

O'zbekistonda Gastronomik Turizmni Rivojlantirishning Fransiya Tajribasi

Tursunova Gulmira Rabbonovna¹, Ochilova Diyora Istamovna²

Annotatsiya: Maqolada gastronomik turizm tushunchasi, uni O'zbekistonda rivojlantirishning Fransiya tajribasi, gastronomik turizm bo'yicha statistik ma'lumotlar, Franiyada gastronomik turizmning o'ziga xos jihatlari va gastronomik turizmni qo'llab –quvvatlovchi mexanizmlar, gastroturistlar uchun strategiya va imkoniyatlar tahlil qilingan. Shuningdek, O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishning potentsial usullari haqidagi ma'lumotlar keltirib o'tilgan.

Kalit so'zlar: Gastronomik turizm, pazandachilik, zamonaviy texnologiyalar, milliy oshxona, retsept, gurmanlar, turoperatorlar, gastronomik turlar.

Kirish. Gastronomik turizm rivojlanib borar ekan, faoliyatning davomli va muvaffaqiyatli rivojlanishi ma'lum tadqiqotlarni talab qiladi, agar u foydali ta'sirga ega bo'lsa, tegishli ravishda jamiyatga tarqatilishi mumkin. Gastronomik turizm zamonaviy tajribaning bir qismi sifatida rivojlanib, turli xil assortimentdagi mahsulotlarning muhim tarkibiy qismga aylanadi. Madaniyatlararo muloqot jarayonida taom va tanovul o'zgan anglash vositasi hisoblangan. Jumladan, rus olimlaridan biri A.I.Kozlov: «jamiyatda ovqat «tabiiy» va «madaniy», «insoniy» va «ilohiy», «o'zi» hamda «o'zga» kabi tushunchalar orasida ramziy ma'no kasb etadi», deb ta'kidlab o'tgan. Ba'zan odamlarning «maqbul» taomdan voz kechishi uning g'ayrinsoniy hislati sifatida qabul qilinishi ham mumkin. Umuman olganda, oshxona va taom «o'zingniki»ni «o'zga»dan farqlash, «ular» va «o'zimiz» oramizdagi chegarani aniqlab olish vositasidir.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. Gastronomik turizm, gastroturlar va gurmanlar kabi tushunchalar ko'proq amaliyotda ishlatilsada, lekin mahalliy va xorijiy olimlarning ilmiy izlanishlari va tadqiqotlarida bu tushunchaga ta'riflar, qarashlar, yondashuvlar aytib o'tilgan. Jumladan, xorijiy olimlardan A.I.Kozlov, Greg Richards, R.Mitchell, Anne Mette Xjalagerlarning ilmiy ishlari va olib borilgan tadqiqotlari o'rganildi. O'zbekistonda turizmning maqsadli turlarini o'rganish va gastronomik turizm haqida ilk fikrlarni I.S.Tuxliyev, B.Safarov va boshqa olimlar tomonidan ishlab chiqilgan ta'riflar, olib borilgan tadqiqotlar o'rganildi.

Tadqiqot metodologiyasi. Izlanishlarimiz natijasida turizm sohasida gastronomik turizm yo'nalishi endi rivojlanib kelayotgan soha bo'lganligi uchun kam o'rganilgan. Tadqiqotni olib borish jarayonida ilmiy abstract fikrlash, mantiqiy yondashuv kabi usullardan foydalanilgan.

