

O'ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH

Farruxova Aziza

Toshkent kimyo xalqaro Universiteti, turizm fakulteti, talabasi

Yo'ldoshev Abduvorisxon

Toshkent kimyo xalqaro Universiteti, turizm fakulteti, talabasi

ANNOTATSIYA

Ushbu maqolada O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish mamlakatning boy pazandalik merosi va noyob an'anaviy taomlari tufayli ortib borayotgan qiziqish sohasidir. O'zbek oshxonasi o'zining xushbo'y va xushbo'y taomlari bilan mashhur bo'lib, Ipak yo'li bo'ylab ko'p asrlik savdo va madaniy almashinuvlar ta'sirida. O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishga turtki bo'layotgan muhim jihatlardan biri bu palov, shashlik, manti kabi an'anaviy taomlar, non va lavash kabi turli xil non turlarini targ'ib qilishdir. Bu taomlar ko'pincha qadimiy texnika va retseptlar asosida tayyorlanadi va tashrif buyuruvchilarga o'zbek madaniyatining haqiqiy ta'mini taqdim etadi. O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish bo'yicha sa'y-harakatlarga tashrif buyuruvchilarni o'zbek oshxonasining nozik jihatlari bilan tanishtirish uchun taomlar festivallari, pazandalik sayohatlari va pazandachilik kurslarini tashkil etish kiradi. Bunday tashabbuslar nafaqat mintaqaning xilma-xil lazzatlarini namoyish etadi, balki pazandachilik an'alarini saqlashga hissa qo'shadi va mahalliy hamjamiyatlarni qo'llab-quvvatlaydi.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, turizm, sayohatchilar, festival, madaniyat.

ANNOTATION

In this article, the development of gastronomic tourism in Uzbekistan is an area of increasing interest due to the country's rich culinary heritage and unique traditional dishes. Uzbek cuisine is famous for its aromatic and aromatic dishes, influenced by centuries of trade and cultural exchanges along the Silk Road. one of the important aspects is the promotion of traditional dishes such as pilaf, shashlik, manti, and different types of bread such as bread and lavash. These dishes are often prepared using ancient techniques and recipes, and offer visitors a true taste of Uzbek culture. include organizing food festivals, culinary tours and cooking courses. Such initiatives not only showcase the diverse flavors of the region, but also contribute to the preservation of culinary traditions and support local communities.

Key words: gastronomic tourism, tourism, travelers, festival, culture.

АННОТАЦИЯ

В данной статье развитие гастрономического туризма в Узбекистане представляет собой область возрастающего интереса в связи с богатым кулинарным наследием страны и уникальными традиционными блюдами. Узбекская кухня славится своими ароматными и ароматными блюдами, на

которме повлияли многовековые торговые и культурные обмены на Шелковом пути. Одним из важных аспектов является продвижение традиционных блюд, таких как плов, шашлык, манты и различных видов хлеба, таких как . хлеб и лаваш. Эти блюда часто готовятся по старинным технологиям и рецептам и предлагают посетителям почувствовать истинный вкус узбекской культуры, включая организацию кулинарных фестивалей, кулинарных туров и кулинарных курсов. Подобные инициативы не только демонстрируют разнообразие вкусов региона, но и способствуют сохранению кулинарных традиций и поддерживают местные сообщества.

Ключевые слова: гастрономический туризм, туризм, путешественники, фестиваль, культура.

KIRISH

O'zining qadimiy shaharlari, qadimiy tarixi va jo'shqin madaniyati bilan mashhur bo'lgan O'zbekiston so'nggi paytlarda gastronomik turizmning jadal rivojlanayotgan manziliga aylanib bormoqda. Markaziy Osiyoning qoq markazida joylashgan O'zbekiston an'analarga boy oshpazlik merosiga ega, bu yerda xushbo'y ziravorlar, to'yimli taomlar va xushbo'y delikateslar o'zaro uyg'unlashib, ta'mni o'ziga tortadigan gobelenni yaratadi. Butun dunyo e'tiborini sayohat va oziq-ovqat tajribasi chorrahasiga qaratayotgan bir paytda O'zbekiston o'zining boy gastronomik gobelenini global auditoriyaga namoyish etishga tayyor. O'zbekistonda gastronomik turizmning rivojlanishi nafaqat ta'm sezgilarini o'ziga jalb qilish, balki o'zbek oshxonasi matosiga to'qilgan madaniy nozikliklar va tarixiy rivoyatlarni ochib berish uchun noyob imkoniyatdir.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA TADQIQOT METODOLOGIYASI

