

## GASTRONOMY IS A UNIQUE COMBINATION OF NATIONAL DISHES

**Kadamboev Bexzod Shuxrat o'g'li**

Urgench State University 3rd year student of the Faculty of Economics

### ANNOTATION

Gastronomic tourism has become the most active type today and is strengthening in the private tourism industry. The gastronomic journey will be more interesting; it will not only taste the food, but also energize and share emotions. The article examines the gastronomic potential of the world and Uzbekistan. The routes of gastronomic tourism, ways of realization and development of gastronomic tours in Uzbekistan are shown.

**Key words:** gastronomy, tourism, culture, food, taste, rice, gourmet, travel, events, menu, cuisine, tasting, infrastructure.

Гастрономический туризм – вид туризма, основной целью которого является знакомство с кухней той или иной страны и дегустация ее.

Гастрономия – это возможность оживить и разнообразить туризм, то есть способ привлечь туристов в знакомые им страны и регионы. Таким образом, гастрономический туризм можно определить как такой вид туризма, как MICE-туризм. Вкус неразрывно связан с путешествиями по разным странам. Потому что такие туристы приезжают познакомиться с национальными блюдами, продуктами, напитками. В целом можно сказать, что это поездка для знакомства с кухней любой страны. Во время таких туров туристы посещают рестораны национальной кухни, участвуют в художественных мастер-классах, гастрономических мероприятиях и кулинарии, узнают об истории и рецептах местных блюд, национальных блюд и напитков, дегустируют, выращивают, собирают и путешествуют по местам производства. [1]

Сегодня гастрономия стала неотъемлемой частью туризма, и торжества потихоньку проходят по всему миру. Начнем наш гастрономический маршрут с Италии. Почему из этой страны? Так совпало, что Италия не

является популярной страной для всех. Туристы приезжают в Тоскану или Пьемонт, чтобы отведать трюфелей, а туристов привлекают сыр и вино, рыба, фирменные булочки, молодые бычки и блюда из оливкового масла. Еще одним признанным лидером гастрономического туризма является Франция, которая считается мировым лидером с существующей школой знаменитых поваров. Они также производят лучшие шампуни и вина во Франции. Следующая направление – Испания.

Здесь каждый год проходят гастрономические фестивали и ярмарки, но в Нидерландах туристы наслаждаются разнообразием пива, вин и сыров, но самое главное – Гауда Маасдам, а блюдо, приготовленное из трюфелей, чеснока и тмина с голубым сыром, имеет неповторимый вкус. В Марокко вы сможете насладиться восточной и европейской кухней, в том числе кускусом, местным чаем, который популярен во всем мире. В Грузии также развит гастрономический туризм. Здесь туристы могут отведать настоящий шашлык, а сацива, чахокбили, сыры и ореховые десерты представляют собой уникальную национальность. Гастрономический туризм в Армении также разнообразен, в основном они славятся своими фруктами, такими как севанский рак, шашлык, тушеная говядина, фаршированная виноградными листьями, десертный суджухунук и виноград. Если считать гастрономический туризм развитых стран, то список можно продолжать и продолжать.

С развитием туризма мы стали чаще использовать термин гастрономический туризм, поскольку он является одним из видов туризма. Гастрономический туризм может получить дальнейшее развитие в Узбекистане. Для этого необходимо привлечь в Узбекистан больше туристов со всего мира.

Тема гастрономического туризма актуальна по следующим причинам:

- может развиваться в любой стране и в любом регионе;
- не зависит от сезона;

- национальные блюда станут главным объектом путешествия;

Этот вид туризма интересен иностранным путешественникам тем, что позволяет попробовать национальные блюда. Но, изучая и пробуя еду, они также знакомятся с культурой и историей региона. Узбекистан также является одной из стран с потенциалом для гастрономического туризма.

Многие поколения говорили, что их уникальная «вкус нации», привлекая своих гурманов на протяжении многих лет. Узбекистан славится своими овощами и фруктами, а также сухофруктами. Например, один из видов хлеба «кулча» есть не во всех городах Узбекистана, а только в Самарканде. Вкус любого блюда рассказывает нам об обычаях и культуре местных жителей.

