



QORAQALPOG'ISTON RESPUBLIKASIDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH ORQALI TURLARNI ISHLAB CHIQISH

dots. **Tursunova Gulmira**

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

ORCID: 0009-0008-6519-4164

tursunovaguli1703@gmail.com

Annotatsiya. Ushbu maqolada Qoraqalpog'iston Respublikasida gastronomik turizmning rivojlanishi, uning imkoniyatlari, bugungi kunda turizm sohasi uchun yaratilayotgan shart-sharoitlar, qoraqalpoq gastronomik turizm resurslari, qolaversa, Qoraqalpog'iston Respublikasi uchun gastronomik turlarini ishlab chiqish, turistik dasturlarni yaratish tahlili olib borilgan. Bunda asosiy e'tibor qoraqalpoq gastronomik turizm resurslariga tegishli milliy taomlarni targ'ib qilish, uni turizm dasturlariga kiritish, turistlarni jalb qilish kabilar keltirib o'tilgan. Bundan tashqari, qoraqalpoq gastronomik turizmining rivojlanishiga ta'sir etuvchi omillar hamda ba'zi tavsiyalar mushohada qilingan. Shuningdek, muallif tomonidan izlanishlar asosida "Qal'alar saltanati – Qoraqalpog'iston" mavzusidagi 4 kecha 5 kunlik tur va uning hisob-kitobi tuzib chiqilgan.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, resurslar, milliy taomlar, qoraqalpoq oshxonasi, ekologik toza va tabiiy mahsulotlar, tur, turistik dastur.

РАЗРАБОТКА ТУРОВ ПОСРЕДСТВОМ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ КАРАКАЛПАКСТАН

доц. **Турсунова Гульмира**

Самаркандский институт экономики и сервиса

Аннотация. В данной статье анализируется развитие гастрономического туризма в Республике Каракалпакстан, его возможности, условия, создаваемые сегодня для туристической отрасли, ресурсы гастрономического туризма Каракалпакстана, а также разработка гастрономических туров и создание туристических программ для Республики Каракалпакстан. При этом основное внимание уделяется продвижению национальных блюд, относящихся к каракалпакским гастрономическим туристическим ресурсам, включению их в туристические программы и привлечению туристов. Кроме того, рассмотрены факторы, влияющие на развитие гастрономического туризма в Каракалпакстане, а также даны некоторые рекомендации. Также на основе исследований автором разработан 4-х ночной 5-дневный тур на тему "Царство крепостей-Каракалпакстан" и произведен его расчет.

Ключевые слова: гастрономический туризм, ресурсы, национальные блюда, каракалпакская кухня, экологически чистые и натуральные продукты, тур, туристическая программа.

DEVELOPING TOURS THROUGH THE PROMOTION OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE REPUBLIC OF KARAKALPAKSTAN

assoc. prof. **Tursunova Gulmira**
Samarkand Institute of Economics and Service

Abstract. *This article analyzes the development of gastronomic tourism in the Republic of Karakalpakstan, exploring its potential, current conditions for the tourism sector, Karakalpak gastronomic tourism resources, as well as the development of gastronomic tours and creation of tourist programs for the Republic of Karakalpakstan. The main focus is on promoting national dishes related to Karakalpak gastronomic tourism resources, incorporating them into tourism programs, and attracting tourists. Additionally, factors influencing the development of Karakalpak gastronomic tourism and some recommendations are discussed. Furthermore, based on research, the author has designed a 4-night, 5-day tour titled "Kingdom of Fortresses-Karakalpakstan" along with its cost calculation.*

Keywords: *gastronomic tourism, resources, national cuisine, Karakalpak cuisine, environmentally friendly and natural products, tour, tourist program.*

Kirish.

So'nggi yillarda O'zbekiston Respublikasida turizmning yangi tarmoqlarini rivojlantirishga katta e'tibor qaratilmoqda. Ayniqsa, gastronomik turizm, ya'ni turistlarning milliy taomlar, ovqatlanish madaniyati va pazandalik an'analari bilan tanishish istagi tobora ortmoqda. Bu borada Qoraqalpog'iston Respublikasi o'zining betakror oshxona madaniyati, ekologik toza mahsulotlari va qadimiy an'analari bilan ajralib turadi. Chunki Qoraqalpog'iston Markaziy Osiyoning boy tarixi, madaniyati va an'alariga ega qiziqarli mintaqasi hisoblanadi.

Bugungi kunda respublikaning turizm bozorida 67 turoperatorlar, turli yo'nalishlar va qiziqarli ekskursiyalarni taklif qiluvchi 13 turagentlik muvaffaqiyatli faoliyat yuritmoqda. 112 ta joylashtirish punkti turizm infratuzilmasining muhim qismi bo'lib, ular orasida 30 ta zamonaviy mehmonxona, 28 ta shinam xostel, 3 ta mehmon uyi va 51 ta xususiy uylar tashrif buyurgan turistlarga xizmat qilmoqda. Ushbu xizmat ko'rsatuvchi korxonalarning har biri mahalliy va xorijiy turistlar uchun iliq qabul va qulay dam olishni ta'minlashga tayyor. Bu esa ushbu mintaqa mehmonlariga qoraqalpoq mehmondo'stligining haqiqiy haroratini his qilish uchun noyob imkoniyat bera oladi.

