

O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH**Umarov Omonjon**

Qo‘qon Universiteti o‘qituvchisi

Nuriddinova Muhayyo

Qo‘qon Universiteti talabasi

Annotatsiya: Mazkur maqolada gastronomik turizm va uning O‘zbekistonda rivojlantirishda olib borilayotgan sa‘y harakatlar haqida ma‘lumot beriladi

Kalit so‘zlar: gastronomik turizm, sayyohlar, Gurmanlar, bozor iqtisodiyoti.

Gastronomik turizm, yoki oshxona turizmi, turizmning asosiy turlaridan biri bo‘lib, asosiy maqsadi, sayyohlarning ma‘lum bir mamlakatga, sayohat qilishi asnosida, o‘sha davlatning milliy oshxonasi va ovqatlanish madaniyati bilan ham, yaqindan tanishishidir. Gastronomik sayyoh, birinchi navbatda, madaniyatning ajralmas qismi hisoblangan, milliy va an‘anaviy taomlarni, tayyorlash jarayoni, dasturxonga tortish usullari, ovqatlanish tartibi va pozitsiyalarini, ko‘rish va bilish barobarida, sayohat qilayotgan davlatining, tarixini, iqtisodiyotini, davlat siyosati hamda mahalliy aholining e‘tiqodlarini o‘rganadi. Gastronomik turizm sohasi 2 turga bo‘linadi. Qishloq va shahar gastronomik turizmlari. Qishloq gastronomik turizmida turistlar sayohat qilayotgan davlatning ekologik toza mahsulotlarini yig‘ib olish va qadoqlash jarayonini o‘z ko‘zi bilan ko‘rish va ta‘tib ko‘rish uchun borishadi. Shahar gastronomik turizmi esa mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar milliy taom tayyorlaydigan ovqatlanish shahobchalariga va oziq ovqat do‘konlariga boshqa obyektlarga tashrif buyurib ularni o‘rganish, tatib ko‘rish uchun tashrif buyurishadi. O‘zbek oshxonalarida ko‘proq qo‘y go‘sh tidan foydalanish mol va ot go‘sh tida qaraganda kamroq qo‘llaniladi. Cho‘chqa go‘sh tidan Islom dini an‘analariga binoan taomlarda qo‘llanilmaydi. Bizning oshxonalarimizda eng mashhur taomlardan palov, manti, do‘lma, hasip, tandir nondir. Shu bilan birga respublikamizning har bir viloyati o‘zining milliy taomlari bilan mashxur. Masalan Samarqand nonlari G‘ijduvon kaboblari Jizzax somsalari Toshkent norini shu kabilarni misol qilish mumkin.

Turizmni rivojlantirish davlat qo‘mitasi turizm sohasidagi jamoat tashkilotlari faoliyatiga alohida e‘tibor qaratmoqda. Xususan, o‘tgan yili Turizmni rivojlantirish davlat qo‘mitasi Uyushmamizning faoliyatini institutsional qo‘llab-quvvatlab, amaliy yordam bermoqda. Jumladan, Qo‘mita ko‘magida mamlakatimiz gastronomik turizmini rivojlantirish va ommalashtirishga qaratilgan bir qator loyihalarni amalga oshirmoqdamiz. O‘tgan yili avgust oyida Turkiyada bo‘lib o‘tgan 33-Xalqaro “Mengen” festivalida, 13 ta davlat, jumladan, Germaniya, Niderlandiya, Kipr, Ozarbayjon, Malayziya, Ukraina, Egit, Bosniya va Gertsegovina, Saudiya Arabistoni va boshqa davlatlar qatorida “O‘zbekiston” milliy oshxonasi stendi tashkil etildi va musobaqada 3-o‘ringa sazovor bo‘ldi.

Ayni vaqtda uyushma O‘zbekistonga tashrif buyurgan mehmonlarga o‘zbek milliy taomlarini tayyorlash jarayonini namoyish etish va master-klasslar o‘tkazishni yo‘lga qo‘ymoqda. Jumladan, yaqinda amerikadan kelgan bir guruh sayyohlarga o‘zbek milliy taomlarini tayyorlash bo‘yicha master-klass o‘tkazildi. Shuningdek, Amerikalik mashhur bloger Sonni Sadga mahalliy

baliqlarimizdan turli taomlar tayyorlash sirlari o‘rgatildi. Germaniyalik ekspert Gans Karl Madelung O‘zbekistonga tashrifi davomida Toshkent restoranlarida bo‘lib, o‘z mulohazalarini yozib qoldirdi.

– Sezishimcha, sizlarda oshxonaning jihozlanishidan ko‘ra restoranning tashqi va ichki dizayniga ko‘proq ahamiyat qaratishar ekan, – deydi sayyohlardan biri. – Faqat yaxshi sharoitdagina a‘lo darajali, mazali taom pishirish mumkin. Shu jihatdan qaraganda, Toshkent restoranlari jahon andozalariga uncha mos kelmas ekan. Ammo aminmanki, vaqti bilan bu nuqsonlar bartaraf etiladi.

