



QORAQALPOG'ISTON RESPUBLIKASIDA GASTRONOMIK TURIZMNING RIVOJLANISH IMKONIYATLARI

dots. Tursunova Gulmira

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

ORCID: 0009-0008-6519-4164

tursunovaguli1703@gmail.com

Annotatsiya. Ushbu mavzuda Qoraqalpog'iston Respublikasida gastronomik turizmning rivojlanish, uning imkoniyatlari, bugungi kunda turizm sohasi uchun yaratilayotgan shart-sharoitlar, qolaversa, gastronomik turizm resurslari tahlili olib borilgan. Bunda asosiy e'tibor qoraqalpoqlarga tegishli milliy taomlar, ularning tayyorlanish texnologiyasi, uni turizm marshrutlariga kiritish, milliy taomlarning turlari va tavsifi keltirib o'tilgan. Shuningdek, qoraqalpoqlarning eng asosiy taomlari ro'yxati muallif tomonidan izlanishlar asosida tuzib chiqilgan va tahlil qilingan.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, milliy taomlar, qoraqalpoq oshxonasi, ekologik toza va tabiiy mahsulotlar.

ВОЗМОЖНОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ КАРАКАЛПАКСТАН

доц. Турсунова Гульмира

Самаркандский институт экономики и сервиса

Аннотация. В данной теме проведен анализ развития гастрономического туризма в Республике Каракалпакстан, его потенциала, условий, создаваемых в настоящее время для сферы туризма, а также ресурсов гастрономического туризма. При этом основное внимание уделяется национальным блюдам каракалпаков, технологии их приготовления, включению их в туристические маршруты, видам и описанию национальных блюд. Кроме того, автор на основе исследований составил и проанализировал перечень основных блюд каракалпакской кухни.

Ключевые слова: гастрономический туризм, национальная кухня, каракалпакская кухня, экологически чистые и натуральные продукты.

OPPORTUNITIES FOR THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE REPUBLIC OF KARAKALPAKSTAN

assoc. prof. Tursunova Gulmira

Samarkand Institute of Economics and Service

Abstract. This article analyzes the development of gastronomic tourism in the Republic of Karakalpakstan, examining its potential, the conditions currently being created for the tourism sector, and the resources available for gastronomic tourism. The main focus is on the national dishes of the Karakalpaks, including their preparation techniques, incorporation into tourist routes, and descriptions of various traditional foods. Additionally, based on research, the author has compiled and analyzed a list of key dishes in Karakalpak cuisine.

Keywords: gastronomic tourism, national cuisine, Karakalpak cuisine, environmentally friendly and natural products.

Kirish.

So'nggi yillarda gastronomik turizm dunyo bo'ylab katta e'tiborga sazovor bo'lib, turistlar orasida o'ziga xos trendga aylanib bormoqda. Ushbu turizm turi orqali nafaqat mazali taomlar tatib ko'riladi, balki milliy madaniyat, urf-odatlar va hayot tarzining chuqur qatlamlari bilan tanishish imkoniyati yuzaga keladi.

Qoraqalpog'iston Respublikasi boshqa hududlardan o'zining qal'alari, boy tarixiy va madaniy merosga ega bo'lishi bilan bir qatorda, o'ziga xos oshxonasi bilan ham ajralib turadi. Qoraqalpog'iston gastronomik turizm bo'yicha hali o'zining to'liq imkoniyatlarini ochmagan hududlardan biri hisoblanadi. Faqatgina Ayoqqal'a, Tuproqqal'a, Qoyqirqilganqal'a va Qizilqal'a kabilar joylashgan hududlardagina turizm faoliyati mavjudligini ko'rishimiz mumkin.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "2022-2026-yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida" 2022-yil 28-yanvardagi PF-60-sonli Farmonida belgilangan ko'rsatkichlarga erishish hamda Qoraqalpog'iston Respublikasining turizm salohiyatidan samarali foydalanish, ichki va xorijiy turizm bozorlari uchun hududning jozibadorligini oshirish, turizm, madaniy meros, madaniyat va san'at sohalari infratuzilmasini yaxshilash, yangi turizm xizmatlarini joriy qilish, milliy hunarmandchilik mahsulotlari turlarini ko'paytirish, sohada yangi ish o'rinlarini yaratish maqsadida O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi qaror qiladi. Ushbu qarorga asosan gastronomik turizmni rivojlantirish uchun turli ko'rgazmalar va tadbirlar amalga oshirildi (Lex.uz, 2022).

