

ÖZBEKİSTAN'DA GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞİMİ.**Baratova Risolat Rustamovna***Termiz Devlet Üniversitesi**Yabancı Filoloji Fakültesi Öğrencisi***DİPNOT**

Bu makale Özbekistan'da gastronomi turizminin gelişimini ve resmi aşamalarını tartışmaktadır. Makalenin amacı, Gastronomi turizminin belli bir ülkeye seyahat ederken temel hedeflerinin o ülkenin ulusal mutfağı ve yemek kültürü ile yakından ilgili olmasıdır. Makaleye kaynak olarak çeşitli kılavuz ve makalelerden sektör temsilcilerinin görüşleri alınmıştır.

ANAHTAR KELİMELER: *Gastronomi turizmi, Gastronomi (yemek sihirbazı), nitelikli gastronomlar, gastronomi turizmi türleri ve amaçları.*

DEVELOPMENT OF GASTRONOMY TOURISM IN UZBEKISTAN

Abstract: *This article discusses the development of gastronomy tourism in Uzbekistan and its formal stages. The aim of the article is that the main goals of Gastronomy tourism, during the trip of tourists to a certain country, are closely related to the national cuisine and food culture of that country. Opinions of representatives of the field, various manuals and articles were taken as a source for the article.*

Key words: *Gastronomic tourism, gastronomy, aims and types of gastronomic tourism*

РАЗВИТИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО О ТУРИЗМА В УЗБЕКИСТАНЕ

Аннотация: *В этой статье речь пойдет о развитии гастрономического туризма в Узбекистане и его формах. Цель статьи заключается в том что основные цели гастрономического туризма при поездке туристов в эту или иную страну тесно связаны с национальной кухней и культурой питания этой страны. В качестве источника для статьи были взяты мнения представителей отрасли из различных руководств и статей.*

Ключевое слова: *Гастрономический туризм, гастрономия, виды и цели гастрономического туризма*

GİRİŞ

Günümüzde turizm dünyanın birçok ülkesinde popüler hale gelmiştir. Genellikle Turizm, turizm güzergâhları boyunca turizm organizasyonları aracılığıyla organize edilir.

Turizmin birçok türü ve biçimi vardır (yurtiçi, uluslararası, eğlence turizmi, organize turizm, yerel seyahat, uzun mesafeli seyahat, eğitim turizmi, dağ turizmi). Gastronomi, belirli bir ülke veya bölgenin kültürü ile yemeği arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilimdir. Gastronomi ilkelerine göre yemek sadece bir sanat değil, aynı zamanda bir bilimdir.

Gastronomi genellikle yemek pişirme ile karıştırılır. Yemek pişirme (mutfak), gastronomi biliminin bir bileşeni, yiyecek ve içecek yaratma sürecidir. Bir gastronom için yemek, sadece uygun şekilde hazırlanmış yemek ve onun güzel sunumunun bir kombinasyonu değildir. Nitelikli bir gastronomist, yemeği içeriden değerlendirir, derinlemesine inceler, bu yemeğin görünümünü ve oluşumunu etkileyen kültürel etkiyi, bilimsel ve tarihi gerçekleri araştırır ve açıklar. Yemek, bir kişinin ve içinde yaşadığı toplumun kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Ulusal mutfağın benzersiz özellikleri, belirli bir ulusun kültürünün eski köklerini içerir. İnsan yiyecek veya içecek tüketirken istemsiz olarak belli bir milletin kültürüyle temasa geçer.

Kültürlerarası iletişim sürecinde yemek, diğerini anlamamanın bir aracıdır. Rus bilim adamı A.I. Kozlov'a göre toplumda yemek, "doğal" ve "kültürel", "insan" ve "ilahi", "sahip olunan" ve "öteki" gibi kavramlar arasında sembolik bir anlam kazanır. Bazen birinin "kabul edilebilir" yiyecekleri yemeyi reddetmesi insanlık dışı olarak algılanabilir. Genel olarak mutfak ve yemek, "sizinkini" "diğerlerinden" ayırmanın, "onlar" ile "bizim" arasındaki sınırı belirlemenin bir aracıdır. Gastronomi turizmi türleri, gelişim hedefleri ve görevleri

Şu anda gastronomi turizminin gelişimi, "ulusal ekonomi üzerinde olumlu bir etki, istihdam sağlama ve kültürel bir miras olarak kapsamlı bir açıklama" olarak Jakhan Turizm Örgütü'nün (JTT) sürekli kontrolü altındadır.

