

РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УЗБЕКИСТАНЕ

Юнусов Рамзиддин¹

Ташкентский Международный Университет Кимё

KEYWORDS

гастрономический туризм,
виды плова, безопасность
питания туристов при
гастрономическом туризме.

ABSTRACT

В статье анализируется значимость гастрономического туризма, особенности приготовления национальных кулинарных блюд, а также предлагаются методы продвижения гастрономического туризма в Узбекистане. Основное внимание уделяется различным видам плова и обеспечению безопасности питания для туристов, участвующих в гастрономических турах.

2181-2675/© 2025 in XALQARO TADQIQOT LLC.

DOI: **10.5281/zenodo.15424180**

This is an open access article under the Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.ru>)

В настоящее время гастрономический туризм становится все более популярным и востребованным видом путешествий. Этот тип туризма предоставляет уникальную возможность туристам познакомиться с культурой и традициями страны через ее кулинарные особенности. Несмотря на то, что данная тема еще не получила достаточного внимания и исследования, гастрономический туризм находится на стадии активного развития, с поиском новых направлений и разнообразия услуг.

Выбор Узбекистана в качестве объекта исследования в области гастрономического туризма обоснован его значимостью в мировом туристическом сообществе. В настоящее время питание играет важную роль в индустрии туризма, так как туристы не только интересуются достопримечательностями страны, но и стремятся познакомиться с местной кухней и культурой питания. Местная кухня представляет собой важный ресурс туристических регионов, способствуя сохранению и продвижению разнообразия кулинарных традиций и тем самым повышая привлекательность территории для посещения.

Гастрономический туризм, хотя и является относительно новым направлением, уже привлекает значительное внимание и популярность среди путешественников. Люди

¹ Студент факультета Туризма Ташкентского Международного Университета Кимё

выбирают специализированные гастрономические туры с целью погружения в национальную кухню различных стран.

Путешествуя в гастрономический тур по Узбекистану, важно помнить, что для местного населения еда имеет особое значение и связана с важными ритуалами. Поэтому в ресторанах или в домашней обстановке следует с уважением относиться к местным кулинарным традициям.

Гастрономический туризм предлагает не только возможность попробовать новые и увлекательные блюда, но и посетить фермерские хозяйства, фабрики, винодельни, и даже принять участие в производственном процессе. Это будет интересно не только гурманам, но и всем, кто увлечен вкусной едой и умеет готовить дома. Знакомство с кухней разных стран всегда приносит удовольствие, и мы предлагаем лучшие направления для насыщенного и вкусного отдыха.

Кулинарный туризм в первую очередь привлекает истинных гурманов, для которых приготовление и наслаждение хорошим блюдом означает нечто большее, чем просто питание.

Во-вторых, гастрономические туры привлекают людей, чей профессиональный бэкграунд тесно связан с пищей – владельцев ресторанов, дегустаторов, ресторанных критиков, сомелье. Эти люди отправляются в гастротур с целью обогатить свой профессиональный опыт, обнаружить новые тенденции и усвоить новые навыки. Более того, программа многих гастрономических путешествий включает в себя мастер-классы от известных шеф-поваров, которые с удовольствием делятся своими секретами приготовления различных блюд.

Гастрономический тур как услуга представляет собой не просто путешествие, а тщательно организованный комплекс событий, направленных на дегустацию традиционных блюд определенной местности, а также уникальных ингредиентов, которые невозможно найти где-либо еще в мире и обладают особым вкусом.

Характерные особенности гастрономического туризма:

1. Индивидуальность: Гастрономические путешествия предлагают уникальный опыт, который зависит не только от страны, но и от конкретного региона, обладающего своими уникальными ресурсами для развития таких видов туризма.
2. Не сезонность: В отличие от многих других видов отдыха, гастрономический туризм не зависит от времени года, и для него всегда можно подобрать подходящий маршрут в любое время.
3. Основной мотив: В гастрономическом туризме уделяется особое внимание знакомству с местной кухней, что выделяет его среди других видов туризма, где это может быть второстепенным элементом.
4. Поддержка местного производства: Продвижение местных производителей и продуктов является неотъемлемой частью любого гастрономического тура, что способствует развитию и укреплению экономики региона.
5. Республика Узбекистан обладает значительным потенциалом для развития

гастрономического туризма благодаря своей уникальной национальной кухне и традиционной гостеприимности. Узбекская кухня, заслуженно считающаяся одной из самых богатых на Востоке, сформировалась под влиянием различных культур и торговых маршрутов Великого шелкового пути. Каждое блюдо имеет свою уникальную историю, а плов, являющийся самым известным и популярным блюдом Узбекистана, является национальным символом.