Qoraqalpog'iston Respublikasi Madaniyat va turizm vazirligi Germaniyaning "Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit-GIZ" tashkiloti bilan yaqindan hamkorlikda Qoraqalpog'iston Respublikasida turizm sohasini rivojlantirish yuzasidan bir qator ishlar tashkil etilmoqda. Jumladan, ikki tashkilot hamkorligida Qoraqalpog'iston Respublikasini noyob sayyohlik yo'nalishi sifatida namoyon etuvchi "2023-2026-yillarda Qoraqalpog'iston Respublikasida turizmni barqaror rivojlantirish" strategiyasi ishlab chiqildi. Qoraqalpog'iston Respublikasining strategik maqsadi-turizm mahsulotlarini diversifikatsiya qilish va xizmatlar sifatini ko'tarish, infratuzilmani yaxshilash, yangi sayyohlik yo'nalishlarini yaratish, eksportni oshirish va tashqi turizm bozorlarida targ'ibot ishlarini olib borish, yangi ish o'rinlarini yaratishga yo'naltirilgan.

Shuningdek, Qoraqalpog'iston hududida mehmonxonalar tizimini diversifikatsiya qilish, ya'ni hududda yulduz toifali, shu jumladan, 4 va 5 yulduzli mehmonxonalarni tashkil etish, mahalliy va xorijiy sayyohlar uchun transport-logistika tizimini yaxshilash, xususan, mahalliy hamda xorijiy avia/temir yo'l qatnovlarni tashkil etish hisoblanadi. Kelgusida Qoraqalpog'istonni mamlakatning turizm shaharlari, jumladan, Xiva, Buxoro va Samarqand shaharlari bilan transport aloqalarini o'rnatish belgilandi. Bundan tashqari, tajriba va bilimga ega bo'lgan ingliz, rus, nemis, fransuz, italyan, turk, ispan tillarida so'zlashuvchi gidlarni tayyorlash, turizm sohasida kasb-hunar va oliy ta'lim sifatini oshirish, ushbu hududda sayyohlarning qolish davomiyligi (tunash) va ular tomonidan sarflanadigan xarajatlarni yiliga o'rtacha 7-10 %ga oshirish, 2026-yilga kelib esa Qoraqalpog'istonga keluvchi xorijiy turistlar sonini 180000 (2022-yilda 50 ming) va mahalliy turistlar sonini 1 million nafarga yetkazish (2022-yilda 552 ming), turizm xizmatlari eksportini 13,5 dan 60 million dollarga yetkazish, joylashtirish vositalarida xonalar sonini 1005 tadan 1905 taga yetkazish rejalashtirilgan. Xususan, eko, etno, madaniy-tarixiy, ziyorat, arxeologik, gastronomik va safari turizm yo'nalishida yangi mahsulotlar yaratish hamda turistik dasturlar ishlab chiqish, Xorazm viloyati bilan qadimiy qal'alar bo'ylab turizm marshrutini rivojlantirish, Sovetsky muzeyi, Orol dengizi, Sudochoye ko'li va Ustyurt platosi imkoniyatlaridan samarali foydalanib, marketing choralarni ko'rish va xalqaro sayyohlik platformalarida Qoraqalpog'iston turizm mahsulotlarini joylashtirish ko'zda tutilgan (yuz.uz, 2023).