Tuzilganiga ko‘p bo‘lmagan O‘zbekiston Gastronomik Turizmi Assotsiatsiyasi o‘z oldiga mamlakatimizning jahon gastronomik turizmi bozoridan munosib o‘rin egallashiga hissa qo‘shish, jahon miqyosida keng ommalashgan gastronomik sayyohlik infratuzilmalarini yaratish, O‘zbekiston Gastronomik turizmining konsepsiyasini ishlab chiqish, gastronomik turizm yo‘nalishida turli tadbirlar, jumladan, ko‘rgazma, festival, forum, seminar, ilmiy anjuman, davra suhbat, tanlov va shu kabi boshqa tadbirlarni tashkil etishni maqsad qilib qo‘ygan.

Gastronomik turizmni rivojlantirish uchun Respublikamizda barcha imkoniyatlar yetarli, milliy va qadimiy oshxonamizning rang-barangligi sayyohlarni o‘ziga jalb eta oladi. Biroq xizmat ko‘rsatish sohasi borasida oqsash ko‘zga tashlanadi. Shu sohadagi kamchiliklarni bartaraf etsak, mazkur sohada muvaffaqiyatga erisha olamiz. O‘tgan yili o‘tkazilgan osh marafoni gastronomiyamizni rivojlanishiga katta hissa qo‘shdi. Milliy taomimiz bo‘lmish osh 5 tonnani tashkil qilgan deyarli hammasi aholiga chet eldan kelgan mehmonlarga tarqatilgan.

Fond mablag‘lari asosida O‘zbekistonning gastronomik jozibasini targ‘ib etuvchi “gastrotourism.uz” sayti yaratildi. Sayt dizayni va kontentlari to‘ldirildi. Saytda xorijlik sayyohlar uchun O‘zbekistonga tashrif chog‘ida tatib ko‘rish kerak bo‘lgan brend taomlar haqida o‘zbek, ingliz va rus tillarida ma‘lumotlar kiritildi. Sayt targ‘ibotiga bag‘ishlangan 33 ta info-javon va O‘zbekiston Gastronomik turizmi targ‘ibotiga oid bukletlar tayyorlandi hamda Qoraqalpog‘iston turizm departamenti bilan Nukus xalqaro aeroportida joylashgan “Turistik axborot markazi”, I.V.Saviskiy nomidagi davlat san‘at muzeyi, “Tashkent” va “Jipek joli” mehmonxonalari, O‘zbekiston Mehmonxonalari assotsiatsiyasi bilan hamkorlikda Toshkent shahridagi Residence park hotel Tashkent, Tourist Inn Hotel, Corner Hotel Tashkent, Sayyoh Hotel mehmonxonalarning mehmon kutish joylari (resepshn)ga joylashtirildi.

O‘zbekiston gastronomik turizmi assotsiatsiyasi tomonidan Shahrisabz shahrida “Gastromahalla” loyihasining taqdimoti yuzasidan seminar-trening tashkil etildi. Unda mehmonxona, restoran va mehmon uylari egalariga loyihaning mazmun-mohiyati, maqsad va vazifalari tushuntirildi. So‘nggi yillarda umumiy ovqatlanish sohasi qiyin kunlarni boshdan kechirdi. Restoran biznesi o‘zgaruvchan sharoitlarga tezda moslashishga, yangi ish usullarini izlashga majbur bo‘lmoqda.

Gastronomiyani rivojlantirishda asosiy rolni menimcha festivallar seminarlar muhim rol o‘ynaydi. Jumladan 2022-yil 21-may kuni yurtimizda “Yil restorani-2022” bo‘lib o‘tdi. Bu festival gastronomiyamizni rivojlantirish uchun qulay imkoniyat. Bu festivalda 1-o‘rinni “Majnunol” Qahqadaryo viloyati 2-o‘rin” Qirq chinor” Navoiy va “Zamin” Namangan 3-o‘rin “Anjir” Toshkent viloyatlari bo‘ldi