Tahlil va natijalar. Turistik safarlar sonining ortishi, ular geografiyasining kengayishi, transport vositalarining rivojlanishi munosabati bilan xalqaro tashkilotlar davlatlar va hukumatlarning diqqat-e'tiborini turizmni rivojlantirish muammolari hamda milliy turizm tashkilotlarining yangi mavqeyiga qaratmoqdalar. 1921-yildan boshlab Millatlar ligasi, BMTning 1975-yildan boshlab esa Butunjahon turizm tashkilotining rahbarligi ostida turizm muammolariga bag'ishlangan 30 dan ortiq xalqaro anjumanlar, kongresslar va tadbirlar o'tkazildi. 1995-yil mart oyida Kadis shahrida (Ispaniya) JTT rahbarligi ostida turizm bo'yicha xalqaro forum o'tkazildi va unda jahonning 52 mamlakatidan kelgan parlamentchilar ishtirok etdilar. Ushbu forumda shunday xulosa bo'ldiki, davlatlar turizm rivoji uchun katta ahamiyatga molik quyidagi muammolarni yechishda yordam berishlari zarur:

¹Samarqand iqtisodiyot va servis institute "Turizm" kafedrasida dotsenti vazifasini bajaruvchi

²Samarqand iqtisodiyot va servis institute "Servis" fakulteti talabasi



- turistik rasmiyatchilikni tartibga solish va turistlar xavfsizligini oshirish;
- turizm infratuzilmasi, shu jumladan, transport va kommunikatsiyalarni rivojlantirish;
- turistik tashkilotlar rahbarlari va xizmat ko'rsatuvchi xodimlarni o'qitish uchun sharoitlar yaratish;
- turistik obyektlar va safar manzillarida ekologik me'yorlarga rioya qilishni ta'minlash;
- turistlar huquqlarini himoya qilish;
- turistik firmalar uchun imtiyozli soliq tizimini joriy qilish;
- turizm qabul qilingan xalqaro mezonlar va me'yorlar asosida obyektiv statistika hisoboti va nazoratini amalga oshirish imkoniyatini beradigan iqtisodiy va statistik mexanizmlardan foydalanish;
- turizm uchun foydali bo'lgan mamlakat timsolini shakllantirish yo'li bilan milliy turmahsulotlarni chet el bozorlariga realizatsiya qilish.

Quyidagilar bir qator xorijiy mamlakatlarda turizm rivojini qo'llab-quvvatlashning iqtisodiy va ma'muriy mexanizmlari bo'lib xizmat qiladi:

- soliq imtiyozlari, subsidiya va dotatsiyalar;
- turizm rivojini va turistik xizmatlar iste'molchilarining huquqlarini himoya qilishni qo'llab-quvvatlovchi milliy qonunchilik va me'yoriy hujjatlari;
- mamlakatga kirish va undan chiqish paytida pasport va viza cheklashlarini kamaytirish;
- narxlarni qisqartirish va boshqa turli xil imtiyozlar berish yo'li bilan nomavsumiy turizmni rag'batlantirish;
- ijtimoiy turizmni rivojlantirish va qo'llab-quvvatlash;
- turistlar xavfsizligiga qo'yiladigan talablarni kuchaytirish;
- davlat tomonidan atrof-muhitni muhofaza qilish, madaniy va tarixiy merosni asrab-avaylash bo'yicha va boshqa chora-tadbirlarni kuchaytirish.

Bir qator mamlakatlar, shu jumladan, Ispaniya va Gretsiya soliqlar amortizatsiya ajratmalari va oborot uchun soliqlar to'lash bo'yicha sarmoyadorlarga imtiyozlar beradilar. Ba'zi mamlakatlarda korxonalar faoliyatining dastlabki yillarida ularni daromad solig'idan ozod etish, shuningdek, qo'shimcha qiymat solig'ini to'lashda imtiyozlar berish amaliyoti qo'llaniladi. Bundan tashqari mehmonxonalar uchun asbob-uskunalar va sayohat uchun transport vositalarini import qilish paytida bojxona to'lovlari bo'yicha imtiyozlar (umuman ozod qilishgacha) beriladi.