Ushbu imkoniyatlardan kelib chiqib, Qoraqalpog'istonda boshqa turizm turlari kabi gastronomik turizmni ham rivojlantirish ushbu hudud uchun yana bir imkoniyatlar eshigini ochadi deb hisoblaymiz. Ma'lum bir hududda gastronomik turizmni rivojlantirishdan maqsad,

turistlarning ma'lum bir mamlakat yoki hududga sayohat qilishi asnosida, o'sha hududning milliy oshxonasi va ovqatlanish madaniyati bilan ham yaqindan tanishishidir. Gastroturistlar birinchi navbatda, madaniyatning ajralmas qismi hisoblangan milliy va an'anaviy taomlarni, uning tayyorlanish jarayonini, dasturxonga tortish usullari-yu, madaniyatini, ovqatlantirish tartib-qoidalarini ko'rish va bilish barobarida, sayohat qilayotgan davlatining tarixi, urf-odatini hamda mahalliy aholining e'tiqodlarini o'rganishadi. Turistlar o'zga yurtdagi yoki mintaqadagi an'anaviy taomlar, milliy oshxonasining pishirish usullari, texnologiyasi, taom uchun ishlatiladigan masalliqalar va ovqatlanish madaniyatini o'rganishni xohlashadi.

Qolaversa, gastronomik turizm orqali o'sha joyning tarixiy, diniy va madaniy qadriyatlarini chuqurroq anglashlari, klassik turistik joylardan tashqari, chekka qishloqlar, fermer xo'jaliklari, mahalliy bozorlarga borish orqali o'ziga xos sayohatni kashf qilishlari, mahalliy oshpazlar, fermerlar, kichik oshxonalar faoliyati bilan tanishishlari hamda turli millat vakillarining bir hududda yashashlari natijasida oshxona madaniyatining uylashlashgani, turli urf-odatlarni gastronomik turizm orqali bilishlari har bir turistga katta taassurot qoldira oladi.

Adabiyotlar sharhi.

Gastronomik turizm, gastroturlar va gurmanlar kabi tushunchalar xorijiy hamda mahalliy olimlar va tadqiqotchilar tomonidan ko'p marta o'rganilgan bo'lsada, lekin mahalliy va xorijiy olimlarning ilmiy izlanishlari va tadqiqotlarida bu tushunchalarga berilgan ta'riflar, qarashlar, yondashuvlar qo'shimcha manba sifatida xizmat qiladi.

Jumladan, xorijiy olimlardan Ivanov "Gastronomik turizm bu-milliy taomlarning o'ziga xos xususiyatlari, ularning tayyorlanishi va ishlab chiqarilishi bilan tanishish maqsadida qilinadigan sayohat. Bu turizmning katta rivojlanish istiqbollari ega bo'lgan yangi turi hisoblanadi" -deb ta'rif beradi.

Balinin (2017) o'zining "Gastronomik turizmni diversifikatsiya qilish jihatlari" maqolasida gastronomiya bugungi kunda nafaqat ommalashgan madaniyat sohasi, balki daromad manbai ham ekanligini ta'kidlaydi. Gastronomiya turistik va moliyaviy oqimlarga ta'sir ko'rsatuvchi, hududlarning barqarorligi va barqaror rivojlanishini ta'minlovchi muhim omil sifatida qaraydi.

Veretennikov va Solomaxina (2016) "Gastronomik turizm" maqolasida gastronomik turizmning zamonaviy holatini ko'rib chiqib, uning iqtisodiyotdagi muhim rolini ta'kidlaydilar.

Efremovanning fikricha, "gastronomik sayohat nafaqat mahalliy taomlar bilan tanishish, balki mamlakat madaniyatini o'rganish va u haqidagi tasavvurni o'zgartirish uchun turtki bo'lib xizmat qiladi".

Gastronomik turizmga mahsulotlarning sifati ham muhim rol o'ynaydi. Bu masalaga Kushcheva va Terexovanning (2017) "Organik mahsulotlar gastronomik turda ovqatlanish xizmatining muhim tarkibiy qismi sifatida" maqolasi bag'ishlangan.

