

YANGI O'ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH VA XALQARO TAJRIBA

Turg'unova Charos Rustam qizi

Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligi xalqaro
instituti, 15-24 TM guruh talabasi.

Azimov Ulug'bek Abduxalilovich

Ilmiy rahbar: Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligi xalqaro
instituti dotsenti, falsafa fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD)

Annotasiya: Ushbu maqolada, O'zbekistonda gastronomik turizmning ahamiyati va uning iqtisodiy o'sishdagi roli, O'zbekistonning boy va rangbarang gastronomik merosi, an'anaviy taomlari va milliy ichimliklari turizm sohasidagi yangi imkoniyatlar yaratishi mumkinligi, gastronomik turizmini rivojlantirish uchun zarur bo'lgan infratuzilma, marketing strategiyalari, hukumat siyosati va turizm kompaniyalarining o'zaro hamkorligi kabi omillar korib chiqiladi, shuningdek, boshqa mamlakatlarning tajribalari asosida O'zbekistonda gastronomik turizmini muvaffaqiyatli rivojlantirishning mumkin bo'lgan yo'nalishlari va amaliy takliflar, turizm sohasida yangi trend sifatida gastronomik yo'nalishni rivojlantirishga qaratilgan innovatsion yondashuvlarni muhokama qilinadi.

Kalit so'zlar: turizm, gastronomik turizm, gastronomik meros, an'anaviy taomlar, milliy ichimliklar, marketing strategiyasi, turizm kompaniyalar.

РАЗВИТИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В НОВОМ УЗБЕКИСТАНЕ И МЕЖДУНАРОДНЫЙ ОПЫТ

Тургунова Чарос дочь Рустама

Студентка Международного института
пищевых технологий и инженерии, группа 15-24 ТМ.

Азимов Улугбек Абдухалилович

Научный руководитель: Доцент Международного института
пищевых технологий и инженерии, Доктор философии (PhD)

Аннотация: В данной статье рассматривается значение гастрономического туризма в Узбекистане и его роль в экономическом росте, тот факт, что богатое и красочное гастрономическое наследие Узбекистана, традиционные блюда и национальные напитки могут создать новые возможности в сфере туризма, необходимые для развития рассмотрены факторы гастрономического

туризма, такие как инфраструктура, маркетинговые стратегии, государственная политика и взаимное сотрудничество туристических компаний, а также возможные направления успешного развития гастрономического туризма в Узбекистане на основе опыта других стран. обсуждаются практические предложения, инновационные подходы к развитию гастрономического направления как нового направления в сфере туризма.

Ключевые слова: туризм, гастрономический туризм, гастрономическое наследие, традиционные блюда, национальные напитки, маркетинговая стратегия, туристические компании.

DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN NEW UZBEKISTAN AND INTERNATIONAL EXPERIENCE

Turgunova Charos Rustam qizi

International Institute of Food Technology and
Engineering, student of group 15-24 TM.

Azimov Ulugbek Abdukhalilovich

Scientific supervisor: Associate Professor of the International
Institute of Food Technology and Engineering,
Doctor of Philosophy in Philosophical Sciences (PhD)

Abstract: This article examines the importance of gastronomic tourism in Uzbekistan and its role in economic growth, the possibility of Uzbekistan's rich and diverse gastronomic heritage, traditional dishes and national drinks creating new opportunities in the tourism sector, the infrastructure necessary for the development of gastronomic tourism, marketing strategies, government policies and cooperation between tourism companies, as well as possible directions and practical proposals for the successful development of gastronomic tourism in Uzbekistan based on the experience of other countries, innovative approaches aimed at developing the gastronomic direction as a new trend in the tourism sector are discussed.

Keywords: tourism, gastronomic tourism, gastronomic heritage, traditional dishes, national drinks, marketing strategy, tourism companies.

KIRISH. Mamlakatimizda hozirgi kunda turizm sohalari keng rivoj topmoqda. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoyev tomonidan 2019 yil 5 yanvarda tasdiqlangan "O'zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi 5611-sonli Farmoni[1]da diyorimiz hududlarida turizmning istiqbolli turlari, shu jumladan gastronomik turizm salohiyatini hisobga olgan holda yangi turizm dasturlarini ishlab chiqish vazifasi belgilangan. Ta'kidlash joizki, O'zbekistonning

gastronomik salohiyati ko'plab xorijlik sayyohlarimiz tomonidan doim yuqori baholanib kelinadi.

ADABIYOTLAR TAHLILI.

Bugungi kunda turistlarning qanday sabablar bilan tashrif buyurishiga qarab ko'plab turlari mavjud hisoblanadi: Gastronomik turizm, ekoturizm, agroturizm, sport turizmi, madaniy turizm, ziyorat turizmi, ta'lim turizmi va boshqalar. Ushbu sanab o'tilgan turizm turlarining barchasi bilan bevosita bog'liq bo'lgan turizm turi borki, bu ham bo'lsa, gastronomik turizmdir. Gastronomik turizm kunda turistlarning ovqatlanish bilan bog'liq xarajatlari 30–40 % ini tashkil qiladi. [1]

Hozirda gastronomik turizm boshqa turizm turlari qatori jahon miqyosida ham ommalashmoqda. Uning ulkan salohiyatini anglagan holda, ko'plab mamlakatlar o'zlarining ichki oshxonalarining sehrli sirini butun dunyoga ommalashtirish, uni sotish va shu orqali jamiyat hayotining barcha sohalariga kirib borish bo'yicha tashabbus ko'rsatmoqdalar. Yurtimizga tashrif buyuruvchi turistlarning asosiy maqsadi gastronomik sayohat bo'lasligi mumkin, ammo har bir turist kundalik ehtiyojdan kelib chiqib taom va ichimlik turlari bilan bevosita istemolda bo'lishadi va bu gastronomik turizmga borib tarqaladi. Biz avvalo gastronomik turizmning tarifi bilan yaqindan tanishib olsak o'ylaymanki maqsadga muvofiq bo'ladi. [2;122]

Gastro-turlarning tasnifi.

