



## ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ХОРЕЗМЕ

**Рустамбоева Зухро Муродбек кизи**

*Студентка направления Туризм*

*Технический институт Ёджу в городе Ташкент*

**Аннотация:** В статье описывается современное состояние гастрономического туризма в Хорезмской области, который определяется как поездка с целью ознакомления с национальной кухней древнего Хорезма, говорится о роли кулинарного туризма, особенностями приготовления некоторых национальных блюд, а также, рассматриваются теоретические вопросы гастрономического туризма.

**Ключевые слова:** Туризм, путешествие, кулинария, гастрономия, национальная кухня, Хорезмский оазис, гастрономический туризм, культурное наследие.

**Актуальность проблемы.** Всем известно, что, сфера туризма, как и другие сферы деятельности человека, активно подвергается изменениям и нововведениям, а именно изменяются характер и структура данной отрасли. На смену массовому, стандартному и комплексному туризму приходят его новые виды, сделанные на заказ, исходя из спроса [1].

Инновационная деятельность в сфере туризма направлена на создание нового или изменение существующего продукта, на совершенствование транспортных, гостиничных и других услуг, внедрение передовых информационных и телекоммуникационных технологий, улучшенных форм организационно-управленческой деятельности [2].

На сегодняшний день устоявшиеся современные виды туризма уходят на задний план, уступая место новым инновационным направлениям. К ним можно отнести гастрономический туризм, экстремальный туризм, сельский туризм и др. [3].

Гастрономический туризм – это вид туристических путешествий, основной целью которых является знакомство с особенностями кухни той или иной местности или страны. Во всем мире гастрономический туризм становится актуальным и востребованным. Большое количество туристов желают приобрести гастрономический тур в страну, которая славится своей изысканной национальной кухней, экзотичностью [4].

Особенностью гастрономического путешествия является то, что помимо услуг развлечения и многих других, экскурсанту предоставляется возможность попробовать и оценить национальную кухню, приготовленную на глазах туриста, пройти курсы и научиться готовить, поучаствовать в





приготовлении блюд, а также предлагаются маршруты по винным заводам местности [5].

**Цель и методологические составляющие.** Объектом данного исследования являются национальная кухня, элементы и технология приготовления национальных блюд влияющие на развитие гастрономического туризма Хорезма.

Одной из составляющих в индустрии туризма является питание туристов и отдыхающих. Гастрономия является значимым ресурсом и источником в формировании уникальности на различных территориях. Люди посещают разные страны, знакомясь с городскими достопримечательностями, но они также проявляют интерес и к национальной кухне [6].

Практически любая страна имеет потенциал для развития у себя гастрономического туризма, так как в каждой стране свои традиции гостеприимства, своя неповторимая национальная кухня [7].

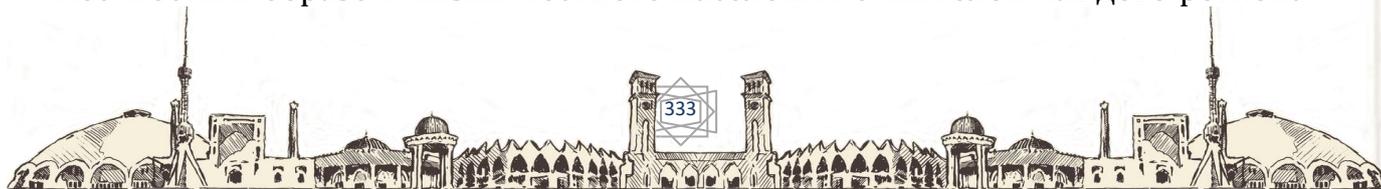
Гастрономический туризм – это новая форма культурного туризма, которая направлена на удовлетворение спроса сегмента рынка, связанного с поставками продуктов питания. Исходя из этого, Хорезм представляет огромное разнообразие вкусов и натуральных продуктов, которые отражают естественные и культурные особенности, особенно в гастрономии, которая объединила вкусы блюд древнего Хорезма с методами современной кухни.

**Коротко о древнем Хорезме.** Хорезм – особый, даже несколько загадочный, среднеазиатский город. Хорезм – родина среднеазиатского зороастризма, а потому упоминается еще в Авесте – его главной книге. О городе Хорасмия писали в своих трудах греческие философы.

