



ВОПРОСЫ НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

▶ **ELECTRONIC JOURNAL • АПРЕЛЬ 2020 № 12 (96) •**

▶ **SCIENTIFIC-PRACTICAL JOURNAL**

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

САЙТ ЖУРНАЛА: [HTTPS://SCIENTIFICPUBLICATION.RU](https://scientificpublication.ru)

ИЗДАТЕЛЬСТВО: [HTTPS://SCIENTIFICPUBLICATIONS.RU](https://scientificpublications.ru)

СВИДЕТЕЛЬСТВО РОСКОМНАДЗОРА ЭЛ № ФС 77-65699



ISSN 2542-081X



9 177 2542 081 007

Вопросы науки и образования

№ 12 (96), 2020

Москва
2020





Вопросы науки и образования

№ 12 (96), 2020

НАУЧНО-ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ
[HTTPS://SCIENTIFICPUBLICATION.RU](https://scientificpublication.ru)
EMAIL: [INFO@SCIENTIFICPUBLICATIONS.RU](mailto:info@scientificpublications.ru)

**Главный редактор
ЕФИМОВА А.В.**

Издается с 2016 года.

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Свидетельство ПИ № ФС77 – 65699

Вы можете свободно делиться (обмениваться) — копировать и распространять материалы и создавать новое, опираясь на эти материалы, с **ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ** указанием авторства. Подробнее о правилах цитирования:
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.ru>

ISSN 2542-081X



ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УЗБЕКИСТАНЕ

Файзиева С.К.

*Файзиева Сайера Кудратовна – преподаватель,
кафедра туризма и гостиничного хозяйства,
Бухарский государственный университет,
г. Бухара, Республика Узбекистан*

Аннотация: *в статье рассмотрены значение гастрономического туризма, особенности приготовления национальных блюд, а также предложены способы продвижения гастрономического туризма Узбекистана.*

Ключевые слова: *гастрономический туризм, виды плова, безопасность питания туристов при гастрономическом туризме.*

В настоящее время данная тема является современной и актуальной. Развитие гастрономического туризма в мире с каждым годом набирает обороты. Такой вид туризма подходит для туристов, желающих внести в свое путешествие что-то новое, удивительное, чтобы увидеть и почувствовать культуру страны, людей через пищу, которую они едят.

Степень изучения данной темы пока не значительна. Так как, сейчас гастрономический туризм проходит этап становления: разработка интересных направлений и подбор услуг, предлагаемых в таких турах. Для исследования гастрономического туризма выбрана одна из передовых, достаточно развитой в плане туризма страна – Узбекистан

На нынешний день одним из весомых моментов и элемента индустрии туризма является питание гостей. Знакомясь с достопримечательностями города, экскурсанты одновременно хотят знать и об особенностях национальной кухни, той страны. Местную кухню можно рассматривать как важный туристский ресурс территорий, важно поддержания и продвижения различных вариантов питания, что позволяет сохранить региональную особенность

территории и увеличить ее притягательность и привлекательность для туристов.

Гастрономический туризм – одно из самых молодых направлений, но уже набирает большую популярность. Люди приобретают специальные гастрономические туры с целью глубоко познакомиться с национальной кухней какой-либо страны.

Отправляясь в гастрономический тур по Узбекистану, следует помнить, что для местного населения принятие пищи является важным ритуалом. Именно поэтому в ресторанах или в гостях следует с уважением относиться к местным традициям.

Гастрономический туризм – это не просто возможность попробовать новые интересные блюда, но и посетить фермы, фабрики, винодельни. Посмотреть производство и даже принять в нем участие. Это будет интересно не только гурманам, но и всем, кто любит вкусно поесть и готовить самостоятельно, дома. Знакомство с кухней разных стран всегда интересно и приятно, предлагаем лучшие направления для вкусного отдыха.

В первую очередь кулинарный туризм интересен настоящим гурманам, для которых хорошее блюдо, что-то большее, чем просто еда.

Во-вторых, гастрономические турпоездки влекут людей, чей бизнес непосредственно связан с изготовлением и потреблением еды – владельцы ресторанов, дегустаторы, ресторанные критики, сомелье. Эти люди отправляются в гастротуры, дабы увеличить степень проф. познаний или же квалификацию, признать что-нибудь свежее и напастись навыка. Что больше, собственно что программка множества гастрономических путешествий учитывает мастер-классы от наилучших шев-поваров, которые с наслаждением разделяются секретами изготовления того или же другого яства.

Гастрономический тур как услуга – это большее, чем просто поездка, он является хорошо организованным и продуманным комплексом событий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также

отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире, которые имеют особый вкус.

Специфические черты гастрономического туризма:

1. У гастрономических путешествий есть ключевая индивидуальность, что не только у каждой страны, но и у каждого региона есть ресурсы для развития подобных путешествий.

2. Также гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур.

3. Гастрономический туризм в той или иной степени считается элементом составляющей всех турпоездов. Но в отличие от иных обликов туризма знакомство с национальной кухней делается ключевым мотивом, целью и составляющей гастрономического путешествия.

4. Продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров – является неотъемлемой частью любого гастрономического тура.

В том числе и Республика Узбекистан имеет потенциал для развития гастротуризма, со своей неповторимой национальной кухней, своей традицией гостеприимства. Узбекская кухня, пожалуй, одна из самых богатых на Востоке. Расположенный на торговых караванных путях Великого шелкового пути, в течение многих столетий Узбекистан вбирал в себя самые интересные и необычные блюда различных стран. Торговцы обменивались самыми сокровенными секретами тех или иных рецептов. Таким образом, блюда других народов проникли в узбекскую кухню и практически стали национальными. Каждое блюдо имеет свои традиционные ритуалы и способы приготовления. Конечно же, самое известное и любимое блюдо Узбекистана, как всем известно, это плов. Помимо этого блюда существует огромный перечень других, не менее экзотичных блюд.

