TRÜF QO'ZİQORİNİ



Trüfning, yeyiladigan qoʻziqorin turlari orasida oq va qora boʻlishi mumkin. Qora trüf "xudo va qirollarning taomi", "qora olmos" kabi nomlar bilan ataladi. Oq trüf esa keme va domalan qoʻziqorini kabi nomlar bilan tanilgan. U daraxt ildizlarida, yerning chuqur qatlamlarida oʻsuvchi xushboʻy qoʻziqorin turidir.

Trüf qoʻziqorinining yeyiladigan qoʻziqorin turlari orasida 70 ga yaqin turi borligi ma'lum. Eng qimmatbaho turlari asosan Fransa, Italiya va Ispaniya kabi mamlakatlarda yetishtiriladi.

Yozgi yomgʻirlar trüfning ehtiyojmand namligini ta'minlagani uchun muhimdir. Shu sababli, qurgʻoqchil yoz oyları yeyiladigan qoʻziqorin turlaridan biri boʻlgan trüfning qurishiga sabab boʻlishi mumkin.

Trüf qoʻziqorini oziqaviy tarkibi jihatidan boy boʻlishi, yaxshi antioksidant manbai boʻlishi, saraton hujayralarini yoʻq qilishga va yalligʻlanishni kamaytirishga yordam berishi kabi koʻplab foydali xususiyatlarga ega. Barcha shu foydalaridan tashqari, 100 grammi 900 TL kabi yuqori narxlarda sotilgani uchun eng daromadli qishloq xoʻjalik mahsulotlari qatoriga kiradi.

