

Анар

Анар Орто Азия, Закавказье ж-а Крымда, Дагестандын түш. аймактарында өстүрүлөт, жапайысы да жолугат. Кыргызстанда анардын «Бала Мюрсаль», «Казакө Онор», «Кува» сорттору өстүрүлөт.

Анардын мөмөлөрү сентябрдын 2- жарымынан ноябрдын аягына чейин жыйналат; таттуу сортторун 1°C темп- рада 4–5, кычкыл сортторун 8–9 айга чейин сактоого болот. Анарда кант, 4–10 мг°/о С витамини, танин, лимон кислотасы бар. Даамына жараша кычкыл. кычкыл-таттуу ж-а таттуу сортторго бөлүнөт.

Мөмөлөрү жаңы кезинде тамакка. о. эле шире, алкогольсуз ичимдик, мөмө- жемиш шарабын, татымал даярдоого пайдаланылат. Анардын ширеси – тамак-аш ж-а диета үчүн баалуу продукт.

Теңме-тең кошулуп кайнатынган (коюлтулган) ширеси ар кандай тамактарга. көбүнчө кавказ кухнясында татымал катары колдонулат. Медицинада анардын ширеси (танин болгондуктан) ж-а кабыгы аш-казан бузулган кезде, ал эми сөңгөгү м-н бутактарынын кургатылган кабыгы глистке каршы дары катары пайдаланылат.

Жара ооруларынан, карын маңызынын кычкылы жогору болгон гастриттен жапа чеккен кишилер, о. эле энтероколит бодгондо кычкыл сорттогу мөмөлөрдү жебеш керек.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989 ж.