

THE ARK OF TASTE AND
ORIGIN-LINKED PRODUCTS IN
UZBEKISTAN

UZBEKISTAN

КЕЛИБ ЧИҚИШ ЖОЙИ
БИЛАН БОҒЛИҚ БЎЛГАН
ЎЗБЕКИСТОН МАҲСУЛОТЛАРИ
ВА ТАЪМЛАР МАЖМУИ



Slow Food®





Slow Food®

Edited by: Egor Alekseenkov, Sergei Danilov, Abdullah Faiz, Victoria Smelkova

Language editing: Daniel Cruse

Translation: Nozima Yakubova

Layout: Mattia Dedominici, Claudia Saglietti

Таҳрирловчилар: Абдулла Фаиз, Егор Алексеенков, Сергей Данилов, Виктория Смелкова

Тил таҳрирчиси: Даниэль Круз

Таржимон: Нозима Якубова

Макет: Маттиа Дедоминичи, Клаудия Сальетти



THE ARK OF TASTE IN UZBEKISTAN ЎЗБЕКИСТОН ТАЪМЛАР МАЖМУИ

CONTENTS МАЗМУН

6	FAO FOREWORD
8	ФАО (лойиҳаси) томонидан сўзбоши
10	THE ARK OF TASTE OF UZBEKISTAN IS AN EXAMPLE OF BIOCULTURAL DIVERSITY OF UZBEKISTAN
12	«ЎЗБЕКИСТОН ТАЪМЛАР МАЖМУИ» – ЎЗБЕКИСТОН БИОМАДАНИЙ ХИЛ-ХИЛЛИЙЛИГИ НАМУНАСИ
22	SLOW FOOD
23	СЛОУ ФУД
27	NEW REGISTERED GEOGRAPHIC INDICATIONS AND APPLICATIONS IN UZBEKISTAN
27	ЎЗБЕКИСТОНДА ЯНГИ РЎЙХАТЛАНГАН ГЕОГРАФИК КЎРСАТМАЛАР ВА УЛАРНИНГ ҚўЛЛАНИШИ
46	THE ARK OF TASTE
48	ТАЪМЛАР МАЖМУИ
50	CHAPTER 1: PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN
50	1-БОБ ҲАЙВОНЛАР АН ОЛИНАДИГАН МАҲСУЛОТЛАР
58	CHAPTER 2: FRUITS, NUTS AND VEGETABLES
58	2-БОБ: МЕВВАЛАР, ЁНГОҚЛАР ВА САБЗАВОТЛАР
78	CHAPTER 3: CEREALS
78	3-БОБ: ДОН
84	CHAPTER 4: PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES, BAKERY PRODUCTS AND SWEETS
84	4-БОБ: ҚАЙТА ИШЛАНГАН МЕВВА-САБЗАВОТЛАР, НОН МАҲСУЛОТЛАРИ ВА ШИРИНЛИКЛАР
98	CONTACTS
98	АЛОҚАЛАР



FAO FOREWORD

The practice of designating unique local products with a geographical indication (GI) has proven its worth by fostering rural development and revitalizing communities globally. Linking products more closely with their regions and traditions—encompassing agriculture, food, and handicrafts—is not only a heritage worth preserving; it's increasingly valued in the marketplace.

The global initiative to form collectives that honor traditional goods, wisdom, and practices has shown that implementing GIs favorably influences pricing, thereby enhancing farmer livelihoods and fostering the growth of agriculture. Furthermore, it bolsters the continuity of time-honored activities and services within rural communities. Such initiatives have been pivotal in sparking innovation in agriculture, boosting job opportunities and the demographics of rural populations, thereby ensuring the continued vibrancy and resilience of these communities.

The FAO Strategic Framework 2022-2031 aligns with the 2030 Global Agenda, advocating for efficient, inclusive, and sustainable agri-food systems that enable better production, better nutrition, a better environment, and better lives, leaving no one behind.

In Central Asia, the FAO strategy has been to build a protective and promotional system for regional, organic, and traditional products tied to cultural heritage. This approach, along with agrotourism, is pivotal to sustainable territorial development. Sustainable farming is increasingly recognized by farmers as vital for both landscape and biodiversity preservation, and GIs a valuable tool for enhancing the sustainability of local food systems.

GIs are important for the achievement of the FAO vision for 'Better Production' and 'Better Life.' They bolster local sustainable food systems and act as catalysts for enduring sustainability. GIs maintain a continuum of traditional production and processing expertise, ensuring that these practices endure and thrive, thus upholding the principles of these two core aspects of FAO strategy.



In 2017, the FAO's first consultation on GIs in Europe and Central Asia aimed to bolster national legislative frameworks, enhance governmental competencies in agriculture and intellectual property, and support producers towards implementing efficient and sustainable food systems.

The FAO Regional Office for Europe and Central Asia continues to assist with the application of GIs, improving legal and institutional frameworks, and the empowerment of rural communities.

It is crucial to encourage local GI communities to engage in long-term sustainability pathways through territorial strategies and by formulating effective GI specifications. These actions are fundamental to ensuring that their sustainability efforts have a meaningful impact.

Uzbekistan, a country rich in diverse natural resources and cultural heritage, has immense potential for such geographical indications. Following the Uzbek Law "On Geographical Indications", six traditional products have already been registered, with four more in the pipeline, including the Kuva pomegranate, Yantak honey, Rishtan ceramics, and the Mirzachul melon. These efforts are crucial for strengthening rural communities, promoting rural development, preserving traditions, and contributing to UN Sustainable Development Goals.

Raimund Jehle, FAO Regional Programme Leader for Europe and Central Asia

Viorel Gutu, FAO Subregional Coordinator for Central Asia

ФАО томонидан сўзбоши

Ноёб маҳаллий маҳсулотларни “Географик кўрсаткичлар” (ГК) сифатида белгилаш амалиёти бутун дунё бўйлаб қишлоқларни ривожлантириш ва жамоаларни жонлантиришда самарали эканлигини исботлади. Қишлоқ хўжалиги, озиқ-овқат ва ҳунармандчиликни қамраб олган ҳудудлар ва анъаналар билан маҳсулотларнинг бундай боғлиқлиги, нафақат сақлашга арзийдиган мерос бўлиб, балки бозор муносабатларида ҳам катта аҳамиятга эга эканлиги билан муҳимдир.

Анъанавий маҳсулотлар, билимлар ва амалиётларни ҳурмат қиладиган ассоциацияларни яратиш ва бошқариш бўйича глобал ташаббус рад этиб бўлмайдиган фикрга олиб келди: ГК дан фойдаланиш нархларни белгилашга фойдали таъсир кўрсатади ва шу билан фермерларнинг турмуш даражасини яхшилайти ва қишлоқ ривожланишига ёрдам беради.

Бундан ташқари, у қишлоқ жамоаларида вақт синовидан ўтган тадбирлар ва хизматларнинг узлуксизлигига ёрдам беради.

Бундай ташаббуслар қишлоқ хўжалиги амалиётларида инновацияларни рағбатлантириш, бандлик имкониятларини ошириш ва қишлоқ аҳолисини сақлаб қолишда муҳим рол ўйнади ва шу орқали ушбу жамоаларнинг барқарорлигини таъминлади.

ФАО нинг 2022-2031 йилларга мўлжалланган стратегик асоси 2030 йилга қадар бўлган Глобал Кун Тартибига мувофиқ бўлиб, ҳеч кимни читда қолдирмасдан ишлаб чиқариш самарадорлигини ошириш, яхши овқатланиш, атроф-муҳитни асраш ва ҳаёт сифатини яхшилашга ҳисса қўшадиган самарали, инклюзив ва барқарор қишлоқ хўжалиги ва озиқ-овқат тизимларини қўллаб-қувватлайди.

Марказий Осиёда ФАО стратегияси маданий мерос билан боғлиқ бўлган минтақавий, органик ва анъанавий маҳсулотларни муҳофаза қилиш ва тарғиб қилиш тизимини яратишдан иборат.

Бундай ёндашув агротуризм билан бир қаторда ҳудудларнинг барқарор ривожланиши учун ҳал қилувчи аҳамиятга эга. Барқарор қишлоқ хўжалиги фермерлар томонидан ландшафтлар ва биологик хилма-хилликни сақлаш учун муҳим аҳамиятга эга эканлиги ва ГК маҳаллий озиқ-овқат тизимларининг мустаҳкамлигини ошириши тобора кўпроқ эътироф этилмоқда.

ГК лар ФАОнинг “Энг яхши ишлаб чиқариш” ва “Яхши ҳаёт” ҳақидаги қарашларига эришишда кучли воситадир. Улар маҳаллий барқарор озиқ-овқат тизимларини мустаҳкамлайди ва доимийликни сақловчи сифатида ишлайди.



ГК товарларни ишлаб чиқариш ва қайта ишлашда анъанавий амалиётларнинг узлуксизлиги ва бардавомлигини сақлаб қолади, балки ривожланишини таъминлайди ва шу билан ФАО стратегиясининг ушбу икки асосий хиёти тамойилларини акс эттиради.

2017-йилда ФАО миллий қонунчилик асосларини мустаҳкамлаш, қишлоқ хўжалиги ва интеллектуал мулк соҳасидаги ҳукумат ваколатларини такомиллаштириш ҳамда самарали ва барқарор озиқ-овқат тизимларини яратишда ишлаб чиқарувчиларни қўллаб-қувватлашга қаратилган Европа ва Марказий Осиёда ГК бўйича биринчи йиғилишни ўтказди.

ФАО нинг Европа ва Марказий Осиё минтақавий бюроси ГК ни жорий этиш, ҳуқуқий ва институционал базаларни такомиллаштириш ҳамда қишлоқ жамоаларининг имкониятларини кенгайтиришда ёрдам кўрсатишда давом этмоқда.

Маҳаллий ГК лар ҳамжамиятларини ҳудудий барқарор ривожланишда узоқ муддатли иштирок этишга, самарали ГК спецификацияларини ишлаб чиқишга ундаш жуда муҳим. Ушбу ҳаракатлар барқарорликни таъминлаш бўйича сай-ҳаракатларга мазмунли таъсир кўрсатиш учун асос ҳисобланади.

Турли хил табиий ресурсларга ва маданий меросга бой Ўзбекистон қўриқланадиган географик кўрсаткичлар орқали ҳудудий ривожланиш учун улкан салоҳиятга эга минтақадир.

Ўзбекистоннинг “Географик кўрсаткичлар тўғрисида” ги қонунига мувофиқ 2023-йилдан бошлаб мамлакатимизда олтига анъанавий маҳсулот рўйхатга олинган бўлиб, яна тўрттаси, жумладан, Кува анори, Янтоқ асали, Риштон кулолчилиги ва Мирзачўл қовуни ўзлаштирилиш босқичида.

Бу сай-ҳаракатлар қишлоқ жамоаларини мустаҳкамлаш, қишлоқ тараққиётига қўмаклашиш, анъаналарни сақлаш ва БМТ нинг Барқарор ривожланиш мақсадларига эришишига ҳисса қўшишда муҳим аҳамиятга эгадир.

*Раймунд Йеле, ФАО нинг Европа ва Марказий Осиё бўйича минтақавий дастур раҳбари
Виорел Гуту, ФАО нинг Марказий Осиё бўйича субминтақавий координатори*

FOREWORD

It has been just thirty years since the definitive approval of the Convention on Biological Diversity (CBD, Rio de Janeiro 1992), and during this period, biodiversity has become a matter of global attention. Over these years, we have learned to distinguish agrobiodiversity well, that part of biological diversity concerning food, agriculture, and the traditions related to them. But, above all, we have focused on the importance of the relationships between territories and local products, the role of communities of producers, breeders, and processors who have allowed traditions to be passed down from generation to generation long before the international community understood their cultural, social, and environmental function.

Over these thirty years, awareness of the meaning and role of biodiversity has also reached the citizens of the planet, who quickly learned how important and significant it is to protect natural resources and ensure the strengthening of ecosystem balances.

The latest report from the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) gives a strong indication of the planet's health and demonstrates how serious and urgent the situation is, requiring action to ameliorate the ongoing climate crisis. In 2021, the IPCC, along with the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES), published a joint report to scientifically show that biodiversity plays a strategic role in countering the climate crisis. These findings explain why biodiversity preservation today, instead of being just a goal, should be seen as an essential tool to try to restore balance to the ecosystem and give value to a development model truly linked to sustainability.

Agenda 2030 sets important and strategic goals for sustainable development, aiming to strengthen a development model that respects society, communities of citizens, and their relationships. Food is a powerful tool that ties all the UN's sustainable development goals together and further reinforces goal 12, which entrusts responsibility to consumers and gives producers the possibility of following models of true sustainability.

It is precisely on this path that the role of agrobiodiversity fits, serving to advance sustainability goals and strengthen rural communities that preserve cultural traditions related to gastronomy and the wise use of local resources.



The Ark of Taste catalog was born for this reason, to preserve the memory of communities and pass them on to future generations not as something romantic and simply historical but as a tool of resilience and ecological transition. In each product preserved in the Ark of Taste, there is plant or animal biodiversity, there are territories where biodiversity has developed unique relationships with climate, soil, and rural communities that have worked for centuries to strengthen traditions and make them unique. There is the history, the culture of the past, and the future culture of the people. The Ark of Taste is a strategic tool of Slow Food's vision globally, the unique way the movement has implemented to preserve the memory of agricultural biodiversity and its connection with people of every nationality.

Uzbekistan is an extraordinary country that extends over a geographical area that historically represents a biodiversity hotspot. Mountain areas, plains areas, zones crossed by rivers, are all environments that have allowed a wide diversification of genetic resources that have become the heritage of a territory and a multitude of communities that have carried them in memory until today. Plant products, animal resources, processed products, are all important resources for the country, representing cultural identity and allowing for a resilient future based on this heritage. It is enough to visit a traditional market in the small villages of the country to clearly appreciate the role of rural communities in preserving these traditions, disseminating local knowledge, and rooting consumption in memory.

This document is a milestone for the future of the genetic resources from Uzbekistan, the cultural identity linked to gastronomic heritage. Upon this memory stands the ability of peoples to build virtuous and resilient paths.

Francesco Sottile
Professor at University of Palermo, Italy
Member of the Board of Directors, Slow Food International

МАЗМУН

Биологик хилма-хиллик тўғрисидаги Конвенция (КБР, Рио-де Жанейро, 1992 й.) якуний қабул қилинганидан бери бор-йўғи ўттиз йил ўтди ва бу даврда биологик хилма-хиллик бутун дунё эътиборининг мавзусига айланди. Ўтган йиллар давомида биз агробиологик хилма-хиллик ва озиқ-овқат, қишлоқ хўжалиги ва тегишли анъаналарга тегишли бўлган биологик хилма-хилликни ажратишни яхши ўргандик. Лекин, биринчи навбатда, биз ҳудудлар ва маҳаллий маҳсулотлар ўртасидаги муносабатларнинг муҳимлигини ва анъаналарни халқаро ҳамжамият уларнинг маданий ижтимоий ва экологик функциясини тушунишидан анча олдин авлоддан-авлодга ўтишга имкон берадиган селекционерлар ва қайта ишловчилар жамоаларининг ролига эътибор қаратдик.

Ўтган 30 йил давомида биологик хилма-хилликнинг аҳамияти ва роли ҳақидаги тушунчалар сайёраимиз аҳолиси онгига етиб борди, улар табиий ресурсларни сақлаш ва экотизим мувозанатини мустаҳкамлаш қанчалик муҳимлигини тезда англадилар.

Иқлим ўзгариши бўйича ҳукуматлараро эксперт гуруҳининг (ИЎХЭГ) сўнгги ҳисоботи сайёраимизнинг соғлиғи ҳолатининг аниқ тасвирини тақдим этади ва давом этаётган иқлим инқирозини бартараф этишга ҳаракат қилиш учун вазият қанчалик жиддий ва долзарб эканлигини кўрсатади.

Бироқ, 2021 йилда ИЎХЭГ биохилма-хиллик ва экотизим хизматлари бўйича ҳукуматлараро илмий-сиёсат платформаси Биологик хилма-хиллик ва экотизим хизматлари бўйича ҳукуматлараро илмий-сиёсий платформаси (БХЭХҲП) билан биргаликда қўшма ҳисоботни нашр этди, унда биологик хилма-хиллик иқлим инқирозига қарши туришда стратегик рол ўйнаши илмий жиҳатдан исботланган. Ушбу натижалар биологик хилма-хилликни сақлаш бугунги кунда нафақат мақсад, балки экотизимдаги мувозанатни тиклаш ва чинакам барқарор ривожланиш моделини баҳолаш учун муҳим восита эканлигини тушунтиради.

2030 йилги кун тартиби турмуш тарзини ўзгартиришга ҳолат қолдирмасдан муносиб ҳаётини мувозанатни таъминлаш орқали жамият, фуқаролар ҳамжамиятлари ва уларнинг муносабатларига ҳурмат кўрсатадиган ривожланиш моделини мустаҳкамлашга қаратилган барқарор ривожланишнинг муҳим ва стратегик мақсадларини белгилайди.

Озиқ-овқат барча Барқарор ривожланиш мақсадларини бир-бирига боғлайдиган ва истеъмолчилар ва ишлаб чиқарувчиларга ҳақиқий барқарорлик моделларини қабул қилиш имкониятини берувчи 12 Мақсадни янада мустаҳкамловчи кучли воситадир.

Айнан мана шу тарзда агробиологик хилма-хилликнинг ўрни гастрономия ва маҳаллий ресурслардан



оқилона фойдаланиш билан боғлиқ маданий анъаналарни сақлайдиган қишлоқ жамоалари билан биргаликда барқарор ривожланиш мақсадларини мустаҳкамлаш намоён бўлади. “Таъмлар мажмуи” каталоги жамоалар хотирасини сақлаб қолиш ва уни келажак авлодларга шунчаки тарихий нарса сифатида эмас, балки чидамлилиқ ва экологик ёндашув воситаси сифатида етказиш учун яратилган. “Таъмлар мажмуи”да сақланган ҳар бир маҳсулотда ўсимлик ёки ҳайвонларнинг биологик хилма-хиллиги бор, биологик хилма-хиллик иқлим, тупроқ ва қишлоқ жамоалари билан ўзига хос муносабатларни шакллантирган ҳудудлар борки, улар асрлар давомида анъаналарни мустаҳкамлаш ва уларни ўзига хос қилиш учун хизмат қилган. Халқларнинг тарихи, ўтмиш маданияти ва келажак маданияти бор. Таъмлар мажмуи - бу Слоу Фуд компаниясининг бутун дунё бўйлаб қарашларининг стратегик воситаси бўлиб, қишлоқ ҳўжалиги биохилма-хиллиги ва уни барча миллат вакиллари билан алоқалар хотирасини сақлаш ҳаракатининг ўзига хос ва такрорланмас усулидир.

Ўзбекистон – харитада биохилма-хилликнинг қайноқ тарихий нуқталари ястанган ўзига хос мамлакатдир. Тоғли ҳудудлар, пастекисликлар, дарёлар кесиб ўтган ҳудудлар, буларнинг барчаси ҳудуд меросига айланган генетик ресурслар ва уларни бугунги кунгача сақлаб келаётган қўплаб жамоаларнинг кенг қўламда диверсификация қилинишига имкон берган муҳитдир. Ўсимликлар, ҳайвотот олами, қайта ишланган маҳсулотлар - барчаси мамлакат учун муҳим манбалар бўлиб, унинг маданий ўзига хослигини ифодалайди ва ушбу меросга асосланган барқарор келажакни таъминлайди. Мамлакатимизнинг кичик қишлоқларидаги анъанавий бозорга ташриф буюришнинг ўзи қишлоқ жамоаларининг ана шу анъаналарни асраб-авайлаш, маҳаллий билим ва истеъмолни хотирага синдиришда тутган ўрнини яққол баҳолаш учун кифоя қилади.

Шу нуқтаи назардан мазкур ҳужжат Ўзбекистоннинг гастрономик мероси билан боғлиқ генетик ресурслари ва маданий ўзига хослиги келажаги учун муҳим босқич бўлиб қолади. Халқларнинг эзгу ва собитқадам йўлини қуриш ана шу хотирага боғлиқ.

Франческо Соттиле, Слоу Фуд

THE ARK OF TASTE OF UZBEKISTAN IS AN EXAMPLE OF BIOCULTURAL DIVERSITY OF UZBEKISTAN

Safeguarding the traditional gastronomic heritage in recent decades, the rapid transformation of food systems has led to a sharp global decline in food biodiversity¹. Given the inextricable link between nature and culture², the loss of biological diversity went hand in hand with the transformation and loss of traditional practices and knowledge that are part of the intangible cultural heritage of local communities. Food and gastronomy have been recognized as an integral part of this heritage³. Fast food culture, which has emerged as a popular image today, causes local flavors to disappear even more. As some consumers get older, their cultural and nostalgic feelings develop and they become more interested in local products. While middle-aged and older consumers long for nostalgic tastes, there is a risk that some children and young people will never taste traditional products⁴.

Given these negative trends, scientists, international organizations, and activists have highlighted the need to take specific actions to restore and protect food products and gastronomic cultures that are in danger of disappearing. In this context, initiatives and projects aimed at documenting, preserving and popularizing the disappearing elements of local food heritage have been implemented by food movements, international organizations and non-governmental organizations (NGOs) working in the food and agricultural sectors. The growth of these initiatives has been driven by the potentially crucial role that the protection and appreciation of gastronomic heritage can play in strengthening the identity and cohesion of local communities, thus enhancing their cultural, social, economic, and political levels, as well as by the role that this process can play in solving local and global problems related to food systems. The Ark of Taste is one of such relevant international initiatives aimed at safeguarding, protecting, and promoting local gastronomy.

Since the mid-1990s, thanks to the efforts of the Slow Food public movement and the University of Gastronomic Sciences in cooperation with hundreds of local associations and communities, the Ark of Taste has been growing its global online catalogue of endangered foods that are part of a country's traditional gastronomy. The project was launched to preserve the knowledge and practices associated with these products and thus support their producers and, in some cases (for example, in the case of endangered wild species), promote their conservation and reproduction.



The Ark of Taste covers fresh and processed traditional products, and endangered local species of plants, mushrooms, animals, birds, insects, and fish, which are part of the local gastronomy of more than 150 countries. As of late 2023, the Ark of Taste catalogue hosts over 6,200 products.

This publication is one of the volumes created by Slow Food as part of the project to promote the presentation and valorization of local food and the gastronomic heritage at local and international levels.

This atlas reflects twenty traditional products, and their connection with autochthonous species of plants, animals, and traditional knowledge. Although there are only twenty products in this atlas, this is not an exhaustive list of products in Uzbekistan that qualify for the Ark of Taste. If you have a product that you would like to nominate, please send information to the authors, as the online Ark of Taste catalogue can be constantly updated with other interesting products.

1 Pilling, D., Bélanger, J., & Hoffmann, I. (2020). Declining biodiversity for food and agriculture needs urgent global action. *Nature Food*, 1(3), 144–147. <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0040-y>.

2 Maffi, L. (2001). *On Biocultural Diversity: Linking Language, Knowledge and the Environment*. Washington, DC: Smithsonian Institution Press.

3 UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of intangible cultural heritage*.

4 Broude, T., 2005. Taking "Trade and Culture" Seriously: Geographical Indications and Cultural Protection in WTO Law. *Journal of International Economic Law*, 26(4), p. 623 – 692.

Steenkamp, J.-B. E. M. & Martijn, G. J., 2010. A Global Investigation into the Constellation of Consumer Attitudes toward Global and Local Products. *Journal of Marketing*, 74(November), pp. 18-40.

«ЎЗБЕКИСТОН ТАЪМЛАР МАЖМУИ» – ЎЗБЕКИСТОН БИОМАДАНИЙ ХИЛ-ХИЛЛИЙЛИГИ НАМУНАСИ

Сўнги ўн йилликларда анъанавий гастрономик меросни сақлаб қолиш муҳим аҳамият касб этди, чунки озиқ-овқат тизимларининг тез ўзгариши биологик озиқ-овқат хилма-хиллигининг кескин глобал пасайишига олиб келди¹.

Табиат ва маданият² ўртасидаги узвий боғлиқликни ҳисобга олган ҳолда, биологик хилма-хилликнинг камайиши, маҳаллий жамоаларнинг номоддий маданий меросининг бир қисмини ташкил этувчи анъанавий амалиёт ва билимларнинг ўзгариши ва йўқолиши билан бирга кечди. Озиқ-овқат ва гастронимия ушбу мероснинг³ ажралмас қисми сифатида тан олинган.

Бугунги кунда машҳур бўлган тез овқатланиш маданияти маҳаллий таъмларнинг янада йўқолишига олиб келмоқда. Баъзи истеъмолчиларнинг ёши улғайган сари, уларнинг маданий эҳтиёжлари ва миллий таомларга бўлган соғинчи уларда маҳаллий маҳсулотларга кўпроқ қизиқиш уйғотади. Ўрта ва катта ёшдаги истеъмолчилар миллий таъмларга соғинчлари юксак бўлса-да, баъзи болалар ва ёшлар ҳеч қачон анъанавий таомларни таътиб кўрмаслиги хавфи мавжуд.

Ана шу салбий тенденцияларни ҳисобга олган ҳолда олимлар, халқаро ташкилотлар ва фаоллар йўқолиб кетиш хавфи остида турган озиқ-овқат ва гастрономик маданиятни тиклаш ва муҳофаза қилиш бўйича аниқ чора-тадбирлар кўриш зарурлигини таъкидлади. Шу нуқтаи назардан, озиқ-овқат ва қишлоқ ҳўжалиги соҳаларида фаолият юритувчи турли ташаббуслар, халқаро ташкилотлар ва нодавлат нотижорат ташкилотлари (ННТ) маҳаллий озиқ-овқат меросининг йўқолиб бораётган элементларини ҳужжатлаштириш, сақлаш ва тарғиб қилишга қаратилган ташаббус ва лойиҳаларни амалга оширмоқда. Ушбу ташаббусларнинг ўсишига маҳаллий ҳамжамиятларнинг ўзига хослиги ва жиқлигини мустаҳкамлашда муҳим рол ўйнайдиган гастрономик меросни ҳимоя қилиш ва қўллаб-қувватлаш, бу орқали уларнинг маданий, ижтимоий, иқтисодий ва сиёсий савиясини ошириш заруратига тўртки бўлди ва бу жараён маҳаллий ҳамда глобал озиқ-овқат муаммоларини ҳал қилишда муҳим рол ўйнаши мумкин.

“Таъмлар мажмуи” маҳаллий гастронимияни сақлаш, ҳимоя қилиш ва тарғиб қилишга қаратилган ана шундай долзарб халқаро ташаббуслардан биридир.



1990-йилларнинг иккинчи ярмидан бошлаб, Слоу Фуд ижтимоий ҳаракати ва Гастрономия фанлари университетининг юзлаб маҳаллий уюшмалар ва жамоалар билан ҳамкорликдаги саъй-ҳаракатлари туфайли “Таъмлар мажмуи” йўқолиб кетиш хавфи остида бўлган мамлакатнинг аъъанавий гастрономияси маҳсулотларнинг глобал онлайн-каталогига айланди. Лойиҳа ушбу маҳсулотлар билан боғлиқ билим ва амалиётларни сақлаб қолиш ва шу тариқа уларни ишлаб чиқарувчиларни қўллаб-қувватлаш, баъзи ҳолларда (масалан, йўқолиб кетиш хавфи остида турган ўсимлик ва ҳайвонлар турларида) уларни сақлаш ва қўпайтиришни рағбатлантириш мақсадида бошланган.

“Таъмлар мажмуи” янги ва қайта ишланган аъъанавий озиқ-овқатлар, шунингдек, 150 дан ортиқ мамлакатларнинг маҳаллий гастрономиясининг бир қисми бўлган йўқолиб бораётган маҳаллий ўсимликлар, замбуруғлар, ҳайвонлар, қушлар, ҳашаротлар ва балиқларни ўз ичига олади. 2023-йил охири ҳолатига кўра, “Таъмлар мажмуи” каталогига 6200 та маҳсулот мавжуд.

Ўзбекистоннинг маҳаллий озиқ-овқат маҳсулотлари ва гастрономик мероси миллий каталогининг ушбу нашри Слоу Фуд томонидан маҳаллий ва халқаро миқёсда ижодкорлиқни ривожлантириш лойиҳаси доирасида яратилган нашрлардан биридир.

