



## **Quyi Amudaryoda gastronomik turizmni rivojlantirish yo‘llari va istiqbollar**

**Sharipova Gulyor Baxrom qizi**

**Urganch davlat universiteti talabasi**

**Ilmiy rahbar: Matchanova Aybibi Erkinovna**

**Annotatsiya:** Hozirgi kunda gastronomik turizm sohasi inson faoliyatining bir turi bo‘lib, bir jihatdan ijtimoiy-iqtisodiy munosobatlarni ifoda etadi, ikkinchi tomondan esa o‘ziga xos bo‘lgan xizmat ko‘rsatishning bir mustaqil tarmog’idir. Ko‘pgina mamlakatlarda iqtisodiyotning asosiy sektori hisoblanayotgan gastroturizm sohasidagi bandlikning o‘sishi aholi daromadlarining ortishiga, iqtisodiyot hamda sayyohlikga xizmat ko‘rsatuvchi yangi sohalarning paydo bo‘lishiga ijobjiy ta’sir ko‘rsatmoqda va bandlikni ta’minlashdagi muammolarga yechim berib, valyuta manbai bo‘lib xizmat qilmoqda. Ushbu maqolada Quyi Amudaryoda gastronomik turizmni rivojlantirish yo‘llari va istiqbollari mavzusini ilmiy jihatdan tahlil qilingan hamda xulosa takliflar ishlab chiqildi.

**Kalit so‘zlar:** gastronomik turizm, turizm, ijtimoiy soha, nomoddiy tarmoq, ovqat turizmi, mice turizmi,

**Аннотация:** В настоящее время сфера гастрономического туризма представляет собой вид человеческой деятельности, с одной стороны, выражающий социально-экономические отношения, а с другой стороны, являющийся самостоятельной отраслью оказания услуг. Рост занятости в сфере гастротуризма, который во многих странах считается основным сектором экономики, положительно влияет на увеличение доходов населения, появление новых отраслей, обслуживающих экономику и туризм, и обеспечивает решение проблем обеспечения занятости и служит источником иностранной валюты. В данной статье научно проанализирована тема путей и перспектив развития гастрономического туризма в Нижней Амударье и сделаны выводы.

**Ключевые слова:** гастрономический туризм, туризм, социальная сфера, нематериальная сеть, гастрономический туризм, мышиный туризм,

**Abstract:** Currently, the field of gastronomic tourism is a type of human activity, on the one hand, it expresses socio-economic relations, and on the other



hand, it is an independent branch of service provision. The growth of employment in the field of gastrotourism, which is considered the main sector of the economy in many countries, has a positive effect on the increase in income of the population, the emergence of new sectors that serve the economy and tourism, and provides a solution to the problems of providing employment and is a source of foreign exchange. is serving as In this article, the topic of ways and prospects of gastronomic tourism development in the Lower Amudarya was scientifically analyzed and conclusions were drawn up.

**Key words:** gastronomic tourism, tourism, social sphere, intangible network, food tourism, mice tourism,

**Kirish:** Bugungi kunda O‘zbekistonning ko‘pgina mintaqalari kabi Qoraqalpog’iston Respublikasi va Xorazm viloyati ham turizmni rivojlantirish bo‘yicha yetarli darajada salohiyatga ega bo‘lib, viloyatda ijtimoiy-siyosiy, iqtisodiy va madaniy aloqalarni mustahkamlashda muhim o‘rin egallamoqda. Bugungi kunda mamlakatimizda turizm sohasining tez sur’atlar bilan o‘sishi yurtimizga katta hajmdagi valyuta tushumlarini kirib kelishi va yangi ish o‘rinlarining paydo bo‘lishiga olib kelmoqda. Bu haqda respblikamiz Birinchi Prezidenti I. A Karimov quyidagicha ta’kidlaydi: - “Turizm sodda qilib aytganda, dunyonи tushunish, dunyonи anglash, shu bilan birga, dunyo sahnasiga chiqish demakdir. Biz ana shu muhim sohani rivojlantirishimiz, uning keng imkoniyatlaridan foydalanishimiz kerak.”<sup>1</sup>

Darhaqiqat, turizm sohasi o‘z navbatida sayyoqlik sohasining rivojiga bog’liq bo‘lib, uning taraqqiyotini belgilovchi omil hisoblanadi. Chunki, olimlarning ta’kidlashicha, sayohat boshqa xalqlar haqida bilim beradi va masofaviy jihatdan uzoq bo‘lgan davlatlarni ham bir-biriga yaqinlashtiradi. Shu bilan birga, turizm

sohasi o‘z navbatida mehmondorchilik sohasi bilan birligida mintaqalardagi xizmatlar, yalpi ichki mahsulot va investitsiyalarning tarkibidagi o‘zgarishlarni amalga oshirishga o‘z hissasini qo‘shmoqda.