Самыми популярными блюдами среди гурманов-туристов в Узбекистане являются «Нарин» в Ташкенте, диетический плов «Оши софи» в Бухаре, «Гильминди» в Самарканде, «Сомса» в Джизаке, «Казан кебаб» в Фергане, «Лагмон» в Андижане, «Казан» в Намангане. суп», «Долма» в Навои, «Чияли якна» в Кашкадарье, деликатесы из мясного фарша, «Чупонча» в Сурхандарье, приготовленные из жареной баранины, «Ижон ва тухум барак» в Хорезме, «Бешбармак». "В Каракалпакстане. Мы можем говорить об этом часами. Следует отметить, что все эти блюда – малая часть кулинарных шедевров Узбекистана. Каждая область, район, село, улица, даже самая маленькая махалля имеют свою культуру, обычаи и кухню. Посетите все регионы Узбекистана. В качестве примера могу привести Хорезм.

В настоящее время Хорезм является одним из важных объектов для туристов. Изменилась инфраструктура города, повысился уровень промышленности, улучшились услуги, как следствие, увеличился поток туристов. Кроме того, посетителей привлекает не только местная красота этого замечательного города, но и местные жители. В Хорезме есть все виды услуг: от самых дорогих и лучших до ресторанов и кафе, чайхан и везде обслуживают гостей на высшем уровне с утра до вечера. Поскольку Хорезм – жаркий регион, меняется и рецепт. В силу климатических условий местные жители

потребляют менее вредные для здоровья продукты, обычно в большинстве семей завтрак начинается с национального напитка. [2]

Самый распространенный в Хорезме плов называется хорезмский. По мнению краеведов и краеведов, это блюдо зародилось во времена Александра Македонского. Хорезмский плов существенно отличается от всех остальных рецептов. Хорезмийцы также славятся тем, что пьют зеленый чай. Неудивительно, что в чайханах старики пьют зеленый чай. Добавляет их и молодежь, ведь этот напиток не только отлично утоляет жажду в жарком крае, но и обладает множеством полезных свойств.

Развитие гастрономического туризма в Узбекистане является одной из приоритетных задач. В свою очередь, необходимо внедрять онлайн-технологии в туристическую отрасль страны, например, необходимо внедрить программу, отображающую всю информацию для телефонов. Показаны рестораны Хорезма и их геолокация. Приложение должно содержать всю информацию. Во-вторых, создать гастрономическую инфраструктуру. При этом развивать с учетом гастрономического потенциала всех регионов. В-третьих, предприятия общественного питания должны самоорганизоваться. Все рецепты должны быть изучены. Так как Узбекистан является одним из центров ислама, еда здесь должна быть приготовлена в соответствии со стандартами. Самое главное, во время гастрономических туров по Узбекистану гиды должны знакомить туристов с нашими традициями и гастрономической культурой. Молодежь Узбекистана, безусловно, объединяется для поиска путей развития гастрономии в нашей стране.

#### **Использованные литературы:**

1. [www.daily.uz/ru/birjaexpert/36512-gastronomichs...v-turizm-v-uzbekistan](http://www.daily.uz/ru/birjaexpert/36512-gastronomichs...v-turizm-v-uzbekistan)
2. [www.vawilon.ru/gastronomicheskij-turizm/](http://www.vawilon.ru/gastronomicheskij-turizm/)
3. <https://eda.wikireading.ru/amp77756>
4. [www.zira.uz](http://www.zira.uz)

5. Uzbekistan.travel URL: <https://uzbekistan.travel/ru/v/gastronomicheskiy-turizm/>
6. Gastrotourism.uz <https://gastrotourism.uz/> “Sharq ta’mini tatib ko‘ring”
7. <https://glonasstravel.com/destination/vidy-turizma/sobytijnyjturizm/gastronomicheskie-festivali>
8. Jurnal: O‘zbekistonga tashrif buyuring. 2017 yil iyun-sentyabr. 26-bet.