История Хорезма начинается с 4 тысячелетия еще до нашей эры, то есть городу 6000 лет. До сих пор есть в Узбекистане некое «хорезмское» братство. Выходцы из Хорезма выделяют, даже несколько обособляют себя от всех узбеков. Загадка хорезмийцев – у них до сих пор рождаются светлокотые, рыжеволосые, очень красивые дети с тонкими, благородными чертами лица, явно нетюркской породы. Говорят, что просыпается древняя кровь. И это не смотря на смуглых, черноволосых родителей. Бродит ген то ли согдов, то ли скифов, то ли массагетов [8].

**Некоторые национальные блюда Хорезма.** Процесс приготовления узбекских национальных блюд и культура кулинарии имеет давнюю историю, и основан на многолетнем опыте людей. Обычаи и традиции определяются климатическими условиями местности и образом жизни местного населения. У каждого региона свой стиль приготовления.

Процесс приготовления узбекских национальных блюд и культура питания имеют очень давнюю историю и основаны на многолетнем опыте народа. Обычаи и традиции формируются климатическими условиями местности и образом жизни местного населения. У жителей каждого региона





свой стиль приготовления национальных блюд. Хорезмская область особенно славится своей кухней и особым стилем приготовления пищи. Каждое блюдо имеет свой особый вкус, особенно «Хорезмский плов», «Тухум барак», «Ушук барак», «Шивит оши», жареная рыба и другие. Хорезмская национальная кухня отличается от блюд, приготовленных в других регионах Узбекистана.

Хорезмская область особенно славится своей кухней и особым стилем приготовления. Хорезмийцы, правильно употребляя каждое растение, мясо птиц, животных, обитаемых в этих краях, с умением могли приготовить из них сытные, полезные и необыкновенные блюда.

Об основных продуктах Хорезмской кулинарии среди народа есть такая поговорка: «Три месяца тыквы, три месяца рыбы, три месяца коровы, три месяца дыни». Отсюда можно сделать вывод, что с древних времен хорезмийцы умели готовить разные блюда из тыквы, говядины, молока; из рыбы готовили больше десяти видов блюд, даже дыня считалась полноценной едой во время жаркого зноя. Значит хорезмийцы, питаясь этими блюдами в течении года, не знали, что такое голод, и именно об этом говорится в поговорке.

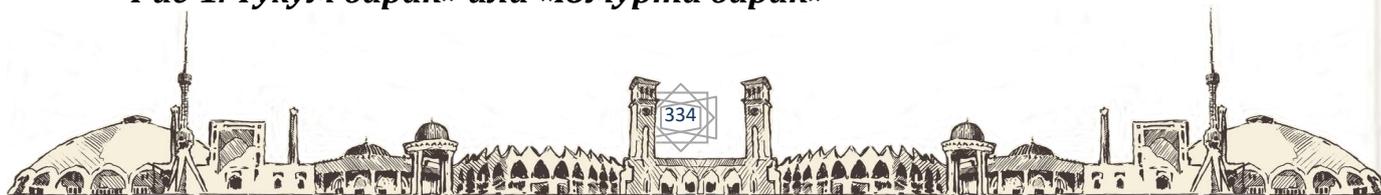
Хорезмийцы отличаются сдержанным отношением к пряным травам и специям, максимум, это может быть привычный любому евразийцу укроп, либо молотый острый чёрный перец. В отличии от других районов, ограничено применение животных жиров. При приготовлении блюд в Хорезме чаще используют хлопковое масло, что вносит своеобразную изысканную нотку в их преимущественно «натуральную» вкусовую гамму. Разумеется, замена животных жиров на растительные, сказывается и на жирности: хорезмскую кухню в Узбекистане принято считать диетической [9].

Кухня Хорезма достаточно диетическая, хотя иногда встречается и очень калорийная пища, больше преобладают мучные блюда.

**«Тухум барак».** Самым известным блюдом Хорезма считается «Тухум барак» или «Юмурта барак», напоминающее по виду вареники. Но начинка очень необычна. Это смесь топленого масла и яйца. Оно сытное и очень калорийное. Название этого блюда происходит от двух производных слов «тухум» - «яйцо» и «барак» - «вареный», то есть, «вареники с яйцом». Основным ингредиентом начинки являются сырые яйца со специями [10].



