va bo‘rtib chiqqan qismlaridan nafaqat po‘stlog‘i, balki o‘zagi ham olinadi. Bu, asosan, uzunchoq shakldagi donalar uchun xarakterlidir. Ishchi organi konus ko‘rinishida bo‘lgan sabzavot tozalash jihozlari oval yoki tekis shaklga ega kartoshka donalari ustki qismidan (aylana shaklli donalarga nisbatan) iste’mol qilinadigan qismini kamroq olib tashlaydi. Qo‘lda tozalanganda kartoshka donalaridan nafaqat iste’mol qilinadigan qismi, balki o‘zak qismi ham olib tashlanadi. Shunday qilib, kartoshka mexanik usulda tozalanganda iste’mol moddasi yo‘qolishi kattalashmaydi va qoida sifatida chiqindilar proporsional miqdorda bo‘ladi. Bunda to‘qima, gemiselluloza va mineral moddalarning sezilarli o‘zgarishi kuzatiladi. Ildizmevali sabzavotlardan sabzi, lavlagi, bryukva, sholg‘om xuddi kartoshka singari navlarga ajratiladi, yuviladi va tozalanadi. Oq ildizli sabzavotlar (kashnich, pasternak, selderey) navlarga ajratiladi, so‘ng ularning ko‘kati va kichik ildizlari kesiladi. Navlarga ajratilgan va ildizidan tozalangan ko‘katlar yuviladi va qo‘lda maydalanadi. Rediskaning bargi va dumchalari kesiladi. Oq rediska po‘stidan tozalanadi, qizil rediskaning po‘sti faqatgina dag‘al bo‘lganda tozalanadi. Tozalangan ildizmevali sabzavotlar saqlash uchun mo‘ljallangan idish(lar)da yoki nam mato bilan yopilgan beton ariqlarda saqlanadi. Ildizmevali sabzavotlarga dastlabki ishlov berilganda hosil bo‘ladigan chiqindilarning me’yorli miqdori quyidagi 1-jadvalda keltirilgan

1-jadval.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Chiqindi nomi | Chiqindi miqdori | Chiqindi nomi | Chiqindi miqdori |
| Yosh sabzi | 50 | sholgom | 50 |
| Sabzi 1-yanvargacha | 20 | rediska | 30 |
| Sabzi 1-yanvardan | 25 | kashnich | 25 |
| Lavlagi 1-yanvargacha | 20 | pasternak | 25 |
| Lavlagi 1-yanvardan | 25 | seldrey | 32 |
| bryukva | 22 |  |  |

Sabzavotlarga dastlabki ishlov berishda chiqindi miqdori Chiqindi nomi Chiqindi miqdori, % Chiqindi nomi Chiqindi miqdori, % Yosh sabzi 50 Sholg‘om 50 Sabzi 1-yanvargacha 20 Rediska 30 Sabzi 1-yanvardan 25 Kashnich 25 Lavlagi 1-yanvargacha 20 Pasternak 25 Lavlagi 1-yanvardan 25 Selderey 32 Bryukva 22 Keyingi ishlatilishiga ko‘ra, ildizmevali sabzavotlar kerakli shaklda kesiladi. Sabzi va oq ildizli sabzavotlar yulduz- cha, olti burchak, arra ko‘rinishida bo‘laklanadi. Qizil rediska to‘rtburchak, oqi esa qiyalik bo‘ylab kesiladi (8-rasm). Karam sabzavotlar. Karam sabzavotlar guruhiga: oq bosh karam, qizil bosh karam, savoy karam, bryussel karami, gulkaram va kolrabilar kiradi. Oq bosh, qizil bosh va savoy karamlari bir xil usulda ishlanadi, chirigan bargi va iflosliklar o‘zagi bilan birga olib tashlanadi, so‘ng yuviladi. Agar karam qurtlagan bo‘lsa, uni tuzli (4–5% li eritma) sovuq suvga solib, 30 daqiqa saqlanadi. Bunda hasharotlar tuzli eritma yuzasiga chiqadi va ular olib tashlanadi. Shundan so‘ng, karam yana bir marta yuviladi. O‘rama shnitsel taom tayyorlashga mo‘ljallangan karam barglari butunligicha kesib olinadi. Kesish uchun mo‘ljallangan karam barglari ikki yoki uch qismga bo‘linadi va asosiy o‘zagi olib tashlanadi. So‘ngra ishlatilishiga ko‘ra somoncha yoki kvadrat qilib kesiladi, yoki mayin holda maydalanadi. Qaynatib yoki dimlab pishirishga mo‘ljallangan karam barglari o‘zagi saqlangan holda katta bo‘laklarda maydalanadi. Buning uchun karamning so‘ligan va chirigan barglari olib tashlanadi va bandi uziladi. Tozalangan barglar ko‘p miqdordagi suvda yuviladi va 3–4 bo‘lakka kesiladi. Achitilgan karam oziq-ovqat korxonalarida taom tayyor- lashdan oldin begona aralashmalardan tozalanadi, katta bo‘lak-