Ўзбекистон учун “Таъмлар мажмуи” ўсимлик ва ҳайвонларнинг автохтон турлари билан боғлиқ бўлган 21 та аъъанавий маҳсулотларни ўз ичига олади. Гарчи, тадқиқот натижаларига кўра, уларнинг рўйхати анча узунроқ бўлган. Шундай қилиб, агар минтақангиздан ноёб маҳсулот йўқлигини кўрсангиз, илтимос, муаллифларга маълумот юборинг, чунки “Таъмлар мажмуи” онлайн-каталогини доимий равишда қизиқарли маҳсулотлар билан янгиланиши мумкин.

1 Pilling, D., Bélanger, J., & Hoffmann, I. (2020). Declining biodiversity for food and agriculture needs urgent global action. *Nature Food*, 1(3), 144–147. <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0040-y>.

2 Majji, L. (2001). *On Biocultural Diversity: Linking Language, Knowledge and the Environment*. Washington, DC: Smithsonian Institution Press.

3 UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of intangible cultural heritage*.

4 Broude, T., 2005. Taking “Trade and Culture” Seriously: Geographical Indications and Cultural Protection in WTO Law. *Journal of International Economic Law*, 26(4), p. 623 – 692.

Steenkamp, J.-B. E. M. & Martijn, G. J., 2010. A Global Investigation into the Constellation of Consumer Attitudes toward Global and Local Products. *Journal of Marketing*, 74(November), pp. 18–40.

Uzbek Biocultural Diversity and Gastronomic Heritage

Uzbekistan is a delectable country with a myriad of facets.

Majestic and mysterious, sunny and hot, abundant and rich, cordial and hospitable... Uzbekistan has been described in numerous vivid expressions throughout its long history. However, hardly anyone would object to the assertion that “delicious” is one of the most well-deserved epithets for the country.

Uzbekistan, situated between the two great rivers – the Amu Darya and the Syr Darya, at the crossroads of all routes through Central Asia, is distinguished not only by its cultural diversity. Its geographical landscape, lying at the confluence of several biogeographic regions, is also multifaceted. From the alpine meadows of the highlands of the Western Tien Shan to the sand dunes of the Kyzylkum and the barren Ustyurt plateau, Uzbekistan is a country with a rich history and traditions deeply rooted in antiquity. Not long ago, it had its own sea, now replaced by the Aralkum salt desert.

Iranian-speaking Aryans and Sakas, Persians, Hellenes, Tajiks, Turks, Mongols, Russians, Tatars – all have left their mark on the cultural traditions of Uzbekistan. This is where settled farmers and city dwellers learned to coexist with nomadic steppe dwellers, creating a unique symbiosis inherited as a multifaceted cultural heritage. The Silk Road, traversed by the greatest caravan routes from China, India, Europe, Persia, and the Middle East, left a bright imprint on the agricultural, gastronomic, and handicraft traditions of Uzbekistan.

Today, Uzbeks proudly consider dishes such as pilaf, inherited from the Iranian-speaking population of Maveranahr, noodles and lagman from China, nomadic favorites like beshbarmak, dry kurt, and kazy, as well as ancient staples like shurpa and shish kebab, to be their national foods.

Products that arrived later from distant places, such as Margilan chili peppers, Yusupov tomatoes, Oltiaryk green radish, and beans, have seamlessly integrated into the culinary traditions of Uzbekistan, and are now recognized as “native.”

National cuisine serves as a special “cultural” capital for any state. Culinary and gastronomic brands often become important, tasty competitive advantages, and several national cuisines are included in the UNESCO



List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, including Uzbekistan's. Among the myriad dishes of Uzbek cuisine, "pilaf" is the first word that comes to mind, representing an achievement of culinary art, a favorite dish reflecting the characteristic features and original flavor of the national cuisine. Pilaf, with its nourishing, fragrant, amber color and myriad flavor nuances, vividly mirrors the multinational culture of Uzbekistan.

Over the years, the close connection between gastronomic heritage and crafts has become increasingly noticeable. The art of Rishtan kulol-masters of ceramics and oshpaz chefs has gone hand in hand for centuries. Whether it's the famous ceramic glazed dishes from Rishtan or pilaf made with local "chungara" rice these are genuine and tasty representations of the country!

Contrary to the trends of globalization and the unification of products and services, people often seek authentic products and local cultural identities. In this regard, Uzbekistan has perhaps no equal in the region, making its rich culinary heritage a crucial motive for attracting foreign travelers and an incentive for Uzbeks to explore their own country.

Uzbekistan is renowned for its regional cuisines. Like bright silk threads woven by the skillful hands of craftswomen into a multi-colored carpet, Uzbekistan is filled with the taste and smells of diverse regional cuisines from Tashkent, Samarkand, Bukhara, Khorezm, Kashkadarya, Surkhandarya, and the Fergana Valley.

The bountiful land of Uzbekistan enables the cultivation of almost the entire range of products used by mankind, from potatoes imported from the north to tropical peppers, Middle Eastern olives, and sugar cane. The multinational people of Uzbekistan use the gifts of their land as a united family.

Each century presents its own challenges to the inhabitants of the country. The bloody invasions of conquerors are a thing of the past; today, the country faces the acute problem of low water and shrinking glaciers in the Tien Shan, which provide water resources to the region. Over 90% of the crops are grown on irrigated lands, and issues like water scarcity, explosive population growth, the increased anthropogenic impact on nature, degradation of natural ecosystems, and the transformation of agriculture with the use of highly productive varieties and technologies contribute to the disappearance of old and familiar products, unique varieties, and recipes.



The conservation and sustainable use of biological and cultural diversity in Uzbekistan are among the priorities of the state's environmental policy. However, it is equally important to preserve heritage and the continuity of traditions for future generations. This is the main idea behind the creation of the "Ark of Taste of Uzbekistan" culinary atlas.

Old recipes, at-risk products and ingredients, unique varieties of fruits and vegetables that grow only in certain areas with original conditions – everything that needs to be preserved and passed on to the next generations will be reflected in this publication.

Methodology

The authors used the methodology of food scouting, which in the context of gastronomic sciences includes ethnographic research aimed at mapping, inventorying, and documenting food and gastronomic elements embedded in local and traditional knowledge. Food scouting research focuses on the people–food–territory relationship in a particular food space, starting with documenting the tangible and intangible elements associated with local and traditional food ingredients and dishes. At the same time, special attention is paid to the existing material, social and cultural elements, and interactions that shape the relationship of a certain community with food and the environment associated with it.

Food scouting research aims to collect baseline data on local food resources that can serve as a starting point for studying the embeddedness of specific foods (and their associated production and nutrition practices) in modern food systems, as well as for tracking their evolution in space and time. At the same time, they focus, first of all, on the emic perspective of local participants, paying special attention to the perception of the food environment by local communities; the logic underlying the management and use of food-related resources; on local belief systems and their influence on food practices; sociocultural, economic, and culinary practices in different spatial food systems (as well as their meaning); and the major factors that shape food production, trade, and consumption. Food scouting research is based on ethnographic methods, as well as basic techniques and tools traditionally used in ethnobiological and ethnoecological fields.



While the main focus of food scouting research is documenting food products (ingredients, preparations, and recipes) and their associated gastronomic heritage, the information gathered during these activities can open up an opportunity for in-depth research on social, economic, and political dynamics and problems related to the production, distribution, presentation, and consumption of food.

Expeditions, tastings, and live and remote interviews with representatives of local communities, and producers of traditional products were conducted; visits to culinary festivals and local markets in search of interesting, traditional, and unique products; consultations were held with scientists, expert teams of projects aimed at researching traditional products. Thus, a wide range of stakeholders was involved.

In some cases, when on location, it was possible to organize the cooperation of local communities with experts from the academic and scientific sphere, but the authors did not conduct expeditionary research. The researchers' attention was directed to: telephone interviews and remote work with local producers, carriers of tradition; farmers, enthusiasts for raising agricultural animals and birds; beekeepers; public activists; remote working meetings with experts and approbation of nominated products/species of plants and animals. Research included working with publications, and studying historical and modern cookbooks. The authors hope that the publication will contribute to the protection and restoration of natural resources and cultural values of different ethnic communities of Uzbekistan.



Ўзбекистон биомаданий хилма-хиллиги ва гастрономик мероси

Ўзбекистон - минг турли мазали мамлакат

Улуғвор ва сирли, қуёшли ва иссиқ, тўкин ва бой, меҳмондўст ва кўнгилчанг... Ўзбекистон ўзининг узоқ тарихи давомида жуда кўп ёрқин образли ифодаларни олди. Аммо, “мазали” ифодаси Ўзбекистон азалдан мамлакатнинг энг муносиб эпитетларидан бирига айланганига ҳеч ким эътироз билдира олмайди.

Икки буюк дарё – Амударё ва Сирдарё қўшилишида, Марказий Осиё орқали ўтадиган барча йўналишлар чорраҳасида жойлашган Ўзбекистон нафақат маданий ранг-баранглиги билан ажралиб туради. Бир қанча биогеографик минтақалар туташган жойда жойлашган мамлакатнинг географик ландшафти ҳам кўп қирралидир. Ғарбий Тянь-Шан тоғларининг алп тоғ ўтлоқларидан Қизилқум қумтепаларидан ва тақир Устюрт чизгиларигача қадим замонлардан илдизларини йўқотаётган бой тарих ва анъаналарга эга ўлка чўзилган. Бундан ташқари ақинларгача бизнинг денгизимиз ҳам бор эди, бугун унинг ўрнида Оролқум шўр чўли жойлашган.

Форсий тилда сўзлашувчи орийлар ва саклар, форслар, эллинлар, тожиклар, турклар, мўғуллар, рус татарлари – уларнинг барчаси Ўзбекистон маданий анъаналарида ўз изини қолдирган. Айнан шу ерда ўтроқ деҳқонлар ва шаҳар аҳолиси кўп қиррали маданий мерос шаклида бизга мерос бўлиб қолган ўзига хос симбиозни яратиб, кўчманчи дашт аҳолиси билан ёнма-ён яшашни ўрганди. Ва бу ҳудудлар орқали Хитойдан Ҳиндистонга, Европа, Форс ва Яқин Шарққа, ҳозирги Қозоғистоннинг кўчманчи чўлларига чўзилган энг катта қарвон йўллари ўтган. Шунинг учун ҳам Марказий Осиёнинг барча мамлакатларида буюк деб ном олган Ипак йўли маданиятлараро мулоқот воситасига айланиб, Ўзбекистон қишлоқ ҳўжалиги гастрономик ва ҳунармандчилик анъаналарида ёрқин из қолдирди.

Бинобарин, бугунги кунда ўзбеклар форсизабон аҳолидан мерос бўлиб қолган Моварауннаҳрнинг миллий таомлар палов, Хитойдан олиб келинган лағмон, кўчманчиларнинг сеvimли таоми – бешбармоқ қуруқ қурт ва қазини, худди қадимий шўрва ва кабоб каби ғурур билан ўз миллий таомлари деб биладилар. Кейинги даврларда узоқдан кириб келган маҳсулотлар Ўзбекистон аҳолисининг пазандачилик анъаналарига ҳам узвий мос келди – Марғилон аччиқ қалампири, Юсупов помидори, Олтиариқ яшил турпи ва ловия бу ерда азалдан “ўзимизники” ва “маҳаллий” деб эътироф этилади.

Миллий ошхона ҳар қандай давлатнинг ўзига хос “маданий” капиталидир. Пазандачилик ва гастрономик брендлар кўпинча мамлакат, минтақа, шаҳар, қишлоқнинг муҳим мазали рақобатбардош устунлигига айланади... Айрим мамлакатларнинг қатор миллий таомлари ва гастрономик дурдоналари ЮНЕСКО



томонидан Инсониятнинг номоддий маданий мероси рўйхатига киритилган, жумладан Ўзбекистон ҳам. Ўзбек ошхонасининг юзлаб хилма-хил таомлари орасида ўзбек таомлари деганда биринчи ўринда палов ёдга тушади. Бу миллий ошхонанинг ўзига хос хусусиятлари ва ўзига хос лаззатини энг аниқ акс эттирувчи аҳолининг сеvimли ва шарафли таоми бўлган пазандачилик санъатининг ютуқларидан биридир. Тўйимли, хушбўй, сарғиш рангдаги, турли хил таъмга эга палов минг йиллар давомида Ўзбекистоннинг кўп миллатли маданиятини ёрқин акс эттиради. Самарқанд Бухоро Хоразм Фарғона палови ҳар минтақа аҳолисининг этник таркиби ва маданий-тарихий анъаналарига қараб фарқланади.

Йиллар давомида гастронимик мерос ва хунармандчилик ўртасидаги яқин алоқа сезиларли бўлди. Риштон усталари кулолчилик маданияти ва ошпазларнинг санъати асрлар давомида қўлдан қўлга ўтиб келмоқда. Ва биринчи бўлиб нима пайдо бўлгани муҳим эмас: Риштоннинг машҳур сопол сирланган идишлари ёки маҳаллий “чунгара” гуручидан тайёрланган Риштон палови - улар азалдан мамлакатнинг ҳақиқий “мазали” брендларига айланган!

Глобаллашув тенденциялари, маҳсулот ва хизматларни бирлаштиришдан фарқли ўлароқ, замонавий одамлар кўпинча асл маҳсулотлар ва маҳаллий маданий ўзига хосликдан янги таъсуротларни излайдилар. Бу борада Ўзбекистон минтақасига тенг келадигани бўлмаса керак. Айнан шунинг учун ҳам бугунги кунда унинг бой пазандачилик мероси хорижлик сайёҳларни жалб қилишнинг энг муҳим мотиви ва Ўзбекистон фуқароларининг мамлакат бўйлаб саёҳат қилишига туртки бўлмоқда.

Ўзбекистон мазали маҳсулотларга бой ҳудудлари билан машҳур, уларнинг ҳар бири ўзининг машҳур гастронимик ва пазандалик брендларига эга. Хунарманд аёлларнинг моҳир қўллари билан тўқилган ёрқин иппак иплар ранг-баранг гиламга айланади, Ўзбекистоннинг саховатли дастхори эса Тошкент, Самарқанд, Бухоро, Хоразм, Қашқадарё Сурхондарё вилоятлари, Фарғона водийси ошхоналари дурдоналарининг таъми ва ҳидига тўла...

Саҳий Ўзбекистон замини шимолдан олиб келинган картошкadan тортиб, тропик қалампиргача, Яқин Шарқ зайтуни ва қанд қамишигача бўлган инсоният фойдаланаётган маҳсулотларнинг деярли барча турларини етиштириш имконини беради. Кўп миллатли Ўзбекистон халқи эса дўстона оила сифатида ўз заминининг неъматларидан баҳраманд бўлади.

Ҳар бир аср мамлакат аҳолиси учун ўзига хос қийинчиликларни келтириб чиқарди. Босқинчилар қўшинларининг қонли босқинлари ўтмишда қолди аммо, бугунги кунда мамлакат сув танқислиги ва минтақани сув ресурслари билан таъминлайдиган Тянь-Шан музликларининг қисқариши муаммосига кескин дуч келмоқда. Экиннинг 90 фоизидан ортиғи мамлакатимиз суғориладиган ерларида етиштирилади.

Сув танқислиги, аҳоли сонининг кескин ўсиши, табиатга антропоген таъсирнинг кучайиши ва табиий экотизимларнинг деградацияси, юқори маҳсулдор навлар ва технологиялардан фойдаланган ҳолда замонавий қишлоқ ҳўжалигининг пайдо бўлиши - буларнинг барчаси эски ва таниш маҳсулотларнинг қадим замонлардан бери сақланиб қолган ишлаб чиқариш ва қайта ишлаш рецептлари ва ноёб навларнинг ҳаётимиздан тобора йўқ бўлиб кетишига олиб келмоқда.

Ўзбекистонда биологик ва маданий хилма-хилликни сақлаш ва ундан оқилона фойдаланиш давлат экологик сиёсатининг устувор йўналишларидан биридир. Аммо келажак авлодлар учун анъаналарнинг мероси ва давомийлигини сақлаб қолиш ҳам бирдек муҳим. “Ўзбекистон Таъмлар Маъмуи” атласини яратишнинг асосий ғояси ҳам шундан иборат.

Қундалик ҳаётда йўқолиб бораётган эски рецептлар, маҳсулотлар ва ингредиентлар, ўзига хос шароитга эга маълум ҳудудларда ўсадиган мева ва сабзавотларнинг ноёб навларининг сақланиши ва авлодларга етказиш учун керак бўлган барча нарсалар ушбу нашрда сизнинг эътиборингизга тақдим этилади.

Методология

Муаллифлар гастронимик фанлар контекстида маҳаллий ва анъанавий билимларга киритилган озиқ-овқат ва гастронимик элементларни хариталаш, инвентаризация қилиш ва ҳўжатлаштиришга қаратилган этнографик тадқиқотларни ўз ичига олган озиқ-овқат скаутинг-қидирув методологиясидан фойдаланганлар. Озиқ-овқат манбалари бўйича тадқиқотлар маҳаллий ва анъанавий озиқ-овқат ингредиентлари ва таомлари билан боғлиқ моддий ва номоддий элементларни ҳўжатлаштиришдан бошлаб, маълум бир озиқ-овқат маконидаги одамлар, озиқ-овқат ва макон ўртасидаги муносабатларга қаратилган. Муайян жамоанинг озиқ-овқат ва унинг атроф-муҳит билан муносабатларини шакллантирадиган мавжуд моддий, ижтимоий ва маданий элементлар ва ўзаро таъсирларга алоҳида эътибор берилади.

Озиқ-овқат маҳсулотларини қидириш бўйича тадқиқотлар замонавий озиқ-овқат тизимларига ўзига хос маҳсулотларни (ва улар билан боғлиқ ишлаб чиқариш ва овқатланиш амалиётларини) ўрганиш ва уларнинг вақт ва макон эволюциясини кузатиш учун бошланғич нуқта бўлиб хизмат қилиши мумкин бўлган маҳаллий озиқ-овқат ресурслари бўйича дастлабки маълумотларни тўплашга қаратилган.

Шунингдек, улар биринчи навбатда маҳаллий ҳамжамиятларнинг озиқ-овқат муҳитини ички идрок этишига эътибор қаратадилар; озиқ-овқат билан боғлиқ ресурсларни бошқариш ва улардан фойдаланишни тушунишлари; маҳаллий эътиқод тизимлари ва уларнинг озиқ-овқат одатларига таъсири; турли ҳудудий озиқ-овқат тизимларида ижтимоий-маданий, иқтисодий ва ошпазлик амалиёти (ва уларнинг аҳамияти); шунингдек, озиқ-овқат ишлаб чиқариш, савдо ва истеъмолга таъсир қилувчи асосий омиллар.



Маҳсулот манбаларини тадқиқ қилиш этнографик усулларга, шунингдек, анъанавий равишда этнобиологик ва этноэкологик соҳаларда қўлланиладиган асосий усуллар ва воситаларга асосланади.

Озиқ-овқат маҳсулотларини қидириш бўйича тадқиқотларнинг асосий мақсади озиқ-овқат маҳсулотлари (ингредиентлар, дорилар ва рецептлар) ва улар билан боғлиқ гастрономик меросни ҳужжатлаштиришга қаратилган бўлса-да, ушбу фаолиятдан тўпланган маълумотлар ишлаб чиқариш, тарқатиш, тақдим этиш билан боғлиқ ижтимоий, иқтисодий ва сиёсий динамика ва муаммоларни чуқур ўрганиш имконини беради.

Маҳаллий ҳамжамият вакиллари, анъанавий маҳсулотлар ишлаб чиқарувчилар билан экспедициялар, дегустациялар, жонли ва масофавий суҳбатлар ўтказдилар; вакилларимиз қизиқарли, анъанавий ва ноёб маҳсулотларни излаш мақсадида баъзи озиқ-овқат фестиваллари ва маҳаллий бозорларга ташриф буюришди; анъанавий маҳсулотларни тадқиқ қилишга қаратилган олимлар ва лойиҳа эксперт гуруҳлари билан консультациялар ўтказилди. Шундай қилиб, манфаатдор томонларнинг кенг доираси жалб қилинди. Баъзи ҳолларда, маҳаллий ҳамжамият ва академик ва илмий соҳа мутахассислари ўртасида “жойида” ҳамкорликни ташкил қилиш мумкин бўлганда, муаллифлар экспедиция тадқиқотларини ўтказмаган.

Тадқиқотчиларнинг эътибори маҳаллий анъанавий ишлаб чиқарувчилар, қишлоқ хўжалиги ҳайвонлари ва қушларини боқиш бўйича жонқуяр фермерлар, асаларичилар, жамоатчилик фаоллари билан телефон орқали суҳбатлар ва мутахассислар билан масофавий ишчи учрашувлар ўтказиш ва ўсимлик ва ҳайвонларнинг номинал маҳсулот/турларини синовдан ўтказишга қаратилди. Тадқиқотлар архивларда ишлаш ва тарихий ҳамда замонавий пазандачилик китобларини ўрганишни ўз ичига олган. Муаллифлар нашр Ўзбекистондаги турли этник жамоаларнинг табиий бойликлари ва маданий қадриятларини сақлаш ва тиклашга ҳисса қўшишига умид қилмоқда.



Slow Food®

SLOW FOOD

Slow Food is a global, grassroots organization, founded in 1989 to prevent the disappearance of local food cultures and traditions and counteract the rise of fast-food culture. Since its beginnings, Slow Food has grown into a global movement involving millions of people in over 160 countries, working to ensure everyone has access to good, clean and fair food. Slow Food is the umbrella organization responsible for guiding and steering the action of the entire movement, which is composed of over 1,500 local chapters and 2,400 food communities, and reaches millions of people every year.

Slow Food promotes food that is good, clean and fair for all: good because it is healthy in addition to tasting good; clean because it is produced with low environmental impact and with animal welfare in mind; and fair because it respects the work of those who produce, process, and distribute it. Slow Food works to defend biodiversity and to promote a sustainable and environmentally friendly food production and consumption system; to spread sensory education and responsible consumption; and to connect producers of quality foods with co-producers (conscious consumers) through events and initiatives.

Slow Food is committed to protecting traditional, sustainable, quality foods, defending the biodiversity of cultivated and wild varieties as well as methods of cultivation and production. These are all threatened by the prevalence of processed food, industrial agribusiness, and the rules of the global market.

The Slow Food Foundation for Biodiversity was created in 2003 to safeguard food biodiversity and gastronomic traditions around the world. It promotes a sustainable model of agriculture that respects the environment, cultural identity, and animal welfare and supports the right of each community to decide what to plant, produce, and eat. Slow Food has become what it is today based on the safeguarding of products.

It finances and coordinates a group of international projects focused on protecting agricultural biodiversity: **the Ark of Taste, 10,000 Gardens in Africa, Presidia and Narrative Labels, Slow Food Cooks' Alliance, and Earth Markets.**



СЛОУ ФУД

Слоу Фуд - 1989 йилда маҳаллий маданиятлар ва овқатланиш анъаналарининг йўқ бўлиб кетишининг олдини олиш ва тез тайёрланадиган озуқалар маданиятининг юксалишига қарши курашиш учун ташкил этилган глобал оммавий ташкилотдир. Ташкил этилганидан бери Слоу Фуд 160 дан ортиқ мамлакатларда миллионлаб ҳамфиркларни бирлаштирган глобал ҳаракатга айланган бўлиб, ҳар бир киши яхши, тоза ва адолатли озиқ-овқатдан фойдаланиш имкониятини таъминлашга ҳаракат қилмоқда. Слоу Фуд - 1500 дан ортиқ маҳаллий бўлимлар ва 2400 озиқ-овқат жамиятларидан иборат бўлган ва ҳар йили миллионлаб одамларни қамраб оладиган бутун ҳаракатнинг етакчилиги ва йўналиши учун масъул бўлган соябон ташкилотдир.

Слоу Фуд ҳамма учун яхши, тоза ва адолатли озиқ-овқатни тарғиб қилади: бу жуда яхши чунки у таъмга ҳам, дидга ҳам таъсир қилади; тоза, чунки у атроф-муҳитга кам таъсири ва ҳайвонларнинг фаровонлигини ҳисобга олган ҳолда ишлаб чиқарилади; адолатли, чунки уни ишлаб чиқарадиган, қайта ишлайдиган ва тарқатадиганларнинг меҳнатини ҳурмат қилади. Слоу Фуд биологик хилма-хилликни ҳимоя қилиш, барқарор ва экологик тоза озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва истеъмол қилиш тизимларини ривожлантиришга қаратилган; сенсорли таълим ва масъулиятли истеъмолни тарқатиш; тадбирлар ва ташаббуслар орқали сифатли озиқ-овқат ишлаб чиқарувчилари ва ҳамкорликда ишлаб чиқарувчилар (онгли истеъмолчилар) ўртасида алоқаларни ўрнатиш.

Слоу Фуд анъанавий, барқарор, сифатли озиқ-овқат маҳсулотларини ҳимоя қилиш, маданий ва ёввойи навларнинг биологик хилма-хиллигини, шунингдек, етиштириш ва ишлаб чиқариш усулларини ҳимоя қилишга содиқдир. Буларнинг барчаси қайта ишланган озиқ-овқат маҳсулотлари, саноат агробизнес ва жаҳон бозори қондаларининг ҳукмронлиги таҳдиди остидадир.

Слоу Фуд биохилма-хиллик Жамғармаси 2003 йилда бутун дунё бўйлаб озиқ-овқат ва гастронмик анъаналарнинг биологик хилма-хиллигини ҳимоя қилиш учун яратилган. У атроф-муҳит, маданий ўзига хослик ва ҳайвонлар фаровонлигини ҳурмат қиладиган барқарор қишлоқ ҳўжалиги моделини тарғиб қилади ва ҳар бир жамоанинг нима экиш, ишлаб чиқариш ва овқатланишни ҳал қилиш ҳуқуқини қўллаб-қувватлайди. Слоу Фуд бугунги кунга озиқ-овқат тарғиботи ва маҳсулотни ҳимоя қилувчига айланди. Слоу Фуд қишлоқ ҳўжалиги биохилма-хиллигини ҳимоя қилишга қаратилган халқаро дастурлар гуруҳини мувофиқлаштиради: **“Таъмлар мажмуи”, “Африкадаги 10 000 боғлар”, “Президиум” ва “Батафил ёрлиқлар”, Слоу Фуд Альянс ошпазлари” ва “Ер бозори”.**

UZBEKISTAN



Ark of Taste in Uzbekistan

Ўзбекистонда Таъмлар Маъмуи



Uzbek biocultural diversity and gastronomic heritage

Ўзбекистоннинг биомаданий хилма-хиллиги ва гастрономик мероси

The **Ark of Taste** is a catalogue of foods at risk of disappearing that are a part of the cultures and traditions of the entire world.