Bundan tashqari O'zbekistonda turizmning maqsadli turlarini o'rganish va gastronomik turizm haqida Tuxliyev (2021), Safarov, Qahhorov va boshqa olimlar tomonidan ishlab chiqilgan ta'riflar, olib borilgan tadqiqotlar o'rganildi.

Jumladan, Tuxliyev va Safarovlar "gastronomiya turizmi-bu mamlakatlar va qit'alar bo'ylab sayohat qilish hisoblanib, maqsadi mahalliy oshxona xususiyatlari bilan tanishish hamda kelgan sayyohlarga antiqa taom va mahsulotlardan tatib ko'rishga imkon yaratish. Gastronomik tur xizmat sifatida nafaqat sayohat bo'lib hisoblanadi, balki dunyoning boshqa biror joyida takrorlanmaydigan va betakror ta'mga ega bo'lgan masalliqalardan tarkib topgan, ma'lum bir hududdagina uchrovchi taomlarni tatib ko'rishga qaratilgan tadbirlar majmuiga kiradi".

Tadqiqot metodologiyasi.

Ushbu tadqiqot ishi mobaynida qiyosiy tahlil va tizimli qiyoslash, ilmiy abstrakt fikrlash, mantiqiy yondashuv kabi usullardan foydalanilgan.

Tahlil va natijalar muhokamasi.

Bugungi kunda Qoraqalpog'iston Respublikasi hududlariga turistlarning tashrifi hududning madaniyati, tarixi va hayot tarzini chuqurroq o'rganish imkonini beradi. Ayniqsa, ko'plab turistlar nafaqat takrorlanmas qoraqalpoq qal'alari-yu tarixiy yodgorliklarini ko'rishni istaydi, balki o'sha hududning o'ziga xos betakror taomlarini tatib ko'rishni, pazandachilik an'analarini o'rganishni va mahalliy oshpazlar bilan bevosita muloqot qilishni, shu bilan birga animatsion dasturlarni gastronomik turizm turi bilan bevosita bog'lashlarini xohlashadi. Qoraqalpoq xalqining oshxonasi asosan ekologik toza, tabiiy mahsulotlarga asoslangan bo'lib, asrlar davomida shakllangan an'alarga tayanadi. Qoraqalpoq milliy oshxonasi boshqa hududlar oshxonasidan taomlarning keng assortimenti, nomlanishi, ko'rinishi, tayyorlanish texnologiyasi, ishlatiladigan masalliqalari hamda qoraqalpoqcha nomlanishi bilan ajralib turadi.

Qoraqalpoq oshxonasi Amudaryo va Orolbo'yi mintaqasining tabiiy iqlimi, xalqning yashash tarzi va tarixiy omillari bilan uzviy bog'liqdir. Mahalliy aholining taomnomasida qo'y, tuya, qoramol go'shtlaridan tayyorlanadigan taomlardan shubat, qo'y go'shtidan tayyorlangan dimlama, beshbarmaq, qovurdoq kabi maxsus taomlar, qo'lda tayyorlanadigan nonlar, masalan, tandir nonlari, qoraqalpoq baliqli taomlaridan bo'lgan buglama kabi taomlar hamda sut mahsulotlaridan tayyorlanadigan qaymoq, ayron, qurut, suzma, mahalliy o'simliklar va ziravorlardan, masalan, shuvoq, yantoq, bargli choylar muhim o'rin tutadi. Qazi, qurt, bo'rek, kuymaq kabi taomlar esa allaqachon mehmonnavozlik ramziga aylangan. Go'shtli taomlar uchun asosan mol go'shti, qo'zichoq, tuya, ot go'shti, quyon va parranda go'shtlaridan foydalaniladi. Qo'zi va mol go'shtidan tayyorlangan taomlari esa juda mashhur. Qoraqalpoqlar musulmon xalq bo'lganligi sababli cho'chqa go'shti tanovul qilishmaydi. Taom tayyorlash uchun ishlatiladigan don, bug'doy uni, tariq, guruch, loviya, jo'xori kabi masalliqalar qoraqalpoq oshxonasining ajralmas mahsulotlari sifatida e'tirof etiladi. Taomlarida kartoshka va sabzavotlar ko'proq ishlatiladi. Taomlari asosan qovurish va pishirish yo'li bilan tayyorlanadi. Qoraqalpoq oshxonasining asosini ko'proq qovurilgan go'sht va qaynatilgan xamir aralashmasidan iborat taomlar tashkil etadi. Deyarli barcha taomlar bug'doy va jo'xori unidan tayyorlangan dumaloq nonlar bilan birga iste'mol qilinadi. Ovqatlanish davomida choy tortiq qilinadi. Bular asosan sutli, yashil yoki qora choy turlaridir. Bu odat o'rta asrlarda ko'chmanchilar orasida keng tarqalgan bo'lib, bugungi kunda u nafaqat qoraqalpoqlar, balki o'zbek, qozoq, turkmanlar va qirg'izlar orasida ham mavjud.

