

*Бекбулатова Гулназ Алтынбаевна, к.г.н., доцент кафедры
«Экономической и социальной географии» Каракалпакского
Государственного университета им.Бердаха, Нукус, Узбекистан
Бисенбаева Назира, магистр 2 курса по специальности «География»
Каракалпакского Государственного университета им.Бердаха,
Нукус, Узбекистан*

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В КАРАКАЛПАКСТАНЕ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РОСТА

Аннотация. В данной статье анализируется современное состояние и перспективы развития гастрономического туризма в Республике Каракалпакстан. Рассматриваются имеющиеся ресурсы, созданные условия для туристической отрасли, а также предлагаются конкретные гастрономические маршруты. Особое внимание уделено продвижению национальных блюд как ключевого ресурса для привлечения иностранных и местных туристов. Кроме того, рассмотрены факторы, влияющие на развитие каракалпакского гастрономического туризма.

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

*Bekbulatova Gulnaz Altinbaevna,
Candidate of Geographical Sciences
Associate Professor of the Department of "Economic and Social
Geography" at the Karakalpak State University named after Berdakh
Bisenbaeva Nazira,
2nd year Master's degree in Geography, Karakalpak State University
named after Berdakh*

GASTRONOMIC TOURISM IN KARAKALPAKSTAN: CURRENT STATE AND GROWTH PROSPECTS

Annotation. This article analyzes the current state and development prospects of gastronomic tourism in the Republic of Karakalpakstan. It examines

the available resources and the conditions created for the tourism industry, while also proposing specific gastronomic routes. Particular attention is paid to promoting national dishes as a key resource for attracting both foreign and local tourists. Furthermore, the factors influencing the development of Karakalpak gastronomic tourism are considered.

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

В последние годы в Узбекистане наблюдается активное развитие новых направлений туризма, среди которых особое место занимает гастрономический сектор. Туристы всё чаще стремятся не просто увидеть достопримечательности, но и познакомиться с кулинарными традициями и культурой питания региона. Республика Каракалпакстан обладает в этом отношении уникальным потенциалом: она сочетает в себе аутентичную кулинарную культуру, использование экологически чистых продуктов и древние традиции гостеприимства.

На сегодняшний день на туристическом рынке республики успешно работают 67 туроператоров, 13 турагентств, предлагающих различные маршруты и интересные экскурсии. 112 пунктов размещения являются важной частью туристической инфраструктуры, среди которых 30 современных отелей, 28 комфортабельных хостелов, 3 гостевых дома и 51 частный дом обслуживают прибывающих туристов. Каждое из этих обслуживающих предприятий готово обеспечить теплый прием и комфортный отдых для местных и иностранных туристов. Это дает гостям этого региона уникальную возможность ощутить настоящую теплоту каракалпакского гостеприимства.

В 2024 году Республика Каракалпакстан приняла 200,7 тысячи иностранных туристов и более 2 миллионов узбекистанцев, что подчеркивает растущий интерес к этому прекрасному отдаленному региону. Количество транспортных средств туристического класса достигло 123, что значительно

повысит мобильность и удобство путешествий по отдаленным районам региона. В рамках организации внутреннего туризма было совершено 240 тысяч туристических поездок, что свидетельствует о желании жителей страны открыть для себя национальное наследие и красоту родного края.

Для культурного богатства на территории расположены 94 объекта культурного наследия, 35 мест паломничества, 12 музеев и 3 театра, которые рассказывают туристам об истории и культуре Каракалпакстана.

В последние годы сфера туризма в республике стремительно развивается, и 2024 год стал важным этапом в этом процессе. Достижения года можно отнести к нескольким основным направлениям. Прежде всего, усилилось внимание к экотуризму и культурному наследию. Республика привлекает туристов, желающих насладиться величественными каньонами и бескрайними дюнами. Были разработаны новые туристические маршруты, которые не только привлекли внимание туристов, но и позволили местному населению представить свои традиции и обычаи. Ярмарки, фестивали и выставки позволили гостям погрузиться в атмосферу традиционной культуры каракалпаков, познакомиться с ремеслами, национальной кухней и фольклором региона. «Чимбай загара нони» официально зарегистрирован в качестве географического указателя. Этот статус юридически закрепляет связь уникального продукта с его исторической родиной — Чимбайским районом Республики Каракалпакстан, защищая традиционную технологию приготовления и права местных производителей. Свойства этого хлеба обусловлены специфическими природно-климатическими и социально-культурными факторами северной части низовьев Амударьи:

- Использование местной кукурузной муки, выращенной в условиях резко континентального климата и особого состава почв дельты, придает хлебу характерный вкус и текстуру, которые невозможно в точности воспроизвести в других регионах.