Таъмлар маъмуи - бутун дунё маданияти ва анъаналарининг бир қисми бўлган йўқолиб кетиш хавфи остида турган озиқ-овқатларнинг каталогидир.

www.slowfood.com

- 1 Chungara Rice
Чунгара гуруч 🍷
- 2 Gilan Potato
Ғилан картошкаси 🍷
- 3 Guraob Sause
Ғўраоб 🍷
- 4 White Grape Husayne (Kelin barmoq)
Оқ узум Хусайне (Келин бармоқ) 🍷
- 5 Jaydari Sheep
Жайдари қўйлар 🍷
- 6 Kansay Almond
Кансай бодом 🍷
- 7 Karakalpak Jugara
Қорақалпоқ жугориси / Жууери, жохори, жугери, зоғора 🍷
- 8 Kuva Pomegranate
Қува анори 🌿 🍷
- 9 Margilan (Baghdad, Kokand) Hot Pepper
Марғилон (Бағдод, Қўқон) аччиқ қалампери 🍷
- 10 Mirzachul Melon
Мирзачўл қовуни 🌿 🍷
- 11 Novvot
Новвот (нават, новат) 🍷
- 12 Paper Shell Almond
Юпқа пўстли бодом 🍷
- 13 Rishtan Ceramics
Риштон кулолчилиги 🌿
- 14 Samarkand Yellow Fig
Самарқанд сариқ анжири, Боғибаланд анжири 🍷
- 15 Shinni
Шинни/бекмес 🍷
- 16 Shirmon Non Bread
Ширмон нон / Ширмой нон, ширмол нон 🍷
- 17 Turakurgan Sweet Cherry
Тўракурғон гилоси 🍷
- 18 Turkestan Barbel
Туркистон муйлабдори 🍷
- 19 Yellow Carrot
Сариқ сабзи (Мшак ва Мирзои сариқ) 🍷
- 20 Yantak Honey
Янтоқ асали 🌿 🍷
- 21 Zaamin Tandyр Meat
Зомин тандир гўшти 🌿

THE ARK OF TASTE
AND ORIGIN-LINKED PRODUCTS
IN UZBEKISTAN

UZBEKISTAN

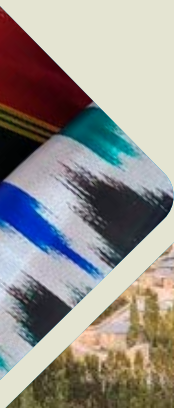
КЕЛИБ ЧИҚИШ ЖОЙИ
БИЛАН БОҒЛИҚ БЎЛГАН
ЎЗБЕКИСТОН МАҲСУЛОТЛАРИ
ВА ТАЪМЛАР МАЖМУИ





NEW REGISTERED GEOGRAPHIC
INDICATIONS AND
APPLICATIONS IN UZBEKISTAN

ЎЗБЕКИСТОНДА ЯНГИ
РЎЙХАТЛАНГАН ГЕОГРАФИК
КЎРСАТМАЛАР ВА УЛАРНИНГ
ҚЎЛЛАНИШИ





Kuva pomegranate

Ќува анори

Product name: Kuva pomegranate

Product type: Fruit

Production area: Fergana region

Anor or pomegranate (*Punica granatum* L.) is a thermophilic plant and small tree or bush, reaching a height of 2-5 meters, with strong roots. The stem of sour pomegranate plant varieties is stiffer than that of sweet pomegranate plants. The flower is pale red, and its fruit is large. The average weight of the fruit is from 150-200 grams to 600-700 grams. It is native to central Asia for almost 2,000 years and more than 25% of pomegranate orchards are in Uzbekistan, such as in all regions of the Fergana Valley, as well as Surkhandarya, Kashakadarya, Dzhizhak, and Syrdarya. Among them, the two most famous areas for growing pomegranates are the Sherabad district of the Surkhandarya region and the Kuva district of the Fergana region.

The Kuva pomegranate differs from pomegranates grown in other districts of the country by its appearance, taste, and unique structure of seeds. It is distinguished by especially large fruits (maximum weight of one fruit can be up to 800 g), light brown skin color, large seeds of a wide range of colors (from light pink to almost black). The taste varies from sweet-sour to sweet, rich, full, and harmonious.

Uzbek people have been using almost every part of the plant both for food and for medical and technical purposes (paints) for many years. Basically, pomegranate seeds and juice are used for food. Pomegranate seeds and peels are used for medicinal purposes. The plant's bark contains alkaloids, resins, tannins. The fruits contain organic acid, sugars, vitamin C, and other compounds. A decoction of pomegranate flowers and peel can help to stop diarrhea, the vapor from its flowers or a decoction of its roots can help heal wounds.

Маҳсулот номи: Кува анори

Маҳсулот тури: мева

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Фарғона вилояти

Анор (*Punica granatum* L.) - бу иссиқликни яхши кўрадиган ўсимлик ва кучли халқалар билан ўралган баландлиги 2-5 метрга етадиган кичик дарахт ёки буталар турига киради. Нордон анор навларининг пояси ширин анорниқига қараганда қаттиқроқ бўлади. Гулининг ранги оч қизил, меваси эса йирик, мевасининг ўртача вазни 150-200 граммдан 600-700 граммгача етади. Ўрта Осиёда қарийб 2000 йилдан бери ўсади ва анор боғларининг 25 фоиздан ортиғи Ўзбекистонда Фарғона водийсининг барча ҳудудларида, шунингдек, Сурхондарё, Қашқадарё, Жиззах ва Сирдарёда жойлашган. Улар орасида анор етиштириш бўйича энг машҳурлари Сурхондарё вилоятининг Шеробод тумани ва Фарғона вилоятининг Кува туманларидир.

Кува анори ўзининг ташқи кўриниши, таъми, дон тузилишининг ўзига хослиги билан мамлакатимизнинг бошқа ҳудудларида етиштириладиган анорлардан фарқ қилади. Айниқса, катта мевалар (бир меванинг максимал оғирлиги 800 граммгача) териси ёрқин жигарранг рангли, мевалари ранг баранг туси (очиқ пуштидан деярли қорамтир ранггача) билан ажралиб туради. Таъми ширин ва нордондан, ўртача 250-800 грамм вазнда тўлиқ, уйғун таъмга эга.

Ўсимликнинг деярли барча қисмлари озиқ-овқат учун ҳам, тиббий ва техник мақсадларда ҳам (бўёқлар) ишлатилиши мумкин. Анор уруғи ва шарбати асосан озиқ-овқат учун ишлатилади. Анор уруғлари ва қобиғи доривор мақсадларда ишлатилади. Пўстлоғида алкалоидлар, қатронлар ва танинлар мавжуд. Меваларда органик кислоталар, шакар, С витамини ва бошқа бирикмалар мавжуд. Анор гуллари ва мева пўстлоғидан тайёрланган қайнатма ич кетишни тўхтатади, гулининг буғи ва илдизидан олинган қайнатма эса яраларни даволайди.



Mirzachel Melon

Мирзачўл қовуни

Product name: Mirzachel melon

Product type: Fruit

Production area: Syrdarya and Jizzakh regions

Mirzachel melon is widely cultivated in the Syrdarya district of Uzbekistan, and since the development of the desert areas of the Mirzachel desert (Hungry Steppe), in the period of the 1950s-1960s. However, in the territory of Central Asia and modern Uzbekistan, melons have been cultivated for more than 2,000 years. Written historical sources and archaeological excavations show records of the discovery of melon seeds dating back to the 3rd century BC. In historical sources, there is information that melons were exported in large quantities from this territory to China and Iran along the Great Silk Road from the 2nd century BC. In particular, the famous medieval traveler Ibn Battuta even mentioned this in his book "The Consolations of Ibn Battuta", 1325-1354 AD⁵. Also in 1863, the Hungarian traveler Ármín Vámbéry, who visited Central Asia wrote in his book: "I especially mention the incomparable and delicious melons, known even in distant Beijing, so that the emperor never forgets, when he receives gifts from Chinese Tartary, to ask for some melon Urkindji. Even in Russia, they are expensive, because a batch of winter melons exported there brings a batch of sugar in return."⁶

In Uzbekistan, local farmers have been working for centuries to improve melon varieties and pass on their experience from generation to generation, carefully choosing the place for planting melons, the seeds of the best melon specimens in shape, size, taste, ripening period, and so on. Since ancient times, locals have also given preference to large-fruited melons. Therefore, there is high demand for Mirzachel melon, which ranks first in Uzbekistan in terms of fruit size. Due to their large size, some varieties of melon from the Mirzachel region were called "torpedo melon" among gourmets. Due to its high quality and characteristic taste, Mirzachel melon is currently gaining popularity not only in Uzbekistan, but also abroad, including in other CIS countries and about

twenty EU countries. In addition, the melon of this region acts as a symbol of the area on the “Kovun Sayly” Melon Festival, which is regularly held in different regions of Uzbekistan. In addition, the Mirzachul melon is one of the most suitable for drying, so travelers passing through the territory of the Syrdarya region at the height of the harvest season can see mountains of colorful melons, watermelons, and pumpkins along the road, and in the off-season, sellers of dried Mirzachul melon are seen instead.

All varieties of local melons grown on the territory of Mirzachul steppe belong to the Cucumis melo family of pumpkins. Mirzachul melon Ak-urug (Cucumis melo, ssp. Rigidus, var. Ameri) is a mid-season type variety of the group of summer hard-fleshed plants. The plant is medium-sized, long-wattle. Its leaves are heart-shaped, medium-sized. The flowers are monoecious. The fruit is elongated-ovate, large in size, 30–40 cm long and 15–18 cm wide. The surface of the fruit is slightly bumpy. Its outside color is pale green, with a skin pattern of narrow, slightly torn light green spots. The bark is hard. The flesh is of medium thickness (4.5–5 cm), white, crispy, juicy, sweet, and fragrant with a unique “melon” bouquet. The dry matter content is 11.5%, starting from the sum of sugars of 10–11° Brix. The seed cavity is medium-sized. The seeds fill less than half of the cavity. Seeds are large, broadly oval, yellow in color. The variety is mid-season, with an 80–88 day vegetation period from germination to ripening. The yield is 25–30 t/ha. The weight of each fruit is 7kg–8kg on average, sometimes 10 kg⁷.

Mirzachul melons have a long shelf-life. When transported over long distances and aged on the shelves for a certain time, the freshness indicators do not deteriorate. The flesh is firm, crispy, juicy, sweet at the same time and has a delicate taste from other similar melons grown in other regions of Uzbekistan. Melons from the area, commonly referred to as “melons from Mirzachul”, are known as “Ak-urug”, which are widespread in Mirzachul, was included in the State Register in 1949 under the name “Ak-urug”⁸.

Mirzachul is a clay-saline steppe in Central Asia, located on the left bank of the Syrdarya River. The altitude above sea level is 230–385 meters. Annual precipitation in the plain part of Mirzachul steppe is 200–350 mm, with more precipitation in the mountains, such as on the northern slope of the Turkestan ridge, which can see more than 600 mm. Cultivation of local Mirzachul melon is widespread in the Mirzaabad, Khavast, Ak-Altyn and Sardoba districts located in the Syrdarya region, as well as the Mirzachul district of the Jizzakh region.

Today, the Mirzachul melon is gaining a strong reputation in Uzbekistan and nearby countries due to its quality and unique taste. Mirzachul melons have a unique taste because of their sugar content, which ensures their superiority over melons grown in other regions. In addition, a significant influence on the sugar content of melons grown in the Mirzachul region is exerted by such environmental factors as relative humidity of the air (dryness), air currents related to the steppe region (wind), soil types and their composition. The relative humidity (RH) of the air in the territory drops greatly during the growing season in which the melon is grown, especially during the ripening of the melon fruits minimum, i.e., up to 20–23% RH. Such a combination of these natural and climatic environmental factors is not observed in any other territory of Uzbekistan. Therefore, Mirzachul melons grown in this area have unique taste and commercial qualities.

5 *The Travels of Ibn Battuta, A.D. 1325-1354: Volume II*, Taylor and Francis, Routledge, 2017.

6 *Travels In Central Asia: Being the Account Of A Journey From Teheran Across The Turkoman Desert On The Eastern Shore Of The Caspian To Khiva, Bokhara, And Samarcand; Performed In The Year 1863*

7 Mavlyanova, R., A. Rustamov, R. Khakimov, A. Khakimov, M. Turdieva and S. Padulosi (2005) *Melons of Uzbekistan*. IPGRI's Sub-regional office for Central Asia, Tashkent.

8 *State Register of Agricultural Crops Recommended for Sowing (2022) Ministry of Agriculture of Uzbekistan, Tashkent*

Маҳсулот номи: Мирзачўл қовуни

Маҳсулот тури: мева

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Сирдарё вилояти, Жиззах вилояти

Мирзачўл қовуни Ўзбекистоннинг Сирдарё вилоятида, Мирзачўлнинг дашт ҳудудлари ўзлаштирилгач (Оч дашт), ўтган асрнинг 50-60-йилларида кенг етиштирила бошланди. Ваҳоланки, Ўрта Осиё ва хозирги Ўзбекистонда полиз экинлари 2 минг йилдан кўпроқ вақтдан бери етиштирилади. Ёзма тарихий манбалар ва археологик қазималарда эрамиздан аввалги III асрга оид қовун уруғлари топилганлиги қайд этилган. Тарихий манбаларда II -асрдан Буюк ипак йўли бўйлаб бу ҳудуддан Хитой ва Эронга қовун кўп миқдорда олиб келингани ҳақида маълумотлар бор. Хусусан, машҳур ўрта аср сайёҳи Ибн Баттута ўзининг 1325-1354⁵ йиллардаги “Ибн Баттутанинг тасаллилари” китобида бу ҳақда эслатиб ўтган. 1863 йилда Ўрта Осиёга ташриф буюрган энггер сайёҳи Арминиус Вамбери ўз китобида шундай ёзган эди: “Олис Пекинда ҳам машҳур бўлган тенгсиз ва мазали қовунларни алоҳида таъкидлаб ўтмоқчиманки, император Хитой Тартарларидан совға олаётганда Уркинжи қовунини сўрашини унутмасин. Ҳатто Россияда ҳам улар қиммат, чунки у ерга экспорт қилинадиган қишки қовунлар эвазига бир партия шакар олиб келинади”.⁶

Хусусан, бу ҳақда ҳатто машҳур ўрта аср сайёҳи Ибн ҳам айтиб ўтган.

Ўзбекистонда маҳаллий деҳқонлар асрлар давомида полиз экинларининг навларини яхшилаш бўйича меҳнат қилиб, ўз тажрибаларини авлоддан-авлодга ўтказиб, қовун экиш учун жой, шакли, ҳажми, таъми, пишиш даврини ҳисобга олиб энг яхши қовун уруғларини синчковлик билан танлаб келган. Қадим замонлардан бери маҳаллий аҳоли ҳам йирик мевали қовунларни афзал кўришган. Шу боис мева ҳажми бўйича Ўзбекистонда биринчи ўринда турадиган Мирзачўл қовунига талаб жуда юқори. Мирзачўл вилоятидаги баъзи қовун навлари катталиги туфайли истеъмолчилар орасида “торпеда қовун” лақабини олди. Мирзачўл қовуни ўзининг юқори сифати ва ўзига хос таъми туфайли айни пайтда нафақат Ўзбекистонда, балки хорижда, жумладан, МДҲ нинг бошқа мамлакатлари ва Европа Иттифоқининг 20 га яқин давлатида машҳур бўлиб бормоқда. Қолаверса, Ўзбекистоннинг турли ҳудудларида мунтазам ўтказиб келинаётган “Қовун сайли” да ҳам ушбу қовун ҳудуд тимсоли бўлиб хизмат қилмоқда. Қолаверса, Мирзачўл қовуни қуритиш учун энг қулай бўлгани учун ўрим-йиғим мавсумининг қизғин палласида Сирдарё вилояти ҳудудидан ўтаётган кўплаб саёҳатчилар йўл бўйида ранг-баранг қовун, тарвуз ва қовоқ уюмларини, мавсумдан ташқари вақтларда эса - қуритилган Мирзачўл қовун сотувчиларини кўришлари мумкин.

Мирзачўл тумани даштларида етиштириладиган маҳаллий полиз экинларининг барча навлари қовоқдошлар *Cucumis melo* оиласига мансуб. Мирзачўл қовуни Оқ-уруғ (*Cucumis melo*, ssp. *Rigidus*, var. *Ameri*), қаттиқ пўстли ёзги ўсимликлар гуруҳининг ўрта мавсумли нави. Ўсимлик ўрта бўйли, узоқ ўсади. Барги юрак шаклида, ўртача катталиқда бўлади. Гуллари икки жинсли ва эркак навли бўлади. Меваси узун-тухумсимон, катта, узунлиги 30-40 см ва кенглиги 15-18 см. Мева юзаси бироз бўғинсимон. Ранги оч яшил. Тўр нақшли, оч яшил доғлари бор. Тўрлари тўла, кўпол ва нозик бўлади. Пўстлоғи қаттиқ. Пўстлоғининг ўртача қалинлиги 4,5-5 см, тиник, сувли, ширин, ароматик, ноёб “қовун” мазасига эга. Қуруқ моддалар миқдори Брех шкаласи кўра шакар миқдори 10–11° бўлиб 11,5 фоизни ташкил қилади. Пласенталар уруғ бўшлигининг ярмидан камроқ қисмини тўлдиради. Уруғлари йирик, кенг овал, сариқ рангга эга. Нав ўрта фасл, униб чиқишдан то пишиб етгунча вегетация даври 80-88 кунни ташкил қилади. Ҳосилдорлик 25–30 т/га етади. Ўртача мева вазни 7-8 кг дан, баъзан 10 кг етади.⁷

Мирзачўл қовунларининг сақлаш муддати узоқ. Узоқ масофаларга қўчирилганда ва маълум вақт давомида махсус жавонларда сақланса, сифат кўрсаткичлари ёмонлашмайди. Мағзи зич, тиниқ, сувли, бир вақтнинг ўзида ширин ва Ўзбекистоннинг бошқа ҳудудларида етиштириладиган бошқа шунга ўхшаш қовунларга қараганда нозик таъмга эга. “Мирзачўл қовуни” деб аталадиган ҳудуддаги қовун “Оқ-уруғ” номи билан машҳур. Мирзачўлда кенг тарқалган қовун навларидан бири 1949-йилда “Оқ-уруғ” номи билан Давлат реестрига киритилган.⁸

Мирзачўл тумани — Ўрта Осиёдаги шўр-лойли дашт бўлиб, Сирдарё дарёсининг чап соҳилида жойлашган. Денгиз сатҳидан баландлиги 230-385 метр. Йиллик ёғин миқдори Мирзачўл вилояти даштли текисликларида 200-350 мм. бўлиб, тоғларда ёғингарчилик кўпроқ бўлади. Туркистон тизмасининг шимолий ён бағрида — 600 мм. дан ортиқ. Сирдарё вилоятида жойлашган Мирзаобод, Ховос, Оқ-Олтин ва Сардоба туманлари ҳамда Жиззах вилоятининг Мирзачўл туманида маҳаллий Мирзачўл қовуни етиштириш кенг тарқалган. Вилоятда етиштириладиган Мирзачўл қовунларининг қанд миқдори бошқа ҳудудларда етиштириладиган полиз экинларидан устунлигини таъминлайди. Бундан ташқари, Мирзачўл вилоятида етиштириладиган полиз экинларининг қанд миқдорида ҳавонинг нисбий намлиги (қуруқлик), чўл-дашт минтақасига тегишли ҳаво оқимлари(шамол), тупроқ типлари ва уларнинг таркибига сезиларли таъсир кўрсатади. Қовун етиштириладиган вегетация даврида, айниқса, қовун мевасининг пишиши даврида ҳудуддаги ҳавонинг нисбий намлиги сезиларли даражада пасаяди, камида 20-23 фоизгача. Табиий ва иқлимий экологик омилларнинг бундай бирикмаси Ўзбекистоннинг бошқа ҳеч бир ҳудудда қузатилмаган. Бинобарин, бу ҳудудда етиштириладиган “Мирзачўл” қовунлари ўзига хос таъм ва тижорат сифатларига эга.

5 *The Travels of Ibn Battuta, A.D. 1325-1354: Volume II*, Taylor and Francis, Routledge, 2017.

6 *Travels In Central Asia: Being the Account Of A Journey From Teheran Across The Turkoman Desert On The Eastern Shore Of The Caspian To Khiva, Bokhara, And Samarcand; Performed In The Year 1863*

7 Mavlyanova, R., A. Rustamov, R. Khakimov, A. Khakimov, M. Turdieva and S. Padulosi (2005) *Melons of Uzbekistan*. IPGRI's Sub-regional office for Central Asia, Tashkent.

8 *State Register of Agricultural Crops Recommended for Sowing (2022)* Ministry of Agriculture of Uzbekistan, Tashkent



Rishtan Ceramics

Риштон кулолчилиги

Product name: Rishtan ceramics

Product type: Food related crafts

Production area: Fergana region

Rishtan ceramics are some of the most famous ceramics in Uzbekistan. Ceramic products from Rishtan are handmade and partially mechanized ceramics made of local red clay, formed on a potter's wheel and/or press, hand-painted with natural paints, fired in a kiln and covered with ishkori glaze for utilitarian and decorative purposes.

Rishtan is a small town in the Fergana Valley, an hour's drive from both Fergana and Kokand, which became the largest ceramic center of the region in the late 19th and early 20th centuries, and still remains today. It was here that, in comparison with other ceramic centers, the production of not just daily use ceramics, but also expensive dishes, was preserved for the longest time. Ceramics from Rishtan are displayed in a prominent place as a confirmation of the status of the house and its owner.

The ceramics of Rishtan originated in ancient times and the history of its origin is associated with many legends. The first written mention of Rishtan dates back to the 2nd century BC. In particular, the remains of ancient houses and craft quarters, kilns for firing ceramic products and ceramic dishes, including glazed ones, were found in Rishtan, dating back to the second and first centuries BC. Since the beginning of the 19th century, Rishtan has gradually become the regional pottery center in the Fergana Valley. By the end of the 19th century, Rishtan had become one of the largest in Central Asia Glazed Tableware Centers.

Rishtan potters adhere to traditional technology in manufacturing their products. Ceramists of Rishtan are engaged in the production of traditional handicrafts using ancient technology using only natural local raw materials.

The peculiarity of Rishtan ceramics is in the technology of its production. First of all, the local red clay is characterized by great plasticity, and products made of it withstand high-temperature firing and become especially durable. Secondly, a special glaze is used, which is obtained by burning grass collected in the wild (known in Uzbekistan as kirkbugin, choroynak, balikku), which leaves behind alkali, ishkori. Ishkori is used not only in Rishtan. Ceramists using traditional production methods (not in a factory!) often work with ishkori glaze. The painting is done exclusively by hand, and sketches are not prepared in advance. No chemicals are added to the clay - only natural raw materials. Master ceramists use snow water to prepare the clay. The firing takes place at a temperature of about 1,050 degrees Celsius, which makes it possible to kill bacteria or viruses that can harm human health. As for the glaze, the master ceramists make it themselves and only from natural ingredients. An important component is ash from high-altitude plants, growing in the surrounding foothills. People tried to cultivate them by growing them on plantations, but they failed. The root system of grasses goes to a depth of up to 12 meters, so it was not possible to transplant them and make it bloom elsewhere.

Rishtan ceramics are of high quality and durable. Thanks to the use of high-quality clay and special processing technology, Rishtan ceramics are famous for their strength and durability. Products made of it withstand a long time of use. These are mainly household and tableware – elegant lagans and deep bowls, jugs and bowls, as well as in some cases real works of art. Despite the changes in consumer preferences in everyday life and fashion, and the emergence of mass and affordable factory-made tableware, hand-painted ceramic products are still in demand in the daily life of Uzbeks.

Rishtan is one of the largest and most famous centers for the production of turquoise glazed ceramics. The main colors of the palette – turquoise and ultramarine – were achieved by the use of imported lozhuvard – a species of lapis lazuli mined in the mountains of Badakhshan (the territory of neighboring Tajikistan). Then it was replaced by factory-made cobalt. At the same time, in the vicinity of Rishtan, herbs were collected for the manufacture of potash “ishkorova” glaze – gulob, kirk bugin or choroynak, the ash of which is rich in oxides of sodium, potassium, magnesium⁹.

⁹ L. Zhadova. *Modern ceramics of folk craftsmen of Central Asia. Moscow - 1974*

Маҳсулот номи: Риштон кулолчилиги

Маҳсулот тури: мева

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Сирдарё вилояти, Жиззах вилояти

Риштон кулолчилик буюмлари Ўзбекистондаги энг машҳур кулолчилик маҳсулотларидан биридир. Риштон кулолчилик маҳсулотлари - бу маҳаллий қизил лойдан қўлда ясалган ва қисман механизациялашган, каплачарҳда ва/ёки прессда шакланган, табиий бўёқлар билан қўлда бўялган, ўчоқда пиширилган ва безак мақсадларида ишқор сир билан қопланган кулолчилик буюмларидир.

Риштон Фарғона водийсидаги кичик шаҳарча бўлиб, Фарғона ва Қўқондан бир соатлик масофада жойлашган, 19-аср охири ва 20-аср бошларида минтақанинг энг йирик кулолчилик марказига айланган. Ва бугунги кунгача бу ҳақиқат сақланиб қолмоқда. Айнан шу ерда, бошқа сопол марказларга қараганда, нафақат маиший, балки қимматбаҳо идиш-товоқлар, уйнинг ва унинг эгасининг мавқеини тасдиғи сифатида қўрқ берадиган идишларни ишлаб чиқариш қадимдан давом этиб келмоқда.

Риштон кулолчилиги қадимги даврларда пайдо бўлган ва унинг келиб чиқиш тарихи қўплаб афсоналар билан боғлиқ. Риштон ҳақида биринчи ёзма эслатма милoddан аввалги II асрга тўғри келади. Хусусан, Риштонда қадимий уйлар ва ҳунармандлар турар-жойлари қолдиқлари, сопол буюмлар ва сопол идишлар, жумладан, сирланган идишларни пишириш печлари топилган. Барча топилмалар милoddан аввалги II-I-асрларга тегишли. 19-аср бошидан Риштон аста-секин Фарғона водийсидаги вилоят кулолчилик марказига бўлди. 19-аср охирига келиб Риштон Ўрта Осиёдаги энг йирик Осиё сирланган идишлар марказларидан бирига айланди.

Риштонлик кулоллар ўз маҳсулотларини тайёрлашда анъанавий технологияга амал қиладилар. Риштонлик кулолчилар фақат табиий маҳаллий хомашёдан фойдаланган ҳолда қадимий технология асосида анъанавий ҳунармандчилик буюмларини ишлаб чиқарадилар.

Риштон кулолчилигининг ўзига хослиги уни ишлаб чиқариш технологиясидадир. Аввало, маҳаллий қизил лой ўзининг юмшоқлиги билан ажралиб туради, кулолларнинг сўзларига қўра, гўё у эгасини эшитиши ва ундан тайёрланган маҳсулотлар юқори ҳароратли оловга бардош бера олади ва айниқса ишловга чидамли бўлади. Иккинчидан, ёввойи табиатда йиғилган ўт (Ўзбекистонда қирқбўғин, чоройнак, балиққўз деган ном билан машҳур) куйдириш орқали олинадиган, ишқор, махсус сир қўлланилади. Ишқор нафақат Риштонда қўлланилади - агар биз анъанавий ишлаб чиқариш ҳақида гапирадиган бўлсак (заводда эмас!), унда ҳунармандлар кўпинча ишқор сирлари билан ишлайди.

Бўяш бутунлай қўлда амалга оширилади, эскизлар олдиндан тайёрланмайди. Лойга кимёвий моддалар қўшилмайди - фақат табиий хом ашё. Пишириш тахминан 1050 даража ҳароратда содир бўлади, бу инсон саломатлигига зарар етказиши мумкин бўлган барча нарсаларни йўқ қилишга имкон беради. Ишқорга келсак, ҳунармандлар уни ўзлари ва фақат табиий ингредиентлардан тайёрлайдилар. Мухим таркиб - бу атрофдаги тоғ этакларида ўсадиган тоғ ёнбағирларидаги ўсимликларининг қулидир. Инсонлар уларни ўстиришга, плантацияларда етиштиришга ҳаракат қилдилар, ammo бу урунишлар муваффақиятсизликка учради. Ўтларнинг илди тизими 12 метр чуқурликка боради. Ўсимликларни сунъий равишда трансплантация қилиш ва уни бошқа жойда гуллашга мажбур қилишнинг имкони бўлмади.

Риштон кулоллари юқори сифат ва чидамлилиқ билан ажралиб туради. Сифатли лойдан фойдаланиш ва махсус қайта ишлаш технологияси тўғрисида Риштон кулолчилиқ буюмлари мустаҳкамлиги ва чидамлилиги билан машҳур. Ундан тайёрланган маҳсулотлар узоқ муддат фойдаланишга бардош бера олади. Булар, асосан, уй-рўзғор ва қўқ анжомлари – нафис лаганлар ва чуқур косалар, кўзалар, офтоба ва туваклар, шунингдек, айрим ҳолларда ҳақиқий санъат асарларидир. Кундалиқ ҳаёт ва модада истеъмолчиларнинг хоҳиш-истаклари ўзгарганига қарамай, оммавий ишлаб чиқарилган ва арзон завод идишларининг қўпайишига қарамай, қўлда бўялган кулолчилиқ маҳсулотлари ўзбекистонликларнинг кундалиқ ҳаётида ҳамон долзарблигини сақлаб қолмоқда.