Qoraqalpoq oshxonasi ko'plab O'rta Osiyo xalqlari: o'zbeklar, turkmanlar, qozoqlar oshpazlik san'atining qiziqarli aralashmasidir. Markaziy Osiyoning boshqa ko'plab xalqlari qatori qoraqalpoqlar ham palov, sho'rva, manti, kabob, somsa, lag'mon, moshkichiri, moshxo'rda, chuchvara kabi boshqa ko'plab sharq xalqlariga oid bo'lgan milliy taomlarni pishirib keladilar. Albatta, qoraqalpoq oshxonasining o'ziga xos xususiyatlari ham inobatga olinadi. Masalan, an'anaviy taomlaridan gurtik, shaule (shavla), kespas, bo'rek (chuchvara), aksaulak, karma, go'je, qovurdoq, qatiqli sho'rva, ugra (lapsha), chalop qatiq asosidagi sovuq sho'rva, shavlakirmish, go'sh nan, zagara nan (zog'ora non) va boshqalarni aytish mumkin (uz.wikipedia.org, 2023a). Qoraqalpoqlarning eng keng tarqalgan milliy taomlaridan biri juveri gurtik (jo'xori unidan tayyorlangan beshbarmoq) va may gurtik (sariyog'li beshbarmoq)dir. Bu taomlar qadimiy taom bo'lsa-da, uni hozirgacha ko'plab qoraqalpoq ayollari tayyorlashadi. Shunisi ma'lumki, ko'pchilik ushbu taomni odatda beshbarmoq bilan adashtirib yuborishadi (uz.wikipedia.org, 2023b). Bug'doy unidan katta xamirli chuchvara tayyorlash faqat qoraqalpoq oshxonasiga xos bo'lib, boshqa turkiy xalqlarda, xususan, qozoq, qirg'iz va boshqirdlarda uchramaydi. Qimiz-ot sutidan olinadigan an'anaviy ichimlik turi hisoblanadi. Tuya suti juda mazali va to'yimli sut mahsulotidir. Oppoq, bir oz shirinroq ta'mga ega bo'lgan tuya suti jonzo'tning qanday ozuqa bilan oziqlangani va ichgan suvining sifatiga qarab uning mazasi o'zgarib turishi mumkin.

Izlanishlarimiz asosida quyidagi 1-jadvalda qoraqalpoqlarga xos bo'lgan milliy taomlarning ayrimlari bilan tanishish maqsadida taomlar ro'yxatini tuzib chiqdik. Ushbu jadvaldagi ma'lumotlarda milliy taomlarning nomi va tayyorlanish jarayonlari haqidagi ma'lumotlar keltirib o'tilgan.