2024-yilda Qoraqalpog'iston Respublikasi 200,7 ming xorijiy turist va 2 milliondan ortiq o'zbekistonliklarni qabul qildi, bu esa ushbu ajoyib olis hududga qiziqish ortib borayotganini ta'kidlaydi. Turistik toifasidagi transport vositalari soni 123 taga yetdi, bu esa mintaqaning chekka hududlari bo'ylab sayohatning mobilligi va qulayligini sezilarli darajada oshiradi. Ichki turizmni tashkil etish doirasida 240 mingta turistik safari amalga oshirilgan bo'lib, bu mamlakat aholisi ona yurtining milliy merosi va go'zalligini kashf etish istagidan dalolat beradi.

Madaniy boylik uchun hududda 94 ta madaniy meros obyekti, 35 ta ziyoratgoh, 12 ta muzey va 3 ta teatr mavjud bo'lib, ular turistlarga Qoraqalpog'iston tarixi va madaniyati haqida so'zlaydi.

So'nggi yillarda respublikada turizm sohasi jadal rivojlanib, 2024-yil bu jarayonda muhim bosqich bo'ldi. Yilning yutuqlarini bir nechta asosiy yo'nalishlarga kiritish mumkin. Avvalo, ekoturizm va madaniy merosga e'tibor kuchaydi. Respublika mahobatli kanonlar va bepoyon qumtepalaridan bahramand bo'lishni xohlovchi turistlarni o'ziga jalb qiladi. Yangi turistik marshrutlar ishlab chiqilib, turistlar e'tiborini jalb qilish bilan birga, mahalliy aholiga o'z an'ana va urf-odatlarini taqdim etish imkonini berdi. Yarmarkalar, festivallar va ko'rgazmalar mehmonlarni qoraqalpoqlarning an'anaviy madaniyati muhitiga kiritish, hudud hunarmandchiligi, milliy taomlari va folklori bilan yaqindan tanishish imkonini berdi. Ushbu

sa'y-harakatlar Qoraqalpog'istonga yangi kashfiyotlar va hamkorlik uchun eshiklarni ochadigan jozibador turistik yo'nalish sifatida qiziqishning ortishiga yordam berdi.

Xalqaro aloqalar va turizm salohiyatini targ'ib qilish sohasida ko'plab muhim tadbirlar amalga oshirildi. Qoraqalpog'iston Respublikasi delegatsiyasi Germaniyaning Berlin shahrida bo'lib o'tgan "ITB Berlin 2024" xalqaro turistik yarmarkasida ishtirok etdi. Ushbu nufuzli tadbirda mamlakatimizdagi bir qancha turistik korxonalar o'z imkoniyatlarini namoyish etdi. Germaniya xalqaro hamkorlik jamiyati (GIZ) bilan hamkorlik doirasida mintaqaning turizm sohasini rivojlantirish uchun yangi ufqlarni ochadigan muhim xalqaro aloqalar o'rnatildi.

"Mo'ynoq ralli-2024" avtomobil musobaqasi Mo'ynoq tumani va Ustyurt platosining xushmanzara kengliklarida bo'lib o'tdi. Tadbir davomida ishtirokchilar uchun press-turlar tashkil etilib, ommaviy axborot vositalarida faol yoritilishiga xizmat qildi. Musobaqa nafaqat poygachilarning mahoratini namoyish etdi, balki mintaqaning noyob tabiiy landshaftlariga e'tiborni qaratdi.

"STIXIYA" festivali Mo'ynoq tumanida bo'lib o'tdi va unda 5 mingdan ziyod mahalliy va xorijiy mehmonlar ishtirok etdi. Ushbu yorqin musiqiy tadbirda O'zbekiston, Qozog'iston, Qirg'iziston, Yevropa (asosan, Germaniya, Angliya va Fransiya), shuningdek, Gruziya, Tojikiston, Xitoydan 70 nafar iste'dodli musiqachi ishtirok etdi. Festival turli musiqiy yo'nalishlar va an'analarni birlashtirgan ko'p madaniyatli platformaga aylandi va tomoshabinlarga unutilmas taassurotlarni taqdim etdi (karakalpakstan.travel, n.d.).

Qoraqalpog'iston poytaxti Nukus shahrida hududning madaniy va turistik merosi ramziga aylangan "Oq qush" noyob turistik majmuasi ochildi. Majmua hududida eng katta diametri 40,5 metr bo'lgan "qoraqalpoq o'tovi" qurilgan bo'lib, u rasman Ginnesning rekordlar kitobiga kiritilgan. Ushbu ta'sirchan me'moriy loyiha nafaqat mehmonlar e'tiborini tortadi, balki qoraqalpoq xalqining an'anaviy merosining yorqin madaniy ramzi bo'lib xizmat qiladi, uning urf-odatlarini va an'alarini aks ettiradi, shuningdek, zamonaviy realiyalar va asriy an'analar o'rtasidagi uyg'unlikni namoyish etadi.