Риштон фируза сирли кулолчилиқ буюмларини ишлаб чиқариш бўйича энг йирик ва машҳур марказлардан биридир. Асосий ранглар - фируза ва кўк ранг бўлиб, Бадахшон тоғларида (қўшни Тожикистон ҳудуди) қазиб олинган лазурит тури - импорт қилинган ложуварддан фойдаланиш орқали эришилди. Кейин у заводда ишлаб чиқарилган кобалт билан алмаштирилди. Шу билан бирга, Риштон яқинида натрий, калий оксидларига бой бўлган гулоб, қирқ бўғин ёки чоройнак ўтлар йиғилиб, ишқорова –калийли сир тайёрланади.⁹

9 L. Zhadova. *Modern ceramics of folk craftsmen of Central Asia*. Moscow - 1974



Yantak Honey

Янтоқ асали

Product name: Yantak Honey

Product type: Honey

Production area: Samarkand, Bukhara, Jizzakh and Navoi regions

Yantak honey is a food product produced by honeybees (*Apis mellifera*. L) of the Caucasian, Carpathian, Krainka, Buckfast breeds, and from local bees from the nectar of flowers of the Persian Yantak (*Alhagi maurorum* Medik. / *Alhagi persarum* Boiss et Buhse.) which is obtained from a wildy-grown plant in Uzbekistan. The bees are reddish brown in color with black stripes and orange yellow rings on the abdomen. They have hair on their thorax, less hair on their abdomen, and a pollen basket on their hind legs, which are mostly dark brown or black. The yantak or camelthorn is a perennial plant that grows from a massive rhizome system with a height of 1.2 meters, deep grayish green colored branches with long spines. It bears small, bright pink to maroon pea flowers and small brown or reddish legume pods, which constricts the seeds and releases a sweet liquid in the form of drops from the stems in autumn and is commonly called Alhagi. Haji in Arabic means a person who makes a pilgrimage. The people call yantak “Steppe rose”, “Queen of the desert”, and the honey collected from it is “Brilliant honey” and “King of the honey kingdom.”

This honey is light yellow in color and in the first three to four weeks after pumping, it remains in liquid form. It then crystallizes while maintaining its qualities with a slight pleasant aroma and unique taste.

Yantak honey is harvested twice a year during its flowering in May and June and in autumn (October) when the plant releases a sweet liquid from its stem and leaves, and then it dries up in the wind and leaves behind a grainy residue. After the morning dew the residue softens, and bees collect it.

The honey is produced by small scale beekeepers mainly in the Samarkand region which currently has more than one thousand beekeepers producing about 2,300 tons of honey, with the help of about 90,000 bee colonies that produce three kilograms per day from each beehive. Beekeepers fumigate bees by burning natural plants only on top of the frames. They pull out the frame with honey while shaking off the remaining bees from the frame. The top layer of wax is cut off with a hot knife, and then honey is extracted using a centrifugal honey extractor and it is filtered in place, clearing the impurities. Honey produced in this way is called centrifugal. Honey from frames is called honeycomb or sectional.

Yantak honey an excellent source of energy and is consists of calories, carbohydrates, glucose, and fructose (85%), water (15-18%), vitamins of groups B, E, K, C, as well as carotene and trace elements. The local communities, mainly in Samarkand, use honey, including amber, during religious fasts, for morning breakfasts and for festive dastarkhans (traditional eating spaces). In Samarkand, as part of the wedding ceremonies, the groom gives the bride some honey (in ancient times - on her finger), which she must lick so that their life will be sweet. Additionally, it is used in traditional sweets and pastries. In addition to honey, unique honey products such as propolis, pollen, wax, bee venom, and royal jelly are also used for food and treatment. Since ancient times, it has been used as a remedy for colds of the upper respiratory tract (cough, tonsillitis, asthma), has a bactericidal effect, is used for skin diseases and for healing wounds, improves the functioning of the cardiovascular system, liver, and kidneys, promotes weight loss, strengthens the immune system, improves blood composition, and has a beneficial effect on neuralgia and physical exhaustion.

Due to climate change and because of the risk of declining wild Yantak acreage as many lands are reclaimed for wheat and cotton, yantak honey is at risk of disappearing. In addition, after the yantak blooms in October, residents graze cattle or mow bushes and use it as fuel for tandoors and winter food for sheep and camels in winter the growing of this plant is become decreasing day by day and it has a direct effect for the feeding of the Yantak honeybees.

Маҳсулот номи: Янтоқ асали

Маҳсулот тури: Асал

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Самарқанд, Бухоро, Жиззах ва Навоий вилоятлари

Янтоқ асали – бу Ўзбекистонда ёввойи ҳолда ўсадиган форс янтоғи (*Alhagi maurorum* Medik. / *Alhagi persarum* Boiss et Buhse.) бутаси гуллари нектаридан Кавказ, Карпат, Кражина, Бақфаст зотли асаларилар ва маҳаллий асаларилар (*Apis mellifera*. L) томонидан ишлаб чиқариладиган озиқ-овқат маҳсулотидир. Асаларилар қизил-жигарранг рангга эга бўлиб, қорин бўшлиғида қора чизиклар ва тўқ сариқ ҳалқалари мавжуд. Асалариларнинг кўрагида туклари бўлади, улар қорин бўшлиғида камроқ жойлашган, шунингдек, орқа оёқларида тўқ жигарранг ёки қора рангдаги гулчанг савати бор.

Янтоқ ёки туя-тикан кўп йиллик ўсимлик бўлиб, илдизидан бошлаб баландлиги 75 см гача, барглари кулранг-яшил, шохлари узун тиканли бўлади. Ўсимлик кичик ёрқин пушти ёки тўқ қизил гуллар ва кичик жигарранг ёки қизғиш уруғларга эга. Кузда ўсимлиكنинг пояси ялтироқ томчиларга қопланиб ширин суюқлик чиқаради ва бу асалариларнинг эътиборини тортади. Янтоқ гулчанглари ва поясидан асаларилар томонидан йиғилган асал баъзан “Алҳожи” деб аталади, яъни арабчада ҳажга борган одам маъносини билдиради. Халқ Янтоқни “Дашт атиргули”, “Сахро маликаси” деб атайдилар, ундан йиғилган асал эса “Ёрқин асал”, “Асал салтанати подшоши” деб номланади.

Бу асал оч сариқ рангга эга бўлиб, олинганидан кейин дастлабки 3-4 ҳафта ичида суюқ ҳолатда қолади, сўнгра ўз сифатларини сақлаб қолган ҳолда, енгил ва ёқимли ҳид ва ўзига хос таъмга эга бўлиб кристалланади. Асал йилига икки марта Янтоқнинг май-июнь ойларида гуллаш даврида ва кузда (октябрь) ўсимлик пояси ва баргларида ширин суюқлик ажратганда йиғилади, суюқлик кундузи қуриydi ва эрталаб яна шудрингдан юмшаб, асаларилар учун намлик вазифасини бажаради.

Бундай асал асосан Самарқанд вилоятидаги (маҳаллий асаларичилар уюшмаси) кичик асаларичилар томонидан ишлаб чиқарилади, ҳозирда мингдан ортиқ асаларилар қарийб 2300 тонна асал етиштирмоқда, 90 мингга яқин асалари оилалари ёрдамида ҳар бир уядан кунига 3 кг га яқин асал олинади. Асаларичилар асалариларни рамкалар устидаги табиий ўсимликларни ёқиш орқали фумигация қилишади. Улар мумкатақдан асални тортиб олинади ва қолган асалариларни рамкадан силкитадилар. Мумнинг юқори қатлами иссиқ пичоқ билан кесилади, сўнгра асал экстрактор ёрдамида чиқарилади. Жойида сиқилади ва юқори қисми тозаланади. Бу турдаги асал марказдан қочувчи кучдан фойдаланган асал турига киради. Мумкатакли асал уяли ёки кесма деб аталади.

Янтоқ асали углеводлар, 85 фоиз глюкоза ва фруктоза, 1 кг учун 15-18 фоиз намлик, В, Е, К, С витаминлари, шунингдек, каротин ва микроэлементлардан иборат ажойиб энергия манбаи ҳисобланади. Маҳаллий аҳоли, асосан, Самарқандда рамазон ойида рўза пайтида, байрам дастурхонлари ва эрталабки нонушталарда асалдан, жумладан, янтоқ асалини истеъмол қилишади.

Самарқандда тўй маросимлари доирасида куёв келинга татиб кўриш учун (қадимда бармоғида) озгина асал беради, биргаликда ҳаёти ширин бўлади деган умидда қиз уни ялаши керак. Шу билан бирга, асал анъанавий ширинлик сифатида истеъмол қилинади ҳамда пишириклар учун ишлатилади. Шу билан бирга, озиқ-овқат ва доривор мақсадларда прополис, гулчанги, мум, ари заҳари, асал сути каби ноёб асал маҳсулотлари ҳам қўлланилади. Қадимдан бу маҳсулотларнинг барчаси юқори нафас йўлларининг шамоллаши (йўтал, тонзиллит, астма), тери касалликлари ва яраларни даволаш учун дори воситаси сифатида қўлланилган. Асал бактерицид таъсирга эга, шунингдек, юрак-қон томир тизими, жигар ва буйраклар фаолиятини яхшилайдди, вазн йўқотишга ҳам ёрдам беради, иммунитетни мустаҳкамлайди, қон таркибини яхшилайдди, невралгия ва жисмоний зўриқишда фойдали таъсир кўрсатади.

Иқлим ўзгариши, шунингдек, буғдой ва пахта экиш майдонларининг кенгайиши туфайли ёввойи янтоқ майдонларининг қисқариши хавфи мавжуд. Бундан ташқари, октябрь ойида янтоқ гуллагандан кейин аҳоли қорамол боқади ёки қуруқ буталарни ўрадилар, улардан тандирлар учун ёқилғи, қўй ва туяларга қишқи озуқа сифатида фойдаланадилар. Қишда бу ўсимликнинг ўсиши секинлашади ва бу асалариларнинг озиқланишига беvosита таъсир қилади.



Zaamin Tandyr Meat **Зомин тандир гўшти**

Product name: Zaamin tandyr meat

Geographical indication “Zomin tandir go’shti” (Published in Uzbek state register of GI, on 14.09.2022)

Product type: Meat products

Production area: Zaamin district of Jizzakh region

Based on the peculiarities of the natural conditions of the mountainous regions of Zaamin, the indigenous population has been engaged in cattle breeding for centuries. For this reason, meat dishes are widely consumed by the population. Among the traditional dishes of the Zaamin residents, a special place is occupied by “tandoor gusht” – a dish made from mutton grown in this region. On cold winter days, this dish gives strength to a person and satisfies for a long time. “Tandoor Gusht” does not deteriorate on summer days. Since the territory of the Zaamin district is not polluted with industrial waste, this allows you to cook environmentally friendly food.

The climate of the Zaamin district is subtropical, inland with a well-known seasonality. Winter lasts from the 3rd week of November to the 2nd week of March, and the average daily temperature is below 0°C. The summer season lasts from the 2nd week of April to the 3rd week of October. In July, the average temperature is 32°C. On average, 350-360 mm of precipitation falls in the region. The vegetation period is 239-240 days. The hills are made of sandstone, sand, marl, fine-grained porous rock, covered with cobblestones. There are ravines and streams that dry up in summer and overflow in spring. The soil of the northern and central hills is composed of gray, light gray, typical gray soils formed on fine-grained porous rock, and the hills in the southern part are composed of gypsum light gray soils. On the plains, the soil is gray.

The rivers Zaaminsoy, Achchisoy, Peshagarsoy, Uvolsoy, Turkman, Jaloir, Khojamushketsoy in the region are used for irrigation. On uncultivated land, saltwort, wormwood, yantak, lingonberry, accurai and other plants grow. Animals raised in this area feed on these plants and river water. In the southern mountainous part (Mountainous Turkistan) there are dense juniper and natural forests.

Zaamin tandoor gusht is made from lambs raised in the area at the age of about 6 months and weighing about 20-25 kg. A pit for the stove is dug in the ground, and the pit is covered with heat-resistant materials such as stone and brick. In this stove, the wood of fruit trees is burned, as a result of the burning of wood, the stove is heated to a temperature of 400°C. An iron container with a small amount of water is placed on the coals. In some places, the meat is cooked without the iron container, which makes it drier, and its shelf life is further extended.

Meat and lamb fat (dumba) are cut into pieces of about 1.5-4 kg, sprinkled with salt and zira to taste (ground coriander seeds or black pepper are added in some places), mixed and grated, and placed in a cool place with a temperature of 15-25°C for 4-12 hours. After adding spices to the meat, the meat and lamb dumba are hung on hooks made of juniper or other material, placed in the oven. The pit is covered with an iron sheet and a piece of heat-resistant cloth on top, and then covered with a mixture of fine sand and earth. And so the meat is cooked for 1-1.5 hours. At the request of the consumer, it is sold in the desired weight.

According to organoleptic indicators, Zaamin tandoor meat is noted for its pleasant taste, its light to dark brown color, and its smokey, spicy smell.

10 «TAndyr Gusht» - This is lamb dish, cookede with Local Spices (Cumin, branches of the local juniper-archie) in tandoor and is a traditional dish for residents of several regions of Uzbekistan (Jizzakh, Kashkadarya and Surkhandarya regions of Uzbekistan). Zaaminskoye Tandoor Meat has a close connection with the production due to the natural and climatic conditions of this mountainous region of Uzbekistan and technological features. The dish can also be consumed cold, so the dishes sometimes packed in cardboard boxes and are sent to consumers in other regions, in particular to Tashkent. (Commentary by FAO project experts)

Маҳсулот номи: Зомин тандир гўшти

Географик кўрсаткичи: “Зомин тандир гўшти” ¹⁰ 2022-йил 14-сентябрда Ўзбекистон Республикаси Давлат муассасаларининг Давлат реестрида эълон қилинган.

Маҳсулот тури: Гўшт маҳсулотлари

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Жиззах вилояти Зомин тумани

Зоминнинг тоғли ҳудудлари табиий шароитининг ўзига хос хусусиятларидан келиб чиққан ҳолда, туб аҳоли асрлар давомида чорвачилик билан шуғулланиб келган. Шу боисдан ҳам гўшти таомлар аҳоли томонидан кенг истеъмол қилинади. Зоминликларнинг миллий таомлари орасида ушбу ҳудудда етиштирилаётган қўзи гўшtidан тайёрланган “тандир гўшт” алоҳида ўрин тутади. Ахир, қишнинг совуқ кунларида бу таом одамга куч-қувват бағишлайди ва узоқ вақт тўқ тутади. “Тандир гўшт” ёз кунларида бузилмайди. Зомин тумани ҳудуди саноят чиқиндилари билан ифлосланмагани учун экологик тоза озиқ-овқат маҳсулотларини тайёрлаш имконини сақлаб қолмоқда.

Зомин ҳудудининг иқлими субтропик, ички иқлими маълум мавсумийлиги билан ажралиб туради. Қиш ноябрь ойининг 3-ўн кунлигидан мартнинг 2-ўн кунлигигача давом этади, ўртача суткалик ҳарорат 0°C дан паст. Ёзи мавсум апрель ойининг 2-ўн кунлигидан октябрь ойининг 3-ўн кунлигигача давом этади. Июль ойининг ўртача ҳарорати +32°C. Вилоятда ўртача 350-360 мм. ёғин тушади. Вегетация даври 239-240 кун. Адирлар қумтош, қум, мергел, майда дондор ғовак жинслардан иборат бўлиб, тошлар билан қопланган. Ёзда қуриб, баҳорда қирғоқларидан тошиб кетадиган жарликлар, сойлар бор. Шимолий ва марказий адирларнинг тупроқлари майда дондор ғовак жинсларда ҳосил бўлган бўз, оч бўз, типик бўз тупроқлардан, жанубий қисмидаги адирлар эса гипсли оч бўз тупроқлардан ташкил топган. Текисликларда кулранг тупроқ билан қопланган.

Вилоятдаги Зоминсой, Аччисой, Пешағарсой, Уволсой, Туркман, Жалоир, Хўжамушкентсой дарёларидан суғоришда фойдаланилади. Экилмаган ерларда солянка, шувок, янтоқ, шингил, аккумуля ва бошқа ўсимликлар ўсади. Бу ҳудудда ўсадиган ҳайвонлар шу ўсимликлар ва дарё сувлари билан озиқланади. Жанубий тоғли қисмида (Туркистон тоғи) зич арча ва табиий ўрмонлар бор.

Зомин тандир таоми ҳудудда ёши қарийб 6 ойлик, вазни 20-25 кг га яқин бўлган қўзилардан тайёрланади. Ерда чуқурлик учун тешик қазилиб, тешик тош ва ғишт каби иссиқликка чидамли материаллар билан тўлдирилади. Бу тандирда мева дарахларнинг ёғочлари ёқилади, ўтинни ёқиш натижасида тандир +400°C гача қизади. Олинган кўмирларга оз микдорда сув солинган темир идиш қўйилади (сув билан темир идиш қўйилмаганда, гўшт қуруқроқ пишади; баъзи жойларда бу усул қўлланилади) бу билан унинг сақлаш муддати янада узайтирилади.

Гўшт ва қўзи ёғи (думба) 1,5-4 кг бўлакларга бўлинади, таъм учун туз ва зира сепилади, аралаштирилади ва майдаланади (баъзи жойларида майдаланган кориандер уруғи ёки қора мурч қўшилади) ва +15... +25°C ҳароратли жойда 4-12 соат давомида қолдирилади. Гўштга зирavorлар қўшилгандан сўнг, гўшт ва қўзичоқ думбаси арча ёки бошқа материаллардан ясалган илгакларга осиб қўйилади ва тангирга осилади. Чуқур тандир юпқа темир қоплама ва юқоридан иссиққа чидамли мато билан ёпилади, сўнгра устидан майда қум ва тупроқ аралашмаси билан қопланади. Ва шу ҳолатда гўшт 1-1,5 соат давомида пиширилади. Истеъмолчиларнинг истагига қўра керакли вазнда ўлчаб сотилади.

Зомин тандир гўшти органолептик кўрсаткичларга қўра қуйидагича кўринади:

- Таъми: ёқимли, ушбу турдаги маҳсулотга хос;
- Ранг: оч жигаррангдан тўқ жигарранггача (юқори қатлами), тўқ кулранг (ички қатлами);
- Ҳиди: дудланган гўшт, юмшоқ зирavorлар ва куйган ўтларнинг ҳидлари.

10 «TAndyr Gusht» - This is lamb dish, cookede with Local Spices (Cumin, branches of the local juniper-archie) in tandoor and is a traditional dish for residents of several regions of Uzbekistan (Jizzakh, Kashkadarya and Surkhandarya regions of Uzbekistan). Zaaminskoye Tandoor Meat has a close connection with the production due to the natural and climatic conditions of this mountainous region of Uzbekistan and technological features. The dish can also be consumed cold, so the dishes sometimes packed in cardboard boxes and are sent to consumers in other regions, in particular to Tashkent. (Commentary by FAO project experts)



THE ARK OF TASTE

The Ark of Taste is an online catalogue of foods at risk of disappearing that are a part of the cultures and traditions of the entire world.

The Ark of Taste was created to point out the existence of these products, draw attention to the risk of their extinction, and invite everyone to take action to help protect them by seeking them out, buying and consuming them, telling their story, supporting their producers, and, in some cases (such as the case of endangered wild species at risk of extinction), promoting their conservation and reproduction.

The overall objective is not to create a seed bank, a collection of genetic material, or a museum to exhibit traditional knowledge, but to rediscover and give value to these resources in order to support local economies. In addition to plant and animal species, processed products board the Ark of Taste because products like cheeses, cured meats, breads, sweets, and gastronomic handicrafts are also disappearing as plant and animal biodiversity disappears. These products are expressions of farmers' and artisans' knowledge that exists not in written recipes, but as complex and rich skills and practices passed down through generations.

What are the criteria for selecting a product?

Products can be domestic species (local plant varieties and animal breeds), wild species (only if related to techniques for collecting, processing, or traditional uses), or processed products.

Products must be of particular sensory quality, as defined by local traditions and uses: Chemical or physical analyses are not sufficient to judge the quality of a product, but nor is tasting. The origin of the product must be understood and communities must be consulted. Ultimately, it is fundamental to consider the palate of the community from which a product originates. A European product could be difficult to understand and appreciate for an African taster, just as an Asian product could be difficult to decipher and appreciate for a European.

Products must be connected to a territory and to the memory, identity, and traditional local knowledge of a community: The products of interest are strongly linked to their territory, not just in terms of climate and environment, but also in a cultural, historical, and physical context.

Products must be produced in limited quantities: The Ark of Taste is a catalogue of products, not producers. Therefore, it is not necessary to have an exact figure of the quantity produced, but it is important to at least identify an order of magnitude, to establish if we are dealing with an artisanal or an industrial product.

Products must be at risk of extinction, whether real (i.e., imminent) or potential (i.e., when the local social and environmental situations are such that a reduction in the quantity of the product or the number of producers can be predicted for the coming years).



How to nominate a product

Anyone can nominate a product without being an expert, having particular skills, or being a Slow Food member. It is possible to nominate a product from your own area or from other communities or another country. You can nominate a product by filling out the simple form available on the Slow Food Foundation for Biodiversity website. The nomination form will be evaluated by Slow Food. To do so, Slow Food collaborates with advisers from different countries. If nomination forms are incomplete, additional information will be requested from the nominator. After approval, Slow Food adds a brief description of the product to the online catalogue.



Slow Food®

Ark of Taste



ТАЪМЛАР МАЖМУИ

Таъмлар мажмуи - бутун дунё маданияти ва анъаналарининг бир қисми бўлган йўқолиб кетиш хавфи остида турган озиқ-овқатларнинг онлайн каталогидир.

Махмуа ушбу маҳсулотларнинг мавжудлигини таъкидлаш, уларнинг йўқ бўлиб кетиш хавфига эътибор қаратиш ва барчани уларни қидириш, сотиб олиш, истеъмол қилиш, ўз ҳикояларини айтиб бериш, ишлаб чиқарувчиларни қўллаб-қувватлаш, баъзи ҳолларда (масалан, йўқолиб кетиш хавфи остида турган ёввойи турлар билан), уларни сақлаш ва кўпайтиришни рағбатлантириш ва уларни ҳимоя қилишга чорлаш учун яратилган.

Умумий мақсад - анъанавий билимларни намойиш қилиш учун уруғлар манбасини, генетик материаллар тўплами ёки музей яратиш эмас, балки маҳаллий иқтисодий ёки қўллаб-қувватлаш учун ушбу ресурсларни қайта кашф қилиш ва қадр-қимматини оширишдир.

Ўсимлик ва ҳайвон турларидан ташқари, қайта ишланган озиқ-овқатлар Махмуадан ўрин олади, чунки ўсимлик ва ҳайвонларнинг биологик хилма-хиллиги билан бирга пишлоқлар, пиширилган гўштлар, нон ва ширинликлар ҳам йўқолиб бормоқда. Бу маҳсулотлар деҳқон ва хунарамандларнинг ёзма рецептларда мавжуд бўлмаган, балки авлоддан-авлодга ўтиб келаётган мураккаб ва бой малака ва амалиётлар кўринишидаги билимларининг ифодасидир.

Маҳсулотни танлаш мезонлари қандай?

Маҳсулотлар маҳаллий турлар (маҳаллий ўсимлик навлари ва ҳайвон зотлари), ёввойи турлар (фақат йиғиш, қайта ишлаш ёки анъанавий фойдаланиш усуллари билан боғлиқ бўлса) ёки қайта ишланган маҳсулотлар бўлиши мумкин.

Маҳсулотлар маҳаллий урф-одатлар ва қадриятлар билан белгиланадиган махсус органолептик сифатларга эга бўлиши керак: маҳсулот сифатини баҳолаш учун кимёвий ёки физик таҳлил етарли эмас, лекин татиб кўриш ҳам етарли бўлмайди. Маҳсулотнинг келиб чиқишини тушуниш лозим ва маҳаллий жамоалар билан маслаҳатлашиш керак. Охир оқибат, маҳсулот келиб чиққан жамиятнинг таъмга бўлган эҳтиёжларини ҳисобга олиш жуда муҳимдир. Европа маҳсулотини Африкалик дегустатор учун тушуниш ва қадрлаш қийин бўлиши мумкин бўлгани каби, Осиё маҳсулотини европалик учун тушуниш ва англаш қийин бўлиши мумкин.



Маҳсулотлар ҳудуд, хотиралар, ўзига хослик ва жамиятнинг анъанавий маҳаллий билимлари билан боғланган бўлиши керак: бизни қизиқтирган маҳсулотлар нафақат иқлим ва атроф-муҳит нуқтаи назаридан, балки маданий, тарихий ва жисмоний жиҳатдан ҳам ўз ҳудуди билан чамбарчас боғлиқ.

Маҳсулотлар чекланган миқдорда ишлаб чиқарилиши керак. Таъмлар мажмуи - бу ишлаб чиқарувчилар эмас, балки маҳсулотлар каталогидир. Шунинг учун ишлаб чиқарилган маҳсулот миқдори учун аниқ рақамга эга бўлиши шарт эмас, лекин ҳунармандчилик ёки саноат маҳсулоти билан шуғулланаётганимизни аниқлашда ҳеч бўлмаганда тартибни аниқлаш учун керак.

Маҳсулотлар ҳақиқий(яъни яқинлашиб келаётган) ёки потенциал (яъни маҳаллий ижтимоий ва экологик вазият яқин йилларда маҳсулот миқдори ёки ишлаб чиқарувчилар сонининг қисқаришини башорат қилиш мумкин бўлганда) бўладими, йўқ бўлиб кетиш хавфи остида бўлиши керак.

Маҳсулотни қандай номзодликка таклиф қилиш керак

Ҳар ким мутахассис бўлмасдан, махсус кўникмаларга ёки Слоу Фуд аъзоси бўлмасдан маҳсулотни таклиф қилиши мумкин. Ўз минтақасидан ёки бошқа жамоалардан ва бошқа мамлакатдан маҳсулотни кўрсатиш мумкин. Сиз Слоу Фуд биохилма-хиллик Жамғармаси веб-сайтида мавжуд бўлган оддий шаклни тўлдириш орқали маҳсулотни таклиф қилишингиз мумкин. Номзодлик шакли Слоу Фуд томонидан баҳоланади. Бунинг учун у турли мамлакатлардан келган маслаҳатчилар билан ҳамкорлик қилади. Агар номзодлик шакллари тўлиқ бўлмаса, аризачидан қўшимча маълумот сўралади. Тасдиқлангандан сўнг, кейинги қадам маҳсулотнинг қисқа тавсифини онлайн каталогга киритишдир.



Slow Food
Ark of Taste



Jaydari Sheep

Жайдари қўйлар

Product Name: Jaydari Sheep

Product type: Breed

Production area: Tashkent region

The breed of Jaydari sheep (*Ovis aries* L.) is a domestic cloven-hoofed animal distinguished by its endurance and is of great economic value. From grazing in natural pastures throughout the year with ability of quick feeding, the accumulation of fat reserves in fat tails has been developed for several centuries by natural and artificial selection. According to the indications of the productivity of the Jaydari, they occupy an average place between the Hissar and Edilbaev breeds. Their wool is quite coarse and local communities used it to make felt boots, felt, coarse cloths, koshma, or carpets because the density of the coat is above average. The characteristic features of the breed are short legs, stretched body and well-developed skeleton with predominant black color (65-70%). There are sheep with grayish black and brown colors. They can be quite large, reaching between 65 to 110 kg. There are several assumptions about the appearance of the fat tail. The nomads of Central Asia domesticated sheep during the Neolithic more than 8,000 years ago. For a long time, these sheep were bred in the harsh conditions of desert and semi-desert terrain, thanks to which fat-tailed sheep received a strong constitution, excellent endurance, and unpretentiousness in food.

The main products of this breed were meat, lard (fat), wool, and milk but the dry meat and lard could be kept for a long time. So, it retains its nutritional value for a long time and remains quite tasty for longer. Tail fat in its nutritional and taste qualities is very different from subcutaneous and internal fat, which makes it a valuable nutritious product for humans. The tail fat can be stored for a long time in dried form or melted in a cauldron. When frying meat using tail fat instead of oil, it is preserved for several days and can be stored in dishes at hot temperatures, which is especially convenient on the road.