Gastronomik turlarni qishloq (yashil) va shaharga bo'lish mumkin. Qishloq gastro-turlari ekologik toza mahsulotlarga qaratilgan bo'lib, masalan, o'rmondagi yovvoyi rezavor mevalarni, uzumzorlarda uzumlarni, fermer xo'jaliklarida sabzavot va mevalarni yig'ishni o'z ichiga oladi. Shahar gastro-turi oziq ovqat ishlab chiqaradigan zavod yoki ustaxonaga tashrif buyurish va ularning mahsulotlarini tatib ko'rishni o'z ichiga oladi.

Turistlarni turli hududlarda turli taomlar bilan tanishtiradigan gastroturlar mavjud. Bular fransuz va bolgar vino turlari, Golland, Shveytsariya va Italyan pishloqli turlari, nemis, Avstriya, Chex, Belgiya pivo turlari.

Gastronomik turizm—turizmning bir turi,uning asosiy maqsadi ma'lum bir mamlakatni milliy gastronomiya prizmasidan bilishdir. Gastronomik turist uchun oziq-ovqat birinchi madaniy toifadidir. Ushbu pozitsiyadan kelib chiqqan holda, an'anaviy oshxona tarix, din, iqtisodiyot, siyosat, urf-odatlar, afsonalar va boshqalar bilan bog'liq holda qabul qilinadi. Mamlakt yoki mintaqaning o'ziga xosligini tashkil etuvchi omillardan biri xisoblanadi.

Gastronomik tur yoki gastrotur- mahalliy oshxonaga xos taomlarni tatib ko'rish uchun tadbirlar majmuasidir. Oshpazlik o'lkashunosligi darslari, nafaqat restoranlarda, balki, bozorlarda, fermer xo'jaliklarida, mahalliy oshxonalarda, karnaval va o'rim-yig'im paytida, dasturxon atrofida va shunchaki, ko'chada o'tkaziladi.

Yapon oshxonasi—mavsumiylik, yangi ingredientlar va murakkab taqdimotga urg‘u berish bilan tanilgan. Faqat sushi va ramendan ko‘proq narsani taklif etadi. Oshxonadagi mintaqaviy farqlar Yaponiya bo‘ylab sayohat qilish, ayniqsa, ovqat istemolchilari uchun qiziqarli bo‘ladi.

Tokio o‘zining sushi va sashimi bilan mashhur va bu yerda siz dunyodagi eng yaxshi sushini tatib ko‘rishingiz mumkin, deb ishoniladi. Bundan tashqari, Tokio turli bulyonlar va ramen bilan mashhur.

Tokio an‘anaviy kaiseki-ryori yapon taomlarini taklif etadi. Bu ko‘plab kichik taomlardan iborat. Bu viloyat o‘zining shirinliklari bilan mashhur. Osakada eng mashhur taomlar—takoyaki (athapot bo‘laklari bilan xamir to‘plari) va okonomiyaki (yapon dengiz kreplari). Xokkaydo dengiz mahsulotlari, ayniqsa qisqichbaqa va sut mahsulotlari bilan mashhur.

Gastronomik sayohatga chiqayotganda, ko‘mirda qovurilgan taomni tatib ko‘ring.

Portugaliya boy va xilma xil oshxona merosiga ega, gastronomic turizm uchun ideal mamlakatdir. Portugal oshxonasi mahsulotlarning yangiligi va sifatiga e‘tibor qaratib, o‘zining soddaligi va ayni paytda nafosatliliigi bilan ajralib turadi. Har bir mintaqaning o‘ziga xos xususiyatlari bor, bu Portugaliya bo‘ylab gastronomik sayohatni haqiqiy sarguzashtga aylantiradi. Portugaliya shimoli (shu jumladan Portu) o‘zining Francesinha va Tripas a Modo do Porto kabi go‘shtli taomlari bilan mashhur.

XULOSA.

Bugungi kunda gastronomik turizmni rivojlantirish juda ko‘plab sohalarning rivojlanishiga turtki beradi. Chunki gastronomik turizm keng qamrovli va ko‘p tarmoqli soha bo‘lishi bilan birga mavsumiy ta‘til ham emas, har qanday mavsum uchun xos bo‘lgan turizm hisoblanadi. Shuning uchun gastronomik turizmni ommalashtirish va bu borada yuqori tashabbuslarni ilgari surush, yurtimizda bu sohada bilim darajalarni oshirish, mahalliy hokimiyat organlari, jamoat tashkilotlari, ommaviy axborot vositalarini bu sohaga jalb qilish, uzoq muddatga muljallangan rejali o‘quv va ishchi dasturlarni ishlab chiqish, halqaro hamkorliklarni yanada kengaytirish lozim bo‘ladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoyev tomonidan 2019 yil 5 yanvarda tasdiqlangan “O‘zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi 5611-sonli Farmoni

2. Кателю Я.Д. “Маркетинговая стратегия развития гастрономического туризма” Донецк – 2019. – Б 184 (Katelo Ya.D. “Marketing strategy for the development of gastronomic tourism”)

3. Jumayev B. Gastronomik turizm tushunchasining paydo bo‘lishi va uning tarixiy asoslari. FarDU Ilmiy habarlar. 2022.2-son. 122-bet