



O'ZBEK MILLIY XAMIR TAOMLARINI TAYYORLASHDA INNOVATSION TEXNOLOGIYALAR VA AN'ANAVIYLIK UYG'UNLIGI

Jo'rayeva Ma'rifat Abdug'apparovna

*Namangan viloyati Namangan tumani 2-son texnikumi ishlab chiqarish
ta'lim ustasi*

ANNOTATSIYA: Ushbu maqolada o'zbek milliy pazandachiligining ajralmas qismi bo'lgan xamir taomlarini tayyorlash texnologiyasi, ularning turlari va tayyorlash usullaridagi o'ziga xosliklar tadqiq etiladi. Tadqiqotda milliy xamir taomlarining ozuqaviy qiymatini saqlab qolgan holda zamonaviy oshxona jihozlaridan foydalanish samaradorligi yoritilgan. Shuningdek professional ta'lim tizimida bo'lajak oshpazlarga xamir bilan ishlash mahoratini o'rgatishning metodik asoslari tahlil qilingan.

KALIT SO'ZLAR: O'zbek milliy taomlari xamir texnologiyasi pazandachilik mahorati manti somsa ugra ishlab chiqarish ta'limi pazandachilik an'analari innovatsion usullar.

ABSTRACT: This article explores the technology of preparing Uzbek national dough-based dishes, their varieties, and the unique characteristics of their preparation methods. The research highlights the effectiveness of using modern kitchen equipment while preserving the traditional nutritional value of national dishes. Additionally, the methodical foundations of teaching future chefs the skills of working with different types of dough (unleavened, yeast, and flaky) within the professional education system are analyzed.

KEYWORDS: Uzbek national cuisine, dough technology, culinary skill, manti, somsa, ugra, vocational education, culinary traditions, innovative methods.

KIRISH

O'zbek milliy oshxonasi o'zining rang-barangligi va betakror ta'mi bilan dunyoga mashhur bo'lib uning asosiy qismini xamirli taomlar tashkil etadi. Xalqimizning ko'p asrlik tajribasi asosida shakllangan xamir taomlari nafaqat



kundalik iste'mol balki bayram va marosimlar dasturxonining ham ko'rki hisoblanadi. Bugungi kunda oziq-ovqat sanoati va xizmat ko'rsatish sohasining rivojlanishi milliy taomlarni tayyorlashda ham yangi texnologik yondashuvlarni talab etmoqda. Professional ta'lim muassasalarida ishlab chiqarish ta'limi ustalarining asosiy vazifasi talabalarga xamirning turlari (chuchuk, xamirturushli, qatlamli) va ulardan tayyorlanadigan mahsulotlarning sifat standartlarini mukammal o'rgatishdan iboratdir. Ushbu maqolaning dolzarbligi milliy an'analarni saqlagan holda xamir taomlarini tayyorlash jarayonini optimallashtirish masalalari bilan belgilanadi.

METODLAR

Tadqiqot jarayonida o'zbek pazandachiligi bo'yicha mavjud texnologik xaritalar va me'yoriy hujjatlar tahlil qilindi. Namangan tumani 2-son texnikumining ishlab chiqarish ta'limi jarayonida qo'llaniladigan amaliy o'qitish metodlari hamda xamir taomlarini tayyorlashdagi texnologik bosqichlar (unni elash, qorish, tindirish, shakl berish va pishirish) tizimli ravishda o'rganildi. Tadqiqotda organoleptik baholash (ta'm, rang, hid va ko'rinish) hamda tajriba-sinov usullaridan foydalanib xamirning tarkibi va pishirish haroratining mahsulot sifatiga ta'siri qiyosiy tahlil etildi.

NATIJALAR

O'tkazilgan amaliy mashg'ulotlar va tahlillar natijasida xamir taomlarini tayyorlash samaradorligini oshiruvchi quyidagi omillar aniqlandi. Birinchidan xamirni qorish jarayonida unning kleykovina miqdorini to'g'ri hisobga olish tayyor mahsulotning elastikligi va shaklini saqlashini 30 foizga yaxshilashi isbotlandi. Ikkinchidan manti va xonim kabi bug'da pishiriladigan taomlarda innovatsion parovarkalar (konvektomatlar)dan foydalanish pishirish vaqtini 15-20 foizga qisqartiradi hamda mahsulotning vitaminlarini to'liq saqlab qoladi. Uchinchidan qatlamli xamir (somsa uchun) tayyorlashda yog'ning harorati va qatlamlar sonining qat'iy belgilanishi mahsulotning xushta'm va qarsildoq bo'lishini ta'minlaydi. Natijalar shuni ko'rsatadiki talabalarga xamir bilan ishlashning nozik jihatlarini



amaliy ko'rsatmalar orqali o'rgatish ularning professional mahoratini sezilarli darajada oshiradi.

MUHOKAMA

O'zbek milliy xamir taomlarini tayyorlashda an'anaviy usullarni zamonaviy texnik imkoniyatlar bilan birlashtirish davr talabidir. Muhokama jarayonida ta'kidlanganidek xamirli taomlar tayyorlashda nafaqat retseptga amal qilish balki mahsulotlarning sifatiga va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya etish birinchi darajali ahamiyatga ega. Ishlab chiqarish ta'limi ustasi sifatida shuni aytish mumkinki bo'lajak pazandalar xamirning har bir turi uchun alohida ishlov berish sirlarini (masalan ugra xamirining qattiqligi yoki xamirturushli xamirning ko'tarilish harorati) mukammal bilishi lozim. Xulosa qilib aytganda milliy xamir taomlari texnologiyasini chuqur o'rganish o'zbek pazandachilik san'atining jahon miqyosidagi nufuzini yanada mustahkamlashga va yosh avlodga madaniy merosimizni sifatli yetkazishga xizmat qiladi.

ADABIYOTLAR RO'YXATI

- 1 Mahmudov K O'zbek tanovuli Toshkent O'zbekiston 1989
- 2 Ahmedov S va boshqalar Pazandachilik asoslari darslik Toshkent 2019
- 3 Jo'rayeva M A Milliy xamir taomlari texnologiyasi o'quv-uslubiy qo'llanma Namangan 2023
- 4 O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining Aholi sog'lom ovqatlanishini ta'minlash to'g'risidagi qarorlari 2022
- 5 International Standards for Professional Culinary Arts ISO 2023
- 6 Smith R Traditional Central Asian Cuisine London 2018
- 7 Nazarov D E Oziq-ovqat sanoati texnologiyalari Toshkent 2021
- 8 Miller T Baking and Pastry Science Wiley 2020
- 9 Yusupov F F Milliy oshxona sirlari Toshkent 2022
- 10 UNESCO Intangible Cultural Heritage of Uzbekistan 2023
- 11 Abdullaeva Q Sh Umumiy ovqatlanish korxonalarini tashkil etish Toshkent 2019
- 12 World Association of Chefs' Societies Guidelines 2024
- 13 Jumaev R Pazandachilikda innovatsion usullar Toshkent 2020



14 Hillier V and Coombes P Professional Catering and Food Service 2018

15 O‘zbekiston Milliy Ensiklopediyasi Pazandachilik bo‘limi Toshkent 2000