Local communities produce different products from milk of this breed such as kатык, suzma and kurt. Kатык, very popular in the Turkish-speaking countries of Central Asia, Azerbaijan, Tatarstan, etc., is a product obtained by fermentation of milk, Suzma is similar in its consistency to sour cream or crème fraîche and is salted to taste with various additives: chopped fresh herbs (reihan, cilantro, dill), diced eggplant, or simply sprinkled with cumin, red hot ground pepper. Kurt (kurut, korot, khurut, gurt, kort; from the Turkic "koro" means "dry", "dried") is a high-calorie fermented milk product of the nomads of Central Asia, dried in natural conditions, a cross between salted dried cottage cheese and hard young cheese in the form of balls of different sizes.

Sheep breeding occupies a special place in the economy of Uzbekistan as the main means economic development of pastures and at the same time acts as the only source of life support and well-being of the population living here.

Due to their adaptability to the conditions of Uzbekistan, sheep were not zoned in other places, so it is preferable to breed them only in hot regions. Over the past quarter century, the total number of Jaidar herds has declined. The reason for the decline can be both the spread of sheep breeding of more marketable productivity, and a decrease in the productivity of pasture lands due to low water and the expansion of anthropogenic factors. The sheep themselves also cause great harm to the ecology of the region, whose conditions and grass are simply not designed for such numerous herds of herbivores. Active exploitation of biological objects leads to a deterioration in the living conditions of plants and animals, a reduction in their species composition, and total number.

Маҳсулот номи: Жайдари қўйлар

Маҳсулот тури: Зот ва чорва моллари

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Қорақалпоғистон, Самарқанд вилоятининг Ғаллаорол ва Зомин туманлари, Тошкент вилоятининг Ховос тумани (Ўзбекистон)

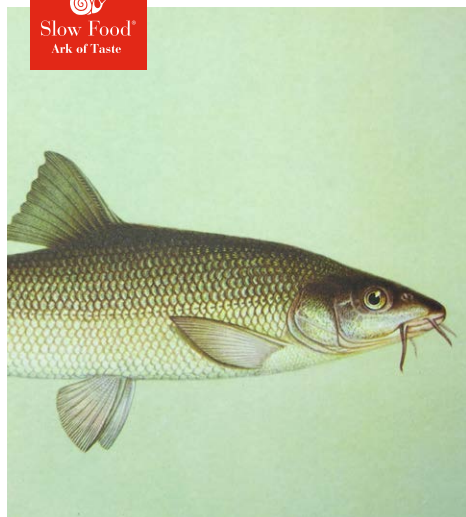
Жайдар қўй зоти (*Ovis aries* L.) уй ҳайвони бўлиб, ўзининг чидамлилиги ва ҳўжалиқда катта қиймати билан ажралиб туради. Зотнинг хусусиятлари - йил давомида табиий яйловларда ўтлайди, ёғли думларда ёғ захираларини тез тўплаш қобилияти - бир неча асрлар давомида табиий ва сунъий чатиштиришлар орқали ривожланган. Маҳсулдорлик кўрсаткичлари бўйича Ҳисор ва Эдилбой зотлари орасида жайдари қўйлар ўртача ўринни эгаллайди. Уларнинг жунлари жуда қўпол бўлиб, маҳаллий жамоалар ундан кигиз этик, намат, қўпол матолар, кигиз ёки гиламлар ясашда фойдаланадилар. Зотнинг характерли хусусиятлари - калта оёқли, чўзилган танаси ва яхши ривожланган скелетлари билан ажралиб туради, улар орасида қора ранг (65-70 фоизи), кулранг-қора ва жигарранг қўйлар ҳам мавжуд. Бу зот қўйлар етарлича катта бўлиб, ўртача вазни 65 дан 110 кг гача етади.

Қуйруқ (думба) яқинида ёғ ҳосил бўлишининг сабаблари ҳақида бир неча тахминлар мавжуд. Ўрта Осиё қўчманчилари бундан 8000 йил аввал неолит даврида қўйларни хонакилаштиришган. Узоқ вақт давомида улар чўл ва ярим чўл ҳудудларининг оғир шароитларида етиштирилган, бунинг натижасида семиз думли қўйлар ўзига хос хусусиятларга эга бўлган, улар кучли, чидамли ва озик-овқат танламадилар. Бу зотдаги қўйлардан олинган асосий маҳсулотлар гўшт, думба (ёғ), жун ва сут ҳисобланади. Гўшт ва думба ёғи яхши тузлангандан сўнг узоқ вақт сақланади, шунинг учун уларнинг озуқавий қиймати сақланиб қолади ва жуда мазали бўлади. Қуйруқ ёғи ўзининг озуқавий ва таъми сифати бўйича тери ости ва ички ёғлардан жуда фарқ қилади, бу уни инсонлар учун қимматли озиклантирувчи маҳсулотга айлантиради. Қозонда эритилган ёки қурилган ҳолда узоқ вақт сақланиши мумкин. Ёғ ўрнига думба ёғи ёрдамида гўштни қовурганда, у консерваланиш ҳолатига келади ва бир неча кун давомида юқори ҳароратда идишда сақланиши мумкин, бу айниқса сафарда қулай озукадир.

Маҳаллий аҳоли қўйчиликдан сўзма, курт каби турли маҳсулотлар етиштирадилар. Ўрта Осиё, Озарбайжон, Татаристон ва бошқалар туркийзабон мамлакатларда жуда машҳур маҳсулот бўлган катиқ, сутни ачитиш йўли билан олинади. Сузма таркиби бўйича сметана ёки қаймоққа ўхшайди, таъм учун унга турли хил қўшимчалар қўшилади: тўғралган янги ўтлар (райхон, силантро, арпабодиён), тўғралган баклажон, зира, майдаланган қизил аччиқ қалампир. Курт (қурут, корот, хурут, гурт, корт; туркийча “қоро” “қуруқ”, “қурилган” деган маънони англатади) — Ўрта Осиё қўчманчиларининг табиий шароитда қурилган юқори калорияли ферментланган сут маҳсулотидир. Тузли қурилган творог ва қаттиқ ёш пишлоқ ўртасидаги ўхшаш маҳсулот бўлиб, у турли ўлчамдаги думалоқ тўпчалар шаклида сақланади.

Қўйчилик яйловларни иқтисодий ривожлантиришнинг асосий воситаси сифатида Ўзбекистон иқтисодиётида алоҳида ўрин тутди ва айти пайтда бу ерда яшовчи аҳолини қўллаб-қувватлаш ва фаровонлигини таъминлашнинг ягона манбаси бўлиб хизмат қилади. Жайдари қўйлар Ўзбекистон шароитига мослашганлиги учун бошқа жойларга мослаштирилмаган, шунинг учун уларни фақат иссиқ ҳудудларда қўпайтириш афзалроқдир. Ўтган чорак асрда республикада жайдари подалари умумий сони камайди. Бу пасайишнинг сабаби кўпроқ товар маҳсулдорлиги учун қўйчиликнинг кенг тарқалиши ҳамда сув сатҳининг пастлиги ва антропоген омилларнинг кенгайиши туфайли яйловлар унумдорлигининг пасайиши бўлди.

Қўй подаларининг ўзлари ҳам минтақа экологиясига катта зарар етказди, ҳудуд шароити ва ўт қоплами шунчаки кўп сонли ўтхўрлар учун мўлжалланмаган бўлади. Биологик объектларнинг бундай фаол ишғол қилиниши ўсимликлар ва ҳайвонларнинг яшаш шароитларининг ёмонлашишига, уларнинг тур таркиби ва умумий сонининг қисқаришига олиб келади.



Turkestan Barbel Туркистон муйлабдори

Product name: Turkistan Barbel

Product type: Fish

Production area: Republic of Karakalpakstan, Khorezm region

Turkestan barbel fish (*Luciobarbus capito conocephalus*) is a freshwater fish, reaching a length of 80 cm and a mass of 16 kg with reddish meat. The scales are larger than those of the Aral barbel fish. The fish gets its name from the two pairs of whiskers located on the sides of the mouth and head and was given by the Russian zoologist Karl Kessler in honor of the region where this breed was found.

This fish is eaten from April to August and its meat is a natural useful product of river fish, low in fat and calorie content, but optimal in the presence of proteins. During the spawning period, it travels a thousand kilometers along the rivers. The timing of reaching maturity of this fish is greatly variable. In different reservoirs, it can spawn for the first time at the age of 2-7 years, but the majority of the fish at 4-6 years (with a body length without a tail of at least 20 cm). Females usually mature a year later than males. The maximum age of this fish is between 6-10 years but more often, the age of the barbel does not exceed six years.

Fishing in Central Asia since ancient times was not of any industrial nature. However, fishing has long been a good help for agricultural communities in the region. This was one of the additional occupations of the tribes that lived along the banks of rivers and flood reservoirs. Fishing along the Amu Darya, the Syrdarya, in the Aral

Sea and in numerous lakes before the appearance of Russian troops and the population was of purely local importance. All the fish caught, and the products obtained from it, were mainly for local consumption. The beginning of commercial fishing in the Turkistan region was laid by the exiled Urals, as natural fishermen in their

homeland and at the same time, the Turkestan barbel fish became one of the commercial fish of the region's basin.

Fish proteins are very useful, as they are highly absorbed and do not contain an abundance of connective ligaments and tissues. In Uzbekistan, such fish dishes as Kovurma balyk (fried fish), Kalyk-shurva (fish soup), Balyk tamaddi (salted fish), Yopma balik (baked fish), Balyk dymlama (fish stewed with onions), Balyk tandoor (fish baked in a tandoor) are main fish dishes for the peoples living in Karakalpakstan, Khorezm, Bukhara, Syrdarya and other regions. Turkestan barbel is extremely tasty and very versatile.

Turkestan barbel fish is listed in the Red Books of all Central Asian countries: Kazakhstan, Uzbekistan, Kyrgyzstan, Turkmenistan, and Tajikistan. In Kyrgyzstan, according to experts it is an endangered and may disappear altogether due to the expansion of the influence of anthropogenic factors. However, at present, due to the construction of dams and pollution of water bodies, the number of barbel in Central Asia has significantly decreased. Three decades ago, this product was a common fish of Central Asian rivers, but recently its number has sharply decreased.

The reasons for the reduction are the decrease in the level and salinization of rivers because of regulation of flow, their pollution, violation of the conditions of reproduction, gravel mining in riverbeds, poaching. For example, in the South Kazakhstan region of the Republic of Kazakhstan, the Turkestan barbel is currently on the verge of complete extinction.

Маҳсулот номи: Туркистон мўйлабдори
Маҳсулот тури: балиқ
Яшаш жойи: Орол ҳавзаси дарёлари ва сув ҳавзалари

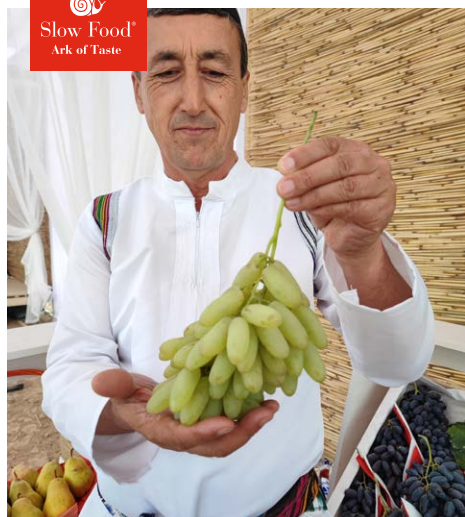
Туркистон мўйлабдори (*Luciobarbus capito conocephalus*) чучук сув балиқларининг узунлиги 80 см га, вазни 16 кг га етади, таъми юқори сифатли, гўшти қизғиш рангга эга. Тангачалари Орол мўйлабдоридан каттароқ бўлади. Балиқ номи оғиз ва бошининг ён томонларида жойлашган икки жуфт мўйловидан келиб чиққан - уни рус зоологи Карл Кесслер топиган минтақа шарафига берган. Мўйлабдор апрелдан августгача истеъмол қилинади. Унинг гўшти табиий дарё маҳсулоти бўлиб, ёғ ва калория миқдори паст, аммо оқсилларга бойлиги билан ажралади. Уруғланиш даврида мўйлабдор дарёларнинг юқори оқимида минг километр кўтарилади. Балиқнинг жинсий етуқликка эришиш вақти сезиларли даражада узок. Турли сув ҳавзаларида мўйлабдорлар 2-7 ёшгача яшайди, балиқларнинг асосий массаси 4-6 ёшда етилади, думини ҳисобга олмаганда танасининг узунлиги камида 20 см га етади. Урғочилар эркакларига қараганда одатда бир йилдан кейин етилади. Ушбу балиқнинг максимал ёши 6 ёшдан 10 ёшгача етади, лекин кўпинча овлашда мўйлабдорнинг ёши 6 йилдан ошмайди.

Қадим замонлардан бери Ўрта Осиёда балиқчилик саноати ўз характерига эга бўлмаган, бироқ у минтақа қишлоқ ҳўжалиги иқтисодиётига яхши ёрдам бўлган, дарёлар қирғоқлари ва сув босувчи сув ҳавзалари бўйлаб яшовчи қабиаларнинг қўшимча машғулотларидан бирига айланган. Амударё, Сирдарё, Орол денгизи ва кўплаб кўлларда балиқ овлаш рус қўшинлари ва аҳолиси пайдо бўлишидан олдин соф маҳаллий аҳамиятга эга бўлган. Барча тутилган балиқ ва балиқ маҳсулотлари асосан маҳаллий истеъмол учун мўлжалланган. Туркистон ўлкасида балиқчилик тижоратининг бошланиши сўргун қилинган Уралликлар томонидан йўлга қўйилган.

Шундан сўнг, Туркистон мўйлабдори минтақа ҳавзасининг тижорат балиқларидан бирига айланади. Балиқ оқсиллари жуда фойдали. У яхши сўрилади ва кўп миқдорда бириктирувчи лигаментлар ва тўқималарни ўз ичига олади. Ўзбекистонда Қовурма балиқ (қовурилган балиқ), Балиқ-шўрва (балиқ шўрваси), Балиқ тамадди (тузланган балиқдан тайёрланган балиқ газаси), Ёпма балиқ (пиширилган балиқ), Балиқ димлама (пиёз билан қовурилган балиқ), Тандир балиқ (тандирда пиширилган балиқ) каби балиқ таомлари мавжуд. Қорақалпоғистон, Хоразм, Бухоро, Сирдарё ва бошқа вилоятлар аҳолиси учун асосий балиқ таомлари ҳисобланади. Туркистон мўйлабдорлари барча тайёрланиш усулларида ниҳоятда мазали.

Туркистон мўйлабдори Ўрта Осиёнинг барча мамлакатлари – Қозоғистон, Ўзбекистон, Қирғизистон, Туркменистон, Тожикистон Қизил китобларига киритилган. Қирғизистон экспертларнинг фикрича, у бутунлай йўқ бўлиб кетиш хавфи остида. Антропоген омиллар таъсирининг кучайиши - тўғонларнинг қурилиши ва сув ҳавзаларининг ифлосланиши туфайли тур бутунлай йўқ бўлиб кетиши мумкин.

Бутун минтақада мўйлабдорлар сони сезиларли даражада камайди. Бундан 30 йил муқаддам у Ўрта Осиё дарёларининг оддий балиқлари сирасида эди - шўрланган ва дудланган мўйлабдор Хоразм ва Қорақалпоғистон бозорларининг ўзига хос маҳсулоти эди. Бироқ, яқинда уларнинг сони кескин камайди. Сабаби дарёлар сатҳининг пасайиши ва шўрланиши, оқими ва ифлосланиши, дарё ўзанларида шағал қазиб олиниши натижасида кўпайиш шароитларининг бузилиши ва браконерликдир. Масалан, Қозоғистон Республикасининг Жанубий Қозоғистон вилоятида Туркистон мўйлабдори ҳозирда бутунлай йўқ бўлиб кетиш арафасида турибди.



White Grape Husayne (Kelin barmoq) Оқ узум Хусайне (Келин бармоқ)

Product Name: White Grape Husayne (Kelin barmoq)

Product type: Grape variety

Production area: Fergana region

Husayne white grape (*Vitis sylvestris* L.) commonly called Kelin barmok or lady's finger is a high-quality table or dried grape (raisin). Its clusters are large, conical, branched, loose, with a brittle herbaceous crest. The leaves are medium and large, three-five-lobed, moderately dissected. The mass of the bunch is on average 300 grams. Clusters usually have 25-100 berries. The berries are very large, elongated, cylindrical-conical, yellowish-green or yellowish pink in color. The skin is thin with a light waxy coating with delicious juicy, crispy flesh and is seedless. Its harvesting begins in July and ends in October and is a heat-loving plant considered one of the best table grape varieties in Central Asia.

A significant drawback for this grape is that its fruits are poorly suited for long-term storage and berries are not well adapted for transportation over short distances and long distances and locale communities use it as a fresh fruit, juice and is also dried, making raisins out of it.

According to Chinese sources, a variety with elongated berries was brought to China from Sogdiana the valley of the Zarafshan River located in Uzbekistan and widespread in all regions of Central Asia during the spread of Islam. From Central Asia, Husayne white grape was brought to Astrakhan in 1613. In Armenia and Azerbaijan, as well as in Dagestan, the variety penetrated, apparently, from Iran. In addition, Husayne white from the Uzbek SSR was also brought to the Crimea and other areas of viticulture. In Dagestan it is also called "Shah-raisins", in Russia this variety is known as "Glass", and in Armenia - "Itsaptuk". In Uzbekistan, "ladies' fingers" are one of the favorite and highly valued varieties. Local communities decorate wedding and festive tables with this grape.

Grape production in Uzbekistan is significantly supported by the state and in 2022 and 2 million metric tons of ripe, tasty berries were harvested in the country. Growing and caring for grapes and obtaining high-quality products requires the use of organic fertilizers, frost prevention, pest control, manual labor management and additional watering, especially in the hot period (July-August). One of the risks of a decrease in production volumes is the limitation of water consumption for irrigation, as well as sudden changes in temperature conditions during the growing season.

Маҳсулот номи: Оқ узум Хусайне (Келин бармоқ)

Маҳсулот тури: Узум нави

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Фарғона вилояти

Оқ узум (*Vitis sylvestris* L.), одатда Келин бармоқ деб аталади, юқори сифатли тоза узилган ёки қуритилган узум (майиз) сифатида истеъмол қилинади. Унинг тўдалари катта, конуссимон, шохланган, мўрт ўтли тизмалар билан ўралган. Барглари ўрта ва катта, уч-беш лобли, ўртача даражада ажратилган. Бир тупнинг ўртача оғирлиги 300 г ни ташкил қилади. Одатда 25-100 та узум доналари бўлади. Узум доналари жуда катта, узун бўйли, цилиндрсимон-конусли, сарғиш-яшил ёки сарғиш-пушти рангга эга. Териси юпқа, юпқа мумсимон қопламали, мазали, сувли, уруғсиз мағиздан иборат. Йиғим июль ойида бошланади ва октябрда тугайди. Келин бармоқ иссиқликни яхши кўради ва Марказий Осиёдаги энг яхши узум навларидан бири ҳисобланади.

Ушбу узумнинг муҳим камчилиги шундаки, унинг мевалари узоқ муддатли сақланмайди ва қисқа ва узоқ масофаларга ташиш учун мос келмайди. Маҳаллий жамоалар уни янги пишган мева сифатида истеъмол қиладилар, ундан шарбат чиқарадилар ва майиз тайёрлаш учун қуритадилар.

Хитой манбаларига кўра, меванинг чўзилувчан нави Хитойга Ўзбекистонда жойлашган Зарафшон дарёси водийси Сўғдиёнадан олиб келинган. Ислом динининг тарқалиши даврида Ўрта Осиёнинг барча ҳудудларида кенг намоён бўлган. Ўрта Осиёдан 1613 йилда Астраханга оқ Хусайни узумлари келтирилди. Бу нав Арманистон ва Озарбайжонга, шунингдек, Доғистонга Эрондан кириб келган. Бундан ташқари, Ўзбекистон ССРдан Хусайни оқ Қрим ва бошқа узумчилик ҳудудларига олиб келинган. Доғистонда у “Шах-узум” деб ҳам аталади, Россияда бу нав “Гласс”, Арманистонда эса “Ицаптук” деб номланади. Ўзбекистонда Келин бармоқ энг сеvimли ва жуда қадрли навлардан биридир. Маҳалла аҳли тўй ва байрам дастурхонларини ана шу узумлар билан безатади.

Ўзбекистонда узум етиштириш давлат томонидан сезиларли даражада қўллаб-қувватланмоқда. 2022-йилда мамлакатимизда 2 миллион тонна мазали ва пишган мевалар йиғиб олинди. Узум етиштириш ва парвариш қилиш ҳамда сифатли маҳсулот олиш учун органик ўғитлардан фойдаланиш, совуқдан ҳимоя қилиш, зараркунандаларга қарши курашиш, қўл меҳнати ва қўшимча сугориш, айниқса иссиқ даврда (июль-август) талаб этилади. Ишлаб чиқариш ҳажмининг қисқариши хавфларидан бири сугориш учун сув сарфини чеклаш, шунингдек, вегетация даврида ҳарорат шароитларининг кескин ўзгариши ҳисобланади.



Slow Food
Ark of Taste



Samarkand Yellow Fig Самарқанд сариқ анжири, Боғибаланд анжири

Product Name: Samarkand Yellow Fig

Product type: Fruit

Production area: Samarkand region

Samarkand yellow fig (*Ficus carica* L.) was named after the ancient Asia Minor province, Caria, which was previously considered the birthplace of culture. It is a bush or small tree, from 1.5 to 2.5 meters tall, with broad, rough, deciduous leaves that are deeply to nearly entirely lobed. Its fruits weigh between 25 to 40 grams with a round shape. The fruits have a sweet taste and tender texture with small seeds. They mainly grow in the region of Khorezm, Surkhandar, and Namangan of Uzbekistan. Three native Uzbek varieties of figs are Kadota, Crimean (purple in color) and Uzbek yellow (Sari Anzhir).

The most popular variety in the country is Uzbek yellow. It is grown on 90% of the area allocated for this crop. The fruit in the skin looks like an egg yolk, and the inside is light scarlet. The fruit literally melts in your mouth. It is considered the most common and useful variety of Uzbek figs.

In Uzbekistan, yellow figs have been grown for many centuries, and therefore in different areas it has acquired its own species differences, depending on the climate, soil, and cultivation methods. Such an endemic species of the yellow variety as Samarkand yellow figs has become widely known. It has been grown in the vicinity of the ancient capital since the time of Tamerlane, who surrounded the city with a continuous ring of flowering gardens. It is believed that the first sprouts of this species of fig tree were brought from Asia Minor by Tamerlane himself. The secret of cultivation has been passed down from generation to generation for many centuries. Some trees in the garden are 200-300 years old.

There are many legends associated with the fig tree and its fruit. The fig tree is repeatedly mentioned in the Old Testament and the Bible, and there is a surah in the Quran called The Fig Tree.

The local community call the yellow fig Anzhir-Bogibaland, after the mahalla on the left bank of the Zarafshan, in which this species has long been cultivated. In "Baburnam" it is indicated that the garden "Bogibaland" was founded in honor of Okabegim the daughter of the grandson of Amir Temur Miranshah and figs were grown in it, so the continuity of generations has been made it possible to preserve the ancient variety.

Figs can be used to make jam, salad, pies, or dessert. Additionally, it is eaten on its own as a snack. It can be eaten raw, but it is worth serving it with sauce, sour cream, cream or lightly sprinkled with liqueur or cognac and with nuts. It contains a lot of nutrients such as vitamins B, B3, C, minerals, protein, and sugar (up to 71%). In dried figs, the proportion of protein and sugar increases, which makes them very sweet with high calories and is a remedy for many diseases.

The yellow fig is not for export but also to attract a wide range of tourists to the country. So far, only the first, small steps are being taken in the gastronomic direction of tourism, but the abundance and variety, as well as the taste of fruits and culinary dishes of Uzbekistan can attract many lovers of tasting national rarities. However, some endemic species of varieties (for example, figs of Bogibaland) are found only in limited areas. Attempts to take them out and transplant them in other areas lead to the loss of their unique taste and aroma.

In Bogibaland today there are more than 50 fig gardens, laid out on an area of 29 hectares. Residents recall has expressed concern about the active industrialization and urbanization of the city's historic outskirts in recent years. Urban developments may soon completely absorb fig gardens. So, it is important to preserve the local variety within its historical boundaries.

Маҳсулот номи: Самарқанд сариқ анжири, Боғибаланд анжири
Маҳсулот тури: мева
Ишлаб чиқариш ҳудуди: вилояти ва боша вилоятлар

Самарқанд сариқ анжири (*Ficus carica* L.) қадимдан маданият маркази ҳисобланган Кичик Осиё вилояти Кария шарафига номланган. Бу баландлиги 1,5 дан 2,5 метргача бўлган бута ёки кичик дарахт, кенг, қўпол барглари билан ажралиб туради. Унинг мевалари 25 дан 40 граммгача бўлиб, юмалоқ шаклга эга. Кичик уруғли мағиз ширин таъмга ва нозик тузилишга эга. Ўзбекистонда сариқ анжир етиштириш марказлари Самарқанд, Бухоро, Хоразм, Сурхондарё ва Наманган вилоятлари ҳудудлари ҳисобланади. Асосан учта нав махур- Кадотин, Қрим - бинафша ва сариқ (Сари анжир) Ўзбекистонда келиб чиққан ва мамлакатда энг кенг тарқалган тури бўлиб мамлакат бўйлаб машхурдир. Межа экин учун ажратилган майдоннинг 90 фоизиди етиштирилади. Пўстлоғидаги мевалар сариш бўлиб, лекин ичи оч қизғиш рангда, оғизда эрийдиган юмшоқ. Ўзбекистонда сариқ анжир кўп асрлар давомида етиштирилиб келинган ва шунинг учун турли ҳудудларда иқлим, тупроқ ва ўстириш усулларига қараб ўзига хос тур фарқига эга бўлган. Самарқанд сариқ анжир каби эндемик сариқ нав кенг тарқалган.

У Амир Темури давридан бери шаҳарни гуллаб-яшнаган боғларнинг узлуксиз ҳалқаси билан ўраб олган қадимий пойтахт яқинида ўстирилади. Ушбу турдаги анжир дарахтининг биринчи қуртаклари Кичик Осиёдан Амир Темурининг шахсан ўзи томонидан олиб келинган деб ҳисобланади. Ўстириш сири эса кўп асрлар давомида авлоддан-авлодга ўтиб келган. Самарқанд боғларидаги айрим дарахтларнинг ёши 200-300 йил. Анжир дарахти ва унинг мевалари билан боғлиқ кўплаб афсоналар мавжуд. Анжир дарахти Эски ёзувларда ва Инжилда бир неча бор эслатиб ўтилган, Қуръонда сурасида эса “Анжир билан қасам ва зайтун билан қасам” дея анжирнинг муҳим аҳамияти таъкидлаб ўтилган.

Маҳаллий аҳоли сариқ анжирни Зарафшоннинг чап қирғоғидаги маҳалла шарафига Боғибаланд Анжири деб атайдилар, унинг аҳолиси азалдан бу турни етиштириб келган. “Бобурнома”да “Боғибаланд” боғи Амир Темури Мироншоҳнинг набираси қизи Оқабегим шарафига барпо этилгани, унда анжир етиштирилгани қайд этилган. Авлодлардан қолган мерос қадимий хилма-хилликни сақлаб қолиш имконини берди. Анжирдан мураббо, салат, пирог ёки ширинлик тайёрлаш мумкин. Бироқ, у янги мева сифатида истеъмол қиладилар. Анжирни пишлоқ, сметана, қаймоқ билан ёки ликёр ёки коньяк озгина сепилиб, сеvimли ёнғоқлар билан дастурхонга тортиш мумкин. Унинг таркибида В, В3, С, витаминлари, минераллар, оқсил ва шакар (71 фоизгача) каби кўплаб озиқ моддалар мавжуд бўлиб, у кўплаб касалликларга даво ҳамдир. Қуритилган анжир оқсил ва шакар улушини оширади, бу уларни жуда ширин ва юқори калорияли қиладди.