Venetsiyada mashhur rossiyalik teleboshlovchi Valdis Pelshning "Quyosh ovchilari" hujjatli filmi ijaraga berildi. Film Yevropa tomoshabinlari uchun haqiqiy kashfiyot bo'lib, I.V.Savitskiy nomidagi Qoraqalpog'iston davlat san'at muzeyiga e'tibor qaratdi. Har kuni minglab turistlarni quvontiradigan ushbu muzey mintaqaning noyob san'at asarlari va madaniy merosini saqlab qolgan haqiqiy xazinadir. Shuningdek, filmda Qoraqalpog'iston badiiy merosini asrab-avaylash va ommalashtirishga beqiyos hissa qo'shgan, shu tariqa san'at ixlosmandlarining ko'plab avlodlari uchun san'at olamiga eshik ochgan uning asoschisi Igor Savitskiy shaxsi ham yorqin yoritilgan.

Respublikada turizm infratuzilmasini rivojlantirish va yangi qiziqarli yo'nalishlarni yaratish maqsadida respublikaning xushmanzara Taxtakopir tumanida "Karateren" ekoturistik majmuasi o'z eshiklarini ochdi. Majmua mehmonlarga yuqori darajadagi qulaylik va unutilmas taassurotlarni ta'minlaydigan 15 turdagi sifatli xizmatlarni taklif etadi. "Karateren"da turistlar nafaqat tabiat go'zalligidan, balki mintaqaning boy madaniy merosidan bahramand bo'lishlari mumkin bo'lgan, shinamlik va mehmondo'stlik muhitiga cho'mgan dam olish maskaniga aylandi.

2024-yildagi muvaffaqiyatlar oldinga dadil harakatlanish uchun mustahkam asos bo'lib, 2025-yil uchun yorqin istiqbollarni ochib berdi. Ellikqal'a tumanidagi ko'rkam Oqchako'l ko'li bo'yida turistik-rekreatsioon zona tashkil etish bo'yicha keng ko'lamli ishlar davom ettirilmoqda. Ushbu loyiha nafaqat mintaqaning turizm salohiyatini sezilarli darajada mustahkamlashda, balki tashrif buyuruvchilar uchun dam olish va hordiq chiqarish uchun keng imkoniyatlar ochishda ham katta ahamiyatga ega. Yangi majmua tabiatni sevuvchilar va faol dam oluvchilar uchun diqqatga sazovor joy bo'lib, unutilmas taassurotlar va atrof-muhitda to'laqonli tiklanish uchun turli imkoniyatlarni taqdim etadi. Shuningdek, bu yerda madaniy boyish va mahalliy an'analarning boy merosi bilan tanishish uchun qulay sharoitlar yaratiladi. Tashrif buyuruvchilar mahalliy xalq urf-odatlarini, hunarmandchiligi va san'atini kashf etib,

mintaqaning noyob madaniyati muhitiga sho'ng'ib ketishlari mumkin, bu esa ularning bu yerda bo'lishini haqiqatan ham unutilmas qiladi.

Nukus shahrida yangi 5 yulduzli mehmonxonaning qurilishi turistlar oqimini ko'paytirish va xizmat ko'rsatish sifatini oshirishga qaratilgan asosiy loyihalardan biridir. Ushbu ulkan loyiha mintaqaning zamonaviy turistik qiyofasini yaratishga hissa qo'shadigan jozibador turizm infratuzilmasini yaratish yo'lida yana bir qadam bo'lib, respublika mehmonlariga yuqori sifatli xizmat ko'rsatishni ta'minlaydi. Xalqaro standartlarga javob beradigan yuqori sifatli xizmat va qulayliklarni taklif qila oladigan zamonaviy mehmonxona majmualarini ishlab chiqish rejalashtirilgan.

Ichki turizmni faol rivojlantirishga ham alohida e'tibor qaratilib, respublika aholisiga o'z mamlakatining ajoyib go'shalarini o'rganish uchun imkoniyatlar yaratiladi. O'zining noyob madaniy an'analari va tabiiy boyliklarini asrab-avaylagan holda, respublika Markaziy Osiyodagi eng jozibador turistik yo'nalishlaridan biriga aylanishga ishonch bilan harakat qilmoqda, har bir turistga ushbu ajoyib mintaqaning betakror muhiti bilan tanishish imkoniyatini taklif qilmoqda.

Adabiyotlar sharhi.

Gastronomik turizm, gastroturlar va gurmanlar kabi tushunchalar xorijiy hamda mahalliy olimlar va tadqiqotchilar tomonidan ko'p marta o'rganilgan bo'lsada, lekin mahalliy va xorijiy olimlarning ilmiy izlanishlari va tadqiqotlarida bu tushunchalarga berilgan ta'riflar, qarashlar, yondashuvlar qo'shimcha manba sifatida xizmat qiladi.

Jumladan, xorijiy olimlardan Ivanov (2018) "Gastronomik turizm bu-milliy taomlarning o'ziga xos xususiyatlari, ularning tayyorlanishi va ishlab chiqarilishi bilan tanishish maqsadida qilinadigan sayohat. Bu turizmning katta rivojlanish istiqbollariga ega bo'lgan yangi turi hisoblanadi" -deb ta'rif beradi.

