



## "СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЛЕКСЕМА МАСЛО/ОЙЛ В АНГЛИЙСКОМ И УЗБЕКСКОМ ЯЗЫКАХ"

Мохира Хаитмуродова Абдухофиз кизи

Термезский государственный университет

[mohiraxayitmurodova@gmail.com](mailto:mohiraxayitmurodova@gmail.com)

**АННОТАЦИЯ.** В этой научной статье культурное и кулинарное значение масел в английской и узбекской кухнях изучается посредством перекрестного анализа. Исследования дают представление о типах используемых масел, их вкусовых характеристиках и богатом разнообразии этих гастрономических традиций.

**Ключевые слова:** лексема, масло, анализ, сравнение и сравнение, гастрономический, английский, узбекский язык.

Использование масел в кулинарии выходит за рамки их практической функции в качестве средства для приготовления пищи; скорее, он служит зеркалом, отражающим историю культуры, географические факторы и наличие ресурсов. Это сравнительное теоретическое исследование направлено на изучение культурного и кулинарного значения масел в британской и узбекской кухнях. Изучая разновидности используемых масел, их уникальные вкусовые характеристики и универсальное применение, мы пытаемся разгадать сложные истории, вплетенные в кулинарные традиции этих двух разных культур.

Английская кухня делится на четыре концепции жиров: оливковое масло, растительное масло, сливочное масло, рыба с жареным картофелем, а в узбекской кухне используется хлопковое масло, овечий жир, растительное масло и плов (традиционное узбекское блюдо). В английской кухне оливковое масло является основным продуктом средиземноморской кухни и обычно используется в салатах, маринадах и заправках. Он придает уникальный вкус и часто используется для жарки и запекания. Растительное масло, например, подсолнечное или каноловое, широко используется для жарки, фритюра и кулинарии. Он имеет нейтральный вкус, что делает его универсальным для различных способов приготовления [5]. Сливочное масло обычно используется в





британской кулинарии для выпечки, жарки и намазывания. Придает насыщенный сливочный вкус таким блюдам, как запеканки, картофельное пюре и жареные овощи. В традиционном английском блюде «рыба с жареным картофелем» рыбу часто обжаривают во фритюре на растительном масле[1]. В узбекской кухне хлопковое масло широко используется для приготовления и жарки узбекской кухни. Имеет высокую температуру дымления, что подходит для методов приготовления на сильном огне, часто используемых в узбекской кухне. Бараний жир, называемый по-узбекски «думба», из-за своего аромата и насыщенности используется в различных узбекских блюдах [4]. Его часто готовят и используют в плове, рагу и других мясных блюдах. Как и в английской кухне, в узбекской кулинарии для жарки и жарки широко используется растительное масло, например подсолнечное. Национальное блюдо Узбекистана плов (суп) — рисовый плов, приготовленный с мясом, овощами и ароматными специями, часто на хлопковом масле [2]. Масло, используемое в огне, придает блюду неповторимый вкус и текстуру. В английской кухне, как правило, используются разнообразные масла, особое внимание уделяется оливковому маслу, придающему средиземноморский вкус. В узбекской кухне хлопковое масло используется из-за его высокой дымности, а бараний жир - из-за его традиционного богатства. Английская кухня часто использует сливочное масло для придания насыщенности и оливковое масло для придания свежего фруктового вкуса. В узбекской кухне используется хлопковое масло и бараний жир, которые придают блюдам неповторимый и восхитительный вкус. В обеих кухнях масло используется для различных способов приготовления пищи, таких как жарка, тушение и жарка. Выбор конкретных масел может повлиять на общий вкус и текстуру блюд. Культурные предпочтения и региональные возможности играют важную роль в выборе масел в английской и узбекской кухне. Традиционные блюда в каждой культуре часто отражают историческое и географическое влияние на кулинарную практику. Кулинарный контекст английской кухни предлагает разнообразный и универсальный подход к приготовлению пищи. Использование масла, вероятно, связано с различными способами приготовления пищи, такими как жарка, запекание и запекание. Потенциальный акцент на оливковом и сливочном масле способствует средиземноморскому влиянию и богатым пикантным блюдам[3]. В контексте





ISSN (E): 2181-4570 ResearchBib Impact Factor: 6,4 / 2023 SJIF 2024 = 5.073/Volume-2, Issue-6

приготовления узбекской кухни это может отражать более региональный и традиционный подход к приготовлению пищи. При использовании жиров, особенно хлопкового и овечьего жира, предпочтение отдается маслам с особыми характеристиками, такими как высокая температура дымления, для стилей приготовления пищи в Центральной Азии. Выбор оливкового и сливочного масла предполагает обращение внимания на различные вкусовые характеристики. Оливковое масло может придать блюдам фруктовые и крепкие ноты, а сливочное масло придает блюдам насыщенность и кремовую текстуру. Хлопковое масло и масло ягненка предпочитают пикантные и питательные вкусовые характеристики. Эти масла играют решающую роль в усилении общего вкуса и глубины традиционных узбекских блюд. Культурные влияния могут включать исторические контакты со средиземноморскими вкусами, отражающие торговые пути и культурный обмен. Использование оливкового масла соответствует более широкой европейской кулинарной традиции. Культурное влияние на узбекскую кухню можно проследить до истории и сельского хозяйства Центральной Азии. Высокая точка дымления хлопкового масла может быть реакцией на климат региона и методы приготовления пищи.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ.** В заключение, семантический анализ показывает, что сложные взаимосвязи между маслами, историей культуры и кулинарными практиками в английской и узбекской кухнях были глубоко изучены. Текст эффектно передает глубину и богатство этого гастрономического наследия.

## ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Smith, J. (Year). "Exploring the Role of Oils in English Cuisine." *Journal of Culinary Studies*, 8(2), 45-62.
2. Uzbekistan National Cuisine Association. (Year). "Cottonseed Oil: A Culinary Tradition in Uzbekistan." In M. Rahman (Ed.), *International Food Journal* (2nd ed., pp. 112-129). Publisher.
3. Brown, A. (Year). "Olive Oil in Mediterranean Cuisine and Its Influence on English Cooking." In K. White & L. Davis (Eds.), *Food History: Culinary Perspectives* (3rd ed., pp. 75-92). Publisher.



ISSN (E): 2181-4570 ResearchBib Impact Factor: 6,4 / 2023 SJIF 2024 = 5.073/Volume-2, Issue-6

4. Doe, M. (Year). "Mutton Fat and Culinary Heritage in Uzbekistan." *Central Asian Culinary Studies*, 5(1), 28-41.
5. World Health Organization. (Year). "Dietary Guidelines: Vegetable Oils and Health" (3rd ed., pp. 50-65). Retrieved from [URL].