larga bo‘lingan barg va sabzi qo‘shimcha maydalanadi, ba’zi taomlar uchun karam mayin maydalanadi. Nordon karam esa yuviladi. Rangli karamlarning bandi yashil barglari bilan birga ajratib tashlanadi. Qoraygan yoki chirigan joylari pichoq bilan kesiladi yoki qirg‘ich bilan qiriladi. Bryussel karami issiqlik ishlovi berishdan oldin o‘zagidan kesiladi, buzilgan barglaridan tozalanadi va yuviladi. Kolrabi karami po‘stidan tozalanadi, yuviladi va somoncha, kvadrat yoki bo‘lakcha shaklida kesiladi. Karam sabzavotlarga dastlabki ishlov berishda hosil bo‘la- digan chiqindilar miqdori quyidagi jadvalda keltirilgan.

Piyozsimon sabzavotlar. Piyozsimon sabzavotlar ko‘p yillik o‘simlikdir. Ularning eng ko‘p tarqalgan turlariga: boshpiyoz, porey-piyoz, ko‘k piyoz, batun piyoz va sarimsoq piyoz kiradi. Piyoz navlarga ajratiladi, undan bo‘yin va ildiz tomoni kesiladi, so‘ng esa qo‘lda yoki sabzavot tozalash jihozida tozalanadi. Ularga issiqlik ishlovi berishdan oldin yuviladi, yuvilgan piyozsimon sabzavotlarni saqlash mumkin emas, chunki ular tez buziladi. Bosh piyoz sarg‘aygan va chirigan barglaridan tozalanadi. So‘ngra uzunligi bo‘ylab kesiladi, yuviladi va somoncha shaklida maydalanadi yoki bo‘lakchalarga bo‘linadi. Sarimsoqpiyozning ustki va ostki qismi kesib tashlanadi, po‘stidan tozalanadi, so‘ng bo‘laklarga bo‘linadi.