Balinin (2017) o'zining "Gastronomik turizmni diversifikatsiya qilish jihatlari" maqolasida gastronomiya bugungi kunda nafaqat ommalashgan madaniyat sohasi, balki daromad manbai ham ekanligini ta'kidlaydi. Gastronomiya turistik va moliyaviy oqimlarga ta'sir ko'rsatuvchi, hududlarning barqarorligi va barqaror rivojlanishini ta'minlovchi muhim omil sifatida qaraydi.

Veretennikov va Solomaxina (2016) "Gastronomik turizm" maqolasida gastronomik turizmning zamonaviy holatini ko'rib chiqib, uning iqtisodiyotdagi muhim rolini ta'kidlaydilar.

Efremovanning (2016) fikricha, "gastronomik sayohat nafaqat mahalliy taomlar bilan tanishish, balki mamlakat madaniyatini o'rganish va u haqidagi tasavvurni o'zgartirish uchun turtki bo'lib xizmat qiladi".

Gastronomik turizmga mahsulotlarning sifati ham muhim rol o'ynaydi. Bu masalaga Kushcheva va Terexovanning (2017) "Organik mahsulotlar gastronomik turda ovqatlanish xizmatining muhim tarkibiy qismi sifatida" maqolasi bag'ishlangan.

Bundan tashqari O'zbekistonda turizmning maqsadli turlarini o'rganish va gastronomik turizm haqida I.S.Tuxliyev, B.Safarov, J.Qahhorov va boshqa olimlar tomonidan ishlab chiqilgan ta'riflar, olib borilgan tadqiqotlar o'rganildi.

Jumladan, Tuxliyev (2021), Safarovlar "gastronomiya turizmi-bu mamlakatlar va qit'alar bo'ylab sayohat qilish hisoblanib, maqsadi mahalliy oshxona xususiyatlari bilan tanishish hamda kelgan sayyohlarga antiqa taom va mahsulotlardan tatib ko'rishga imkon yaratish. Gastronomik tur xizmat sifatida nafaqat sayohat bo'lib hisoblanadi, balki dunyoning boshqa biror joyida takrorlanmaydigan va betakror ta'mga ega bo'lgan masalliqlardan tarkib topgan, ma'lum bir hududdagina uchrovchi taomlarni tatib ko'rishga qaratilgan tadbirlar majmuiga kiradi".

Tadqiqot metodologiyasi.

Ushbu tadqiqot ishi mobaynida qiyosiy tahlil va tizimli qiyoslash, ilmiy abstrakt fikrlash, mantiqiy yondashuv kabi usullardan foydalanilgan.

Tahlil va natijalar muhokamasi.

Bugungi kunda O'zbekiston va Qoraqalpog'iston Respublikalarida turizm faoliyatiga jiddiy e'tibor qaratilayotganligi va jadal rivojlanayotganligini yuqoridagi ma'lumotlar orqali bilish mumkin. Hududlarda tarixiy-madaniy turizm, ziyorat turizmi, ekologik turizm, safari turizmi kabi gastronomik turizm turiga ham e'tibor kuchayib bormoqda. Ayniqsa, qoraqalpoq gastronomiyasi boshqa hududlardan milliy taomlarining turlari, pishirish texnologiyasi, ishlatiladigan mahsulotlari, o'z an'alariga sodiq qolgan holda dasturxonga tortiq qilishi bilan ajralib turadi. Qoraqalpoq oshxonasi o'zi kabi sirli va jozibalidir, shuning uchun ham qoraqalpoq oshxonasi o'ziga xosligi bilan ajralib turadi. Ayniqsa, ko'plab xorijlik turistlar uchun ushbu hudud tabiiy go'sht mahsulotlari va shubatsifat ichimliklarni sinab ko'rishga xizmat qiladigan nuqtalardan biridir. Mintaqada yetishtiriladigan sabzavotlar, go'sht va sut mahsulotlari sun'iy o'g'itlarsiz yetishtiriladi. Bu esa sog'lom ovqatlanishga e'tibor beradigan turistlar uchun muhim hisoblanadi.

Qoraqalpog'iston hududida gastronomik turizmni rivojlantirishga Orolbo'yi mintaqasining tabiiy iqlimi, xalqning yashash tarzi va tarixiy omillari bilan uzviy bog'liqligi alohida ahamiyat kasb etadi. Mahalliy aholining taomnomasida shubat, qo'y go'shtidan tayyorlangan dimlama, beshbarmoq, qovurdoq va bug'lama baliq kabi maxsus taomlari mavjud. Jumladan, har yili Nukusda va boshqa tumanlarda o'tkaziladigan pazandachilik festivallari, masalan, "Oshning ko'rki" yoki "Qoraqalpoq taomlari haftaligi" turistlar oqimini oshiruvchi asosiy yo'nalish deyish mumkin. Shunga qaramasdan, gastronomik turizm rivojiga ba'zi omillarning ta'sirini alohida ajratib ko'rsatish muhim:

- Mahalliy aholining mehmondo'stligi, milliy an'analarga hurmati va urf-odatlariga turistlar uchun muhim jihat hisoblanadi. Ammo ayrim hollarda pazandachilik sirlarining faqat oilaviy doirada saqlanishi tajriba almashishga to'sqinlik qilishi mumkin. Orol dengizining qurib borishi va uning atrof-muhitga salbiy ta'siri Qoraqalpog'iston gastronomik resurslariga ham ma'lum darajada salbiy ta'sir ko'rsatmoqda. Ayniqsa, baliq mahsulotlarining kamayishi natijasida mahalliy taomlarni xorijiy auditoriyaga tanishtirilishi yetarlicha tashkil etilmayapti;
- Gastronomik sayohatlarni samarali tashkil etilishi uchun maxsus marshrutlar va an'anaviy tadbirlarning kamligi yana bir omil sifatida aytish mumkin. "Qoraqalpoq taomlari yo'li" Nukusdan Mo'ynoqgacha bo'lgan gastronomik yo'nalish, har yili o'tkaziladigan taomlar festivali: "Kespe kuni", "Shalma sayli" kabi tadbirlarda turistlar uchun master-klasslar, milliy taomlar tayyorlash tanlovlari o'tkazilishiga qaramay hududning butun salohiyatini namoyish qila olmayapti.

Bundan tashqari, hozirgi yoshlar orasida milliy taomlarga nisbatan qiziqish susayib borayotgani hayratlanarli, albatta. Har bir tumanda kichik gastronomik yo'nalishlar tashkil qilinsa, turistlar o'sha joyda qolib, mahalliy aholi bilan birga taom tayyorlashni, uni tatib ko'rishni istashadi. Bu esa aholi uchun qo'shimcha daromad, yoshlar uchun esa ish o'rinlari degani. Bundan tashqari, ekologik jihatdan toza, mahalliy mahsulotlardan foydalanish zamonaviy turistlar uchun muhim. Hozirda dunyo bo'ylab "organik taomlar" trendlari bor, biz esa buni allaqachon qishloqlarda sinab ko'rganmiz, faqat uni to'g'ri ko'rsata olishimiz lozim. Gastronomik festivallar, pazandalik ustaxonalari, hatto ijtimoiy tarmoqlarda milliy oshxonamizni targ'ib qilish orqali biz juda katta auditoriyani qamrab olsak bo'ladi. Lekin bunga faqat davlat emas, xalq ham ishtirokchi bo'lishi kerak. Hamma birlashsa, Qoraqalpog'iston gastronomiyasi O'zbekistonning eng qiziqarli turistik yo'nalishlaridan biriga aylanishi mumkin.

Quyida "QAL'ALAR SALTANATI-QOROQALPOG'ISTON" mavzusidagi 4 kecha 5 kunlik tur rossiyalik turistlar misolida ishlab chiqilgan. Turda turistik dastur va har bir kun uchun xizmatlar kalkulyatsiyasi alohida bajarilgan. Taklif etilgan narxlar taxminiy oldindan

hisoblangan holda tuzilgan bo'lib, bu narxlar mavsumga qarab hamda turistlar tashrif buyuradigan davlatiga qarab o'zgarishi mumkin.

Sohillarini Amudaryo yuvib, qumli dashtlarida tarixning jarangli sadosi yangragan yurtdir Qoraqalpog'iston. Beqiyos go'zalliklar maskani, sahrosi sipo va tog'li zebo diyor. Bu yerda har bir shamol qadim o'tmishdan so'zlaydi, har bir qum zarrasi asrlik hikmatlarni pichirlab turadi. Qoraqalpog'iston Respublikasi bu nafaqat yerda, balki yuraklarda ham o'chmas iz qoldirgan muqaddas makon. Uning zamini bugun zamonaviy taraqqiyot sari odimlayotgan bo'lsa-da, undagi milliylik, o'ziga xoslik, sha'n va g'urur yo'qolmagan, aksincha, yanada boyib bormoqda. Tabiatining go'zalligi, xalqlarining mehmondo'stligi va yoshlari qalbida porlagan orzular bilan Qoraqalpog'iston Respublikasi kelajakka dadil qadam qo'ymoqda. Uni sevish, ardoqlash, unga xizmat qilish har bir insonning or-nomusi, burchi hisoblanadi. Bu beqiyos o'lka haqida yozilajak satrlar ko'p, aytilajak gaplar bitmas. Lekin har bir so'z, har bir satr, har bir fikr faqat bitta haqiqatni anglatadi.

Turistik dasturning davomiyligi: 4 kecha 5 kun.

Turistlar soni: 10 kishi

Turistlar kelgan davlat: Rossiya

Turistlar yoshi: 30-35 yosh

Tashrif kuni va vaqti: 1-avgust soat 02:00

Jo'nash kuni va vaqti: 5-avgust soat 15:15

Tur marshruti: Moskva-Xorazm-Qoraqalpog'iston-Moskva.