Gelişmiş ülkelerin deneyimlerine göre gastronomi ve turizm arasındaki ilişkilerin turist akışını artırmaya yardımcı olduğu görülmektedir. Ancak bu turizm türü gelen misafirlerin seyahatini uzatma sebebidir. Bu bilgi BM Dünya Turizm Örgütü tarafından da doğrulanmaktadır. Ona göre gezginlerin yaklaşık 80'i% gastronomik etkinliklerin takvimini ve yerel mutfakların özelliklerini inceledikten sonra seyahat planları yapıyor. Ayrıca turistlerin gezi sırasındaki toplam harcamalarının yüzde 30'u yemek için harcanıyor. Gastroturizm, yerel kültürün ana unsuru ve ana odak noktasının Büyük İpek Yolu üzerindeki turistik destinasyonların turist tekliflerinin iyileştirilmesi ve ulusal mutfağın geliştirilmesi olduğu üretimin temelidir¹. Seyahat ederken genellikle aklımızda Sina Dağları'na tırmanmak, eski Mısır ve Roma tapınaklarını görmek, Tac Mahal'i ziyaret etmek veya deniz kenarında dinlendirici bir tatil yapmak gibi bir dizi hedef vardır. yüzyıllardır korunmuş yöresel ulusal yemeklerin tadına varmak ve bunların hazırlanış kültürünü tanımak.

Gastronomi turlarının amacı belli bir ülkenin mutfağının özelliklerini tanımak, birkaç özel yemek denemek ya da çok yemek yemek değil, yüzyıllardır korunan yöresel tariflere ve geleneklere yer vermektir. toplanan ulusal yemeklerin tadını çıkarmak ve hazırlanma kültürüyle tanışmak.

Gastronomi seyahati - gezginin şu veya bu ülkenin kavramını açıklamanın yanı sıra, bu ülkenin insanların ruh halini öğrendiği ve ulusal yiyecekler aracılığıyla zihniyeti hakkında bilgi aldığı. Gastronomi turizmi, amacı yerel mutfağı tanımak ve ziyaretçilere antik yiyecek ve ürünleri tatma fırsatı vermek olan ülkeler ve kıtalar arasında seyahat etmektir. Günümüzde turizm dünyanın birçok ülkesinde popüler hale gelmiştir. Genellikle Turizm, turizm güzergâhları boyunca turizm organizasyonları aracılığıyla organize edilir. Turizmin birçok türü ve biçimi vardır (yurtiçi, uluslararası, eğlence turizmi, organize turizm, yerel seyahat, uzun mesafeli seyahat, eğitim turizmi, dağ turizmi). Gastronomi, belirli bir ülke veya bölgenin kültürü ile yemeği arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilimdir. Gastronomi ilkelerine göre yemek sadece bir sanat değil, aynı zamanda bir bilimdir.

Gastronomi genellikle yemek pişirme ile karıştırılır. Yemek pişirme (mutfak), gastronomi biliminin bir bileşeni, yiyecek ve içecek yaratma sürecidir. Bir gastronom için yemek, sadece uygun şekilde hazırlanmış yemek ve onun güzel sunumunun bir kombinasyonu değildir. Nitelikli bir gastronomist, yemeği içeriden değerlendirir, derinlemesine inceler, bu yemeğin görünümünü ve oluşumunu etkileyen kültürel etkiyi, bilimsel ve tarihi gerçekleri araştırır ve açıklar. Uluslararası turizmin gelişme faktörleri Antik (antik) dönem turizmi Turizmin ya da turizmin ilk dönemi çok eski zamanlara kadar gitmektedir. İnsanların bir yerden başka bir yere taşınması genellikle ticaret, çevrelerindeki dünyayı görme arzusu, çalışma, herkesin katılabileceği dini ve eğlence faktörleriyle bağlantılıdır. Antik kaynaklara göre, iki bin yıl önce (MS'den önce), turizm, Mısırlıların yaşamında yaygın bir eğlence ve dinlenme olayıydı.