Xulosa o‘rnida shuni aytish mumkinki O‘zbekistonda turizmni rivojlantirish turistlarga xizmat ko‘rsatish tizimini kengaytirish va ular uchun barcha sharoitlarni yaratish maqsadida yangi turistik majmualar, mehmonxonalar, kempinglar va restoranlar, barlar qurilishi uchun kata mablag‘ ajratilmoqda. Bunday suratda turizmni rivojlanitirish albatta umumiy ovqatlanishni ham rivojlantirishni taqazo etadi. Chunki barcha turistlar goh ichki goh tashqi turist bo‘lsin bundan qat‘i nazar restoran xo‘jaligiga yoki ovqatlanish tarmog‘idan foydalanishga majbur. Aks holda inson ovqatlanish uchun barcha mahsulotlarni o‘zlari bilan olib yurishi kerak yoki uy sharoitlarida tayyorlab iste‘mol qilishlari kerak bo‘ladi. Ammo turistlarda bunday imkoniyatlar yo‘q, shuning uchun ham ular ovqatlanishj xizmatidan foydalanishga majburdir va mana shu holatlarning mavjud bo‘lishi turizm umumiy ovqatlanishni uyg‘un holda rivojlantirishi uchun imkon beradi. Gastronomik turizm sohasida yana bir gurmanlar degan tushuncha bor. Gurmanlar bu yangi ta‘mni kashf etuvchilar yani sayohat davomida mazali ovqatlarni ta‘tib ko‘ruvchilardir.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Georgică Gheorghe, Petronela Tudorache, Puiu Nistoreanu – “Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism?” - Cactus Tourism Journal Vol. 9, Issue 1/2014, Pages 12-21,
2. Ashleigh Ellisa, Eerang Parkb, Sangkyun Kim, Ian Yeoman - What is food tourism? – Journal Tourism Management 68 (2018), page 250-263.
3. MUQADDAS MO‘MINOVA – “OVQAT TAYYORLASH JARAYONI” Toshkent 2006
4. Xursanaliyev, B. (2023). KICHIK VA YIRIK BIZNESNI BOSHQARISHNING ILG‘OR XORIJIY TAJRIBALARI. QO‘QON UNIVERSITETI XABARNOMASI, 7, 28-30.
5. Rasulov Hamidjon Yakubovich. (2023). QABUL QILINGAN TA‘LIM SIFATINING TURIZM VA MEHMONDO‘STLIK TALABALARINING KASB TANLASHIGA TA‘SIRI: AKADEMIK SAMARADORLIKNING VOSITACHILIK TA‘SIRI. QO‘QON UNIVERSITETI XABARNOMASI, 8(8), 62–65. <https://doi.org/10.54613/ku.v8i8.805>
6. Umarov Toxirjon Mamurjonovich. (2024). ERKIN IQTISODIY ZONALARDA TADBIRKORLIK FAOLIYATIGA INNOVATSIYALAR VA INVESTITSIYALARNI RAG‘BATLANTIRISHDA KLASTER YONDASHUVINING O‘RNI. INTERNATIONAL CONFERENCE OF NATURAL AND SOCIAL-HUMANITARIAN SCIENCES, 1(1), 156–167. Retrieved from <https://universalconference.us/universalconference/index.php/ICNSHS/article/view/277>
7. Khurshid Gafurov. (2021). Economic Performance of Kazakhstan and Uzbekistan Since Independence: Impacts of Selected Economic Policies and Institutions. *Conference paper: Uzbekistan on The Way to Third Renaissance: Harmony of Ethnocultural, Historical and Economic Aspects*. «Innovatsion rivojlanish nashryoti. <https://doi.org/10.54613/001069>
8. Nazrullaevna, M. G. (2021). O ‘ZBEKISTON SHAROITIDA KICHIK BIZNESNI INVESTISIYALASHNING O ‘ZIGA XOS XUSUSIYATLARI. *Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences*, 1(5), 640-645.
9. Юсупов А.А. ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧЕЛОВЕЧЕСКИХ РЕСУРСОВ НА СУБЪЕКТАХ МАЛОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА // Экономика и социум. 2023. №4-1 (107).

URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/effektivnoe-ispolzovanie-chelovecheskih-resursov-na-subektah-malogo-predprinimatelstva> (дата обращения: 08.01.2024).

10. Otto, M., & Thornton, J. (2023). JAHON IQTISODIYOTI VA XALQARO MUNOSABATLAR. QO‘QON UNIVERSITETI XABARNOMASI, 216-219.
11. Umarov, O. (2023). O‘ZBEK TURIZMNING IQTISODIYOTDA TUTGAN O‘RNI. QO‘QON UNIVERSITETI XABARNOMASI, 234-236.
12. Yuldasheva Nilufarxon A‘zamjon qizi, Umarov Azizjon Azamjon o‘g‘li, & Abdullayev Axrorjon Axadjon o‘g‘li. (2023). SUN‘IY INTELLEKT VA RAQAMLI IQTISODIYOT RIVOJLANISHI. QO‘QON UNIVERSITETI XABARNOMASI, 1(1), 73–75. <https://doi.org/10.54613/ku.v6i6.254>
13. Boburjon, T. (2024). SOLIQQA TORTISHNING EKOLOGIK YO‘NALTIRILGANLIGINI KUCHAYTIRISHNING XORIJ TAJRIBASI TAHLILI. *ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ*, 37(1), 145-150.
14. Musabekov, S. (2023). O‘ZBEKISTON XUDUDIDA FAOILIYAT OLIB BORAYOTGAN XO‘JALIK YURITUVCHI SUBYEKTLAR DUCH KELADIGAN ASOSIY MUAMMOLAR. *Бюллетень студентов нового Узбекистана*, 1(7), 17-20.
15. Mampurjonovich, U. T. (2022). WORLD ECONOMY AND INTERNATIONAL RELATIONS. ФГБОУ ВО «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. ХМ БЕРБЕКОВА». КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ЭКОНОМИКИ (РОССИЯ) ИСЛАМСКИЙ УНИВЕРСИТЕТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТАЗКИЯ, 142.
16. Mampurjonovich, U. T. (2023). JAHON IQTISODIYOTIDA YANGI INDUSTRIAL DAVLATLARNING TUTGAN O‘RNI. QO‘QON UNIVERSITETI XABARNOMASI, 344-345.