Joylashtirish xizmatlari:

1. **"SAID ISLOM KHOJA"** Koy Darvaza, Xiva, Xorazm Viloyati
2. **"Aqchako'l" oromgohi** Ellikqall'a tumani, Aqcha ko'l OFI
3. **"Ayozaqal'a" qal'asi** Ayozaqal'a OFI
4. **"Mo'ynoq" yurtalari** Mo'ynoq tumanida
5. **"Ajiniyoz hotel"** Nukus shahrida

1-kun. TURISTIK DASTUR

Vaqti	Jarayon	Izoh
03:00 yetib kelish	"SAID ISLOM KHOJA" mehmonxonasi	Xorazm xalqaro aeroporti
07:00-08:00	Ertalabki nonushta	"SAID ISLOM KHOJA" mehmonxonasida
08:20-12:50	"Sahro ichidagi mo'jiza-Xorazm" mavzusidagi ekskursiya (Kalta Minor, Ko'hna Ark, Islom Xo'ja maqbarasi va muzeyi, Juma masjidi)	Ichan qal'a
12:50 14:00	Tushlik	"Aka-Uka milliy taomlar" restoranida
14:00-18:00	"Sahro ichidagi mo'jiza-Xorazm" mavzusidagi ekskursiya (Pahlavon Mahmud maqbarasi, Uzun Minor, Qozi xona, Nurullaboy saroyi)	Ichan qal'a
18:00-20:00	Kechki ovqat	Shohruh Nur restaranida
20:00-21:30	Xorazm lazgisi nomli animatsion dastur	"SAID ISLOM KHOJA" mehmonxonasida
22:00	Tungi uyqu	"SAID ISLOM KHOJA" mehmonxonasida

1-kun. "Sahro ichidagi mo'jiza-Xorazm" mavzusidagi ekskursiya harajatlari: (10 nafar turist uchun)

- Chipta narxi-95\$
- Gid xizmati-30\$
- Transport xizmati-100\$
- Joylashtirish xizmati-350\$
- Ovqatlantirish xizmati-250\$
- Animatsion xizmat-100\$

Hammasi bo'lib: 925 \$

2-kun. TURISTIK DASTUR

Vaqt	Jarayon	Izoh
07:00-08:00	Ertalabki nonushta	"SAID ISLOM KHOJA" mehmonxonasida
08:20-11:30	"Sahro ichidagi mo'jiza-Xorazm" mavzusidagi ekskursiya (Dishan qal'a bo'ylab sayohat)	Xiva
11:30-14:00	Tushlik	"Mo'jiza" restoranida
14:00-17:00	"Sahro ichidagi mo'jiza-Xorazm" mavzusidagi ekskursiya (Xiva gipermarketiga, Xiva patirlar bozoriga, Ichan qala avto turargoh)	Xiva
17:00-19:30	Aqchako'l oromgohiga kelish, yurtada joylashish	Aqchako'lda
19:30-21:30	Kechki ovqat	Aqchako'lda
22:00	Tungi uyqu	Aqchako'l yurta

2-kun. "Sahro ichidagi mo'jiza-Xorazm" mavzusidagi ekskursiya harajatlari: (10 nafar turist uchun)

- Gid xizmati-30\$
- Transport xizmati-100\$
- Joylashtirish xizmati-200\$
- Ovqatlantirish xizmati-270\$

Hammasi bo'lib: 600 \$

3-kun. TURISTIK DASTUR

Vaqt	Jarayon	Izoh
07:00-08:00	Ertalabki nonushta	"Aqchako'l" yurtada
08:20-11:30	"Qal'alar maskani-Qoraqalpoq" mavzusidagi ekskursiya (Ayoq qal'a bo'ylab sayohat)	Mo'ynoq
11:30-14:00	Tushlik	"Ayoq qal'a" yurta restaranida
14:00-18:00	Mo'ynoq oromgohiga yo'l olish, yurtada joylashish	Mo'ynoq yurtada
18:00-21:00	Kechki ovqat	Mo'ynoq yurtada
22:00	Tungi uyqu	Mo'ynoq yurta

3-kun. "Qal'alar maskani-Qoraqalpoq" mavzusidagi ekskursiya harajatlari: (10 nafar turist uchun)

- Chipta narxi-20\$
- Gid xizmati-30\$
- Transport xizmati-100\$
- Joylashtirish xizmati-200\$
- Ovqatlantirish xizmati-200\$

Hammasi bo'lib: 550 \$

4-kun. TURISTIK DASTUR

Vaqli	Jarayon	Izoh
07:00-08:00	Ertalabki nonushta	"Mo'ynoq" yurtada
08:00-10:30	Orol bo'yiga yo'l olish	Nukus
10:30-13:00	"Kemalar qabristoni-Qoraqalpoq" mavzusidagi ekskursiya (Kemalar qabristoni bo'ylab sayohat)	Nukus
13:00-15:00	Tushlik	Kemalar qabristonida
15:00 17:30	Nukusga qaytish	Nukus
17:30 21:00	Kechki ovqat	"Sho'lpon" milliy taomlari restoranida
22:00	Tungi uyqu	Ajiniyoz hotel mehmonxonasida

4-kun. "Kemalar qabristoni-Qoraqalpoq" mavzusidagi ekskursiya harajatlari: (10 nafar turist uchun)

- Chipta narxi-80\$
- Gid xizmati-30\$
- Transport xizmati-100\$
- Joylashtirish xizmati-270\$
- Ovqatlantirish xizmati-200\$