- Технология выпечки «загара нони» в традиционных тандырах является частью культурного ландшафта Чимбая — исторического центра ремесел и земледелия северного Узбекистана.

- Продукт отражает адаптацию местного населения к условиям Приаралья, где использование кукурузы (джугары) в хлебопечении стало важной частью продовольственной самобытности региона. Хлеб становится объектом гастрономического туризма, привлекая внимание к географии и традициям региона Южного Приаралья.

Эти усилия способствовали росту интереса к Каракалпакстану как привлекательному туристическому направлению, открывающему двери для новых открытий и сотрудничества.

Развитию интереса способствуют крупные культурные проекты. Например, в Муйнакском районе ежегодно проходит музыкальный фестиваль «Стихия», собирающий более 5 тысяч гостей и артистов из Европы и Азии. В Нукусе открыт комплекс «Ок куш» с крупнейшей в мире каракалпакской юртой, внесенной в Книгу рекордов Гиннесса. Также запущены экокмплексы, такие как «Каратерен» в Тахтакупырском районе, где акцент сделан на сочетании природы и национальной кухни.

В Элликкалинском районе продолжается масштабная работа по созданию туристско-рекреационной зоны на берегу живописного озера Акчакуль. Этот проект имеет большое значение не только для значительного укрепления туристического потенциала региона, но и для открытия широких возможностей для отдыха и досуга посетителей. Новый комплекс станет достопримечательностью для любителей природы и активных отдыхающих, предоставляя различные возможности для незабываемых впечатлений и полноценного восстановления в окружающей среде.

Также здесь будут созданы благоприятные условия для культурного обогащения и ознакомления с богатым наследием местных традиций. Посетители смогут погрузиться в атмосферу уникальной культуры региона,

открывая для себя местные народные традиции, ремесла и искусство, что сделает их пребывание здесь по-настоящему незабываемым.

Особое внимание будет уделено активному развитию внутреннего туризма, населению республики будут предоставлены возможности для изучения прекрасных уголков своей страны. Сохраняя свои уникальные культурные традиции и природные богатства, республика уверенно стремится стать одним из самых привлекательных туристических направлений в Центральной Азии, предлагая каждому туристу возможность познакомиться с неповторимой атмосферой этого удивительного региона.

Несмотря на богатый потенциал, существует ряд факторов, сдерживающих рост гастрономического туризма, иностранные туристы практически не осведомлены о таких аутентичных блюдах, как шубат или кавурдак. Не хватает качественных фото- и видеоматериалов, а также брошюр на английском языке. Значительные расстояния между гастрономическими локациями и нехватка специализированного транспорта снижают туристический поток.

Для полноценного раскрытия гастрономического потенциала Каракалпакстана необходимо реализовать следующие выводы:

- создать гастрономических маршрутов и выпуск многоязычных гидов с историей приготовления блюд.
- вовлечение местного населения (особенно домохозяек) в туристический сервис, что обеспечит экономическую независимость женщин и сохранение традиционных рецептов.
- внедрение мобильных приложений с картой ресторанов и QR-кодов на рынках для получения информации о составе продуктов.
- Интеграция с экотуризмом: разработка комплексных туров или посещение фермерских хозяйств с уроками кулинарии.

Развитие данного направления позволит не только получить экономическую выгоду, но и популяризировать национальную культуру Каракалпакстана на мировой арене. Поэтому сохранение гастрономического

наследия и его популяризация через туризм будет правильным путем в будущем.

Использованные литературы:

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoevning “O‘zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi 2019 yil 5 yanvardagi PF-5611-son Farmoni va shu farmon bilan tasdiqlangan “2019-2025 yillarda O‘zbekiston Respublikasida turizm sohasini rivojlantirish Konsepsiyasi” 2019 yil. // <https://lex.uz/docs/4143188>

2. Bekbulatova G.A., Pamanova D.R., Problems in the development of tourism in the republic of Karakalpakstan and prospects for their elimination. Science and Education in Karakalpakstan. 2026 №1/2 ISSN 2181-9203.

3. Usmanov M.R. Turizm geografiyasi: O‘quv qo‘llanma. Samarqand, SamDU», 2020. 281 b.

4. Ибодуллаев Н. Ўзбекистоннинг туристик ресурслари.-Самарқанд, 2008

5. Маматкулов Х.М., Абдухамидов С.А., Хамитов М.Х. Туризм инфратузилмаси. Ўқув қўлланма. Ўзбекистон Республикаси Олий ва Ўрта Махсус Таълим Вазирлиги. Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти.- Самарқанд, 2020.

6. Солиев А.С., Усманов М. Туризм географияси. - Самарқанд, 2005