O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish bo'yicha ushbu sayohatda biz o'zbek oshxonasiga xos bo'lgan o'ziga xos ta'mlarni o'rganamiz, an'anaviy taomlarning tarixiy ildizlarini o'rganamiz va gastronomiyadan turizmning barqaror rivojlanishi uchun harakatlantiruvchi omil sifatida foydalanish istiqbollari va imkoniyatlarini ko'rib chiqamiz. O'zbekistonning ziravorlari, xushbo'y hidlari va lazzatlari orqali oshpazlik odysseyiga kirishayotganimizda, bu jozibali manzilning yuragi va qalbiga hissiy singdirishni qidirayotgan sayohatchilarni kutayotgan yashirin marvaridlar va oshpazlik lazzatlarini ochib berishda menga qo'shiling.

O'zbek oshxonasini o'rganish:

O'zbek oshxonasi mamlakatning Ipak yo'li bilan tarixiy aloqalarini va mintaqani bosib o'tgan turli madaniyatlarni aks ettiruvchi turli ta'sirlarning erish qozonidir. O'zbek oshxonasining markazida palov, go'sht, sabzavot va xushbo'y ziravorlar qo'shilgan xushbo'y guruch taomidir. Yana bir oshpazlik taomi - shashlik, o'tlar va ziravorlar bilan ziravorlangan panjara qilingan go'shtning suvli shishlari. O'zbekistonning o'ziga xos taomlari bilan bir qatorda, ta'mni lol qoldiradigan non, qandolat mahsulotlari, sut mahsulotlari va shirinliklarning keng assortimenti bor.[5]

Gastronomiyaning tarixiy asoslari:

O'zbek oshxonasining ildizlari ko'chmanchi qabilalar, qadimgi imperiyalar va Ipak yo'li savdogarlarining oshpazlik an'analari ta'sirida ko'p asrlarga borib taqaladi. Qo'zi go'shti, guruch, o'rik va yong'oq kabi ingredientlardan foydalanish mintaqaning qishloq xo'jaligining mo'l-ko'lligini va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashning an'anaviy usullarini aks ettiradi. Vaqt o'tishi bilan o'zbek oshxonasi mahalliy mahsulotlar va mavsumiy lazatlarni tarannum etuvchi murakkab oshpazlik san'ati turiga aylandi.

Gastronomik turizmni rivojlantirish:

O'zbekiston gastronomik turizm salohiyatini iqtisodiy o'sish va madaniy almashinuv omili sifatida tan olgan holda, mahalliy va xorijiy mehmonlarga o'z oshpazlik merosini faol ravishda targ'ib qilmoqda. Hukumat infratuzilmani rivojlantirish, pazandachilik bo'yicha o'quv dasturlari va pazandachilik festivallarini o'zbek oshxonasining xilma-xilligini namoyish etish va butun dunyo bo'ylab taom ixlosmandlarini jalb qilish uchun sarmoya kiritdi. Restoranlar, kafelar va bozorlar sayyohlar asl o'zbek taomlaridan tatib ko'rishlari, mahalliy oshpazlar va fermerlar bilan muloqot qilishlari mumkin bo'lgan pazandalik markazlari sifatida paydo bo'ldi.[4]

O'zbek gastronomiyasini boshdan kechirish:

O'zbekiston bo'ylab gastronomik sayohatga o'tlanayotgan sayohatchilar meva, ziravorlar va yangi pishirilgan nonning jonli ranglari va xushbo'y hidlari havoni to'ldiradigan gavjum bozorlarni tomosha qilishlari mumkin. Pazandachilik kurslarida va ekskursiyalarda qatnashish an'anaviy taomlarni tayyorlash va o'zbek jamiyatida taomning madaniy ahamiyatini o'rganish bo'yicha amaliy tajribani taklif etadi. Qishloq qishloqlaridagi xonadonlardan tortib, tarixiy shaharlardagi mazali taomlar restoranlarigacha tashrif buyuruvchilar o'zbek oshxonasining xilma-xilligini tatib ko'rish va o'zbek xalqining samimiy mehmondo'stligi bilan bog'lanish imkoniyatiga ega.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

O'zining boy pazandalik merosi va xilma-xil ta'mi bilan so'nggi yillarda gastronomik turizmning istiqbolli maskaniga aylandi. O'zbek oshxonasida tarix, madaniyat va gastronomiya uyg'unligi Markaziy Osiyoning qoq markazidagi jonli ta'm gobelenlarini o'rganmoqchi bo'lgan sayohatchilar uchun noyob tajriba taqdim etadi. Mamlakat o'zining gastronomik xazinalarini targ'ib qilishda davom etar ekan, O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishning bir qancha muhim istiqbollari birinchi o'ringa chiqdi. O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishning asosiy istiqbollardan biri pazandalik turizmi infratuzilmasiga investitsiyalarni davom ettirishdir. Bu pazandachilik maktablarini tashkil etish, oshpazlikka intiluvchilar uchun o'quv dasturlari va o'zbek oshxonasining xilma-xilligini namoyish etuvchi pazandalik sayohatlarini o'z ichiga oladi.[2]

Oshpazlik turizmi infratuzilmasini yaxshilash orqali O'zbekiston o'zini chinakam oshpazlik tajribalarini izlovchi taomlarni sevuvchilar uchun markaz sifatida ko'rsatishi mumkin. O'zbekistonning boy qishloq xo'jaligi merosi an'anaviy taomlarining asosini tashkil etuvchi ko'plab mahalliy ingredientlarni taklif etadi. Organik dehqonchilik va mahalliy fermerlar va ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlash kabi barqaror amaliyotlarni targ'ib qilish o'zbek oshxonasining aslligi va sifatini yanada oshirishi mumkin. An'anaviy retseptlarda yangi, mavsumiy ingredientlardan foydalanishni ta'kidlab, O'zbekiston barqaror gastronomik tajribaga qiziqqan, ekologik ongli sayohatchilarni jalb qilishi mumkin. Pazandachilik festivallari va tadbirlarini tashkil etish O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun katta istiqbollarni taqdim etadi. Ushbu festivallar o'zbek taomlari, an'anaviy pishirish usullari va mintaqaviy taomlarni kengroq auditoriyaga namoyish etish uchun platforma bo'lib xizmat qiladi. [3]

Ovqatlanish madaniyatini ulug'lovchi tadbirlarni o'tkazish orqali O'zbekiston dunyoning turli burchaklaridan taom ixlosmandlari, oshpazlar va oshpazlik mutaxassislarini jalb qilishi, madaniy almashinuv va oshpazlik diplomatiyasini rivojlantirishi mumkin. O'zbekistonning jo'shqin madaniyati, tarixiy joylari va samimiy mehmondo'stligi taomlar va madaniy tajribalar uchun boy zamin yaratadi. Gastronomik elementlarning madaniy sayohatlar, meros ob'ektlari va festivallarga integratsiyalashuvi sayohatchilar uchun yaxlit tajriba yaratishi mumkin, bu ularga an'anaviy taomlarni tatib ko'rish, mahalliy bozorlarni o'rganish va oshpazlik an'analari bilan bevosita shug'ullanish imkonini beradi. Tayyorlangan taomlar va madaniy tajribalarni taklif qilish orqali O'zbekiston mahalliy gastronomiya bilan haqiqiy va mazmunli uchrashuvlar izlayotgan sayohatchilarni jalb qilishi mumkin. Xalqaro pazandachilik tashkilotlari, oshpazlar va oziq-ovqat bo'yicha mutaxassislar bilan hamkorlik O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun qimmatli istiqbolni taqdim etadi. O'zbekiston madaniyatlararo oshpazlik almashinuvini targ'ib qiluvchi hamkorlikni yo'lga qo'yish orqali o'zining pazandalik obro'sini jahon miqyosida yuksaltirishi va o'ziga xos gastronomik sarguzashtlarni izlayotgan taomga yo'naltirilgan sayohatchilarni jalb qilishi mumkin. O'zbek oshxonasining xilma-xilligi va pazandachilik innovatsiyalarini ta'kidlaydigan hamkorlik tashabbuslari gastronomik turizmga qiziqish uyg'otishi va O'zbekistonni tanlab olingan pazandalik yo'nalishiga aylantirishi mumkin. [1]