Edinilen bilgilere göre dünyanın en eski turizm merkezlerinden biri Pasifik Okyanusunda yer alan Okyanusya bölgesidir. Orada yaşayan insanlar küçük teknelerle Mikronezya ve Güneydoğu Asya'nın Orta (Pasifik) adaları olan Tuamotu Takımadalarına (adalar grubu) seyahat ettiler. Milattan 500 yıl önce Polinezyalılar Hawaii Adaları'na (Pasifik Okyanusu'na 2.000 mil) yelken açmışlar, gidecekleri yere ulaşmak için güneşi, yıldızları, bulutları ve kuşları kullanmışlardır. Yolculuk sırasında onlar için en önemli sorun içme suyu ve yemek olmuştur. hesaplandı.

Akdeniz kıyılarında yer alan Yunanistan, İtalya, Fransa, İspanya, Mısır, Tunus gibi ülkeler antik turizmin en gelişmiş merkezlerinden biri olarak kabul ediliyor. Deniz kenarında yaşayan insanlar ticaret, dini geziler, ilim öğrenmek, şifa bulmak ve yeni yerler keşfetmek amacıyla deniz yoluyla uzun yolculuklara çıkarlar. Bu konuda bir kısmı günümüze kadar ulaşan pek çok bilgi var. Örneğin, 5. yüzyılda (Milattan önce) Yunanistan'da, 4. yüzyılda (Milattan önce) Herodotus ve Pytheus gibi bilim adamları başka ülkeleri incelemek için bir geziye çıktılar. Yunanistan'da, 5. yüzyılda (MÖ) Herodotus ve 4. yüzyılda (MÖ) Pythaeus gibi bilginler diğer ülkeleri keşfetmek için seyahat ettiler.

Antik Yunan tarihçisi Herodotus sadece Mısır'da değil, Libya, Babil, Asur, Küçük Asya ve hatta Karadeniz'in kuzey kıyıları da dahil olmak üzere Doğu'nun birçok ülkesinde bulundu. Seyahat izlenimlerini "Tarih" adlı dokuz ciltlik bir eserde anlattı.

Antik Yunanistan'da farklı ülkelerden sporcuların ve sporseverlerin gelip gittiği spor oyunlarının (Olimpiyatlar) düzenlenmesi turizmin gelişmesi için büyük bir itici güç olmuştur. 776 yıl önce (MS öncesi), her yıl sadece Yunanistan'dan değil, tüm Akdeniz ülkelerinden binlerce sporsever ve sanatsever Hellas'ta (Yunanistan) Olimpiyat Oyunlarına katılmak ve izlemek için bir araya geliyordu. Büyük özel spor tesislerinin büyük çapta inşa edilmesi o dönemin özelliklerinden biridir. Müsabakalarda çeşitli sporlar yapıldı, taraftarlar alkışlandı ve misafirperverlik tanıtıldı.

ÇÖZÜM

Sonuç olarak belirtmek gerekir ki Özbekistan'da gastronomi sisteminin geliştirilmesi ve daha üst düzeye çıkarılması gerekmektedir. Gastronomi sektörünün gelişimi için gerekli tüm yasal ve kurumsal düzenleyici belgeler kabul edilmiş olup, bu çalışmalar halen devam etmektedir. Ülkemizde gastronomi sektörünün gelişmesi için bir takım çalışmalar yapılmaktadır. Gastronomi sektörünün ülke ve bölge ekonomilerinin gelişmesi için önemli olduğu ve yirmi birinci yüzyıl dünya ekonomisinin öncelikli sektörlerinden biri olduğu vurgulanmalıdır.

REFERANSLAR:

1. https://uz.m.wikipedia.org/wiki/Gastronomik_turizm
2. <https://cyberleninka.ru/article/n/o-zbekiston-respublikasida-gastronomi-turizmni-rivojlantirish-imkoniyatlari>
3. <https://worldfoodtravel.wistia.com/medias/qsc4c06sz>
4. <https://uzbekistan.travel/uz/v/gastronomicheskij-turizm/>
5. Kozlov A.I. Pishcha lyudey. - Fryazino: Vek, 2005