Hammasi bo'lib: 680 \$

5-kun. TURISTIK DASTUR

Vaqli	Jarayon	Izoh
07:00-08:00	Ertalabki nonushta	"Ajiniyoz" mehmonxonasida
08:00-10:30	Orol bo'yiga yo'l olish	Nukus
10:30-13:00	"Orol bo'yidagi shahar-Qoraqalpoq" mavzusidagi ekskursiya (I.V Sovetiskiy muzeyiga sayohat)	Nukus
13:00-15:00	Tushlik	"Berdaq" osxonasida
15:00 17:30	Nukus aeraportiga borish	Nukus

5-kun. “Orol bo’yidagi shahar-Qoraqalpoq” mavzusidagi ekskursiya harajatlari: (10 nafar turist uchun)

- Chipta narxi-100\$
- Gid xizmati-30\$
- Transport xizmati-100\$
- Ovqatlantirish xizmati-150\$

Hammasi bo’lib: 380 \$

“QAL’ALAR SALTANATI-QOROQOLPOG’ISTON” nomli 4 kecha 5 kunlik turning jami harajatlari 10 nafar turistlar uchun 3135\$ dollarni tashkil qiladi. O’rtacha hisobda firma foydasini 20% da hisoblaydigan bo’lsak, har bir turist uchun Qoroqolpog’iston Respublikasiga tashkil etilgan 4 kecha 5 kunlik turimiz qariyb 300\$ dollardan to’g’ri kelmoqda. Bundan tashqari turistlarning talab va istaklariga binoan qo’shimcha xizmatlarni ham tashkillashtirish mumkin.

Xulosa va takliflar.

Marketing ishlari yetarli bo’lmaganidan gastronomik turizm salohiyati to’liq ochilmayapti. Masalan, shubat yoki qovurdoq haqida xorijliklar bilmaydi. Yaxshi fotosuratlar, videolar va ingliz tilidagi broshyuralar bilan bu muammoni hal qilish mumkin. Turistlar uchun qulay transport vositalari va logistika xizmatlari yetarlicha rivojlanmagan. Ayrim gastronomik joylarga borish uchun katta masofa bosib o’tishga to’g’ri keladi, bu esa turizm oqimini kamaytiradi.

Qoraqalpoq’iston Respublikasida gastronomik turizmni rivojlantirish uchun quyidagilarni xulosa qilish mumkin:

- Mahalliy taomlarni xalqaro darajada targ’ib qilish, pazandachilik maktablarini ochish hamda gastronomik marshrutlarni yaratish. Har bir taomning tarixi, tayyorlanish jarayoni va madaniy kontentini tavsiflovchi broshyuralarni ishlab chiqish;
- Gastronomik turizmning barqaror rivojlanishi uchun mahalliy aholining faol ishtiroki juda muhim bo’lib, aholining ayollar qatlami, ayniqsa, pazandachilik san’atiga ega bo’lgan uy bekaları turistik xizmatlar ko’rsatishda faol ishtirok etishlari mumkin. Bu esa bir tomondan iqtisodiy mustaqillikni kuchaytirs, boshqa tomondan an’anaviy oshxonani asrab qolinishini ta’minlaydi;
- Zamonaviy texnologiyalar yordamida gastronomik turizmni raqamli platformalarda ilgari surish mumkin. Masalan, maxsus mobil ilova orqali qoraqalpoq taomlarining tayyorlanish usuli, tarkibi va restoran manzillari haqida ma’lumot berish mumkin. QR-kodlar yordamida restoranlarda yoki bozorlarda organik toza oziq-ovqat mahsulotlari haqida ko’p tilli tavsiflar taqdim etilishi mumkin. Bunday raqamli yondashuv xorijiy turistlar uchun axborotga tez va qulay kirish imkonini yaratadi va ularning qiziqishini oshiradi;
- Qoraqalpoq’iston gastronomik turizmini ekoturizm bilan integratsiyalash orqali yangi turistik yo’nalishlarni tashkil etish mumkin. Masalan: “Ekologik fermer xo’jaligiga sayohat + milliy taom tayyorlash darsi” yoki “Orol qirg’oqlarida baliq ovlash + qovurma baliq master-klassi”. Bu kabi majmualar va mavzuli marshrutlar turistlarga nafaqat taom, balki taom manbai ya’ni, mahsulot qanday yetishtirilganini ham ko’rsatadi. Bunday tajriba turistlar uchun interaktiv va esda qolarli bo’ladi.
- Qoraqalpoq’iston Respublikasida gastronomik turizmni rivojlantirish orqali nafaqat iqtisodiy foyda olish, balki milliy madaniyatni targ’ib qilish, yoshlar ishtirokini ta’minlash va xalqaro maydonda qoraqalpoq oshxonasini tanitish mumkin. Bu borada maxsus loyiha va

dasturlar, davlat hamda xususiy sektor hamkorligi orqali samarali natijalarga erishish mumkin. Shunday ekan, gastronomik merosni asrab-avaylab, uni turizm orqali ommalashtirish kelajak uchun to'g'ri yo'l bo'ladi.