Qoraqalpoq milliy oshxonasida tayyorlanadigan milliy taomlar

№	Taomlar nomi	Tayyorlanish texnologiyasi
1.	Shalma	Bug'doy va go'shtdan tayyorlanadigan sho'rva turlaridan biri bo'lib, ko'pincha bayramlarda tayyorlanadi va iste'mol qilinadi.
2.	Kespe	Qo'l bilan yoyiladigan lapshali sho'rva bo'lib, ayniqsa, qish oylarida sevib iste'mol qilinadigan taomlardan biridir.
3.	Juveri gurtik	Qoraqalpoq oshxonasining jo'xori unidan tayyorlanadigan milliy taomi. U Qoraqalpoq oshxonasida keng tayyorlanadigan taom sirasiga kiradi. Taomni odatda beshbarmoq bilan adashtirib yuborishadi. Jo'xori gurtikni tayyorlashda asosan un va maxsus yormadan foydalaniladi. Un Qoraqalpog'iston hududida barqaror o'simlik bo'lgan jo'xori donidan tayyorlanadi. Taom uchun maydalanib yumaloq shaklga keltirilgan piyoz, kartoshka va sabzi qo'shilgan go'sht aralashmasi kerak bo'ladi. Bu taom bir qarashda chuchvaraga o'xshab ketadi. Jo'xori gurtik asosan qo'zichoq yoki kurka go'shti aralashmasidan hozir bo'lgan masalliqni jo'xori unidan tayyorlangan tanga shaklidagi xamirni tugish orqali pishiriladi (uz.wikipedia.org, 2023c).
4.	May gurtik	Sariyog'li beshbarmoq
5.	Palau	Qoraqalpoqcha palov, o'ziga xos yog', guruch va go'sht bilan tayyorlanadi
6.	Dimlama	Qo'y go'shtidan tayyorlangan
7.	Beshbarmak	Beshbarmoq atamasi pazandachilik bilan bog'liq ekzotik so'zlarning katta guruhidan olingan tushuncha bo'lib, "besh barmoq" degan ma'noni anglatadi, chunki ko'chmanchilar an'anaviy ravishda bu taomni qo'llari bilan iste'mol qilganlar. Bu taom qirg'iz, qozoq va boshqa ba'zi xalqlarda keng tarqalgan, "mayda tug'ralgan go'sht bo'laklari va bulondan quyilgan xamir" ma'nosini bildiradi. Beshbarmoq qozoqchada narin, qoraqalpoqchada turama, qirg'izlarda beshbarmak, Markaziy Osiyo oshxonasiga mansub taomdir. U Shinjon, O'zbekiston, Qirg'iziston va Qozog'istonda norin, Qoraqalpog'iston, Shimoliy Kavkaz va Turkmanistonda turama yoki dograma, Boshqirdiston va Tataristonda kullama nomlari bilan ham tanilgan. Bu Qirg'iziston, Qoraqalpog'iston va Qozog'istonning asosiy milliy taomlaridan biridir (uz.wikipedia.org, 2022).
8.	Durama	Qoraqalpoqlarning eng mashhur an'anaviy go'shtli taomi durama (turama-maydalash so'zidan olingan) bo'lib, u mayda to'g'ralgan ko'p go'shtli taomlar sirasiga kiradi. Taom uchun asosan bug'doy unidan foydalaniladi. Qaynatilgan go'shtni odatda katta yoshli erkaklar, ichaklarni esa boshqa ishtirokchilar maydalaydilar. Shundan so'ng, mayda to'g'ralgan go'sht va ichaklar aralashtiriladi. Uch va undan ortiq kishiga bir kosadan durama tortiladi, ustiga sho'rva quyiladi. Turamaga bulondan tashqari, ba'zan duzliq ziravori beriladi. Bu maydalangan piyozning sho'rva yog'i bilan aralashmasi hisoblanadi. Durama boshqa O'rta Osiyo mamlakatlari pazandachiligiga xos bo'lmagan noyob qoraqalpoq taomidir. Ushbu taom boshqa xalqlarda masalan, no'g'ay turamasi, qozoq norini, o'zbek norini kabilarga o'xshatish mumkin. Bu taom o'z navbatida beshbarmoqning boshqa turi hisoblanadi (uz.wikipedia.org, 2023a).
9.	Shurpa (go'shtli sho'rva)	Qoraqalpoqcha tayyorlanadigan sabzavotli, go'shtli mazali sho'rva
10.	Kuyrdak	Jigar, yurak va boshqa ichki organlardan tayyorlanadigan issiq taom.
11.	Baqsim	Go'shtli guruchli taom, sovuq shaklda ham tortiladi
12.	Do'lma	Do'lma turkiy so'z bo'lib "to'ldirilgan" yoki "biror bo'shliqni egalla" degan ma'noni anglatadi. Mol yoki qo'y go'shtining lahm joyidan kesib olinib, mayda to'g'rab yoki qiymalab, ba'zida guruch qo'shib, karam, bolgar qalampiri, qovoq, pomidor, tok bargi, baqlajon, charvi do'lma, ismaloq do'lma, tuxum do'lma, bedana do'lma, jigar do'lma, sabzavotli do'lma kabilardan birining ichiga qiymani solib, bug'lab yoki dimlab tayyorlanadigan quyuq taom hisoblanadi. Asosan Yaqin Sharqda va uning atrofida Bolqon, Kavkaz, Rossiya va Markaziy Osiyo kabi hududlarda iste'mol qilinadi. 2017-yilda Ozarbayjon Respublikasi do'lmani YuNESKOning nomoddiy madaniy merosi ro'yxatiga kiritdi. Aslida bu taom bulg'or, rumin, venger oshpazligiga taalluqli bo'lib, bizga rus va Kavkaz oshxonasida ta'sirida XX asrning 30-40-yillarida rus pazandaligi orqali kirib kelgan va o'sha yillardan e'tiboran O'zbekistonda bulg'or garmdorisi ham ekila boshlangan. Tansiq taomligi shundaki, u yoz va kuz oylarida to'ylarda, bayramlarda aziz mehmon dasturxoniga atab tayyorlanadi (uz.wikipedia.org, 2013).

