



GASTRONOMIK TURIZMNING XALQARO AHAMIYATI .

Olimjonova Farog'at Dilmurod qizi

Andijon qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti Turizm ta'lim yo'nalishi
3-bosqich 100-guruh talabasi.

Annotatsiya. Ushbu maqolada Xalqaro pazandachilik turizmi assotsiatsiyasi (ICTA), Jahon oziq-ovqat sayohatlari assotsiatsiyasi (WFTA), mamlakatning gastronomik turizm salohiyatidan unumli foydalanilayotgan davlatlar haqida so'z boradi. Maqolada turizmning so'nggi tendentsiyasi sifatida gastronomik turizmning asosiy jihatlari yoritilgan. Ushbu maqolaning maqsadi innovatsion gastronomik turizmning hududlarni rivojlantirish imkoniyati va ularning innovatsion turizm jozibadorligini shakllantirishdagi faol ishtiroki sifatidagi asosiy tushunchalarini aniqlashdan iborat. Qayd etilishicha, gastronomik turizm xizmat ko'rsatish iqtisodiyotidan tajriba iqtisodiyotiga o'tishda barcha talablarga javob beradi. Gastronomik turizmning asosi hududiy xususiyatlari bilan aniqlangan va turistlarni mintaqaga jalb qila oladigan haqiqiy mahsulotdir. Gastroturizmning o'ziga xosligi siyosatni ishlab chiqish va kompleks rejalashtirish, mahsulotni ishlab chiqish va qadoqlash, reklama va marketing, tarqatish va sotish, turizm yo'nalishlaridagi operatsiyalar va xizmatlar kabi aloqalarni o'zaro bog'lashi bilan alohida ta'kidlanadi

Kalit so'zlar: Gastronomik turizm, innovatsiya, gastronomik marshrutlar (62%), oshpazlik kurslari va ustaxonalari (62%), mahalliy bozorlar va ishlab chiqaruvchilarga tashriflar (53%) (JST, 2012), «EatingLondonFoodTours», Ligastronomik turizm, gastronomiya destinatsiya brendi,

Gastronomik turizm har bir hududning an'anaviy taomlarini qayta tiklash vositasi hisoblanadi va so'nggi o'n yilliklarda butun dunyoda katta ahamiyatga ega bo'ldi, chunki u mintaqaviy taomlarni joylashtirishning asosiy qismiga aylandi. 20-asrning so'nggi yarmidan boshlab oziq-ovqat iste'molchilarining oziq-ovqatga qarashlarida tarkibiy o'zgarishlar ro'y berdi (Uilyams va Dossa, 2003) Millan (2012) [1] tomonidan keltirilgan va gastronomik turizm dunyoning turli qismlaridan kelgan olimlarning e'tiborini tortdi. Butunjahon turizm tashkiloti (UNWTO) tomonidan 2000 yilda Kiprda o'tkazilgan Butunjahon gastronomik turizm kongressidan keyin dunyo Gastronomik turizm sayyohlik hodisasi sifatida butun dunyoda sezilarli darajada rivojlangan va nafaqat moliyaviy samara, balki erishilgan ijtimoiy va madaniy o'zaro ta'sir tufayli turizmning eng dinamik va ijodiy segmentlaridan biriga aylandi. .

Gastronomik turizm oshxona yoki oshpazlik madaniyati bilan tanishish yoki zavqlanish uchun boshqa mamlakatlarga tashrif buyurish yangi taassurotlar olishni istaganlar uchun ajoyib g'oyadir. Gastronomik turizm mazali sayohat deb ataladi, chunki oshpazlik zavqlari ba'zan ma'lum bir xalq yoki millat madaniyatini tushunishga yordam beradi. Koen va



Avielining (2004) fikriga ko'ra, oziq-ovqat orqali sayyohlar an'anaviy ravishda turistik tashriflar bilan bog'liq bo'lgan oddiy kuzatuvchi roldan uzoqroqda, tashrif bo'ladigan muhit bilan ko'proq shug'ullanishadi. Sayohatchilar mahalliy taomlarga va gastronomik tajribaga ega bo'lishga qiziqishi mumkin va bu tajribalar hatto boradigan joyni tanlashda va ularning qoniqish darajasida muhim rol o'ynashi mumkin (Baziliya, 2009). Bu oziq-ovqat boshqa madaniyatga kirib borishning muhim vositasi bo'lib, nafaqat intellektual, balki hissiy darajada ham "boshqa" ni his qilish imkonini beradi.