Demak, turizm sohasi iqtisodiy ko‘rsatkichlarning rivojlanishiga hissa qo‘shishi natijasida respublikamizning mintaqalarini rivojlantirishga ham o‘zining ijobiy ta’sirini o‘tkazadi hamda mintaqalarning iqtisodiy salohiyati yaxshilanadi.

---

<sup>1</sup> Karimov I.A. Bunyodkorlik yo‘lidan. - T.: O‘zbekiston, 1996. - 285 b.



Xususan, Qoraqalpog’iston Respublikasi va Xorazm viloyati mintaqasida gastroturizm sohasini rivojlantirish sohadagi mayjud muammolarni hal qilishni taqozo qiladi, sohani keng taraqqiy qildirishning zamонавија va yangi turlarini tadbiq qilishni talab qiladi. Bu esa Qoraqalpog’iston Respublikasi va Xorazm viloyat mintaqasida gastroturizm sohasini rivojlantirish holati, ahvolini tahlil qilish, infratuzilma tarmoqlarining ta’siri va turizmni rivojlantirishning yo‘nalishlari va istiqbollarini o‘rganish bilan bog’liq. Tanlangan mavzuning dolzarbliги ham bevosita ana shular bilan belgilanadi.

**Asosiy qism:** Quyi Amudaryo mintaqasida gastronomik turizmni rivojlantirish va targ’ib qilish mahalliy jamoalar, iqtisodiyot va madaniyatlar uchun juda ko‘p foyda keltirdi. Bu mahalliy fermerlar, ishlab chiqaruvchilar va oshpazlar uchun yangi daromad manbalarini taqdim etdi, shu bilan birga mahalliy oshpazlik an’analari va texnikasini saqlashga yordam berdi. Shuningdek, u turizm daromadlarini ko‘paytirdi va oziq-ovqat va mehmondo‘stlik sanoatida yangi ish joylarini yaratdi. Bundan tashqari, gastronomik turizm madaniy almashinuv va tushunishni rivojlantiradi, chunki mehmonlar mahalliy oziq-ovqat va ichimliklar an’analari haqida bilib olishadi va mahalliy aholi bilan muloqot qilishadi. Gastronomik turizm-bu mahalliy oshxonalar va oshpazlik an’analarni o‘rganishga qaratilgan turizm turi. Qoraqalpog’iston Respublikasi va Xorazm viloyati oshpazlik merosiga ega mintaqqa bo‘lib, hududda gastronomik turizm rivojlantirishda ba’zi asosiy avfzalliklari:

1. Iqtisodiy foyda: Quyi Amudaryo gastronomik turizmni rivojlantirish ish o‘rnlari yaratish, qishloq xo‘jaligi mahsulotlariga mahalliy talabni oshirish va mehmondo‘stlik sanoatini rivojlantirish orqali katta iqtisodiy foyda keltirishi mumkin. Bu, shuningdek, turizmdan tushadigan daromadning oshishiga olib kelishi mumkin, chunki sayohatchilar noyob oshpazlik tajribalarini izlashadi. Chekka hududlarning o‘ziga hos taomlari orqali hududini kichik turistik zonaga aylantirish va iqtisodiy rivojlanish imkonini beradi.

2. Madaniyatni saqlash: Quyi Amudaryo gastroturizmni rivojlantirish va rivojlantirish hududning oshpazlik merosi va avlodlarga o‘tib kelayotgan an’analarni saqlab qolishga yordam beradi. Shuningdek, u madaniy almashinuvni rivojlantirishga yordam beradi, chunki sayohatchilar mahalliy taomlar va oshpazlik urf-odatlari haqida bilib olishadi.



3. Marketing va brending: Xorazm milliy palov (palov), shivit osh, chuchvara va somsa (mazali pishiriq), Qoraqalpog'iston milliy taomlaridan mayak barak, Qazi, As saulk kabi turli xil oziq-ovqat mahsulotlarini ta'kidlab, o'zini noyob pazandalik yo'nalishi sifatida ko'rsatishi mumkin. Bu Quyi Amudaryo mintaqasini boshqa yo'nalishlardan ajratib, ko'proq sayyoohlarni jalg qilishga yordam beradi.