Manba: muallif tomonidan ma'lumotlar asosida qayta ishlangan.

Birlashgan Arab Amirliklari va O'rta Osiyoda tuya suti shifobaxsh xususiyati bilan qadimdan mashhur. Arablar tuya sutini har kuni iste'mol qilishadi. Undan qimiz, pishloq, hatto muzqaymoq va kakao tayyorlanadi.

Eramizdan 2000 yil avval Arabistonda tuyalar qo'lga o'rgatilib, xonakilashtirilgan. Shundan beri uzoq vaqt suvsizlikka chidamli, beminnat yuk tashuvchi, go'shti va suti, juni bilan qadrlanadigan ikki yoki bir o'rkachli tuyalar insonning eng yaqin hamrohiga aylandi. Cho'lu biyobonda savdogarlar karvonini betalofat qum bo'ronlari va qishning izg'irini, yozning jazirasidan bepisand manzilga etkazgani uchun tuyani odamzod "sahro kemasi" ham deb atay boshladi. Sahroda asosan tuyalar yantoq bilan oziqlanishadi. Bu cho'l o'simligi ham shifobaxsh xususiyatga ega. Uning tarkibida juda ko'p miqdorda mineral va biologik faol moddalar mavjud (shifo.uz, 2025).

Xulosa va takliflar.