Mahalliy taom - bu umumiy sayyohlik tajribasiga hissiyotlar qo'shadigan asosiy atribut. Bu oziq-ovqatni turizm ishlab chiqarish va iste'molining ajralmas qismiga aylantiradi, butun turizm industriyasining muvaffaqiyatli rivojlanishidagi rolini oshiradi. Hall va boshqalar tomonidan ta'kidlanganidek (2003) oziq-ovqat turizmi oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilarga tashrif buyurish, oziq-ovqat festivallarida qatnashish va restoranlarda ovqatlanishga qaratilgan turizm turi sifatida ta'riflanadi. Ligastronomik turizmning eng ko'p qo'llaniladigan ta'riflaridan birini taklif qildi, bunda gastronomik turizm - bu gastronomik resurslarga boy hududlarda dam olish tajribasini yaratish yoki ko'ngilochar maqsadlarga ega bo'lgan sayohat, jumladan: gastronomik mahsulotlarning asosiy yoki ikkilamchi ishlab chiqaruvchilariga tashrif buyurish, gastronomik festivallar, yarmarkalar, tadbirlar, pishirish namoyishlari, taomlarni tatib ko'rish yoki oziq-ovqat bilan bog'liq har qanday faoliyat. Oziqlanish madaniy meros va madaniy turizmning yangi kontseptsiyasiga kiritilgan elementlardan biri bo'lib, u hayotda farovonlikka intilish, his-tuyg'ularning haqiqiyliigi, atrof-muhitni himoya qilish va sayohat paytida aniq sifatli tajribaga ega bo'lish istagi ortib borayotgan tendentsiya bilan bog'liq. Pazandachilik turizmi atamasi 1998 yilda muomalaga kiritilgan. Inson faoliyatining boshqa sohalari kabi turizm industriyasi ham faol o'zgarishlar va innovatsiyalarni boshdan kechirmoqda, ya'ni bu sohaning tabiati va tuzilishi o'zgarmogda. Jahon sayyohlik tashkilotining so'roviga ko'ra, uning a'zolarining 88% dan ortig'i gastronomiya destinatsiya brendi va imidjini aniqlashning strategik elementi ekanligiga ishonishadi va 67% dan ortig'i o'z mamlakatlarida o'z gurma brendi borligini aytishadi.

Turizmni rivojlantirish Qozog'istonda nisbatan yangi soha bo'lib qolmoqda. Qozog'iston bu borada katta imkoniyatlarga ega. Mamlakat turli xil tabiiy, madaniy va geografik diqqatga sazovor joylarga boy. Bugungi kunda turizm butun Qozog'iston va mintaqalar uchun eng ustuvor va istiqbolli tarmoqlardan biri hisoblanadi. Evropa va dunyoning deyarli barcha mamlakatlarida turizm sohasi mintaqaviy va mahalliy hukumatlar tomonidan katta yordam va taraqqiyotga ega. Normativ masalalar tartibga solish va xalqaro marketing hisoblanadi. Bundan tashqari, turizmni faol rivojlantirish, milliy loyiha va dasturlarni amalga oshirish uchun katta byudjet mablag'larini ajratish, fuqarolar va mehmonlarga yuqori sifatli sayohat xizmatlarini ko'rsatish hukumatning vazifasidir. Gastronomik turizm nafaqat pazandalik nuqtai nazaridan jozibador shakl va turistik mahsulotlarni rivojlantirish orqali, balki turizmning ushbu sohasini rivojlantirish bilan



shug'ullanadigan nufuzli tashkilotlar tomonidan ham qo'llab-quvvatlanadi. Bunga quyidagi tashkilotlarni misol qilib keltirish mumkin:

- ☐ Xalqaro pazandachilik turizmi assotsiatsiyasi (ICTA);
- ☐ Jahon oziq-ovqat sayohatlari assotsiatsiyasi (WFTA);
- ☐ Ispaniya pazandachilik va turizm uyushmasi (Ispaniya vino va pazandachilik turizmi assotsiatsiyasi).