6. Развивая гастрономический туризм, Узбекистан может привлечь множество туристов со всего мира. Он может предложить своим гостям не только национальные блюда, но и виноделие, местные продукты, дыни, мед и многое другое. Это позволит узбекской культуре раскрыться и поделиться своими богатствами с туристами из различных стран.

Важно отметить, что каждый регион Узбекистана имеет свои особенности в приготовлении национальных блюд, включая самый изысканный из них - плов. Плов считается символом Узбекистана и представляет собой неотъемлемую часть различных торжественных событий, включая свадьбы, вечеринки и дни рождения. Основные компоненты плова включают в себя рис, мясо, морковь, лук и другие ингредиенты.

В Узбекистане существует более 70 разновидностей плова, каждая из которых имеет свое неповторимое вкусовое и культурное значение. На фестивале "Ош байрами", ежегодно проводимом в стране, приготавливают следующие виды плова:

1. "To'y oshi" (Свадебный плов)
2. "Karavan osh" (Плов Караван)
3. "Choyxona palov" (Чайханский плов)
4. "Toshkentcha osh" (Ташкентский плов)
5. "Xorazmcha palov" (Хорезмский плов)
6. "Bayram oshi" (Праздничный плов)
7. "Namangancha devzira osh" (Наманганский плов девзира)
8. "Samarqand oshi" (Самаркандский плов)
9. "Asaka palov" (Плов Асака)

Кроме того, существует более 57 рецептов узбекской самсы.

Узбекская самса является неотъемлемой частью культуры и традиций узбекского народа. Это не просто блюдо из мяса или овощей, а настоящая традиция, передающаяся из поколения в поколение, собирая вокруг себя множество секретов и особенностей. По сути, она является аналогом "бабушкиных пирожков" в каждой узбекской семье. На любом празднике или торжестве обязательно подают самсу, а в повседневной жизни хозяйки любят готовить ее для своих близких.

Узбекская самса имеет множество разновидностей. Ее готовят как в тандыре, так и в духовке, а начинка может быть сделана из различных видов мяса или овощей, в зависимости от предпочтений. Тесто для самсы также может быть как слоеным, так и пресным.

Узбекские лепешки, или нон, также являются неотъемлемой частью узбекской

культуры и кухни. Их можно встретить на столе в ресторанах, чайханах и традиционных домах Узбекистана. В разных регионах существуют свои рецепты и традиции приготовления нона.

Например, нон используется при сватовстве и при подготовке праздничного стола, включая хлеб оби-нон на бешик туй (40-дневное торжество после рождения младенца). Существует также специальный вид хлеба для путешественников, который отличается долгим сроком хранения и удобством в путешествиях.

Мы можем бесконечно говорить о разнообразии хлеба и блюд, салатах, восточных сладостях, а также о полезных свойствах винограда, дыни, арбуза и других продуктов. Наша страна может гордиться тем, что у нас есть квалифицированные повара национальной кухни, настоящие мастера своего дела. Однако единственным препятствием является организация гастрономического туризма. Мы можем заинтересовать туристов из разных стран мира нашей кухней, традициями и привлечь внимание блогеров, снять фильмы о национальной кухне. Таким образом, гастрономический туризм не будет отличаться от других востребованных туров.

Для этого необходимо активно сотрудничать с предприятиями общественного питания, улучшать сервис, привлекать профессиональных поваров и придавать предприятиям национальный колорит. Также важно расширить ассортимент национальных блюд и напитков, использовать национальную музыку и при посещении предприятий виноделия обеспечивать тщательную подготовку помещений, улучшить дороги и строго соблюдать правила санитарии и гигиены.

Список литературы

1. Бгатов А.Б. Безопасность в туризме. Россия, 2010.
2. Писаревский Е.Л. Основы безопасности туризма. Россия, 2010.
3. Камилов З.К. «Страхование в туризме» «Проблемы и перспективы развития туристской отрасли». С. 100. Ташкент, 2008.
4. Саидахмедов Ф. «Вопросы страхования туристов». «Проблемы и перспективы развития туристской отрасли». С. 73. Ташкент, 2008.