Сариқ анжир нафақат экспорт учун, балки Ўзбекистонга кенг сайёҳлар оқимини жалб қилишда ҳам муҳимдир. Ҳозирча туризмнинг гастронмик йўналишида биринчи қадамлар қўйилмоқда, бироқ Ўзбекистон мевалари ва пазандалик таомларининг мўл-кўллиги ва хилма-хиллиги, шунингдек, миллий ноёб таомларни татиб кўришни севувчиларни ўзига жалб қила олади. Ахир, турли хил таомларнинг баъзи эндемик турлари (масалан, Боғибаланд анжирлари) фақат чекланган ҳудудларда учрайди. Уларни олиб чиқиш ва бошқа ҳудудларга экишга уринишлар, уларнинг ўзига хос таъми ва хушбўйлигини йўқотишига олиб келади.

Боғибаландда бугунги кунда 29 гектар майдонда 50 дан ортиқ анжир боғлари мавжуд. Маҳаллий аҳоли сўнгги йилларда шаҳарнинг тарихий чеккаларида фаол индустризация ва урбанизация жараёни бошланганидан хавотир билдиришди. Тез орада шаҳарсозлик анжир боғларини бутунлай қамраб олиши мумкин. Шунинг учун маҳаллий хилма-хилликни унинг тарихий чегараларида сақлаб қолиш муҳимдир.



Slow Food
Ark of Taste



Turakurgan Sweet Cherry Тўрақурғон гилоси

Product Name: Turakurgan Sweet Cherry

Product type: Fruit

Production area: Fergana region

Turakurgan sweet cherry (*Prunus avium* L.) is a fruit tree that quickly reaches a height of 4-6 meters. Its fruits have a heart shape, elastic, juicy and dense flesh and is sweet in taste with delicate aroma. Its color is diverse from light yellow to pink, and red with 3 centimeters in size, growing in all regions of Uzbekistan.

The earliest written mention of the cherries comes from the Greek author Theophrastus, who inventoried the fruit in his History of Plants in 300 BC. The time of appearance of cherries on the territory of Uzbekistan is unknown. Historians and poets ignored this wonderful fruit and there are trees lives up to 100 years old, yields up to 150-300 kilograms per season and in total, eleven varieties of sweet cherries are grown in Uzbekistan.

The use of sweet cherries in food is limited by its short-term storage. Due to the pleasant taste of fruits, cherries are mainly used for fresh consumption, as well as for the production of compotes, jams, and marmalade. In addition, they are canned, and used in medicine and cosmetics.

Additionally, it is known that in ancient Persian medicine, a prominent representative of which was Abu Ali ibn Sino (Avicenna, XI century), the healing properties of sweet cherries were studied. With the help of cherries, the ancient Persians got rid of thirst, nausea, bile vomiting, and high blood pressure. It was believed that the juice of cherry seeds, to which anise seeds were added, helps to remove stones, cure bladder diseases, and facilitate the flow of menstruation.

Currently, the production of sweet cherries in Uzbekistan enjoys state support. In addition to the taste of the Uzbek fruit, the climatic conditions of the country also help to increase cherry production, which make it possible to obtain early harvests.

Furthermore, sudden changes in climate, pests, and diseases decreased the production of this product in the region. Another problem that seriously affects the reduction in the planting of cherry varieties indigenous to Turakurgan is their replacement with more productive species and hybrids imported from Europe. Individual indigenous fruit varieties continue to grow in household plots and the cherry blossom itself is self-pollination, but over time the native sweet cherry will disappear, since with the spread of market relations, the preferences of the population are increasingly given to quantity and price, then quality. Perhaps, after some time, it will no longer be possible to buy at the bazaar and enjoy juicy and tasty cherries from Turakurgan. It is good if its samples remain in the seed fund of the republic.

Маҳсулот номи: Тўрақурғон гилоси

Маҳсулот тури: мева

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Фарғона водийси

Гилос (*Prunus avium* L.) тез бўйи 4-6 м га етадиган мевали дарахт бўлиб, мевалари юраксимон шакли, пўсти эластик, сувли ва “гўшти” мағизли, таъми ширин, хушбўй ҳидли бўлади. Меваларнинг ранги ҳар хил - оч сариқдан пушти ва қизил. Ҳажми - 3 см гача Гилос Ўзбекистоннинг барча ҳудудларида ўсади.

Гилос ҳақида энг қадимги ёзма эслатма милoddан аввалги 300 йилда ўзининг “Ўсимликлар тарихи” асарида мевани тасвирлаган юнон муаллифи Теофрастга тегишли. Ўзбекистон ҳудудида гилоснинг пайдо бўлиш вақти номаълум. Тарихчилар ва шоирлар бундай ажойиб мевани эътибордан қолдирганлар. Дарахтлар 100 йилгача яшайди ва мавсумда 150-300 кг гача ҳосил беради. Ўзбекистонда гилоснинг жами 11 нави етиштирилади.

Гилосни озиқ-овқат учун ишлатиш уларнинг қисқа сақлаш муддати билан чекланган. Меванинг таъми мазали бўлганлиги сабабли, гилос асосан янги узилган ҳолида истеъмол қилинади, шунингдек, мураббо ва шарбат тайёрлаш учун ишлатилади. Бундан ташқари, у консерваланади ҳамда тиббиёт ва косметологияда қўлланилади. Машҳур Абу Али ибн Сино (Авиценна, XI - аср) томонидан қадимги форс тиббиётида бу меванинг шифобахш хусусиятлари ўрганилганлиги маълум. Гилос ёрдамида қадимги форслар ташналик, кўнгил айниши, ўт қусиш ва юқори қон босимидан халос бўлишган. Анис уруғлари қўшилган гилос уруғларининг шарбати тошларни суришга, сийдик пуфаги касалликларини даволашга ва ҳайз кўришни осонлаштиришга ёрдам беради, деб ишонилган.

Айни пайтда Ўзбекистонда гилос етиштириш давлат томонидан қўллаб-қувватланмоқда. Ўзбек меваларининг таъм сифатларидан ташқари, эрта ҳосил олишга имкон берувчи иқлим шароити ҳам гилос мевасини етиштиришнинг кўпайишига хизмат қилмоқда. Иқлимнинг кескин ўзгариши, зараркунандалар ва касалликлар гилос етиштиришнинг пасайишига ёрдам беради. Тўрақурғонда туғилган гилос навларини экишнинг камайишига жиддий таъсир кўрсатаётган яна бир муаммо, уларнинг ўрнини Европадан олиб келинган серҳосилроқ тур ва дурагайлар билан алмаштиришдир. Меванинг айрим автохтон навлари шахсий томорқаларда ўсишда давом этмоқда, аммо вақт ўтиши билан маҳаллий гилос йўқолади, чунки бозор муносабатларининг тарқалиши билан аҳоли сони ва нархига, кейин эса сифатга устунлик беради. Балки, маълум вақт ўтгач, бозорда Тўрақурғоннинг сувли ва мазали гилосларини харид қилиш ва баҳраманд бўлишнинг илоҳи бўлмас. Унинг намуналари республика уруғчилик фондида қолса яхши бўларди.



Slow Food
Ark of Taste



Kansay Almond Кансай бодом

Product Name: Kansay Almond

Product type: Nut

Production area: Tashkent region

Uzbekistan, especially the Bostanlyk region, is famous for wild forests of almond trees, which gave life to numerous native species of this nut. The total area of almond plantations in Uzbekistan takes up more than 18,000 hectares, and belong mainly to forestries.

There are more than 3,000 wild almond trees in the Bostanlyk region (on the slopes of Ugam-Pskemsk Mountain Range), with such species as almond thorny, Petunnikov and a new species of Kalmykov. In total, there are more than 600 hectares of almond plantations in the Bostanlyk region. The main part of the species that are widespread in the republic is studied in the Bostanlyk Department of the Shreder Institute.

The wild almond has special genes that are highly valued by their transfer to the cultivated plants for selection of new species and forms. Wild almond forests are affected by very different factors: natural influences (sill flows, soil erosion), anthropogenic influence (cattle over-pasturing, wood provision, total yield harvesting, cutting off the trees, fires, breaches against ecology rules, etc.) as well as biological dangers (pests, trees plagues, industrial wastes). A significant part of local almond species in the Bostanlyk Region is selected naturally, from local forms of seed trees. Nowadays, the Department of Shreder Institute works on the detection of new species of folk selection that have been lost.

One of such species, the Kansay species, is selected naturally. The tree is relatively high, blossoming and ripening in middle-term. Its yield capacity is between 3 kilograms to 8-10 kilograms from one tree, but the yield capacity depends on climatic conditions, especially frosts. Almond harvesting is performed from the end of August until

September. Almonds are harvested with a rod or a stick by hitting them down from the tree. Harvesting machines are difficult to use on the mountain slopes. The shell is thin and the almond weight is around 2.09 grams. Its kernel is 48% of the whole almond, and it contains up to 55% fat. The almond is resistant to unfavorable natural conditions and pests.

The almond is an inseparable part of inhabitants of Brichmulla and Humsan settlements in the Bostanlyk Region. The local inhabitants use it for preparation of sweets, bakery, for medical purposes.

Маҳсулот номи: Кансай бодом

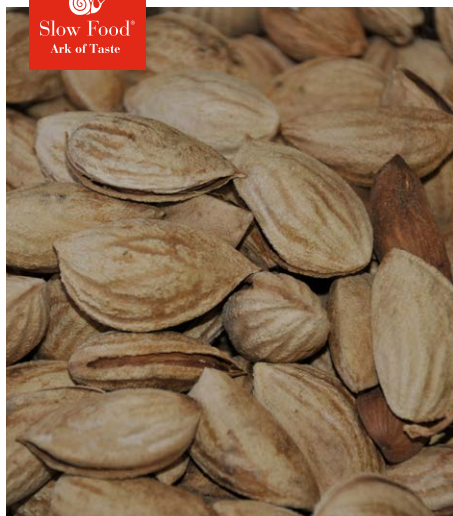
Маҳсулот тури: ёнғоқ

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Тошкент вилояти

Ўзбекистон, хусусан, Тошкент вилоятининг Бўстонлиқ тумани ўзининг ёввойи ўрмонлари бодом дарахтлари билан машҳур бўлиб, бу ҳудуд ёнғоқнинг кўплаб маҳаллий турларини юзага келтирган. Ўзбекистонда бодом плантацияларининг умумий майдони 18 минг гектардан ортиқ бўлиб, улар асосан ўрмон ҳўжалигига тегишли. Бўстонлиқ вилоятида (Уғом-Пском тизмасининг ён бағирларида) 3000 дан ортиқ ёввойи бодом дарахтлари ўсади (тиканли бодом, Петунникова ва янги Калмыкова турлари). Бўстонлиқ вилоятида жами 600 гектардан ортиқ бодом плантациялари мавжуд. Республикада кенг тарқалган турнинг асосий қисми Шредер номидаги институтининг Бўстонлиқ бўлимида ўрганилади.

Ёввойи бодомларда янги тур ва шаклларни танлаш учун маданий ўсимликларга ўтиши учун юқори баҳоланадиган махсус генлар мавжуд. Ёввойи бодом ўрмонларига турли омиллар таъсир кўрсатади: табиий таъсирлар (чегара оқимлари, тупроқ эрозияси), антропоген таъсирлар (ўтлатиш, ёғоч йиғиш), умумий ҳрсилни йиғиш, дарахтларни кесиш, ёнғинлар, атроф-муҳитни муҳофаза қилиш қоидаларини бузиш ва бошқалар), шунингдек, биологик хавфлар (зараркунандалар, дарахт конлари, саноат чиқиндилари). Бўстонлиқ ҳудудидаги маҳаллий бодом турларининг салмоқли қисми табиий равишда, маҳаллий уруғли дарахтлардан танлаб олинган. Айни пайтда Шредер номидаги институтида бўлим йўқолган халқ турларини аниқлаш устида ишламоқда. Ушбу турлардан бири: Кансай. Бодом табиий равишда кўпаяди ва дарахти нисбатан баланд. Ёнғоқнинг гуллаши ва пишиши бўйича у ўрта мавсум деб таснифланади. Ҳар бир дарахтдан 3 дан 8-10 кг гача маҳсулдорликка эга. Ҳосилдорлик иқлим шароитига, айниқса совуққа боғлиқ. Бу ерда бодом йиғиш август охиридан сентябргача давом этади. Ёнғоқлар қуйидагича йиғилади: улар шунчаки дарахтдан таёқ билан урилади, чунки йиғим-терим машиналарини тоғ ёнбағирларида ишлатиш қийин. Ёнғоқ қобиғи юпқа, вазни - 2,09 г, ядроси – 48 фоиз, мағзи 55,0 фоиз гача ёғни ўз ичига олади. Бодом ноқулай экологик шароитларга ва зараркунандаларга чидамли ўсимлиқдир.

Бодом плантацияларини парваришлаш Бўстонлиқ туманидаги Буричмулла ва Хумсон қишлоқлари аҳолиси меҳнатининг ажралмас қисмидир. Маҳаллий аҳоли ёнғоқдан ширинликлар ва доривор мақсадларда фойдаланишади.



Paper Shell Almond Юпқа пўстли бодом

Product Name: Paper shell almond

Product type: Nuts

Production area: Tashkent region

Uzbekistan, and in particular the Bostanlyk area, is famous for its wild almond forests which have been the origin of many of the endemic varieties of this almond.

Wild almonds have a prized genetic heritage, highly valued in the process of transmitting it to cultivated plants to create new varieties and shapes. After excessive razing of the trees at the edges of the almond forests, the trees pulled back and the surface they cover is diminishing. The ecological disruption and intensive animal pasturing in many areas has led to the disappearance of trees and shrubs, especially the common almond (*Amygdalus communis* L.). In addition to all of this, the devastating, powerful natural causes: floods, soil erosion, mountain mudslides, weather conditions (lowered air temperatures below 25/30°C), drought, but also biotic factors, such as industrial pollutants, parasites, and diseases. All these factors intensify soil erosion, altering the natural distribution in the areas of vegetation, and causing genetic erosion.

A large part of the local almond varieties in Bostanlyk has been obtained using natural selection, starting from local shapes originating from seeds.

The Uzbek “paper shell” variety was obtained using natural selection. The tree is average height. Notwithstanding early flowering, resistant to spring frosts, the fruit ripens halfway through the year. Productivity per tree can get up to 6-8 kilograms of almonds, with an average size of 1.91 grams per almond. The seed consists of 58.8% maximum of the total size, and has up to 57.7% fat. This almond is prized for its top qualities and fast ripening.

The almonds are an integral part of the village life in Brichmulla and Khumsan, located in Bostanlyk. The locals use them in preparation of both sweets and baked goods for therapeutic purposes. This almond variety is easy to shell, making it convenient to use raw.

Маҳсулот номи: Юпқа пўстли бодом

Маҳсулот тури: ёнғоқ

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Тошкент вилояти

Ўзбекистон, хусусан, Бўстонлиқ вилояти ўзининг ёввойи бодом ўрмонлари билан машҳур бўлиб, бу ўсимликнинг кўплаб эндемик навлари манбаи бўлиб хизмат қилган. Ёввойи бодом янги навлари ва шакллари яратиш учун маданий ўсимликларга ўтказиш жараёнида юқори баҳоланадиган генетик меросга эга. Бодом ўрмонларини ҳаддан ташқари кўп кесиш натижасида дарахтлар майдонлари қисқармоқда. Экологик бузилишлар ва кўплаб ҳудудларда ишлов бериладиган яйловларнинг кўпайиши кўплаб дарахтлар ва буталар, айниқса оддий бодом (*Amygdalus communis* L.) йўқолиб кетишига олиб келди. Буларнинг барчасига ноқулай, кучли табиий сабабларни қўшинг: сув тошқини, тупроқ эрозияси, тоғлар селлари, об-ҳаво шароити (ҳаво ҳарорати 25-30°C дан пастга туриши), қургўқчилик, шунингдек, биотик омиллар, саноат ифлослантирувчи моддалар, паразитлар, касалликлар. Буларнинг барчаси ўсимлик зоналарининг табиий тарқалишини ўзгартириб, генетик эрозияга олиб келади. Бўстонлиқдаги маҳаллий бодом навларининг кўпчилиги ёввойи шакллардан табиий селекциялаш йўли билан олинган.

Ўзбек нави бўлган “юпқа пўстлоқ” табиий селекциялаш йўли билан олинган. У ўрта баландликдаги дарахт ҳисобланади. Эрта гуллашига қарамай, у баҳорги совуққа чидамли, мевалари йилнинг ўрталарида пишиб етилади. Битта дарахтдан олинган ҳосил 6-8 кг га етиши мумкин; ўртача катталиқдаги бодом (1,91 г). Уруғлар максимал 58,8 фоиз мағиз ҳосилини беради ва 57,7 фоизгача ёғни ташкил этади. Бу бодомлар таъми ва эрта пишиши билан ўзига ҳосдир.

Бодом Бурчмулла ва Хумсон қишлоқ ҳўжалигининг ажралмас қисми ҳисобланади. Маҳаллий аҳоли уларни ширинликлар ва нон маҳсулотлари тайёрлашда, шунингдек доривор мақсадларда ишлатишади. Бу бодом нави осонлик билан тозаланади, бу уни истеъмол қилиш учун қулай қилади.



Gilan Potato

Ғилан картошкаси

Product Name: Gilan Potato

Product type: Vegetable

Production area: Kashkadarya region

Gilan potatoes (*Solanum tuberosum* L.) in Uzbekistan have long been familiar and one of the main products on the tables of the local communities. It is a perennial tuberous herbaceous plant with red skin on the outside, white on the inside and red veins. This product is most famous because of its taste, flavor, quick cooking, and friability, growing in Samarkand, Andijan, Tashkent and Surkhandarya regions of Uzbekistan.

The local community in Gilan kishlak (village) which is in Kitab district of Kashkadarya region claim that their ancestors came here in the 13th century. Perhaps the departure of people to distant mountain gorges was facilitated by the Mongol invasion of the hordes of Genghis Khan, who destroyed the Turkish-Tajik culture that had developed on the fragments of the Samanid state. This is evidenced by the ethnic monotony of the inhabitants of Gilan: "They are all Tajiks who speak Tajik". In the valley of Oksuv, where the village is located, caves up to 5 kilometers long have been preserved, where residents took refuge from invaders. The name of the village comes from the Persian word "gilan", which means a flat place that was formed after the mudflow.

Gilan potatoes are added to a very rare and traditional dish of local cuisine called Ugro-osh, a kind of pilaf made from meat and fried noodles, originated in the Tajik environment in lean years for rice. However, its famous qualities allowed local communities to use this product as a currency in bartering, exchanging them for sugar, flour, butter with neighbors from Kitab and Shazrisabz districts, They are also rich in B and C vitamins, contribute to the improvement of brain function, are sources of antioxidants, and aid in the functioning of the immune system and improving digestive processes.

The inhabitants of the village still preserve the ancient customs and way of life. Potato plantings in Gilan are growing along with the increase in the local population. The risks for planting Gilan potatoes are the same as for all crops grown in mountain conditions. Temperature changes, avalanches, late onset of spring and early frosts. In addition, the inhabitants of the village engaged in agriculture are often annoyed by bears descending from the mountains. Much worse for the preservation of fertility is the protection of the upper level of humus layer from destruction, which is inevitable in intensive agriculture and will require the introduction of mineral fertilizers into them, which can affect both the taste of local potatoes and its environmental friendliness.

Маҳсулот номи: Филан картошкasi

Маҳсулот тури: Сабзавотлар

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Қашқадарё вилояти

Фелон картошкasi (*Solanum tuberosum* L.) қадимдан машхур бўлиб, (Ўзбекистон, Қашқадарё вилояти), маҳаллий аҳоли дастурхонидаги асосий маҳсулотлардан бири ҳисобланади. Бу кўп йиллик туберли ўтсимон ўсимлик бўлиб, ташқи томони қизил пўстлоқли, ичи оқ, қизил томирчалари бўлади. Ушбу маҳсулот ўзининг таъми, хушбўйлиги, тез тайёрланиши ва юмшоқлиги билан ном қозонган бўлиб, Ўзбекистоннинг Самарқанд, Андижон, Тошкент ва Сурхондарё вилоятларида ўсади.

Қашқадарё вилояти Китоб туманидаги Фелон қишлоғининг маҳаллий аҳолиси, аجدодлари бу ерга XIII асрда келганлигини таъкидлайдилар. Эҳтимол, бу одамларнинг узоқ тоғ дараларига чекинишига Сомонийлар давлати бўлаклари натижасида ривожланган турк-тожик маданиятини йўқ қилган Чингизхон қўшинларининг босқини сабаб бергандир. Фелон аҳолисининг этник бир хиллиги ҳам бундан далолат беради, “Уларнинг барчаси тожик тилида гаплашадиган тожиклардир. Қишлоқда жойлашган Оксув водийсида аҳоли босқинчилардан бошпана топган 5 км узунликдаги ёрлар сақланиб қолган. Қишлоқ номи форсча “Фелон” сўздан келиб чиққан бўлиб, селдан кейин ҳосил бўлган текис жой деган маънони англатади. Ғелон картошка илдири гўшт ва хамир кесмаларидан тайёрланадиган жуда кам учрайди ва анъанавий маҳаллий таом бўлган Угро-ош шўрвасига қўшилади, у гуруч хосили бўлмаган ёғинсиз йилларда Тожикистон муҳитида пайдо бўлган. Фелон картошкасининг машхур фазилатлари маҳаллий аҳолига ушбу маҳсулотни бартерда валюта сифатида фойдаланиб, уни Китоб ва Шаҳрисабз вилоятларидаги қўшнилар билан шакар, ун ва саригға алмаштириш имконини берди. Картошка В ва С витаминларига бой бўлиб, мия фаолиятини яхшилашга ёрдам беради, антиоксидантлар манбаи ҳисобланади, иммунитет тизими ва овқат ҳазм қилиш жараёнини яхшилайдди.

Қишлоқ аҳолиси қадимий урф-одат ва турмуш тарзини ҳанузгача сақлаб келмоқда. Фелонда маҳаллий аҳоли сонининг кўпайиши билан бирга картошка экиш ҳам кенгаймоқда. Фелон картошкасини экиш тоғли шaroитда етиштирилган барча экинлар каби расклидир. Ҳароратнинг ўзгариши, кўчкилар, баҳорнинг кеч бошланиши ва эрта совуқ тушиши каби. Бундан ташқари, қишлоқ ҳўжалиги билан шуғулланадиган қишлоқ аҳолисини кўпинча тоғлардан тушиб экинни пайхон қиладиган айиқлар ҳам безовта қиладди. Унумдорликни сақлаш учун энг ёмони, мунтазам деҳқончилик билан шуғулланадиган ерларда муқаррар бўлган гумуснинг юқори қатламларининг йўқ бўлишидан ҳимоя қилишдир. Бунинг учун ерга минерал ўғитларни қўишни талаб қилинади ва бу маҳаллий картошканинг таъмига ҳам, уларнинг экологик тозалигига ҳам таъсир қилиши мумкин.



Margilan (Baghdad, Kokand) Hot Pepper

Марғилон (Бағдод, Қўқон) аччиқ қалампири

Product Name: Margilan (Baghdad, Kokand) hot pepper

Product type: Vegetable

Production area: Fergana region

Margilan (Baghdad, Kokand) or hot red pepper (*Capsicum annuum* L.) is a shrub plant up to 60 centimeters high with branched stems, elliptical leaves, large white or grayish flowers with purple streaks. It belongs to the nightshade family and is known for its spicy flavor. The fruits are berries with a succulent pericarp from spherical to proboscis, from yellow and red to black-olive color. They are planted as seedlings in late April and harvested from June to September. It is a native plant growing in Baghdad district of the Fergana region and the vicinity of the city of Margilan, Uzbekistan.

The cultivation of peppers penetrated Central Asia and especially in Uzbekistan only a few centuries ago, but the taste and useful qualities of the product were too much to the tastes of local residents that it was bred in various regions of the country. As a result of breeding work carried out by local producers, new varieties of the hot pepper appeared. So, in Uzbekistan, the Margilan (Baghdad) hot pepper stands out for its taste. Another popular variety is Dungan pepper, which has both hot and spicy variants of species. The Margilan (Baghdad) hot pepper from Uzbekistan got its name from its place of origin and main production.

Based on the local community's food culture, the young green and dried red peppers are used in many dishes of Uzbek cuisine, such as pilaf or Achik-chuchuk salad. A stand out appetizer in this community is a ring of pepper with a slice of zhizza (roasted from tail fat). In Margilan, Rishtan, Kokand, Andijan and other cities of the Fergana Valley, a special dish is prepared - achik shurva (spicy and fragrant soup with vegetables based on meat broth with the addition of a large amount of Margilan pepper). The local communities believe this product is

an excellent way to maintain a healthy weight, especially true for those who suffer from stomach ulcers, chronic and acute diseases of the liver or gastrointestinal tract, and inflammatory processes in the urinary tract bladder or kidneys.

In January 2018, the Uzbek Cabinet of Ministers adopted a resolution “On measures to increase the production of pepper (chili) in Uzbekistan based on foreign experience.” To increase the area of pepper crops, seeds were imported from Indonesia. Taking into account the active development of this area, it is possible that foreign varieties of hot peppers may displace traditional local varieties such as Margilan pepper from the market.

Маҳсулот номи: Марғилон (Бағдод, Қўқон) аччиқ қалампири

Маҳсулот тури: Сабзавот

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Фарғона вилояти

Марғилон (Бағдод, Қўқон) аччиқ қизил қалампири (*Capsicum annuum* L.) — пояси шохланган, барглари эллипсимон, бинафша томирли йирик оқ ёки кулранг гулли, баландлиги 60 см гача бўлган бута ўсимлиқдир. Мевалари шарсимондан, сариқ ва қизилдан қора зайтун ранггача бўлган сувли перикарпли резаворлар бўлиб, улар апрель ойининг охирида кўчат экиш орқали экилган ва июндан сентябргача йиғиб олинади, бу маҳаллий ўсимлик ҳисобланади. Ўзбекистон Республикаси Фарғона вилоятининг Бағдод вилояти ва Марғилон шаҳри атрофида етиштирилади.

Қалампир етиштириш Марказий Осиёга, хусусан, Ўзбекистонга бир неча асрлар илгари кириб келган, аммо маҳсулотнинг таъми ва фойдали фазилатлари маҳаллий аҳолининг дидига мос келганлиги сабабли, у мамлакатнинг турли минтақаларида етиштирила бошланган. Маҳаллий ишлаб чиқарувчилар томонидан олиб борилган наслчилик ишлари натижасида аччиқ қалампирнинг асл навлари пайдо бўлди. Шундай қилиб, Ўзбекистонда Марғилон (Бағдод) аччиқ қалампери ўзининг таъми билан ажралиб туради, яна бир машҳур нави дунган қалампери бўлиб, унинг ҳам аччиқ, ҳам чучук навлари мавжуд. Ўзбекистоннинг Марғилон (Бағдод) аччиқ қалампери ўз номини келиб чиқиши ва асосий етиштирилган жойидан олган.

Маҳаллий аҳолининг таомланиш маданиятидан келиб чиққан ҳолда, ўзбек ошхонасининг кўплаб таомларида: паловда, очик-чучук салатда, бир бўлак жазза (қовурилган думба ёғ) билан бир бўлак ёш яшил ва қуруқ қизил қалампир асосий таомдан олидин энг яхши газак ҳисобланади. Марғилон, Риштон, Қўқон, Андижон ва Фарғона водийсининг бошқа шахарларида махсус таом – аччиқ шўрва (кўп миқдорда Марғилон қалампери қўшилган гўшти қайнатма асосидаги сабзавотли аччиқ ва хушбўй шўрва) тайёрлайдилар. Маҳаллий жамоалар ушбу маҳсулот, ошқозон яраси, жигар, ошқозон-ичак трактининг сурункали ва ўткир касалликлари, сийдик йўллари, сийдик пуфаги ёки буйрақлардаги яллиғланиш жараёнларидан азият чекадиганлар учун фойдали ва соғлом вазни сақлашнинг ажойиб усули деб ҳисоблайдилар.