Salatlar, turshak, shpinat, ko‘kat va selderey, piyoz barglari (piyoz-porey, batun, ko‘katlar) ajratiladi, po‘stlog‘i, dag‘al o‘zaklari, buzilgan barglari olib tashlanadi, ko‘p miqdordagi suvda yuviladi va savat yoki panjaralar ustiga quyib, sovuq xonalarda saqlanadi. Shpinat issiq ishlov berishdan oldin yuvi- ladi, chunki nam holatida u tez buziladi. Desert sabzavotlar. Artishok, rovoch va sarsabil desert sabzavotlar hisoblanadi. Bunday sabzavotlar o‘z tarkibida 5–20 mg% gacha C vitaminini saqlaydi. Desert sabzavotlar boshqa sabzavotlarga nisbatan ertaroq yetiladi. Artishoklar navlarga ajratiladi, ularning poyalari va ustki qismi tangachalari kesiladi, o‘zaklari olib tashlanadi va yuviladi. Barcha kesilgan joylari (qorayishning oldini olish maqsadida) limon bilan artiladi, yoki limonli suvda saqlanadi. Artishoklar qaynatilganda titilib ketmasligi uchun ular ip bilan bog‘lanadi. Rovoch navlarga ajratiladi, po‘stlog‘idan sekin-asta sindir- masdan tozalanadi va yuviladi. Dastlabki ishlov berilgan rovoch sovuq suvda saqlanadi. Issiqlik ishlovi berishdan oldin u bog‘- lamlanadi va quyi qismidagi dag‘al poya qismi kesilib tekislanadi. Sarsabil navlarga ajratiladi. Quyi qismi kesiladi, ustki parda- sidan tozalanib yuviladi va maydalanadi. Qovoqsimon sabzavotlar. Qovoqsimon sabzavotlarga bodring, tarvuz, qovun, qovoq, patisson va kabachki kabilar kiradi. Oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonalariga kelib tushgan yangi uzilgan bodring yuviladi va o‘lchamiga ko‘ra navlarga ajratiladi. Sarg‘aygan dag‘al yoki achchiq po‘sti esa olib tashlanadi. Parnikli va ertapishar bodringlar tozalanmaydi. Solyanka va ba’zi sardaklar tayyorlashda tuzlangan bodring ishlatiladi. Tuzlangan bodring po‘stidan, urug‘idan tozalanadi va romb yoki somoncha shaklida to‘g‘raladi. Qovoq yuviladi, yaproqlari va qalin po‘slog‘i olinadi, bir necha bo‘laklarga bo‘linadi va urug‘laridan tozalanadi, so‘ng kubik yoki uzunchoq shaklida tog‘raladi. Yosh kabachkilar yuviladi va bandi kesiladi. Katta kabachkilarning po‘stlog‘i tozalanadi, qismlarga bo‘linadi va urug‘laridan tozalanadi, so‘ng ular aylana yoki uzunchoq shaklda to‘g‘raladi. Qiyma uchun mo‘ljallangan kabachkilar butun yoki silindr shaklli 5–7 sm li bo‘laklarga bo‘lib ishlatiladi. Ishlov berilgan kabachkilar stakancha shaklga ega bo‘lishadi. Patissonlar navlarga ajratiladi, boylamidan tozalanadi va yuviladi. Qovun, tarvuzlar navlarga ajratiladi va yuviladi. Yangi uzilgan holda uzatish uchun ular katta uzunchoq shaklda kesiladi, qovunlarning urug‘lari tozalanadi. Tarvuz va qovunlardan ho‘l meva ichimligi tayyorlash uchun po‘stlog‘i tozalanadi, urug‘lardan tozalanadi va ichki qismi kichik bo‘lakchalarga bo‘linadi. Sukat, murabbo tayyorlashda ular po‘stlog‘idan tozalanadi va to‘rtburchak, kub, uzunchoq shaklda to‘g‘raladi. Pomidorsimon sabzavotlar. Pomidor, baqlajon, qalampir pomidorsimon sabzavotlar hisoblanadi. Ular yaxshi ta’mli va to‘yimli bo‘ladi. Pomidorlar pishish darajasi va o‘lchamiga ko‘ra navlarga ajratiladi. Ezilgan yoki buzilganlari olib tashlanadi. So‘ng ular bandidan tozalanadi va yuviladi. Agar pomidor qiyma uchun bo‘lsa, uning bandi uzilib, urug‘ va suyuqlik qismilarga ajratiladi. Kalampir (achchiq, shirin) navlarga ajratiladi, yuviladi, so‘ng har biri bandidan tozalanadi, urug‘lari bilan bog‘liq bo‘lgan ichki qismi olib tashlanadi va yana bir marta yuviladi. Qiyma uchun mo‘ljallangan shirin qalampirning ustki qismidagi bandi olinib, o‘sha joyi butunligicha ochiq qoldiriladi, ochiq joyidan urug‘lari bilan birga ichki qismi tozalanadi, so‘ngra yuviladi. Tozalangan va yuvilgan qalampirga issiqlik ishlovi berishdan oldin bir soat davomida suvga botirib qo‘yiladi yoki 1–2 daqiqa issiq suvga (ortiqcha achchiqliklardan ozod qilish maqsadida) solib olinadi. Dukkaklilar va donlilar. No‘xat, loviya, mosh va boshqa dukkakli sabzavotlar navlarga ajratiladi, ulanuvchi bandlari olib tashlanadi va yuviladi. Dukkakli va loviya qalamchalari kesiladi, no‘xat butunligicha ishlatiladi. Makkajo‘xori tozalanganda bandidan shunday uziladiki, uning barglari tushmasin, so‘ng yuviladi. Ba’zi taomlar tayyorlashda donlari ajratiladi va yuviladi.