4. Barqaror turizm: gastronomik turizmning yanada barqaror shakli, chunki u mahalliy va mavsumiy ingredientlardan foydalanishga yordam beradi, oziqovqat chiqindilarini kamaytiradi va kichik ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlaydi. Umuman olganda, Quyi Amudaryo mintaqasida gastroturizm rivojlantirish muhim iqtisodiy, madaniy va ekologik foyda keltirishi, shu bilan birga mamlakatning oshpazlik merosi va an'analarini targ'ib qilishi mumkin. Gastronomik turizmni rivojlantirish juda istiqbolli, chunki tobora ko'proq sayohatchilar sayohatlari davomida noyob va haqiqiy oshpazlik tajribalarini qidirmoqdalar.

Gastronomik turizmni rivojlantirishning ba'zi asosiy istiqbollari:

1. O'sib borayotgan talab: gastronomik turizmga talab ortib bormoqda, chunki ko'proq sayohatchilar mahalliy oziq-ovqat va ichimliklar madaniyatini o'rghanishga intilishadi. Ushbu tendentsiya ko'rsatkichi kelgusi yillarda ham davom etishi kutilmoqda, chunki sayohatchilar barqaror, mahalliy va haqiqiy tajribalarga ko'proq qiziqishadi.

2. Raqamlashtirish: raqamli texnika - texnologiyalar va ijtimoiy tarmoqlarning yuksalishi sayohatchilarga mahalliy oziq-ovqat va ichimliklar madaniyati haqida ma'lumot topish va almashishni osonlashtirdi.

3. Hamkorlik: Gastroturizmni rivojlantirish ko'pincha fermerlar, oshpazlar, va mahalliy jamoalar kabi turli manfatdor tomonlar o'rtasida hamkorlikni talab qiladi. Ushbu hamkorlik yanada barqaror va inklyuziv turizm sanoatini yaratishga yordam beradi.

4. Innovatsiya: gastroturizmni rivojlantirish, shuningdek, yangi oziqovqat mahsulotlarini ishlab chiqish, zamonaviy oshxonalar, oshpazlik tadbirlari va festivallari kabi innovatsiyalar va ijodkorlik uchun imkoniyatlarni taqdim etadi.

### **Xulosa**

Quyi Amudaryoda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun quyidagi yo'llar va istiqbollar tavsiya etiladi:



**1. Mahalliy taomlar va uskana mazmunli ovqatlar:** Quyi Amudaryoda yerli taomlarni va mazmunli ovqatlarni tajribaga olish uchun birinchi qadam bo'lib, turistlarga mahalliy taomlar tayyorlash va taklif etish mumkin.

**2. Oziq-ovqat do'konlari va restoranlar:** Mahalliy oziq-ovqat do'konlari va restoranlar Quyi Amudaryo hududida gastronomik turizmni rivojlantirishga imkon beradi. Bu joylar orasida mahalliy ovqatlarni, ichimlikka qilingan narsalarni, shirinliklarni ko'rishning yanada kuchli vaqtini o'tkazish mumkin.

**3. Taom tayyorgarlik darslari:** Turistlarga mahalliy taomlar tayyorlash jarayonini ko'rish uchun taom tayyorgarlik darslari o'tkazish hamda ularga o'zlarining taomni tayyorlash imkoniyatini berish yaxshi fikr bo'ladi.

**4. Xalqaro festival:** Gastronomik festival va oyoqlar Quyi Amudaryoda turistlar uchun ajoyib tajriba bo'ladi. Bu festivalda mahalliy taomlar, ichimlikka qilingan narsalar, musiqalar, raqs to'y-larlari kuzatilishi mumkin.

**5. Tarixiy restoranlar va mehmonxonalar:** Tarixiy restoranlar va mehmonxonalar Quyi Amudaryoda turistlarga mahalliy larni tarixiy atmosferasiga kirishga imkon beradi. Bu joylarga sayohatchilar gastronomik tarixni ko'ra oladilar.

Quyi Amudaryoda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun bu yo'llar bilan sifatli xizmat ko'rsatkichini ta'minlash mumkinligi mavjud. Bu esa hududdagi ekologiya muhitni saqlab qolishi, mahalliy iqtisodiyani mustahkamlashga yordam beradi.

### **Foydalanilgan adabiyotlar**

1. O'zbek milliy taomlari reseptlarining to'plami. Toshkent, "mehnat", 1987 y.
2. Do'sjanov B. Xorazm taomlari to'plami. Toshkent, "O'zbekiston", 1994 y.
3. К. Махмудов. Қизикарли пазандалик. «Ўқитувчи» Тошкент, 1987.
4. Mirziyoev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 29 b.
5. Mirziyoev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 47 b.
6. Mirziyoev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 485 b.
7. Солиев А.С., Усмонов М. Туризм географияси. -Самарқанд, 2005