2018-йил январь ойида Ўзбекистон Вазирлар Маҳкамасининг “Хорижий тахриба асосида Ўзбекистонда қалампир (чили) орочаларини етиштиришни кўпайтириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги қарори қабул қилинган эди. Қалампир етиштириладиган майдонларни кўпайтириш учун Индонезиядан уруғлар келтирилди. Бу соҳанинг фаол ривожланишини инобатга олсак, аччиқ қалампирнинг хориж навлари анъанавий маҳаллий навларни, масалан, Марғилон қалампирини бозордан сиқиб чиқариши мумкин.



Yellow Carrot

Сариқ сабзи (Мшак ва Мирзои сариқ)

Product Name: Yellow Carrot

Product type: Vegetable

Production area: All regions of Uzbekistan

Sarik sabzi or Uzbek yellow carrot (*Daucus carota* L., subsp. *sativus*) is a biennial herbaceous plant belonging to the umbellifer family. It has a fleshy root and repeatedly pinnately dissected leaves. The yellow carrot is a variety of the well-known root vegetable. It has a dense and juicy core, smooth and fleshy surface. It grows in many regions of Uzbekistan. There are two native varieties, called Mshak and Mirzoi sarik. Both varieties are considered suitable for cooking pilaf. It is planted in spring and summer and has a tendency to stiffen under adverse technological and weather conditions. The Mirzoi sarik has a conical shape with gradual thinning to the bottom. A medium-sized specimen weighs 75-80 grams. The core is thick (about a third of the carrot) with a star-shaped and woody cross-section. The skin is smooth, thin. Its taste is unique, with a slight bitterness, less juicy than the Mshak, but it is well preserved in winter, even out of the ground. In Uzbekistan, depending on the soil and climatic conditions of the regions, carrots are sown in three periods: spring, summer, and late autumn (Tuksonbosti).

Central Asia is the origin of cultivated plants (according to N.I. Vavilov), which includes the territories of Northwestern India, all of Afghanistan, Tajikistan, Uzbekistan and Western Tian Shan. It is home to the Asian carrot (ssp. *orientalis*), including the yellow carrot (var. *schavrovii*). Most yellow carrots are grown in Uzbekistan, and some in Tajikistan.

Initially, the carrots were not grown for eating purposes. It's unknown where edible carrots, especially yellow ones, come from. It is assumed that it originated from wild carrots, transformed by ancient breeders. In fact, these root vegetables are representatives of different species. Using yellow carrot in dishes like Uzbek Pilaf goes

back by man more than 4,000 years and entered the everyday cooking of the peoples of Central Asia, especially Uzbek food culture.

The most popular dish of Central Asia, Uzbek pilaf, cannot be imagined without adding a significant number of yellow carrots. Thanks to the yellow carrots, the rice is crumbly, and the finished dish is surprisingly fragrant, tasty, and beautiful. The addition of many carrots distinguishes Uzbek pilaf. Real Uzbek pilaf, transparent soups, and elite dishes are prepared with yellow carrots, giving them a delicate aroma, divine taste, and golden hue, which is valued in Central Asian cooking.

The more carrots, the juicier the pilaf and the brighter its taste. Carrots increase the volume of the finished dish, help to increase the baking of rice, bringing meat to better readiness, and enriching pilaf with vitamins and minerals. The Uzbek varieties of carrots, the Mshak and Mirzoi sarik, are the most suitable for pilaf in terms of their qualities. Even in ancient times, the famous physician and scientist of the East, Abu Ali ibn Sina, spoke about the healing properties of carrots: "... Carrots are used in medicinal dressings, anti-flatulence, roots and leaves is good gangrene treatment, chronic cough, intestines and strongly drives urine, boiled in meat broth, it is recommended as a dietary dish for cardiovascular diseases". Carrot jam with honey is used for hepatitis, liver, and kidney diseases. Fresh carrots, eaten grated, instantly stop heartburn.

In addition to climate change and changes in lifestyles of young generations, the yellow carrot is at risk because of its cost. According to analytical agencies specializing in the field of agricultural products, this year many farmers in Central Asia are rethinking the cultivation of inexpensive crops. The fact is that the cheap wholesale price, the traditional cultivation of carrots, taking into account labor costs, becomes almost unprofitable.

Маҳсулот номи: Сарик сабзи (Мшак ва Мирзои сариқ)

Маҳсулот тури: Сабзавот

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Ўзбекистоннинг барча вилоятлари

Сариқ сабзи ёки ўзбек сариқ сабзиси (*Daucus carota* L., subsp. *sativus*) — соябонсимонлар оиласига мансуб икки йиллик ўт ўсимлик. Унинг қалин илдизи ва қўплаб пиннаталли ажратилган барглари бор. Сарик сабзи - таниқли илдизли сабзавотларининг бир туридир. Меваси зич ва ширали ўзакли, юзаси силлиқ бўлиб, Ўзбекистоннинг кўпгина вилоятларида ўсади. Мушак ва Мирзойи сариқ деган икки маҳаллий нав бор. Иккала нав ҳам палов тайёрлаш учун жуда мос ҳисобланади. У баҳор ва ёзда экилган ва ноқулай технологик ва об-ҳаво шароитида қаттиқлашиш хусусиятига эга.

Мирзойи сариқ конуссимон шаклга эга бўлиб, аста-секин тубига қараб юпқалашиб боради. Кичик бир наmunанинг оғирлиги 75-80 граммни ташкил қилади. Ўзаги қалин - меванинг тахминан учдан бир қисми, қўндаланг кесими билан - юлдузсимон ва ёғочсимон бўлади. Пўсти силлиқ, ингичка, таъми ўзига хос, бир оз аччиқ, Мушакникига қараганда камроқ сувли, аммо қишда, ҳатто ердан ташқарида ҳам яхши сақланади. Ўзбекистон ҳудудларнинг тупроқ-иклим шароитига қараб сабзи уч даврда: баҳор, ёз ва кеч кўзда (тўқсонбости) экилади.

Ўрта Осиё маданий ўсимликларнинг келиб чиқишининг ватани (Н.И.Вавилов бўйича) Осиё сабзи (*var. schavrovii*), шу жумладан сариқ сабзи (*ssp. orientalis*) Шимолий-Ғарбий Ҳиндистон ҳудуди, бутун Афғонистон, Тожикистон, Ўзбекистон ва Ғарбий Тянь-Шанни ўз ичига олади. Сарик сабзи кўпинча Ўзбекистонда, баъзан Тожикистонда етиштирилади.

Аввал сабзи илдизлари учун етиштирилган, озиқ-овқат учун пояси ва уруғлардан фойдаланган. Илм-фан истеъмол қилиш мумкин бўлган сабзи, айниқса сариқ сабзи қаердан келиб чиққанини аниқлай олмаган. Қадимги селекционерлар томонидан ўзгартirilган ёввойи сабзидан келиб чиққан деб тахмин қилинади. Аслида, бу илдиз сабзавотлари турларнинг вакиллари дир. Ўзбек палови каби таомларда сариқ сабзи ишлатиш 4 минг йил аввал инсонлар томонидан қўлланилган ва Ўрта Осиё халқларининг кундалик таомларида айниқса, Ўзбекистоннинг пазандачилик маданиятида одатий ҳолга айланган.

Марказий Осиёдаги энг машҳур таом бўлган ўзбек паловини сариқ сабзисиз тасаввур этиб бўлмайди. Унинг ёрдамида гуруч майин бўлиб пишади ва тайёр таом ҳайратланарли даражада мазали ва чиройли бўлади. Кўп миқдорда сабзи қўшилиши ўзбек паловини бошқа маданиятлардан ажратиб туради.

Сариқ сабзидан чинакам ўзбек палови, тиниқ ошлар ва элита таомлари тайёрланади, бу эса шарқона пазандачиликда қадрланадиган нозик ҳид, илоҳий таъм ва олтин ранг тус беради. У Шарқнинг барча ҳукмдорлари томонидан афзал қўрилган. Сабзи қанча кўп бўлса, палов шунчалик ширали ва таъми ёрқинроқ бўлади. Сабзи тайёр таомнинг ҳажмини оширади, гуручнинг пишиб етилишини оширишга ёрдам беради, гўштни яхшироқ тайёрлайди ва паловни витамин ва минераллар билан бойитади. Ўзбек сабзи навлари – Мушак ва Мирзойи сариқ ўз сифатига кўра паловга энг мос келадиган турлар дир. Қадим замонларда ҳам Шарқнинг машҳур табиб ва олими Абу Али ибн Сино сабзининг шифобахш хусусиятлари ҳақида шундай деган эди: «...Сабзи шифобахш қайнатмаларда, метеоризмга қарши воситаларда ишлатилади; мева ва барглари гангрени даволашда яхши; сурункали йўтал; ичак ва кучли сийдик; гўштли қайнатмада юрак-қон томир касалликлари учун парҳез таом сифатида тавсия этилади. Асал билан сабзи мураббоси гепатит ва буйрак касалликлари учун ишлатилади. Янги сабзи қирғичдан ўтказилган ҳолда истеъмол қилинганда,

зардобни бир зумда тўхтатади».

Иқлим ўзгариши, ёш авлодларнинг турмуш тарзининг ўзгариши ва қишлоқ хўжалиги тадқиқот агентликларининг маълумотларига кўра, Марказий Осиёдаги кўплаб фермерлар бу йил арзон маҳсулотлар етиштиришни қайта кўриб чиқмоқда. Гап шундаки, арзон улгуржи нарх билан аъъанавий сабзи етиштириш, меҳнат харажатларини ҳисобга олган ҳолда, деярли фойдасиз бўлади. Маълум бўлишича, бунда ўзбек сариғ сабзисини етиштиришга бевосита боғлиқ бўлган ўзбек таоми (ўзбек палови) нархи ҳам муҳим ўрин тутди.

Slow Food®
Ark of Taste

Chungara Rice

Чунгара гуруч

Product Name: Chungara Rice

Product type: Cereals

Production area: Fergana region

Chungara guruch or Chungara Rice (*Oryza sativa* L.) is a variety of rice grown in the southern part of the Fergana Valley in the Rishtan district of the Fergana region of the Uzbek exclave in the territory of the Republic of Kyrgyzstan, as well as in the Batken region of the Republic of Kyrgyzstan.

It is rounded or oval-elongated in shape, medium-sized. Tactilely, it feels denser and heavier than other varieties of rice harvested in late August through early September. In dry form, chungara has a pleasant, delicate smell of grain or fresh bread (which separates it from the more widely known variety “devzir a”, which has a peculiar, non-grain smell). In finished form (usually in pilaf), chungara has an elastic consistency due to the high content of amylose, a sweetish-bread taste, and an almost neutral rice aroma. The peculiarity of the grain structure allows you to reflect the taste characteristics of the dish (pilaf) more clearly, since the grain tends to actively absorb and retain the taste of the remaining ingredients of pilaf for a long time. That is why chungara pilaf does not lose its taste even when cooled and heated.

Chungara guruch or Chungara Rice was cultivated in Central Asia as early as the 6th century BC (according to ancient historians). Archaeological discoveries of grains of cultivated rice date back to the 2nd century AD. At that time, rice varieties close to chungara were called “bugda-guruch” (“rice-wheat”) due to the large size and shape of the grain.

It is used in traditional dishes, like pilaf, and in particular for the inhabitants of the Fergana Valley the rice is rather a festive dish for special occasions, but it is often made in teahouses and in friendly company. Traditionally, such pilaf is made from lamb, yellow carrots, tail fat, with the addition of boiled eggs (especially often in Rishtan),

hot capsicum and kavatok (grape leaves stuffed with minced meat), sut-guruch (milk porridge), shirguruch or shirbiriizh (thick porridge with meat and carrots), shavla in the Khorezm region, and qorma with vegetable, ghee, or animal lard. They also cook a thick rice porridge in milk with pumpkin called kovoq-osh. Mastava is a traditional soup with meat broth or with fried onions and finely chopped meat used by the local community.

Chungara rice is produced in relatively small volumes, however, it is not rare for the Fergana Valley, but it is in great demand among true connoisseurs of pilaf and gourmets, including outside Uzbekistan, especially in Russia, where pilaf is a popular dish.

The culture and customs of pilaf are included in the 2016 UNESCO list of intangible cultural heritage sites. Due to the relatively small production volumes and difficult climatic conditions in the rice-growing area, there is a risk of a reduction in production of the chungara rice.

Маҳсулот номи: Чунгара гуруч

Маҳсулот тури: Дон

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Фарғона вилояти

Чунгара гуруч ёки Чунгара шולי (*Oryza sativa* L.) — Ўзбекистон эксклавасига кирувчи Қирғизистон Республикаси ҳудудидаги Фарғона водийсининг жанубий қисмида, Фарғона вилоятининг Риштон туманида ҳамда Қирғизистон Республикасининг Баткен вилояти етиштирилаётган шולי навидир.

У юмалоқ ёки овалсимон чўзилган, ўртача катталиқда бўлади. У август ойининг охириларида - сентябрь ойининг бошларида йиғиб олинадиган бошқа гуруч навларига қараганда зичроқ ва оғирроқ бўлиб, қуриганда, чўнгара дон ёки янги нонга ўхшаш ёқимли, нозик ҳидга эга бўлади (бу уни машҳур ўзига хос ҳидга эга бўлган “девзира” навидан ажратиб туради). Тайёрланганда (одатда паловда) чунгара амилозанинг юқорилиги сабабли, ширали нон таъми ва эластик таркибда пишади. Дон тузилишининг ўзига хослиги таомнинг (палов) таъм хусусиятларини аниқроқ акс эттиришга имкон беради, чунки дон узоқ вақт давомида паловнинг қолган таркибий қисмларини фаол равишда сўриб олиш ва таъмини сақлаб қолиш хусусиятига эга. Шу боис Чунгара палови совутилганда ва қиздирилганда ҳам таъмини йўқотмайди.

Чунгара гуруч ёки Чунгара шולי ўрта Осиёда милoddан аввалги VI асрда (қадимги тарихчиларнинг фикрича) етиштирилган, шולי донларининг археологик топилмалари милodий II асрга тўғри келади. Қадимги даврларда Чўнгарага яқин шולי навлари доннинг катталиги ва шаклига кўра “буғда-гуруч” (“буғдой-гуруч”) деб ҳам аталган.

Анъанавий таом - чўнгара палови хусусан, Фарғона водийси аҳолиси учун кўпинча байрам таоми бўлган, лекин у кўп ҳолларда чойхоналарда ва дўстона учрашувларда ҳам тайёрланади. Анъанага кўра, бундай палов кўзичоқ гўшти, сариқ сабзи, думба ёғдан, қайнатилган тухум (айниқса, кўпинча Риштонда), қалампир ва каваток (қийма билан тўлдирилган узум барглари) қўшиб тайёрланади. Шунингдек, сут-гуруч, сутли бўтқа - Ширгуруч ёки Ширбирий, гўшт ва сабзи билан қуюқ бўтқа - шовла, Хоразм вилоятида - сабзавот, сарёғ ёки ҳайвон ёғи қўшилган қорма тайёрлаш ҳам машҳур. Қовоқ-ош деган қовоқ билан сутга гуруч қўшиб қуюқ бўтқа ҳам пиширадилар. Мастава - гўшти қайнатма ёки қовурилган пиёз ва майда тўғралган гўшт билан тайёрланадиган анъанавий қовурма шўрва бўлиб, маҳаллий жамоатчилик томонидан кўп тайёрланади.

Чунгара гуручлари нисбатан кичик ҳажмда етиштирилади, аммо бу Фарғона водийсига тегишли эмас, у паловни ҳақиқатда қадрлайдиганлар орасида, шу жумладан Ўзбекистондан ташқарида, айтиқса палов машҳур таом бўлган Россияда катта талабга эга.

Дарвоқе, палов маданияти ва урф-одатлари 2016-йилда ЮНЕСКО нинг номоддий маданий мероси рўйхатида киритилган. Шולי етиштирилаётган ҳудудда ишлаб чиқариш ҳажмининг нисбатан кичиклиги ва оғир иқлим шароити туфайли Чунгара шולי етиштиришнинг қисқариши хавфи мавжуд.



Slow Food
Ark of Taste



Karakalpak Jugara Қорақалпоқ жугориси

Product Name: Karakalpak Jugara

Product type: Cereals

Production area: Republic of Karakalpakstan

Karakalpak Jugara or Karakalpak Sorghum (*Sorghum cernuum* Willd) is a species of annual plants with 2-3 meter stems (diameter up to 30 mm) and white grains, somewhat compressed. It is distinguished by a dense inflorescence with strongly shortened twigs and a curved stem under the inflorescence, which hangs downwards. It is very drought resistant. It is cultivated as a grain and fodder plant in Central Asia including, India, Iran, Afghanistan, Mediterranean countries, tropical Africa, USA, etc. It is exceptional drought resistance, salt tolerance, high productivity, crop stability over the years, good feed advantages and versatility of use. Karakalpak Jugara seeds are harvested during the period of full ripeness of the grain.

This product was introduced in the 17th century, simultaneously with the development of the trade of enslaved people, which took sorghum grain for the long journey in ship holds. When sorghum genotypes are transferred to other geographical areas, the crop is modified, adapting to new conditions. With development, it has become more productive and precocious than at home, because of which it now occupies large areas in secondary cultivation centers. Jugara was a real miracle that saved the poorest people and domestic animals from hunger.

In terms of nutritional properties, the grain and green mass of Jugara are almost as good as corn. The egg production of poultry, which is fed its grain, increases by 25-30%. It is very good to give it to chickens to make them grow faster and gain weight. If pond fish (carp, crucian carp, silver carp) are fed with sorghum grain, and not with traditional feed, their weight increases by 34%. Its grain is superior to corn in terms of macro- and micronutrient content. According to the trace element composition. It is almost identical to barley but using

it when fattening animals can result in twice as much pork as when feeding barley grain. A special place is occupied by a technical variety of culture, from which ordinary brooms are made. It contains up to 70% starch, is processed into cereals, flour, and alcohol. Its flour has a low gluten rate.

Porridge and Jugara soups are traditionally an entry into the diet of the Central Asian peoples. In Uzbekistan, for example, they cook porridge with meat (guja botka), soup from fried Jugara with meat (guja oshi), and milk soups (sutli guja). In Karakalpakstan, jueri gurtik has long been considered a traditional dish: Jugara porridge with meat and vegetables. In Turkmenistan, porridge with meat is called yoke. A real yoke is made from Jugara with a small addition of mung bean. Jugara or sorghum grain contains 10–15% protein, 65–75% carbohydrates, 3–5% fat, 2.4–4.8% fiber, 1.2–3.3% ash, as well as carotene, B vitamins and tannins. This allows us to recommend Jugara in diet therapy, for gout, diabetes, atherosclerosis, arthrosis, and other diseases.

The green mass is dried and ensiled, the stems serve as fuel, go to litter and roofing, before coarsening to green fodder. They are also used to produce biofuels.

Climate change, resistance to the main diseases of Jugara, increasing dust, and root and stem rot all have a negative impact in production. If experts see a great future for the culture of Jugara itself, then the traditional national dishes of this product are less and less common. Difficult to prepare, they are supplanting more accessible and easy-to-prepare recipes, as well as the fear of all national cuisines - fast food.

Маҳсулот номи: Қорақалпоқ жугориси
Маҳсулот тури: Дон
Ишлаб чиқариш ҳудуди: Қорақалпоғистон Республикаси

Қорақалпоқ жугори ёки қорақалпоқ жуериси (*Sorghum cernuum* Willd) — пояси 2-3 м (диаметри 30 мм гача), донаси оқ, бироз сиқилган бир йиллик ўсимлик туридир. У жуда қисқа шоҳлари ва пастга осилган тўпгулли, кависли пояси билан зич гуллаш хусусияти билан ажралиб туради. Ўрта Осиёда, жумладан, Ҳиндистон, Эрон, Афғонистон, Ўрта ер денгизи мамлакатлари, тропик Африка, АҚШ ва бошқаларда дон ва ем-ҳашак ўсимлиги сифатида етиштирилади. У қурғоқчилик ва тузланишга чидамлилиги, юқори маҳсулдорлиги, кўп йиллар давомида ҳосилининг барқарорлиги, озқали афзалликлари ва фойдаланиш жиҳатдан кўп қирраликларга эгаллиги билан ажралиб туради. Қорақалпоқ жугорисининг уруғлари доннинг тўлиқ пишган даврида йиғиб олинади.

Бу маҳсулот 17-асрда қул савдосининг ривожланиши билан бир қаторда жўхори донини узоқ сафарларда кемалар омборларида сақлашда қулайлиги сабабли кириб келган. Жугори генотиплари бошқа географик ҳудудларга кўчирилганда, ҳосил янги шароитларга мослашиб, ўзгарган. Ривожланиш натижасида у уй шароитига нисбатан самаралироқ ва эрта пишиш хусусиятига эга бўлди, шунинг учун у ҳозир иккиламчи экин ерларида катта майдонларни эгаллайди. Жугори камбағал аҳолини ва уй ҳайвонларини очликдан қутқарган ҳақиқий мўжизавий ўсимлиқдир.

Озиқланиш хусусиятларига кўра, жугорининг дони ва пояси деярли маккажўхоридан қолишмайди. Дон билан озиқланадиган қушларнинг тухум етиштириши 25-30 фоизга ошади. Уни товукларга бериш жуда фойдали - улар тезроқ ўсади ва семиришади. Ҳовуз балиқлари (сазан, карпа, карася, мўйлабдор) анъанавий озуқа билан эмас, балки жугори дон билан озиқланса, уларнинг тирик вазни 34 фоизга ошади. Дон макро ва микроэлементлар таркибига кўра маккажўхоридан устундир. Микроэлементлар таркибига кўра, бу арпа билан деярли бир хил, аммо уни ҳайвонларни боқишда ишлатиш арпа донига нисбатан икки баравар кўп чўчка гўшти олиш имконини беради. Ҳосилнинг техник жиҳатдан хилма-хиллиги айниқса оддий супургулар тайёрлашда алоҳида ўрин тутати. У 70 фоизгача крахмални ўз ичига олади, дон, ун, спирт, крахмални қайта ишлашда фойдаланилади. Ундан олинган ун паст даражада глютенга эга.

Бўтқа ва Жугори шўрвалари анъанавий равишда Ўрта Осиё халқларининг таом рационига киритилган. Масалан, Ўзбекистонда гўшти бўтқа – гўжа ботқа, гўшти қовурилган жугори шўрваси – гужа оши, сутли шўрвалар – сутли гўжа тайёрланади. Қорақалпоғистонда узоқ вақтлардан анъанавий таом сифатида жуеригуртик - гўшт ва сабзавотли Жугори пюреси тайёрланади. Туркменистонда гўшти бўтқа ёрма деб аталади. Ҳақиқий ёрма жугоридан озгина мош қўшилиши билан пиширилади. Жугори донида 10-15 фоиз протеин, 65-75 фоиз углеводлар, 3-5 фоиз ёғ, 2,4-4,8 фоиз клетчатка, 1,2-3,3 фоиз қул, шунингдек, каротин ва В витаминлари ва танинлар мавжуд бўлиб, падугра, қанд диабет, атеросклероз, артроз ва бошқа касалликлар учун Югару диетотерапиясида тавсия қилинади.

Яшил массаси қуритилади ва ўралади, поялари ёқилги сифатида фойдаланилади, тўшак ва том ёпилади ва дағаллашмаган ҳолатида - яшил озуқа сифатида ишлатилади. У биоёқилги ишлаб чиқариш учун ҳам ишлатилади.

Иқлим ўзгариши, чангнинг қўпайиши, илдиз ва поя чириши ишлаб чиқаришнинг пасайишига Жугорининг касалликларга чидамлилига салбий таъсир кўрсатади. Мутахассислар Жугори маданиятининг живожданиши учун яхши келажакни кўраётган бўлса-да, бу маҳсулотдан тайёрланадиган анъанавий миллий таомлар тобора камаймоқда. Тайёрланиши мушкуллиги сабаб, улар қўлайроқ ва осон тайёрланадиган таомлар, шунингдек, барча миллий ошхоналарнинг офати бўлган- тез тайёрланадиган таомларга ўрин алмашмоқда.



Guraob sauce Ўғраоб

Product Name: Guraob sauce/ G`o`rob
Product type: Condiment
Production area: Samarkand region

Guraob is a gastronomic specialty from Samarkand, in southeastern Uzbekistan. It is a liquid condiment made from the juice of unripe grapes. Its name, which comes from the Tajik language (a variety of Farsi), means “green water” or “unripe water.” Guraob is similar to verjuice, which has been used in European, Turkic, and Arabic cuisines for centuries. The Persian version of verjuice is known as ab-ghooreh. To make guraob, local grapes, often of the taifi and husaini varieties (though others can be used as well), are harvested before they are matured, before they have started to produce sugars.

The grapes are ground, the seeds and other solids are separated, and then the juice is usually boiled with the addition of some salt. The cooked juice is put in bottles, which are sealed with clay and then left on the roof of the house in the hot sun for the rest of the summer (temperatures can exceed 40°C). The bottles are usually glass, but plastic is also used. Though glass has been present in Samarkand since ancient times, it is likely that the vessels for guraob used to be made of ceramic. In any case, the current method dates back at least three centuries. The boiling and salting of the grape juice and sealing of the bottles are all important for preventing fermentation, which could yield alcohol or vinegar. However, due to the small amount of air left in the bottles when they are sealed, and the fact that tiny quantities of air pass through the clay stopper over time, the phenolic compounds in the juice eventually oxidize, and the guraob turns from a pale green to a reddish-brown color. The thing that distinguishes guraob from other variations on verjuice is that it is left in the sun.

Guraob is used to season all kinds of meat and vegetable dishes, from Samarkandi pilaf to achichuk salad, which is made from onions and tomatoes. A mixture of guraob and sliced onion is served as an accompaniment with shashlik (local barbecue) or fried meats. Though they have similar uses, guraob should not be confused with vinegar. In fact, as different kinds of vinegar have become more available, the use of verjuice has declined in many of the cuisines to which it is traditional.

Guraob is at risk for several reasons: It is produced in limited quantities at the household level, not commercially, so its continued production depends on the tradition and associated knowledge being passed to younger generations. Unfortunately, the urbanization of Samarkand has led to the destruction of household garden plots where people used to grow grapes. Also, when people relocate to large apartment buildings, it becomes much less convenient to put bottles of guraob on the roof to cure in the sun.

Маҳсулот номи: Ғўраоб

Маҳсулот тури: зиравор

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Самарқанд вилояти

Ғўроб — Ўзбекистоннинг жануби-шарқдаги Самарқандда таёрланадиган гастронимик таом. Бу пишмаган узум шарбатидан тайёрланган суюқ зиравор. Тожик тилидан (фарсча хилма-хил) келиб чиққан унинг номи “яшил сув” ёки “пишмаган сув” деган маънони англатади. Ғўроб Европа, туркий ва араб ошхоналарида асрлар давомида ишлатилган верджусга ўхшайди. Verjuice нинг форсча версияси ab-ghooreh деб номланади. Ғўроб тайёрлаш учун маҳаллий узум, кўпинча Тойфи ва Хусайни навларидан (бошқалар ҳам фойдаланиш мумкин), улар ҳали пишмаганида, шакар ишлаб чиқаришни бошлашдан олдин йиғиб олинади. Узум эзилади, уруғлар ва бошқа қаттиқ моддалар ажратилади, сўнгра шарбат одатда туз қўшилган ҳолда қайнатилади. Тайёрланган шарбат шишаларга қуйилади, улар лой билан ёпилади, сўнгра ёз охиригача иссиқ қуёш остида уйнинг томида қолдирилади (ҳарорат 40°C дан ошиши мумкин).

Идишлар одатда шишадан, лекин пластик идишлар ҳам ишлатилади. Самарқандда шиша қадим замонлардан бери мавжуд бўлса ҳам, ғўроб идишлари сополдан ясалган. Ҳар ҳолда, ҳозирги тайёрлов усулидан камида уч асрдан бери фойдаланилади. Узум шарбатини қайнатиш, тузлаш ва шишаларни ёпиш ферментация учун муҳим аҳамиятга эга, бу жараён спирт ёки сирка ҳосил бўлишига олиб келади. Шу билан бирга, муҳрланган шишаларда оз миқдорда ҳаво қолганлиги ва вақт ўтиши билан лой қопқоғидан оз миқдордаги ҳаво ўтиши сабабли, шарбат таркибидаги фенолик бирикмалар охир-оқибат оксидланади ва ғўроб оч яшил рангдан қизил жигарранггача ўзгаради. Ғўробни бошқа верджусларидан ажратиб турадиган фарқи шундаки, у қуёшда қолдирилади.