Milliy taomlar gastronomik maqsadlarda sayohat qilayotgan sayyohlar e'tiboriga loyiqdir. Sayyohlar uy qurilishi portugal pishlog'i, mazali chorizo, mazali iberiyalik cho'chqa go'shti kolbasalari, noyob patanegra, yuqori sifatli bokira zaytun moyi, uy qurilishi konservalari va an'anaviy nonni tatib ko'rishlari mumkin. Bunga qo'shimcha ravishda, mashhur "Vintage" ni o'z ichiga olgan besh turdagi port vinosini tatib ko'rish mumkin. Las-Vegas (AQSh) «LipSmackingFoodieTo urs» Barkamol Las-Vegas Strip bilan piyoda sayohat (2,5 soat). Sayyohlar to'rtta mashhur Las-Vegas restoranlariga tashrif buyurishlari va eng yaxshi oshpazlar tomonidan tayyorlangan 12 tagacha ajoyib taomlarni tatib ko'rishlari mumkin.

London (Birlashgan Qirollik) «EatingLondonFoodTours» Do'stona gid bilan Londonda Spitalfields va Shoreditch tumanida Sharq – End bo'ylab sayohat sayyohlarga Londonda mahalliy aholi qayerda ovqatlanishini bilish imkonini beradi. Puerto - Vallarta (Meksika) «VallartaFoodTours» Puerto-Vallarta piyoda sayohati (3,5 soat) yoqimli va ko'p qirrali Meksika oshxonasi orqali mamlakat madaniyatiga mahalliy aholi ko'zi bilan qarash imkonini beradi. Sayyohlar o'n xil joyda to'xtab, mahalliy oshxonaga tegishli hamma narsani sinab ko'rishadi: Vallartadagi eng yaxshi enchiladalar, tostlar uchun an'anaviy ceviche, yangi hindiston yong'og'i, original tacos, milliy ichimliklar, achchiq sho'rvalar, mahalliy shirinliklar va boshqalar.

Tokio (Yaponiya) "Tokyo FooDrink Tour" Sushi master-klassi bilan Tsukiji baliq bozoriga sayohat. Melburn (Avstraliya) «Vinetrekker –DayTours» Melburndan Yarra vodiysiga kunlik gastronomik va vino sayohati, shu jumladan «YeringStation» restoranida tushlik. San-Sebastyan (Ispaniya, Donostia) "SanSebastianFood" kichik pincho tatib ko'rish guruhlar uchun San Sebastian vino safari.

Qozog'iston ko'p millatli mamlakat bo'lib, dunyoning ulkan hududini egallaydi, u erda yashovchi xalqlarning ko'plab tarixiy va madaniy yodgorliklarini saqlaydi. Qozog'iston gastronomik turizmni rivojlantirish salohiyatiga ega. Qozog'iston oshpazligi (gastronomiyasi) tarixi butun Qozog'iston jamiyatining rivojlanishi va shakllanishi tarixi bilan uzviy bog'liqdir. Dastlab, mahalliy oshpazlikning paydo bo'lish tarixi ko'chmanchi sivilizatsiyalarning madaniyati va hayotidan kelib chiqadi, shu munosabat bilan qozoq milliy oshxonasining asosini turli xil hayvon turlarining go'shtidan mohirona go'shtli



taomlarni tayyorlash tashkil etadi. Shu munosabat bilan qozoq milliy taomlari tayyorlashda o'ziga xos san'at va o'ziga xoslik kasb etdi. Milliy taomlar gastronomik maqsadlarda sayohat qilayotgan sayyohlar e'tiboriga loyiqdir.

Las-Vegas (AQSh) «LipSmackingFoodieTo urs» Barkamol Las-Vegas Strip bilan piyoda sayohat (2,5 soat). Sayyohlar to'rtta mashhur Las-Vegas restoranlariga tashrif buyurishlari va eng yaxshi oshpazlar tomonidan tayyorlangan 12 tagacha ajoyib taomlarni tatib ko'rishlari mumkin. London (Birlashgan Qirollik) «EatingLondonFoodTours» Do'stona gid bilan Londonda Spitalfields va Shoreditch tumanida Sharq – End bo'ylab sayohat sayyohlarga Londonda mahalliy aholi qayerda ovqatlanishini bilish imkonini beradi. Puerto - Vallarta (Meksika) «VallartaFoodTours» Puerto-Vallarta piyoda sayohati (3,5 soat) yoqimli va ko'p qirrali Meksika oshxonasi orqali mamlakat madaniyatiga mahalliy aholi ko'zi bilan qarash imkonini beradi. Sayyohlar o'n xil joyda to'xtab, mahalliy oshxonaga tegishli hamma narsai sinab ko'rishadi: Vallartadagi eng yaxshi enchiladalar, tostlar uchun an'anaviy ceviche, yangi hindiston yong'og'i, original tacos, milliy ichimliklar, achchiq sho'rvalar, mahalliy shirinliklar va boshqalar. Tokio (Yaponiya) “Tokyo FooDrinnk Tour” Sushi master-klassi bilan Tsukiji baliq bozoriga sayohat. Melburn (Avstraliya) «Vinetrekker –DayTours» Melburndan Yarra vodiysiga kunlik gastronomik va vino sayohati, shu jumladan «YeringStation» restoranida tushlik. San-Sebastyan (Ispaniya, Donostia) "SanSebastianFood" kichik pincho tatib ko'rish guruhlar uchun San Sebastian vino safari.