Xulosa qilib aytganda, Qoraqalpog'iston Respublikasida gastronomik turizmni rivojlantirish uchun katta salohiyat mavjud. Qoraqalpog'istonda gastronomik turizmni rivojlantirish nafaqat iqtisodiy daromad topish yo'li, balki xalqning qadimiy madaniyati va urf-odatlarini saqlab qolishning eng samarali usullaridan biridir. Mahalliy oshxona resurslari, ekologik toza mahsulotlar va qadimiy pazandachilik an'analari sayyohlar uchun juda jozibador, lekin tizimli yondashuv yoki mexanizm endi shakllanmoqda. Buning uchun faqatgina hukumat emas, balki qoraqalpoq tadbirkorlari, yoshlari va mutaxassislari birgalikda harakat qilishsa, Qoraqalpog'iston gastronomik turizmi O'zbekistonning eng qiziqarli turistik yo'nalishlaridan biriga aylanishi mumkin.

Adabiyotlar/Jumepamypa/References:

Farmon (2022) O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "2022-2026-yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida" 2022-yil 28-yanvardagi PF-60-sonli Farmoni

Lex.uz. (2022). 545-сон 28.09.2022. 2022-2026-yillarda Qoraqalpog'iston Respublikasining turizm salohiyatini rivojlantirish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida. [online] Available at: <https://lex.uz/uz/docs/-6212913>

Shifo.uz. (2025). Tuya suti – tabiatning tansiq ne'mati yoki uning turli xastaliklarda qo'llanishi xususida | Shifo.uz. [online] Available at: <https://shifo.uz/article/tuya-suti-tabiatning-tansiq-ne-mati-yoki-uning-turli-xastaliklarda-qo'llanishi-xususida>

Tursunova G.R. (2024) Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish. Darslik. -S.:STAP-SEL MCHJ nashriyoti. -503b.

Tuxliyev I.S., Abduxamidov S.A. (2021) Turizm: nazariya va amaliyot. Darslik.-T.: "Fan va texnologiyalar nashriyot-matbaa uyi", 424 bet.

uz.wikipedia.org (2013). Do'lma. [online] Wikipedia.org. Available at: <https://uz.wikipedia.org/wiki/Do%CA%BBlma>

uz.wikipedia.org (2022). qozoq, qoraqalpoq va qirg'iz xalqlarining milliy taomi. [online] Wikipedia.org. Available at: <https://uz.wikipedia.org/wiki/Beshbarmoq>

uz.wikipedia.org (2023a). Qoraqalpoq oshxonasi. [online] Wikipedia.org. Available at: https://uz.wikipedia.org/wiki/Qoraqalpoq_oshxonasi

uz.wikipedia.org (2023b). Qoraqalpoq oshxonasining jo'xori unidan tayyorlanadigan milliy taomi. [online] Wikipedia.org. Available at: https://uz.wikipedia.org/wiki/Jo%CA%BBxori_gurtik

uz.wikipedia.org (2023c). Gurtik. [online] Wikipedia.org. Available at: <https://uz.wikipedia.org/wiki/Gurtik>

yuz.uz (2023). Qoraqalpog'iston turizmini rivojlantirish strategiyasi taqdim etildi. [online] <https://yuz.uz>. Available at: <https://yuz.uz/uz/news/qoraqalpogiston-turizmini-rivojlantirish-strategiyasi-taqdim-etildi>

Балынин К.А. (2017) Аспекты диверсификации гастрономического туризма / К. А. Балынин // Сервис в России и за рубежом. -Т. 11, № 1 (71). -С. 97-108.

Веретенников А.Н., Соломахина Е.А. (2016) Гастрономический туризм / А.Н.Веретенников, // Экономика. Инновации. Упр. качеством. -№ 2 (15). -С. 36-38.

Ефремова Е.В. (2016) Гастрономический туризм в контексте продвижения национальных идей и традиций / Е.В.Ефремова // Глобализация и русский мир : сб. ст. участников Всерос. науч.-практ. конф. -Н. Новгород : Интерконтакт, -С. 90-94.

Иванов В.Д. (2018) Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии. Челябинский государственный университет, Челябинск, Россия. Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация.. Т. 3, № 2.

Кущева Н.Б. Терехова В..И (2017) Органические продукты как важная составляющая услуги питания в гастрономическом туре / Вестн. евразийс. науки. -Т. 9, № 2. -С. 33.