

XORAZMDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH

Ro‘Zimatova Shaxlo Baltaboy Qizi

Toshkent viloyati Chirchiq Davlat Pedagogika Universiteti o‘qtuvchisi,

Toshkent, O‘zbekiston ruzimatovasahlo94@gmail.com

Annotatsiya:

Gastronomik turizm turizmning yangi va qiziqarli turlaridan biridir. U orqali dunyoning turli xil millatga mansub insonlari yangicha ta’mdan bahramand bo‘ladilar, tanish do‘stlar orttiradilar. Ushbu tezisda Xorazm milliy taomlari haqida foydali bo‘lgan ma’lumotlar hamda ushbu turizm turini rivojlantirish bo‘yicha taklif va mulohazalar keltirilgan.

Kalit so‘zlar: Turizm, Xorazm taomlari, festivallar, gastronomik turizm, turistlar oqimini kengaytirish.

Annotation:

Gastronomic tourism is one of the new and interesting types of Tourism. Through it, people of different nationalities of the world enjoy a new taste, make familiar friends. This thesis provides useful information about Khwarezmian national cuisine as well as suggestions and considerations for the development of this type of Tourism.

Keywords: Tourism, Khorezm cuisine, festivals, gastronomic tourism, expanding the flow of tourists.

So‘nggi yillarda Xorazmda turizm salohiyatini rivojlantirishga katta ahamiyat berilmoqda. Bunga misol qilib, O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2021-yil 14-iyundagi “2021-2022-yillarda Xorazm viloyatining turizm salohiyatini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi 369-sonli qarorini olishimiz mumkin. Ushbu qarorda turizm infratuzilmasini rivojlantirish, shu jumladan “turizm mahallalari”ni tashkil etish, tashrif buyuruvchi turistlar uchun qo‘shimcha xizmat turlari va qulay shart-sharoitlar yaratish, milliy hunarmandchilikni rivojlantirish, madaniy ko‘ngilochar tadbirlar va festivallarni tashkil etish hamda yoshlarni sportga jalb etish, ekoturizm, tibbiyot, ta’lim hamda etnografik, gastronomik, ishbilarmonlik turizmini rivojlantirish, turizm loyihalariga xorijiy va mahalliy investitsiyalarni

hamda moliya institutlarining grand mablag'larini jalb qilish masalalariga alohida ahamiyat berilgan¹.

Xorazmda gastronomik turizmni rivojlantirish borasida amalga oshirilayotgan ishlarni misol qilib keltirishimizdan avval, gastronomik turizm o'zi nima ekanligiga biroz to'xtalib o'tishni maqbul topdim.

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'rganadi².

Har bir millatning, yurtning o'z urf-odatlarini, an'analari, qadriyatlari mavjud. Ushbu qadriyatlar asosida millat shakllanadi, voyaga yetadi. Avloddan-avlodga o'tib kelayotgan qadriyatlar jumlasiga, har bir hududning o'z uslubiga ega bo'lgan milliy taomlar tayyorlashini kiritishimiz mumkin. Xorazm viloyati o'zining taomlari va ularni tayyorlashning maxsus uslubi bilan mashhurdir. Har bir taom o'zining maxsus ta'miga ega ayniqsa, "Xorazm palovi", "Tuxum barak", "Ushoq barak", "Shivit oshi", qovurilgan baliq va boshqalar. Xorazm milliy taomlari O'zbekistonning boshqa hududlarida tayyorlanadigan taomlardan farq qiladi. Ular asosan baliqdan turli xil taomlar tayyorlashni, hamirli taomlar iste'mol qilishni hush ko'radilar. Ushbu vohaga tashrif buyurgan turistlar albatta Xorazmcha "Tuxum barak" ni ta'tib ko'rishga qiziqish bildiradilar.