Xulosa qilib aytadigan bo'lsam, bizning gastronomik turizm borasidagi ishlarimiz diqqatga sazovor va buning uchun muntazam ilmiy va amaliy tadqiqot ishlarini olib boorish talab etiladi, qolaversa gastronomik turizmni ilmiy tadqiqotchilar shartli ravishda ikki guruhga ajratadilar qishloq gastronomik turizm va shahar gastronomik turizmiga, bizning yurtimizda gastronomik turizmning bu ikki turi uchun ham imkoniyatlar keng. Chunki qishloq joylarida qishloq turizmini rivojlantirishning muhim yo'nalishlaridan biri sifatida gastronomik turizmini tashkil qilish mumkin. Masalan, milliy taomlarni tayyorlash jarayonida sayyohlarini bevosita ishtirok etishi va ularni joyida tanovul qilishi xorijliklarda juda katta qiziqishni uyg'otmoqda. Undan tashqari, qishloq joylarida har yili “hosil bayram”larini an'anaviy tarzda o'tkazishni tashkil qilish kerak. Shuningdek, tuman markazlarida qovun, qovoq hamda non sayllarini o'tkazish ham sayyohlarni ko'proq jalb qilish imkoniyatini beradi. Umuman olganda, bugungi kunda gastronomik turizmni rivojlanishi 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 sohadagi 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. Мирзиёев Ш.М. Олий Мажлисга Мурожаатнома. [http:// www.gov.uzo](http://www.gov.uzo)(Мирзиёев Ш.М. Обращение к Олий Мажлису)
2. Катело Я.Д. “Маркетинговая стратегия развития гастрономического туризма” Донецк – 2019. – Б 184 (Katelo Ya.D. “Marketing strategy for the development of gastronomic tourism”)
3. Куклина Т.С. Гастрономический туризм на туристическом рынке. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>. 2013 г. (Kuklina T.S. Gastronomic tourism in the tourist market. [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>).
4. Нехаева Н.Е., Терехова Ю.С. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России // Естественные и математические науки в современном мире: сб. ст. по матер. XXXIV междунар. науч.-практ. конф. № 9(33). – Новосибирск: СибАК, 2015. (Nekhaeva N.E., Terekhova Yu.S. Gastronomic tourism as a promising direction for the development of Russian regions // Natural and mathematical sciences in the modern world)
5. Hall CM, Mitchell R. Gastronomic tourism //Niche Tourism. – 2013. – P. 73. (Холл С.М., Митчелл Р. Гастрономический туризм //Нишевый туризм.) <http://www.biznes-daily.uz/ru/mening-mulkim/47471-gastronomichskiy-turizm-istoriya-razviti-stanovlni>
6. Qosimova R.A. Turizm va uni o‘qitish metodikasi (o‘quv qo‘llanma). - Т.: <<Aloqachi>>, 2008 - bet 7.(Косимова Р.А. Туризм и методы его обучения (учебник). - Т.: <<Коммуникатор>>)
7. John D Mulcahy “Historical Evolution of Gastronomic Tourism” 2019 у (Историческая эволюция гастрономического туризма)
8. <https://dokumen.pub/qdownload/the-routledge-handbook-of-gastronomic-tourism-1nbsped-1138551554-9781138551558.html>
9. Наумов Д.Л. “Проектирование гастрономического мастер-класса” 2018 й Ст.8. (Naumov D.L. “Designing a gastronomic master class”)
10. <https://www.lexiconoffood.com>
11. https://www.immaterieelerfgoed.nl/media/inline/2017/9/14/tourism_and_intangible_cultural_heritage_unwto.pdf
12. https://www.slowfood.com/about_us/img_sito/pdf/Companion08_ENG.pdf
13. <https://www.ciachef.edu/our-story/>