



O'ZBEK MILLIY PAZANDACHILIK TEXNOLOGIYASI ILMIY ASOSLARI VA GASTRONOMIK TURIZMDAGI O'RNI

Toshkent Turizm va mehmonxona menejmenti texnikumi

“Maxsus fan” kafedrasi o'qituvchisi

Yuldasheva Dildora Sunnatovna

909717449

Annotatsiya

Ushbu ilmiy maqola o'zbek milliy pazandachiligi texnologiyasining ilmiy asoslari, termik va bioximyoviy jarayonlari, gastronomik turizmdagi ahamiyati va milliy brend sifatidagi o'rnini o'zbek milliylikiga mos holda tahlil qiladi. Shuningdek, yurtimizga tashrif buyuradigan chet ellik turistlar uchun O'zbekistonning qanday ma'naviy va madaniy merosga boy ekanini namoyish etish, zamonaviy taraqqiyot sari qo'yilgan qadamlar va erishilgan yutuqlar bilan tanishtiradi. Ushbu tizim nafaqat turmush tarzimiz, balki o'zbek xalqining o'ziga xosligi, dunyoqarashi, mehmondo'stligi va iqtisodiy faoliyatini ifodalaydi.

Kirish so'zlar O'zbek milliy oshxonasi Markaziy Osiyoning etnomadaniy va tarixiy rivojlanish jarayonlarining ajralmas qismi bo'lib, yurtimizga kelayotgan ko'plab turistlar uchun gastronomik turizmning asosiy jihatlaridan biri sifatida ahamiyat kasb etadi. Shu bois, milliy oshxona turizmi alohida yo'nalish sifatida shakllandi va bu yo'nalish gastro turizm deb atalmoqda. Shunday qilib, o'zbek milliy oshpazlik texnologiyasini ilmiy jihatdan o'rganish va uning turizm tarmog'idagi o'rnini tahlil qilish muhim ilmiy masalalardan biridir.

Etno-tarixiy shakllanish

Ipak yo'li ta'siri ostida turli kulinar an'analar uyg'unlashgan bo'lib, ingredientlar xilma-xilligining ortishi va texnologiyalar sintezi kuzatiladi. Ipak yo'li bo'ylab yuzaga kelgan savdo-madaniy aloqalar quyidagi jarayonlarni



shakllantirdi: xilma-xil xom ashyolardan foydalanish imkoniyatining kengayishi; taom tayyorlash texnologiyasining turli bosqichlarga bo'linishi, ta'm uyg'unligi va o'ziga xos xushbo'ylik darajasining ortishi. Shu asosda barcha xalqlarning marinatlash, dimlash, yuqori haroratda qovurish texnologiyalaridan yangi metodlar shakllandi va o'zlashtirildi. O'zbek pazandachilik texnologiyasi O'rta Osiyo hududidan chiqib, Yevropaga qadar tarqalgan. Shu bois, yurtimizga tashrif buyurayotgan turistlarning aksariyati o'z safarini o'zbek milliy oshxonasidan boshlaydi.

Pazandachilik texnologiyalari

Qovurish, dimlash, tandirda pishirish kabi usullar fizik-kimyoviy jarayonlarga asoslanadi. Termik ishlov natijasida: oqsil denaturatsiyasi, ziravorlarning antioksidant ta'siri kuzatiladi. Turli marinatlash, dimlash va yuqori haroratda pishirish texnologiyalari yangi usullar bilan boyib, takomillashib bormoqda.

Gastronomik turizm ahamiyati

Turistlar uchun milliy taomlar nafaqat oziqa, balki madaniy tajriba, etnik identifikatsiya va mehmondo'stlik timsoli sifatida qadrlil. G'arb va Sharq taomlari o'rtasidagi uyg'unlikni ta'minlash orqali barcha turistlar uchun mos gastronomik yangiliklar yaratilmoqda. Har bir kelgan sayyoh avvalo o'zbek oshxonasining betakror ta'mini his qilib, unutilmas taassurot oladi.

Xulosa

Tahlillarimiz shuni ko'rsatadiki, o'zbek milliy taomlarini tayyorlash jarayonida o'zbek madaniyati va urf-odatlarini muhim o'rin tutadi. Milliy taomlar nafaqat oziq-ovqat manbai, balki mehmondo'stlik qadriyatlarimizning yorqin ifodasidir. Shu bois, o'zbek oshxonasi bebaho madaniy meros va noyob boylik sanaladi.

Zamonaviy sharoitda o'zbek milliy taomlarining texnologiyasini alohida fan sifatida o'rganish, funksional oziq-ovqat xavfsizligi mezonlariga moslashtirish va gastroturizm sohasida keng qo'llash katta ahamiyat kasb etmoqda. Olingan natijalar



bizning gastronomik an'alarimizni rivojlantirish va keyingi avlodlarga yetkazishda muhim manba bo'lib xizmat qiladi. O'zbek milliy pazandachiligi texnologiyasi — etnografiya, kimyo, tarix va turizm yo'nalishlarini birlashtirgan ilmiy tizim bo'lib, gastronomik turizmni rivojlantirishda strategik resurs hisoblanadi.