

КУЛЬТУРНО ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ТУРИЗМ: ПУТЕШЕСТВИЕ В УЗБЕКИСТАН

Усманова Азизахон Фазыловна

*Научный руководитель: Старший преподаватель кафедры туризм
Ташкентского международного университета Киме. г. Ташкент
Узбекистан, azizahonusmanova71@gmail.com*

Арифджанова Сохибахон Нурматжон кизи

*Автор статьи:– студентка Ташкентского международного
университета Киме. г. Ташкент Узбекистан.*

Аннотация: *Культурно познавательный туризм является одним из основных видов туризма в современной индустрии отдыха. Под культурно познавательным туризмом понимаются различные виды путешествий, удовлетворяющие духовные потребности человека в культуре мира через его посещение в Узбекистан. В культурно познавательном туризме увиденное становится для путешествующего личным достоянием общественности, принадлежностью мысли и чувств. Благодаря путешествиям и знакомству с культурой и народом Узбекистана расширяется кругозор туриста и меняются горизонты его восприятия мира и культуры.*

Ключевые слова: *путешествие в Узбекистан, Ташкент, традиции, праздники и фестивали, национальные блюда Узбекистана, узбекские блюда из теста, восточные лакомства.*

Annotation: *Cultural and educational tourism is one of the main types of tourism in the modern leisure industry. Cultural and educational tourism refers to various types of travel that satisfy the spiritual needs of a person in the culture of the world through his visit to Uzbekistan. In cultural and educational tourism, what is seen becomes a personal property of the public for the traveler, belonging to thoughts and feelings. Thanks to traveling and acquaintance with the culture and people of Uzbekistan, the tourist's horizons are expanding and the horizons of his perception of the world and culture are changing.*

Keywords: *travel to Uzbekistan, Tashkent, traditions, holidays and festivals, national dishes of Uzbekistan, Uzbek dough dishes, oriental delicacies.*



Введение

Культурно-познавательный туризм становится все более популярным среди любителей путешествий, которые стремятся расширить свой кругозор и познакомиться с различными культурами и традициями. И одним из самых интересных направлений для такого вида туризма является Узбекистан – страна в Центральной Азии, богатая историей, культурой и архитектурными достопримечательностями.

Узбекистан известен своими мавзолеями, мечетями, медресе и множеством других исторических памятников, которые сохраняются до наших дней. Страна также славится своими национальными блюдами, ковровым производством, народными танцами и музыкой. Туристы могут познакомиться с этими богатствами Узбекистана, посетив его столицу Ташкент, и другие города, такие как Самарканд, Бухара и Хива, которые являются настоящими жемчужинами Востока.

В данном контексте, путешествие в Узбекистан не только позволяет расширить кругозор и узнать новое о другой культуре, но и представляет уникальную возможность погрузиться в историю, насладиться неповторимым восточным гостеприимством и ощутить дух древней величины.


Путешествие в Узбекистан – это исследование древних городов с голубыми куполами и минаретами, поездки через бескрайние пустыни к тысячелетним крепостям и храмам, а также походы к удивительным чудесам природы. Также, эта восточная страна притягивает путешественников своим гостеприимством, древними традициями и вкуснейшей кухней. На протяжении тысячелетий этот край был местом пересечения культур и богатой истории. Здесь зарождался Великий Шелковый путь, развивались такие религии, как зороастризм, буддизм и ислам. Оазисы городов посреди огромной пустыни были культурными и торговыми центрами. Здесь сохранилось множество мечетей и дворцов, поражающих не только своими масштабами, пропорциями, но и вкусом и мастерством строивших их зодчих.

Ташкент - столица Узбекистана. Он отличается от других городов страны особым размахом и широкими улицами. В городе много уютных парков, музеев, есть несколько исторических достопримечательностей. Кроме того, в Узбекистане есть многообразно современных достопримечательностей и природных грации, которым уже более много лет.

Традиции.

Узбекский народ имеет свои собственные традиции и обычаи, которые формировались веками. У узбеков большое внимание уделяется почитанию





религии и обрядов, основанных на богатом культурном наследии предков. Особое место в жизни узбекского народа занимают ритуалы. Такие, как: «бешик туй», «помолвка», «свадьба», «суннат туй» и т.д.

Праздники и фестивали

Культура Узбекистана лучше всего представлена во время местных праздников и фестивалей. Оказавшись на таком мероприятии, вы сможете погрузиться в водоворот ярких танцев в национальной одежде, украшенных улиц, аромата специй и вкуснейших блюд, которые вам преподнесут улыбчивые жители этой страны.

Навруз — один из крупнейших культурных и религиозных праздников Узбекистана, день равноденствия и праздник Весны.