Развивая на территории Узбекистана гастрономический туризм, можно привлечь много туристов с разных стран мира. Узбекистан также может поделиться своей

национальной кухней , виноделием , продуктами , дынями, медом с гостями с различных стран мира..

Необходимо отметить, что у каждого региона Республики Узбекистан есть своя особенность приготовления национальных блюд, например плова, который считается самым изысканным блюдом. Плов – самое знаменитое блюдо Узбекистана. Оно считается обыденным и одновременно праздничным блюдом. Без него не проходит ни одна свадьба, вечеринка и дни рождения. Основными компонентами плова являются рис, мясо, морковь, лук и др. В Узбекистане видов плова можно насчитать более 70. На фестивале «Ош байрами», который ежегодно проводится в нашей стране приготавливают следующие виды плова:

1. «То’у 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»)
6. «Bayram oshi» («Праздничный плов»)
7. «Namangancha devzira osh» («Наманганский плов девзира»)
8. «Samarqand oshi» («Самаркандский плов»)
9. «Asaka palov» («Плов Асака»)

Более 57 рецептов узбекской самсы.

Узбекская самса – неотъемлемая часть традиций народа

Узбекская самса – это не просто мучное изделие с начинкой из мяса или овощей, это традиция, передающаяся из поколения в поколение и имеющая свои особенности и секреты. Пожалуй, можно сказать, что в каждой семье в Узбекистане могут и любят готовить самсу. Это как «бабушкины пирожки». Ни одно торжественное мероприятие не обходится без того, чтобы на нем не была подана самса.

Да и в повседневной жизни хозяйки готовят самсу для своих родных и близких.

Узбекская самса, конечно, имеет свои разновидности. Ее готовят и в тандыре (разновидность глиняной печи) и в духовке. Для начинки могут использовать не только мясо (говядину, баранину, кур), но также овощи (картофель, тыкву, лук) и зелень. Тесто для приготовления может быть как слоеным, так и пресным.

Узбекские лепешки (нон) – яркие представители национальной кухни. Их ставят на стол в ресторанах, чайхане и традиционном доме Узбекистана. В разных регионах существуют разные рецепты и секреты.

С лепешками приходят сватать невесту. При согласии родителей отдать дочь замуж. Накрывают богатый стол готовя хлеб оби-нон на бешик туй –деревянная колыбель на 40 день рождения малыша. Существует специальный хлеб для путешественников отличается сухостью и долгим хранением и т.д.

Можно говорить о хлебе и различных первых и вторых блюдах, салатах, восточных сладостях бесконечно, различных прохладительных напитках , о винограде, дынях, арбузе его полезных свойствах .

Наша страна может гордиться тем что у нас есть повара национальной кухни квалифицированные, мастера своего дела. Единственное препятствие это организация гастрономического тура. Если заинтересовать туристов различных стран мира своей кухней, своими традициями, привлечь блогеров, снять фильмы про национальную кухню, то гастрономический туризм не сколько не будет отличаться от других востребованных туров.

Ну конечно необходимо работать с предприятиями общественного питания: ресторанами, чайханной, улучшить сервис, привлечь к работе профессиональных поваров, придать предприятию национальный колорит , а не европейский. Увеличить ассортимент национальных блюд и напитков. Использовать национальную живую музыку на ПОП.

А также при посещении предприятий при производстве виноделия тщательно подготовить все помещения, улучшить дороги, соблюдать все 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.

НАУЧНОЕ ИЗДАНИЕ

**ИЗДАТЕЛЬСТВО
«НАУЧНЫЕ ПУБЛИКАЦИИ»**

**АДРЕС РЕДАКЦИИ:
153008, Г. ИВАНОВО, УЛ. ЛЕЖНЕВСКАЯ, Д. 55, 4 ЭТАЖ
ТЕЛ.: +7 (910) 690-15-09.**

**[HTTPS://SCIENTIFICPUBLICATION.RU](https://scientificpublication.ru)
[EMAIL: INFO@SCIENTIFICPUBLICATIONS.RU](mailto:info@scientificpublications.ru)**

**ИЗДАТЕЛЬ:
ООО «ОЛИМП»
УЧРЕДИТЕЛЬ: ВАЛЬЦЕВ СЕРГЕЙ ВИТАЛЬЕВИЧ
117321, Г. МОСКВА, УЛ. ПРОФСОЮЗНАЯ, Д. 140**



ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУЧНЫЕ ПУБЛИКАЦИИ»
[HTTPS://SCIENTIFICPUBLICATIONS.RU](https://scientificpublications.ru)
EMAIL: [INFO@SCIENTIFICPUBLICATIONS.RU](mailto:info@scientificpublications.ru)

 **РОСКОМНАДЗОР**
СВИДЕТЕЛЬСТВО ЭЛ № ФС 77–65699



INTERNATIONAL STANDARD
SERIAL NUMBER 2542-081X

Российская
книжная палата
ТАСС

 Google™
scholar

 **РОССИЙСКИЙ
ИМПАКТ-ФАКТОР**
IMPACT-FACTOR.RU



Вы можете свободно делиться (обмениваться) — копировать и распространять материалы и создавать новое, опираясь на эти материалы, с **ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ** указанием авторства. Подробнее о правилах цитирования: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.ru>

ЦЕНА СВОБОДНАЯ