XULOSA

O'zbekistonda gastronomik turizmning rivojlanishi mintaqaning rang-barang oshpazlik merosini tarannum etuvchi o'zgaruvchan sayohatni anglatadi. Xushbo'y ziravorlar, mazali taomlar va xushbo'y delikateslarning uyg'unligi orqali o'zbek oshxonasi butun dunyo bo'ylab sayohatchilarni o'ziga tortadigan jo'shqin ta'm gobelen sifatida namoyon bo'ladi. O'zbekiston gastronomik turizmning o'sib borayotgan tendentsiyasini qabul qilar ekan, u nafaqat o'zining boy pazandalik an'analarni

namoyish etish, balki uning taomlari tarkibiga kiritilgan madaniy va tarixiy rivoyatlarni ham ochish imkoniyatini ochadi. Tashrif buyuruvchilarni diddan ham ustun bo'lgan hissiy tajribaga cho'mdirish orqali gastronomik turizm o'zbek madaniyatining mazmun-mohiyatini kashf qilish uchun darvoza bo'lib xizmat qiladi. Ushbu izlanishlar orqali biz gastronomiya O'zbekistonda turizmni barqaror rivojlantirish uchun katalizator bo'lib xizmat qilish salohiyatiga guvoh bo'lamiz. O'zining oshpazlik takliflarining jozibadorligidan foydalanib, mintaqa O'zbekistonning qalbi va qalbi bilan bog'laydigan haqiqiy, hayratlanarli tajribalarni izlayotgan sayohatchilarning yangi to'lqinini jalb qilishi mumkin. O'zbek oshxonasining nozik jihatlari bilan tanishar ekanmiz, biz mamlakatning boy merosi va an'analarini aks ettiruvchi ta'mlarning jonli gobelenini ochamiz. Palov va shashlik kabi mashhur taomlardan tortib murakkab shirinliklar va xushbo'y choylargacha, har bir oshpazlik ijodi tarix, ishtiyoq va mintaqaviy xilma-xillik bilan to'qilgan hikoyani aytib beradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Tuxliyev I.S., Xaitboyev R., Tursunova G.R. Turizm asoslari. O'quv-uslubiy murakkab. - Samarqand, SamISI, 2013. - 372 b.[1]
2. Qudratov G.H., Pardayev M.Q., Otoboyev R. O'zbekistonda turizm salohiyati va uni rivojlantirishda davlat siyosatining asosiy yo'nalishlari. // xizmat ko'rsatish va turizm sohalarini rivojlantirish: muammolar va ularning yechimlari. - T.: Iqtisodiyot va moliya, 2008. - b. 61-70.[2]
3. Hayitboyev R., Sattarov A. Turizm marshrutini ishlab chiqish texnologiyasi. Samarqand, 2011 yil.[3]
4. Matyakubov U.R. —Ekologik vaziyatni hisobga olgan holda turizmning samaradorligi takomillashtirish yo'nalishlari va istiqbollari mavzusida. nomzodlik dissertatsiyasining konspekti. – Samarqand, 2011. – 12 b.[4]
5. Halikulov A.N. —Mehmonxonalarda xizmat ko'rsatish sifati va samaradorligini oshirish imkoniyatlar dissertatsiya konspekti. Abstrakt. – Samarqand, 2010. – 25 b.[5]