



SAMARQAMD VILOYATIDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI

Abduxoliqova Ma'mura Abdusamad qizi

Termiz davlat pedagogika instituti

Annotatsiya: Ushbu tezisda Samarqand viloyatida gastronomik turizmni rivojlantirish masalalari yoritib berilgan.

Kalit so'zlar: Samarqand viloyati gastronomik turizmi haqda tushuncha, O'zbekistonda gastronomik turizmning rivojlanishi,

Qadimda sharq jannati deb nomolgan Samarqand o'zga xos bo'lgan tarixiy va me'moriy obidalari bilan butun dunyoga mashhurdir. O'zbekiston katta tarixiy- madaniy merosiga ega bo'lgan Samarqand viloyatiga hozrgi kunda tashrif buyurayotgan xorijiy va mahalliy sayyohlar oqimini ko'paytirish istiqbollari mavjud.

Prezidentimizning 2019-yil 5-yanvardagi O'zbekiston Respublikasida turizmni jadal ruvojlantirishga oid qo'shimcha chora tadbirlar to'g'risidagi 5611-sonli farmonida diyorimiz hududlarida turizmning istiqbolli turlari, shu jumladan gastronomik turizm salohiyatini hisobga olgan yangi turizm dasturlarini ishlab chiqish vazifasi belgilangan.

Samarqanda turizmning turli tarmoqlari yaxshi rivojlangan bo'lib, ular orasida gastronomik turizm alohida ahamiyat kasb etadi. Biz hozirda jadal rivojlanib borayotgan yurta yashar ekanmiz, barcha sohalar kabi gastronomik turizmni rivojlantirish sohasiga ham alohida e'tibor berilmoqda. Chet ellik sayyohlarning yangi tam va mazaga bo'lgan taomlarga ehtiyoji ortmoqda. Gastronomik turizm ya'ni oshxona turizmi hisoblanib, turizmning asosiy turlardan biri bo'lib xizmat qiladi. Gastronomik turizmning asosiy maqsadi sayyohlarning ma'lum bir mamlakatga sayohat qilishi asosida o'sha davlatning milliy oshxonasi va ovqatlanish madaniyati bilan yaqindan tanishishdir. Gastronomiya- muayyan mamlakat yoki mintaqaning madaniyati va oziq-ovqat o'rtasidagi munosabatlarni o'rganadigan fan. Gastronomik tamoyillarga ko'ra , taom-nafaqat san'at, balki fan hamdir.



Taom-inson va u yashayotgan jamiyat madaniyatining ajralmas qismi bo'lib, milliy oshxonaning o'zga xos hususiyatlari esa u yoki bu millat madaniyatining qadimiy ildizlarni o'zida iste'mol qilar ekan, kishi beixtiyor ma'lum bir millat madaniyati bilan muloqotga kirishadi. Madaniyat va muloqat jaryonida ovqat va tanovul orqali kishilar xalqlarning madaniyatini anglaydilar, bir-birini tushunadilar. Rus olimi A.I.Kozlovning fikricha jamiyatda ovqat "tabiiy" va "madaniy", "insoniy" va "ilohiy", "o'z" hamda "o'zga" kabi tushunchalar orasida ramziy ma'no kasb etadi. Hozirgi vaqtda gastronomik turizmining rivojlanishi "Milliy iqtisodiyotga ijobiy ta'siri, bandlikni ta'minlash va madaniy meros sifatida" har tomonlama tavsif etadi.

Samarqanda 2022-yili 7-8-oktabr kunlari Xalqaro gastronomik festival bo'lib o'tdi. Bu keng ko'lamli tadbirda xorijiy davlatlar, shuningdek, O'zbekistonning barcha 12 ta viloyatidan keigan oshpazlar jamoalari, jumladan, xorijiy mamlakatlardan kelgan sayyohlarga xizmat ko'rsatuvchi umumiy ovqatlanish tarmoqlarining yetakchi oshpazlar ishtrok etdi. Tanlov dasturlari natijalari vakolatli hakamlar hay'ati tomonidan baholandi.

Tanlovda "Eng yaxshi taomlar mualliflari" qimmatbaho sovg'alar bilan taqdirlandilar. Festival mamlakatimizning gastronomik salohiyatini ommalashtirish, gastronomik turizm sohasida xalqlaro hamkorlikni rivojlantirish, shuningdek, milliy pazandalik an'analarni targ'ib qilish orqali sayyohlar oqimini ko'paytirishga xizmat qiladi. Tadbir Turizm va madaniy meros vazirligi, Samarqand viloyati hoikmligi va O'zbekistan oshpazlar uyushmasi hamkorligida tashkil etilgan.

Shu bilan birga, shaharning turizm salohiyatini yana-da rivojlantirish, tashrif buyuruvchilar uchun qo'shimcha shart-sharoitlar yaratish, turizm sohasida xizmatlar ko'rsatish turlarini yanada oshirish maqsadida, Samarqand shahrida 840 metrlik Orzu Mahmudov gastronomik turizm ko'chasi tashkil etildi.

Hududda o'zbek, ispan, italyan, fransuz va boshqa millatlarning milliy taomlarini tayyorlaydigan 30 dan ortiq umumiy ovqatlanish shoxobchalari 24 soat davomida xizmat ko'rsatadi. Ushbu ko'chaga tematik uslubdagi yoritish moslamalari o'rnatilgan bo'lib, har kuni Samarqandning minglab aholisi va mehmonlarini jalb qilish, ularga xizmat ko'rsatish, shuningdek, turli festival va paradlarni o'tkazish imkoniyatini yaratadi.



O'zbekistonda turizmni rivojlantirish turistlarga xizmat ko'rsatish tizimini kengaytirish va ular uchun barcha sharoitlarni yaratish maqsadida yangi turistik majmualar, mehmonxonalar, kempinglar, va restoranlar qurish uchun katta mablag' ajratilmoqda. Bunday suratda turizmni rivojlanitirish albatta umumiy ovqatlanishni ham rivojlantrishni taqazo etadi. Viloyat oshxonalarida ko'proq mol go'shtidan foydalanish qo'y va ot go'shtiga qaraganda kamraq qo'llaniladi. Cho'chqa go'shtidan Islom dini an'analariga binoan taomlarda foydalanilmaydi. Bizning oshxonalarimizda eng mashhur taomlardan palov, manti, do'lma, hasip, somsa, kabop, dimlama, sumalak, halim, shular kablar oshpazlar tomonidan ko'p tayyorlanadi va sevib iste'mol qilinadi. Shuningdek Samarqamda noni ham qadimdan juda mashhur bo'lib kelgan va hozirgi kunda ham uni tayyorlashning ba'zi sir-asrorlari barcha insonlarni qiziqtirib kelmoqda. Shu bilan birga respublikamizning har bir viloyatda o'zining milliy taomlari bilan turistlarni o'zga jalb qilish an'anasi davom etib kelmoqda.

Samarqand viloyatida gastronomik turizmi rivojlantirish uchun viloyatdagi har bir umumiy ovqatlanish joylarida, oshxona va restoran hamda mehmonxona oshxonalarida milliy taomlar pishirilishi, chet ellik sayyohlarga milliy taomlar menyusi taqdim etilishi va yosh oshpaz mutaxasislar tayyorlash tizimini takomillashtirish kerak. Shu orqali turizmning mazkur yo'nalishini keng rivojlantirish imkoniyati mavjud.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. O'rmonova Y. "Xalq so'zi" gazetasi, 16-oktabr, 2020 yil.
2. www.ziyonet.uz