**Рис-1. Тухум барак» или «Юмурта барак»**





**Шивит оши.** Шивит оши — это яркое, вкусное и полезное блюдо родом из Хивы. Отлично подходит для ужина в кругу семьи. Это вид лагмана, но лапша замешивается на укропе, что придаёт ей зелёный цвет, нежный вкус и приятный аромат. Готовую лапшу подают с подливкой приготовленной из мяса и овощей. Шивит в переводе значит «укроп», ош – «кушанье» [11].



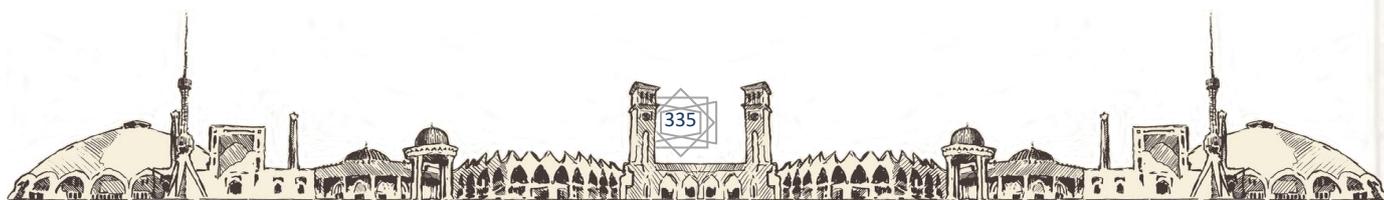
*Рис-2. Шивит оши*

**Заключение.** В современном обществе меняются предпочтения, и гастрономический туризм стремительно развивается. Этот вид туризма способствует социально-экономическому развитию регионов, включая создание дополнительных рабочих мест, сохранению или открытию производств отдельных продуктов, а также их реализации, помогает брендингу регионов, привлечению туристских потоков.

Хорезмский оазис, в частности древний и старинный город Хива имеет достаточный потенциал для развития гастрономического туризма. Данное направление является инновационным для Хорезмского региона, да и для Узбекистана в целом. Исходя из вышеизложенных, можно сделать вывод, что гастрономический туризм — очень популярный вид туризма в современном мире. Гастрономический туризм позволяет человеку через кулинарные дегустации, обучение приготовлению блюд почувствовать культуру данной страны или региона. С помощью гастрономии многие туристы даже могут поменять своё мнение о стране.

Таким образом, эта взаимосвязь туризма и кулинарии очень полезна для исследования, чтобы определить влияние различных моделей гастрономического туризма на местные сообщества, включая влияние на культурный фон и культурное потребление, коммерциализацию продуктов питания, развитие социальных сетей и воздействие на экономику и окружающую среду.

Одним словом, Хорезмская кухня – это, пожалуй, одна из самых главных достопримечательностей, которая станет открытием для всех гурманов.





### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

López-Guzmán, T.; Uribe-Lotero, C.P.; Pérez-Gálvez, J.C.; Ríos-Rivera I. Gastronomic festivals: Attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *Br. Food J.* 2017, 119, 267–283.

Sirse, J. Gastronomic cities: city strategy on gastronomy as a tool for tourism and employment development. Burgos: [www.urbact.eu/project](http://www.urbact.eu/project) *European Union*. 2014.

Drachyova U.L., Khristov T.T. Gastronomic tourism: modern trends and prospects. *Russian regions: a look into the future*, 2015, no. 3 (4), pp. 36-50. (In Russ.).

Richards, G. "Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 33 No. 3, 2021 pp. 1037-1058.

Воробьева М.С., Нехаева Н.Е. Понятия и особенности гастрономического туризма // *Тенденции развития науки и образования*. — 2017. — № 32-3. — С. 45-49.

Chang, R.C., Kivela, J., Mak, A.H. "Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: when East meets West", *Tourism Management*, 2011, 32: 307-316.

Suslova, I.A., Lustina, T.N., Panova, A.G. State and formation trends of gastronomic tourism elements in Russia. *Servis plus*, 2018, 12(3), 13-25 (In Russ.).

<http://xorazmiy.uz/uz/pages/view/318>

<https://www.doca-tours.com/национальная-кухня-Хорезма/>

<https://eda-mira.ru/blyuda/horezmskie-blyuda.html>

<https://hm-notes.ru/shivit-oshi-ukropnaya-lapsha-s-podlivkoj/>