Yuqoridagi tavsiyalardan kelib chiqib quyidagi takliflarni aytish mumkin:

1. Hududiy gastronomik xarita yaratish har bir tuman va shahar uchun o'ziga xos taomlar xaritasini tuzish, bu orqali turistlar qaysi hududda qanday taomni topishini bilib oladilar;
2. Mahalliy oshpazlar malakasini oshirish kurslarini tashkil qilish, mahalliy oshpazlar uchun xalqaro standartlarga mos, ingliz tilida xizmat ko'rsatish va zamonaviy xizmat ko'nikmalari bo'yicha treninglar o'tkazish;
3. Gastronomik festival va yarmarkalar sonini ko'paytirish, har chorakda bir marta hududiy miqyosdagi festivallar tashkil etish, "Osh haftaligi", "Milliy taomlar kuni" kabi brendga aylantirilgan tadbirlar orqali turistlarni jalb qilish;
4. Mahalliy taomlar brendini yaratish, "Qoraqalpoq oshxonasi" degan yagona brend ostida barcha mashhur taomlarni yagona identitetga birlashtirish va targ'ib qilish;
5. Turistlar uchun gastronomik marshrutlar ishlab chiqish, masalan: "Shubatdan shirinliklargacha" nomli 2 kunlik tur paket, bunda shubat zavodi, bozorlardagi taomlar, va uyda tayyorlanadigan taomlar ko'rsatiladi.
6. Taomlar tarixini o'rgatuvchi interaktiv muzey ochish, Nukus yoki Mo'ynoqda "Qoraqalpoq oshxonasi tarixi muzeyi"ni ochish bu nafaqat turizmni, balki tarixiy va madaniy merosni saqlashni ham kuchaytiradi;
7. Raqamli platformalar va ijtimoiy tarmoqlarda faol kontent yuritish, Instagram, YouTube va TikTok kabi platformalarda qoraqalpoq oshxonasiga oid kontent yaratish: retseptlar, vloglar, intervyular.
8. Restoran va kafe tarmoqlarida ingliz tilidagi menyular joriy qilish, xorijlik turistlar uchun qulaylik yaratish maqsadida barcha turistik ovqatlanish joylarida ikki tilli menyu (o'zbekcha / inglizcha) bo'lishi shart.
9. Uy-mehmonxona (guest house) modellarida ovqat tayyorlash tajribasi, turistlar mahalliy oilalar bilan birga taom tayyorlab ko'rishlari uchun sharoitlar yaratish, bu nafaqat tajriba, balki turizm daromadini oshiradi;
10. Gastronomik mahsulotlarni suvenir sifatida eksport qilish, qadoqlangan shubat, qurut, baliq kabi mahsulotlarni suvenir sifatida ichki va xalqaro bozorda realizatsiya qilish;
11. Yosh tadbirkorlar uchun grant va subsidiya dasturlarini kengaytirish, oshxona biznesini boshlamoqchi bo'lgan yoshlar uchun moliyaviy yordam dasturlari, ayniqsa, gastronomik loyihalar uchun alohida yo'nalishlar tashkil etish;
12. Gastronomik turizm va ekologik turizmni integratsiya qilish. Masalan, baliq "ovlash safari + ovlangan baliqdan taom tayyorlash master-klassi" bu turistlar uchun ekskluziv tajriba bo'ladi.

Adabiyotlar/Jumepamypa/References:

Farmon (2022) O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "2022-2026-yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida" 2022-yil 28-yanvardagi PF-60-sonli Farmoni

Karakalpakstan.travel. (2024). Karakalpakstan - QORAQALPOG'ISTON RESPUBLIKASIDA TURIZM SOHASINI RIVOJLANTIRISH: 2024-YIL YUTUQLARI VA 2025-YIL ISTIQBOLLARI. [online] Available at: <https://karakalpakstan.travel/media-and-resources-22/?lang=uz>

Tursunova G.R. (2024) Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish. Darslik. -S.:STAP-SEL MCHJ nashriyoti. -503b.

Tuxliyev I.S., Abduxamidov S.A. (2021) Turizm: nazariya va amaliyot. Darslik.-T.: "Fan va texnologiyalar nashriyot-matbaa uyi". 424 bet.

Балынин К.А. (2017) Аспекты диверсификации гастрономического туризма / К. А. Балынин // Сервис в России и за рубежом. -Т. 11, № 1 (71). -С. 97-108.

Веретенников А.Н. (2016) Гастрономический туризм / А.Н.Веретенников, Е.А.Соломахина // Экономика. Инновации. Упр. качеством. -№ 2 (15). -С. 36-38.

Ефремова Е.В. (2016) Гастрономический туризм в контексте продвижения национальных идей и традиций / Е.В.Ефремова // Глобализация и русский мир : сб. ст. участников Всерос. науч.-практ. конф. -Н. Новгород : Интерконтакт, -С. 90-94.

Иванов В.Д. (2018) Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии. Челябинский государственный университет, Челябинск, Россия. Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. Т. 3, № 2.

Кущева Н.Б., Терехова В.И. (2017) Органические продукты как важная составляющая услуги питания в гастрономическом туре / Кущева Н.Б., Терехова В.И.// Вестн. евразийс. науки. -Т. 9, № 2. -С. 33.