Shivit oshi, Xorazmcha lag'mon, yashil lag'mon nomlari bilan dunyo taomnomasiga kiritilgan bu taom voha ahlining yozning jazirama kunlaridagi eng taniqli ovqatlaridan biri hisoblanadi. Shivit oshi o'zining chiroyli yashil ko'rinishi va darmondorilarga boyligi bilan boshqa shu turdagi ovqatlardan farq qiladi. Bu o'simlik tarkibida temir, kaltsiy, karotin, efir moyi, flavonoidlar, A, V1, V2, RR vitaminlari, fitonsitlar, mineral tuzlar va boshqa moddalar mavjud. U kletchatkaga boy bo'lgani bois ichaklarni tozalaydi. Shuning uchun ham go'shtli taomlarga shivit qo'shiladi. U hazm qilishga yordam beradi va hazm bo'lmagan taomlar qoldig'ini

¹ <https://lex.uz/docs/-5458180>

² https://uz.wikipedia.org/wiki/Gastronomik_turizm



tanadan chiqarib tashlaydi. Qadimdan tabobatda tinchlantiruvchi, el, siydik haydovchi, yo'tal va yallig'lanishga qarshi, emizikli onalar sutini ko'paytiruvchi vosita sifatida tavsiya etilgan. Zamonaviy tibbiyotda shivit o'tining damlamasi qon bosimini tushiruvchi, yurak - qon tomirlarini kengaytiruvchi xususiyatga ega ekanligi ilmiy tadqiqotlarda isbotlangan. Shivitdan ko'kat sifatida foydalanilganda me'da shirasi ajralishi, o't haydalishi yaxshilanadi³. Bu taom ayniqsa vegetarian turistlarga juda ma'qul keladi.

Dunyoning turli mamlakat turistlari asosan tez hazm bo'ladigan taomlarni hush ko'rar ekanlar. Xorazm taomlari ham tez hazm bo'ladigan taomlar qatoriga kiradi. Ushbu mamlakatga turistlar oqimini keng jalb etish, mamlakatning gastronomik turizmini yanada rivojlantirish uchun:

- Gastronomik festivallar tashkil etish;
- Milliy koloritga ega bo'lgan shinam restoranlar qurish;
- Internet saytlarida Xorazm milliy taomlari bo'yicha ko'proq ma'lumotlarni joylashtirish;
- Gazeta, jurnallarda Xorazm taomlarining foydalilik xususiyatlari haqida maqolalar chop etish;
- Ijtimoiy saytlarda Xorazm milliy taomlariga oid ishtaxa ochar video roliklarni joylashtirish kerak deb hisoblayman.

Turislarning aksariyati ijtimoiy tarmoqlarda ko'proq yaxshi izoh qoldirilgan taomlarni iste'mol qilishga qiziqishadi. Shuning uchun ham internet tarmoqlaridan keng foydalangan holda gastronomik turizmni rivojlantirish ko'proq foyda beradi deb hisoblayman.

Xulosa qilib shuni aytish mumkinki, Xorazmda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun asosan reklamaga katta ahamiyat qaratish lozim deb hisoblayman. Chunki insonning tabiati shunday: "Ming marta eshitgandan ko'ra bir marta ko'rgan afzal" - degan naqlga amal qiladi. Internet saytlaridan Xorazm milliy taomlari deb qidiruv bersangiz juda kam ma'lumot kelib chiqadi, o'sha ma'lumotlarning ham ko'pi o'zbek tilida mavjud. Lekin biz turistlar oqimini yanada kengayishini istasak, ushbu ma'lumotlarni ham rus tilida ham boshqa xorijiy tillarga tarjima qilib internet tarmoqlariga joylashtirsak, unga qiziquvchi talabgorlarning soni yanada ortadi deb o'ylayman.

³ <http://xorazmiy.uz/oz/pages/view/528>

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2021-yil 14-iyundagi "2021-2022-yillarda Xorazm viloyatining turizm salohiyatini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi 369-sonli qarori// <https://lex.uz/docs/-5458180>
2. Vikipediya ochiq ensiklopediya// https://uz.wikipedia.org/wiki/Gastronomik_turizm
3. Xorazmiy.uz sayti ma'lumotlari// <http://xorazmiy.uz/oz/pages/view/528>