Ғўробдан Самарқанд паловидан тортиб пиёз ва помидордан тайёрланадиган “ачичук” салатигача бўлган барча турдаги гўшт ва сабзавотли таомларни истеъмол қилишда ишлатилади; ғўроб ва тўғралган пиёз аралашмиси маҳаллий кабоб ёки қовурилган гўшгга қўшимча сифатида хизмат қилади. Ўхшаш хиҷатларга эга бўлса-да, ғўробни сирка билан адаштирмаслик керак. Дарҳақиқат, турли хил сирка турлари мавжуд бўлганлиги сабабли, верджусдан фойдаланиш анъанавий бўлган кўплаб ошхоналарда аҳамиятини йўқотди. Ғўроб тайёрлаш усули бир неча сабабларга кўра хавф остида: у тижорат мақсадларида эмас, балки уй шароитида чекланган миқдорда ишлаб чиқарилади, шунинг учун уни ишлаб чиқаришни давом эттириш анъаналарга ва ёш авлодга ўтадиган тегишли билимларга боғлиқ. Афсуски, Самарқанднинг урбанизацияси авваллари узум етиштирилган томорқа ерларининг вайрон бўлишига олиб келди. Бундан ташқари, одамлар кўп қаватли турар-жой биноларига кўчиб ўтишлари сабаб, ғўробни қуёшда қуритиш учун томга шишаларини қўйиш имкони камайди.



Novvot НОВВОТ (НАВАТ, НОВАТ)

Product Name: Novvot

Product type: Sweets

Production area: Samarkand region

Navat is a recrystallized sucrose formed from a rich fruit syrup, common in the countries of Central Asia: Uzbekistan, Tajikistan, Afghanistan, and Iran. It has many names characteristic of different regions: Navat, Kinwa-shakari, Nabat, and Linavot. It is produced at home and in small production workshops throughout Uzbekistan. Since the natural product requires the mandatory addition of fresh grape juice, it is not produced very much. Accordingly, the price of navat is several times higher than that of granulated sugar or refined sugar. Navat has white, light cream, or brown crystals collected on a stick or thread in the form of a cylinder or cone.

The variety of shades is achieved by different cooking times or by adding saffron or food to the Navat. Crystals are much larger than ordinary white or cane sugar. The diameter of each piece is about 5–8 centimeters. Richly sweet, but not cloying, with a fruity or honey notes. The main part of the product is produced during the grape harvest period (summer-autumn). However, with the development of modern technologies, canned grape juice can also be added to navat, and various substitutes can be used to deceive consumers.

The history of this sweet product goes back thousands of years, as it has long been popular in the countries of Central Asia. The appearance of navat in Central Asia is supposedly associated with the penetration of the Tajiks, the ancestors of the Tajiks (9th – 10th centuries), into the Iranian region. In Iran, there is even a name for Navat, which has been passed on to the Uzbek tradition, has spread to the territory of Uzbekistan

for a long time, and has long been one of the favorite sweet delicacies. In Farsi, it means old. Once, the product was considered very valuable and expensive and was stored in special caskets as a jewel, and not everyone could afford to consume Navat.

To make Navat, special tools and utensils are required. Previously, there was no industrial production of sweets. It was made by specialized craftsmen available in almost every village in Iran and Uzbekistan. The art was passed down from generation to generation and was respected by the locals. The radial recipe for sweetness was boiled in cauldrons with the addition of sugar and freshly squeezed grape juice until a syrup with a moisture content of 16–18% was obtained, then filtered through a fine-mesh sieve and poured into a special container with stretched threads. Here, while maintaining a constant temperature, it went through the crystallization process, which takes at least three days. After that, the crystals were extracted and dried in the open air. According to traditional technology, it is permissible (but not necessary) to add only two auxiliary ingredients to the syrup for the preparation of Navat: saffron, which gives the crystals a rich golden color and a spicy, bitter taste, less often natural honey, that gives additional softness on the palate, and honey aftertaste. One of the main ways to consume Navat is with green tea. A stick of Navat is dipped in a cup with a drink and stirred until the crystals are completely dissolved.

Not so long ago, a cheap method of making Navat crystals from granulated sugar appeared. Ordinary white sugar, which is sold in stores, contains sucrose. This substance is different from the natural glucose in grape sugar. Sucrose prevents the formation of large hexagonal crystals. To break down sucrose in ordinary sugar, a special enzyme called amylase is used, obtained chemically. Thus, even at home, you can get sparkling navat crystals. Nevertheless, both the taste and healing properties of such sweetness are in many ways inferior to real Uzbek sugar. Therefore, when purchasing Navat in a store or via the Internet, you should make sure that it is really made from natural ingredients. Today, a popular product is made on a small industrial scale in workshops, and it is not a fact that everywhere it adheres to the traditional technology of its production.

A small number of producers have this unique indigenous knowledge of producing natural Uzbek Navat especially from grapes and other fruits. Unfortunately, this knowledge is being lost due to the easy use of industrial sugar, and if attention is not paid to the continuity of this traditional knowledge, the natural Navat in Uzbekistan is at risk of disappearing.

Маҳсулот номи: Новвот (нават, новат)

Маҳсулот тури: Ширинликлар

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Самарқанд вилояти ва бошқа вилоятлар

Ўрта Осиё мамлакатлари: Ўзбекистон, Тожикистон, Афғонистон, Эронда кенг тарқалган ширинлик, тўйинган мева сиропидан ҳосил бўлган қайта кристалланган сахароза ҳисобланади. У турли минтақаларга хос кўплаб номларга эга: Нават, Кинва-шакари, Набат ва Линавот. У бутун Ўзбекистон бўйлаб уйда ва кичик ишлаб чиқариш цехларида ишлаб чиқарилади. Табиий маҳсулот янги узум шарбатини қўшишни талаб қилганлиги сабабли, ҳақиқий новвот кенг қўламда ишлаб чиқарилмайди. Шунга қўра, унинг нархи шакар упаси ёки тозаланган шакардан бир неча баравар юқори. Новвот - цилиндр ёки конус шаклида таёқ ёки ипда тўпланган оқ, енгил крем ёки жигарранг кристаллардир. Ранг-барангликка турли пишириш вақт оралиқлари ва заъфарон ёки асал қўшилиши билан эришилади. Кристаллар оддий оқ ёки қамиш шакардан анча катта. Ҳар бир бўлакнинг диаметри тахминан 5-8 см. Мевали шарбат ёки асал таъми билан ўткир ширин, аммо меъдага тегмайдиган таъмга эришилади. Маҳсулотнинг асосий қисми узум йиғим-терими даврида (ёз-куз) ишлаб чиқарилади; Бироқ, замонавий технологиялар ривожланиши билан новвотга консерваланган узум шарбати ва турли ўринбосарлар қўшиш билан истеъмолчини алдаш мумкин.

Бу ширинликнинг тарихи минг йилларга бориб тақалади; у Марказий Осиё мамлакатларида узоқ вақтлардан бери машҳур бўлган. Новвотнинг пайдо бўлиши, тожик халқлари аждодларининг Эрон ҳудудига кириб келиши (IX–X асрлар) билан боғлиқ. Эронда ҳатто Новвот номи ҳам борки, у ўзбек анъаналарига мослашиб, бутун Ўзбекистон ҳудуди бўйлаб тарқалди. Форс тилидан таржима қилинганда “эски” деган маънони англатади. Новвот азалдан сеvimли ширинликлардан бири бўлиб келган. Бир вақтлар маҳсулот жуда қадрли ва қиммат ҳисобланарди, у заргарлик буюмлари каби махсус қутиларда сақланган ва ҳамма ҳам уни харид қилишга қодир бўлмаган.

Новвот тайёрлаш учун махсус асбоблар ва идишлар керак бўлади. Илгари ширинликларни ишлаб чиқариш саноати бўлмаган. Уни Эрон ва Ўзбекистоннинг деярли барча қишлоқларида бўлган махсус ҳунаромандлар ишлаб чиқарганлар. Санъат авлоддан-авлодга ўтиб келган ва маҳаллий аҳоли томонидан қадрланган. Анъанавий рецептга қўра, ширинлик 16-18 фоиз намликдаги сироп олинмагунча шакар ва янги сиқилган узум шарбати қўшилган қозонларда пиширилган, сўнгра нозик тўрли элакдан филтрланади ва чўзилган иплар билан махсус идишга қуйилган. Бу ерда доимий ҳароратни сақлаш билан, кристалланиш жараёни содир бўлади, бу жараён камида 3 кун давом этади. Шундан сўнг, кристаллар олиб ташланади ва очиқ ҳавода қурилади. Анъанавий технологияга қўра, новвотни тайёрлаш учун сиропга фақат иккита ёрдамчи ингредиентни қўшиш (шарт эмас) жоиздир: кристалларга олтин ранг ва чучук таъм берадиган заъфарон; баъзан юмшоқ таъм ва сарғиш ранг берадиган табиий асал. Новвотни истеъмол қилишнинг асосий усулларида бири кўк чой билан ичишидир. Таёқдаги ширинлик бир пиёла ичимликка ботирилади ва кристаллар бутунлай эригунча аралаштирилади.

Яқинда шакар упасидан новвот тайёрлашнинг арзон усули пайдо бўлди. Дўконларда сотиладиган оддий оқ шакар таркибида сахароза мавжуд. Бу модда узум шакаридаги табиий глюкозадан фарқ қилади. Сахароза Новвотнинг катта олти бурчакли кристаллари шаклланишига тўсқинлик қилади. Оддий шакардаги сахарозани парчалаш учун амилаза деб аталадиган махсус кимёвий ишлаб чиқарилган фермент ишлатилади. Шундай қилиб, ҳатто уйда ҳам сиз ёрқин новвот кристалларини олишингиз мумкин. Аммо таъми жиҳатидан ҳам, шифобахш хусусияти билан ҳам бундай ширинлик кўп жиҳатдан ҳақиқий миллий маҳсулотдан анча паст бўлади. Шунинг учун, новвотни дўконда ёки Интернетда сотиб олаётганда, унинг табиий ингредиентлардан тайёрланганлигига ишонч ҳосил қилишингиз керак. Бугунги кунда машҳур маҳсулот катта бўлмаган саноат миқёсида ишлаб чиқарилади ва ҳамма жойда ҳам анъанавий ишлаб чиқариш технологиясига риоя қилинаётгани ҳақиқат эмас.

Бугунги кунда ушбу машҳур маҳсулот кичик саноат миқёсида ишлаб чиқарилади аммо, жойда ҳам анъанавий ишлаб чиқариш технологиясига риоя қилинганига ишонч ҳосил қилиб бўлмайди.



Shinni Шинни

Product Name: Shinni

Product type: Processed Fruit

Production area: Fergana and Namangan regions

Shinni Bekmes or Bekmez, is a fruit juice that is boiled down to a syrupy state. The consistency of the product resembles honey (it is called fruit honey), and, as a rule, it is made from grapes (doshab). Shinni-Bekmez can also be mulberry, melon, watermelon (nardek), pear, quince, etc., but the most popular is still grape, which is considered classic, and is the most common and affordable.

Bekmez, made from black grape varieties, has a slightly tar syrup and chocolate-coffee notes. Of the white varieties, Bekmez is like fresh honey. An important role in Uzbek viticulture is played by the Parkent district of the Tashkent region. Located in the western foothills of the Chotkal range of the Middle Tian Shan and surrounded by mountains. Local Bayan Shirei grape varieties produce high-quality Bekmes used for confectionery and blending. Black grape varieties such as Morastel, Saperavi and Hindogni can be used to produce products with higher nutritional value, rich antioxidants, and higher phenolic content than white grapes.

Famous and popular is Parkent shinnishi - a unique Bekmes made from grapes grown in the foothill village of Sukok (Parkent district). This environmentally friendly product, made from hand-picked grapes on the mountain slopes, has great export potential.

Grape juice, that is prepared to make bekmes in the traditional way from grape varieties grown in the region, is represented by the highest indicators of biochemical composition, phenolic substances, and the content of active antioxidants. The juice is placed into a large cauldron and evaporated over very low

heat or in the sun without added sugar. To maintain the maximum intensity of the color of Bekmez brewed from various grape varieties, to ensure the balance of sugar and acidity, as well as to radically improve other technological indicators of the quality of the finished product, it is recommended to be produced in the traditional way, but on modernized and high-tech industrial lines. For example, the condensation of syrup in vacuum-evaporation boilers allows you to preserve the maximum of useful phenolic compounds, vitamins, and other biologically active substances, in addition to the intensity of their color. To reduce acidity (neutralization) during the boiling process, chalk, marble powder, clay is added to the juice and is one of the ways to process grape berries for long-term storage. The product is packed in glass containers and stored for six months in a cool place. Previously, Bekmes were stored in pottery.

Bekmez can be consumed as a separate dish, and also can be added to tea, pastries, desserts (Turkish delight, halva, churchkhela, sherbet), drinks, and jams. It is also used to make alcoholic and non-alcoholic beverages, for example, to increase the sugar content and strength of dessert wines. Bekmez goes well with pancakes, cheesecakes, and cottage cheese. It can be added to muesli and porridge, which is very popular especially with children. At the same time, it meets most of the daily needs for vitamins and minerals, especially calcium, iron, potassium, and magnesium.

In recent years, humanity has faced great risks in terms of maintaining health, the need for products with high biological and nutritional value has increased significantly. The main task was to expand the range of agricultural products, their quality, environmental cleanliness, and health benefits. In this regard, in grad and its products play an important role in the production of biologically active and nutrient-rich products. In Uzbekistan, this problem is fully realized, and they are trying to stop it by expanding the area under grape culture and the amount of viticulture and its processing. The volume of cultivation of grapes, processing, production and packaging of various products is somewhat smaller, and it is necessary to radically expand and modernize this industry in accordance traditionality with the requirements of the time.

Маҳсулот номи: Шинни

Маҳсулот тури: мева консервалари

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Фарғона вилояти, Наманган вилояти

Шинни ёки Бекмез - сиропсимон ҳолатга қадар яхши қайнатилган мева шарбати. Маҳсулотнинг таркибига кўра асалга ўхшайди (у мевали асал деб атайдилар) ва қоида тариқасида, узумдан (дошаб) тайёрланади. Шиннини тут, қовун, тарвуз (нардек), нок, беҳи ва бошқалардан ҳам тайёрлаш мумкин, ammo энг машҳур ва энг кенг тарқалган арзон деб ҳисобланадиган узум шарбатидир.

Қора узум навларидан тайёрланган Шинни озгина қатрон сиропи, шоколад ва кофе таъмларига эга. Оқ навлардан тайёрланган Шинни таъми асалга ўхшайди. Ўрта Тянь-Шаннинг Чотқол тизмасининг ғарбий этакларида жойлашган ва тоғлар билан ўралган Тошкент вилоятининг Паркент тумани ўзбек узумчилигида муҳим ўрин тутати. Маҳаллий “Баян ширей” узум навларидан қандолатчилик ва қориштириш учун ишлатиладиган юқори сифатли шиннилар тайёрланади. Морастел, Саперави ва Хиндони каби қора узум навлари оқ узумга қараганда юқори озукавий қиймати, антиоксидантларга бой ва юқори фенолик таркибига эга озиқ-овқатларни ишлаб чиқариш учун ишлатилиши мумкин. Машҳур ва маълум бўлган Паркент шинниси – тоғ олдидаги Сўқўқ қишлоғида (Паркент тумани) етиштирилган узумдан тайёрланган ноёб бекмесдир. Тоғ ёнбағирларида қўлда терилган узумдан тайёрланган ушбу экологик тоза маҳсулот катта экспорт салоҳиятига эга.

Минтақада етиштирилган навлардан анъанавий усулда тайёрланган узум шарбати биокимёвий таркиби, фенолик моддалари ва фаол антиоксидантларнинг энг юқори даражаси билан ифодаланади. Узум шарбати катта қозонга қуйилади ва шакар қўшмасдан жуда паст оловда ёки қуёшда буғланади. Турли хил узум навларидан тайёрланган бекмезнинг максимал ранг интенсивлигини сақлаб қолиш, шакар ва кислоталилик мувозанатини таъминлаш, шунингдек, тайёр маҳсулот сифатининг бошқа технологик кўрсаткичларини тубдан яхшилаш мақсадида уни анъанавий усулда ammo модернизация қилинган ва юқори технологияли саноатда ишлаб чиқариш тавсия этилади.

Мисол учун, вакуумли буғланиш қозонларида сиропни конденсация қилиш уларнинг ранги интенсивлигидан ташқари, фойдали фенолик бирикмалар, витаминлар ва бошқа биологик фаол моддаларни максимал даражада сақлаб қолиш имконини беради. Қайнатиш жараёнида кислоталикни (нейтрализацияни) камайтириш учун шарбатга бўр, мармар кукуни, шўхок ва лёсс қўшилади ва бу узумни узоқ муддат сақлаш учун қайта ишлаш усулларида бирийдир. Тайёр маҳсулот шиша идишларга қадоқланади ва олти ой давомиде салқин жойда сақланади. Илгари шиннилар сопол идишларда сақланган.

Шинни мустақил таом сифатида истеъмол қилинади, чойга, пишириқларга, ширинликларга, ичимликлар (турк локуми, ҳолва, черчхелу, шербет) ва мураббога қўшилади. Шунингдек, у алкогольли ва алкогольсиз ичимликлар тайёрлаш учун, масалан, ширин шаробларнинг шакар миқдори ва кучини ошириш учун ишлатилади. Шинни қуймоқлар ва творог билан яхши истеъмол қилинади. Айниқса, болалар жуда яхши кўрадиган мусс ва бўтқаларга қўшиш мумкин. Шу билан бирга, у витамин ва минералларга, хусусан, калций, темир, калий ва магнийга бўлган кунлик эҳтиёжнинг катта қисмини қондиради.

Сўнги йилларда инсоният соғлиқни сақлаш нуқтаи назаридан катта хавф-хатарларга дуч келди, биологик ва озукавий қиймати юқори бўлган маҳсулотларга бўлган эҳтиёж сезиларли даражада ошди. Буннинг учун асосий вазифаси қишлоқ хўжалиги маҳсулотлари турларини кўпайтириш, сифатли, экологик тоза ва соғлиқ учун фойдали бўлишини таъминлашдир. Бу борада узум ва узум маҳсулотлари биологик фаол ва озука моддаларига бой маҳсулотлар ишлаб чиқаришда муҳим ўрин тутди. Ўзбекистонда узум етиштириш майдонларини кенгайтириш, узум етиштириш ҳажмини кўпайтириш, қайта ишланган маҳсулотлар ва қадоклаш маҳсулотлари ишлаб чиқариш йўли билан бу муаммо ҳал этилмоқда, бунинг учун мазкур тармоқ замон талаблари асосида тубдан кенгайтирилиб, модернизация қилинмоқда.



Shirmon Non Bread Ширмон нон

Product Name: Shirmon Non Bread
Product type: Baked product
Production area: Namangan region

Shirmon Non or Sourdough Bread is a traditional bread produced by local communities in Samarkand, Namangan, Fergana, Andijan, Kashkadarya, and Surkhandarya regions of Uzbekistan.

Depending on the composition of the ingredients of the sourdough and the features of the technology, the Uzbek sourdough flatbread is called differently based on the production area such as "Shirmon kulcha", "Shirmon Patir", "kushalok Screen", "Payvand", "Obu xol", "Olcha gulli screen", "Alimat-non", "Abukhalil-alicha-gyuli", "Kushalok-kulcha", "Yaglyk-kulcha", "Kushalok-kulcha-shirin", "Alimat-yaglyk", "Shikar-yaglyk", "Payvond-yaglike", "Shakir-abukhali-alicha-gyuli", "Abukhali-alicha-gyuli-yaglik", "Abukhali-alicha-gyuli-shirin". Shirmon Non is considered a dietary and even medicinal bread, has a unique sour and sweetish taste at the same time, with a delicate aroma of anise. Experienced bakers (Nonvoychi) are proud of the special sourness in their bread and can control the level of acidity in the recipe. Thanks to this, it is possible to create a deep and complex taste of bread, keeping the sourdough at a lower or higher humidity level or regulating the fermentation temperature.

It is believed that sourdough bread has been used by people for more than 6,000 years. There is no information about the appearance of the product in the territory of Uzbekistan, but it can be easily assumed that it appeared along with the emergence of the production of flatbreads in the tandoor. The areas of its manufacture are associated with the areas of settlement of ancient sedentary agriculture, and the tradition of making sourdough cakes has survived more than one invasion of foreigners and a change of cultures. However, the product is widespread in the ancient agricultural regions of Uzbekistan, especially in rural

communities and small towns. Less widespread or complete absence of the tradition of baking sourdough bread is observed in the regions where the descendants of nomadic Turkic tribes settled, although they consume other types of bread with added fat, such as “obi non” and “chalice”, and Tandoors are also used. Shirmon Non is not a bread for every day – according to tradition, it is consumed on holidays, weddings and other occasions. The nutritional value of it depends on the type of flour used for cooking, with whole wheat flour it is a healthy dose of fiber, calcium, iron, magnesium, manganese, potassium, phosphorus, selenium, zinc, and vitamins B, C, and E.

It takes at least fifteen hours to prepare a special sourdough based on local chickpea-nohata, a decoction of it with the addition of anise, tail fat, wheat flour, and much more. Moreover, every experienced baker (Nonvoychi) has their own secret of preparing a product that has been passed down from generations. The best ingredient to create a starter culture is whole wheat flour. This bread is baked in a red-hot tandoor, like an ordinary obi non. The special aroma and color of the cake is given by the method of preparation - on dry cotton stalks - guzapai or brushwood collected in the wild mountains. It is they who give that special heat that makes the cakes ruddy.

Despite the initiatives of the government of Uzbekistan on the development of gastronomic tourism, the popularization of Uzbek cuisine, its features, and traditions, as well as the development of entrepreneurship, the production of bread “screen non” remains primarily a family production. It is this form of existence of ancient traditions that is of interest, both for foreign tourists and guests, and for local youth.

One of the main ingredients of sourdough bread is the baker’s secret. Everyone has their own, respectively - all breads baked with different nonvoychi - have their own taste and aroma. Secrets are often passed down in families from father to son and beyond. Attracting students from the outside seems more difficult due to the complexity of learning a profession. Such recipes are lost when offspring are interrupted, or sons refuse to follow the path of their fathers.

Маҳсулот номи: Ширмон нон

Маҳсулот тури: нон маҳсулотлари

Ишлаб чиқариш ҳудуди: Наманган вилояти

Ширмон нон ёки хамиртуруш нон — Ўзбекистоннинг Самарқанд, Наманган, Фарғона, Андижон, Қашқадарё ва Сурхондарё вилоятларида маҳаллий аҳоли томонидан пишириладиган анъанавий нон.

Бу ранги, хушбўй ва текстураси жиҳатидан серкўёш Ўзбекистоннинг технологик жиҳатдан энг мураккаб ва эҳтимол энг ёрқин таъмли маҳсулотидир. Ўзбек хамиртурушли ясси нонлари ишлаб чиқариш ҳудудига, масаллиқларнинг таркиби ва тайёрланишининг ўзига хос хусусиятларига кўра турлича номланади, масалан, “Ширмон кулча”, “Ширмон патир”, “Қўшалоқ ширмон”, “Пайванд”, “Обу Ҳол”, “Олча гулли” ширмой”, “Алима-т-ёғли”, “Абуҳалил-олча-гули”, “Қўшалоқ-кулча”, “Ёғлик-кулча”, “Қўшалоқ-кулча-ширмон”, “Шикар-ёғли”, “Пайванд-ёғли”, “Шокир-абухалил-олча-гули”, “Абуҳалил-олча-гули-ёғли”, “Абуҳалил-олча-гули-ширин”.

Ширмон Нон парҳез ва ҳатто доривор нон ҳисобланади, у ўзига хос нордон ва айни пайтда нозик анис аромати билан ширин таъмга эга. Таҳрибали новвойлар ноннинг махсус ачитқиси билан фахрланадилар ва рецепт бўйича ачитқи даражасини назорат қилишлари мумкин. Хамиртурушни паст ёки юқори намлик даражасида ушлаб туриш ёки ферментация ҳароратини сошлаш орқали ўткир ва мураккаб нон таъмини яратиш мумкин.

Хамиртурушли нон инсонлар томонидан 6 минг йилдан кўпроқ вақт давомида истеъмол қилинган деб ҳисобланади. Ўзбекистон ҳудудида маҳсулотнинг пайдо бўлиши ҳақида ҳеч қандай маълумот йўқ, аммо у тандирда ясси нон ёпилишининг пайдо бўлиши билан бирга пайдо бўлган деб осонгина тахмин қилиш мумкин. У ишлаб чиқарилган ҳудудлар қадимги ўтроқ деҳқончилик ривожланган жойлар билан боғлиқ бўлиб, хамиртурушли нон тайёрлаш анъанаси чет элликларнинг бир неча марта босқинчилиги ва маданиятларнинг ўзгариши билан сақланиб қолган. Лекин маҳсулот Ўзбекистоннинг қадимги деҳқончилик билан шуғулланувчи ҳудудларида, айниқса, қишлоқ жамоалари ва кичик шаҳарларда кенг тарқалган. Кўчманчи туркий қабилаларнинг авлодлари ўтроқ бўлган ҳудудларда хамиртурушли нон пишириш анъаналарининг камроқ тарқалгани ёки тўлиқ йўқлиги кузатилмоқда, гарчи улар ҳам тандирдан фойдаланган ҳолда ёғ қўшилган бошқа турдаги нонларни, масалан, “оби нон” ва “чаша”ни истеъмол қилганлар. Ширмон нон ҳар кунлик нон эмас, анъанавий равишда байрамлар, тўйлар ва бошқа тадбирлар учун совға сифатида берилди. Унинг озукавий қиймати пишириш учун ишлатиладиган ун турига боғлиқ бўлиб, буғдой уни билан толалар, калций, темир, магний, марганец, калия, фосфор, селен, цинк, В, С ва Е витаминлари соғлом миқдорини таъминлайди.

Маҳаллий нўхотга асосланган махсус хамиртурушни тайёрлаш учун камида 15 соат керак бўлади. Биринчидан, ундан анис, думба ёғи, буғдой уни ва бошқалар қўшилган ҳолда қуйқа тайёрланади. Қолаверса, ҳар бир таҳрибали нонвойнинг авлоддан-авлодга ўтиб келаётган ўзига хос ошпазлик сири бор. Хамиртуруш тайёрлаш учун энг яхши ингредиент буғдой унидир. Бу нон одатдаги оби-нон каби иссиқ тандирда пиширилади. Ноннинг ўзига хос хушбўйлиги ва ёрқин рангига қуруқ пахта пояларидан - гўзапоя ёки тоғларда йиғилган қуриган ёввойи дарахт шохаларини ёқиш орқали тайёрлаш усули билан эришилади. Нонларни олтин ранг қиладиган махсус иссиқликни айнан улар беради.

Ўзбекистон ҳукумати томонидан гастронимик туризмни ривожлантириш, ўзбек ошхонаси, унинг ўзига хос хусусиятлари ва анъаналарини оммалаштириш, тадбиркорликни ривожлантириш бўйича қўрсатилаётган ташаббусларга қарамай, “Ширмон нон” ишлаб чиқариши кичик оилавий ишлаб чиқариш фаолияти бўлиб қолмоқда. Қадимий урф-одатлар мавжудлигининг мана шу шакли хорижлик сайёҳлар, меҳмонлар ва маҳаллий ёшларни ҳам қизиқтиради.

Ҳамиртурушли нонларнинг асосий таркибий қисмларидан бири уста сиридир. Ҳар кимнинг ўзига хослиги бор ва шунга кўра, ҳар бир нонвойнинг пиширган нонларнинг ўзига хос таъми ва ҳушбўйлиги билан ажралиб туради. Сирлар кўпинча оилаларда отадан ўғилга ўтади. Касбни ўрганиш мураккаблиги туфайли ташқаридан шогирдларни жалб қилиш қийин. Бундай рецептлар авлодлар узилиб қолганда ёки ўғиллар оталарининг йўлидан боришдан бош тортганда йўқолади.

CONTACTS - АЛОҚАЛАР

Slow Food

www.slowfood.com

ark@slowfood.com