Фестиваль «Шарк тароналари» – это грандиозный международный музыкальный фестиваль, на который съезжаются народные музыканты со всего мира. Главная сцена фестиваля – является площадь Регистан в Самарканде.

Праздник День Независимости 1 - сентября - является одним из самых главных праздников Узбекистана. В этот праздник президент этой страны поздравляет всех жителей народа и объявляет несколько выходных дней, и улицы городов наполняются толпами празднующих людей.

Национальные блюда Узбекистана

Узбеки - очень гостеприимный народ, они никогда не оставят вас голодными. Особенно узбекская еда считается одной из самых аппетитных блюд в мире. Основанная на вековых традициях, узбекская еда впитала в себя все самое лучшее. Конечно же у вас возникнут вопросы. Чем славится узбекская кухня? и Какое самое популярное блюдо в Узбекистане?

Узбекистан славится своей вкусной и сытной кухней. Есть много разных блюд, которые стоит попробовать, а королем узбекской кухни – является плов! Плов - символ узбекской кухни. Блюдо из мяса и рассыпчатого риса, приправленное морковью и изюмом. В каждом регионе страны есть свой рецепт. Узбекский плов — это часть менталитета жителей страны

Узбекская лепёшка самый известный национальный вид хлеба. К нему очень бережное отношение. Его не режут ножом, а разламывают руками. Кроме того, существует несколько десятков видов лепёшек, в том числе «патыр», «катлама» и особая самаркандская лепёшка.

Узбекские блюда из теста. Об узбекских блюдах ходят легенды. Те, кто попробовал эти блюда больше не может есть их в других странах. Если



перечислять самые популярные узбекские блюда, нельзя не рассказать про узбекскую самсу

Самса - знаменитая узбекская еда

пирожок из слоеного теста с мясной начинкой, который обычно пекут в тандыре. В качестве начинки для него применяют баранину, говядину, курицу с зеленью, с тыквой.

Нарын - блюдо из мелко нарезанного мяса из конины подаваемая в блюде вместе с наваристым бульоном. Нарын считается достаточно знаменитым и сытным блюдом.

Манты - традиционное паровое тесто и мясное блюдо. Самые любимые манты жителей Узбекистана конечно же мясные, обычно их фаршируют мелко нарезанной бараниной или говядиной и луком, так оно получится более сочным. Готовое блюдо подается с кислым молоком.

Чучвара - узбекские пельмени — это особый вид гастрономического наслаждения, только меньшего размера и из тонкого теста, сваренный в бульоне, богатом ароматными специями.

Лагман — это блюдо пришедшее из тюркских народа Восточного Туркестана. Это длинная лапша с мясом и тушенными овощами, и залитым бульоном.


Восточные лакомства Узбекистана

Сладостей в стране много, но, пожалуй, самые знаменитые, самые распространённые из восточных сладостей является узбекская халва. Разновидностей халвы - десятки тысяч. Существует халва арахисовая, мучная, фруктовая, кунжутная и другие. В список из 10 блюд, которые нужно попробовать в Узбекистане и не включить халву- считается просто преступление.

Нишалда - национальный десерт, который употребляют в таких странах, как Узбекистан, Таджикистан, Афганистан. Особенно нишалда популярна в пост во время месяца Рамадан. Узбекская нишалда является очень пышной и сладкой белой массой, похожей на взбитые сливки. В Узбекистане нишалда продаётся прямо на улицах или на базарах, а человек, который готовит нишалду называется нишаллопаз.

Сумаляк - традиционное блюдо узбекской кухни. Сумаляк представляет собой сладкую варенье приготовленную из проросшей пшеницы. Сумаляк готовят специально к празднику Навруз, который символизирует начало весны. Весь процесс приготовления довольно трудоемкий и занимает больше недели. Традиционно приготовление сумаляка начинается с вечера





предыдущего дня и длится до наступления рассвета. Учитывая, что варят его в большом котле почти сутки непрерывно помешивая, вокруг его приготовления организуют целую вечеринку с песнями и весельем, в которой обычно участвуют женщины.

Это лишь часть богатой узбекской кухни! Вы сможете почувствовать эту атмосферу, только когда посетите Узбекистан.

Заключение: пожалуй, самой значительной и впечатляющей составной частью узбекской культуры, несомненно, являются национальные блюда Узбекистана. Исключительно они разнообразны и богаты по-своему. Тем не менее, по своим вкусовым качествам она остаётся умеренной и толерантной. Наш народ придаёт большое значение чистоте, доброкачественности и нормам поведения в отношении еды и питания

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Исматуллаева Г.Э. Традиции в Узбекистане
2. Арифханова З.Х., Зунунова Г.Ш. Обрядово-ритуальная жизнь узбеков
3. Матякубов Ш.Б. Традиции “наставник и ученик” в обучении традиционному обществу