Yevropa Ittifoqi mamlakatlari turizm va mehmonxona faoliyati uchun 6-25% atrofida bo'lgan qo'shimcha qiymat solig'ini (QQS) tenglashtirishga yo'naltirilgan siyosatni olib borishadi. Misol uchun, Germaniya va Lyuksemburgda o'rtacha QQS miqdori 15% qilib belgilangan. Daniya va Shvetsiyada maksimal QQS miqdori 25% ga teng. Ispaniyada joylashtirish uchun QQS o'rtacha 7% ni tashkil qiladi va mehmonxona darajasiga qarab o'zgarishi mumkin, ovqatlanish (restoran xizmatlari), avtomobillarni ijaraga olish uchun QQS esa 16% gacha yetadi.

Shuningdek, boshqa turizm turlari kabi gastronomik turizmni rivojlantirish uchun ham xorijiy mamlakatlar ko'pgina islohotlarni amalga oshirib kelmoqda. Buning uchun turli marketing va tadqiqotlar olib borilib, gastronomik turizm bozorida yuqori ko'rsatgichlarga erishmoqdalar. Jumladan, Fransiya gastronomik turizm bozori 2022-yilda 29,9 milliard AQSH dollarini tashkil etdi va 2033-yilga kelib bozor qiymati 161,94 milliard AQSh dollariga yetishi kutilmoqda va 2023-yildan 2033-yilgacha CAGR (Compound annual growth rate-yillik o'sish surati) darajasi 16,6 foizga oshadi. Har yili xorijiy turistlar yangi taomlar, odatiy ovqatlanish usullari, mahalliy taomlar va boy pazandachilik merosi bilan mashhur fransuz oshxonasidan mamnun. Eng yaxshi fransuz taomlarini tatib ko'rish va zavqlanish uchun juda ko'p ajoyib sabablar mavjud.



“Future Market Insights” (FMI) hisobotiga ko‘ra, Fransiyaning gastronomik turizm bozoriga global talab 2018-yilda 16,18 milliard AQSh dollarini tashkil qilishi taxmin qilingan edi. 2018-yildan 2022-yilgacha Fransiya gastronomik turizm bozorida sotuvlar sezilarli darajada o‘ydi va CAGR 9,5% ni qayd etdi.

Fransiyaning gastronomik turizm bozoridagi tahlillar

Atributlar	Fransiya gastronomik turizm bozori
CAGR (2023 - 2033 yillar)	16,6%
Bozor qiymati 2023-yil	34,86 milliard AQSh dollari
O‘shish omili	Fransiya gastronomik turizmi bozoriga ta‘sir ko‘rsatadigan asosiy elementlardan ba‘zilari ma‘lum fransuz delikateslarining mashhurligi va turistik sohaning o‘shishidir.
Kelajakdagi imkoniyatlar	Fransiyada gastronomik va pazandachilik sohasining mashhurligi oshib borayotganligi sababli oshpazlik kollejlari sonining ko‘payishi kuzatilmoqda.
Bozor tendentsiyalari	Mamlakatda talabalar sonining ortib borayotgani va mehmondo‘stlik sanoatidagi imkoniyatlarning ko‘pligi Fransiya gastronomik turizmi biznesining keyingi o‘n yil ichida rivojlanishiga yordam berishi kutilmoqda.

Fransiya o‘zining gastronomiyasi va oshxona madaniyati bilan butun dunyoga mashhur. Fransuz oshxonasi o‘zining boy ta‘mi, xilma-xilligi va mohirona tayyorlangan taomlari bilan dunyo e‘tiborida. Fransuzcha oshxonaning mintaqaviy xilma-xilligi diqqatga sazovordir, har bir mintaqaga o‘ziga xos retseptlar va mahalliy manbalardan tayyorlangan ingredientlar bilan faxrlanadi. Fransiyaning gastronomiyasi turizm butundunyo bo‘ylab oziq-ovqat ixlosmandlari va gurmanlarning ham doimo diqqat markazida bo‘lib kelgan. Fransiya shaharlari ko‘cha bozorlaridan tortib mashhur restoranlargacha bo‘lgan turli xil taomlarni tatib ko‘rish uchun ajoyib imkoniyatlarni taqdim etadi. Ko‘pincha Fransiyaning gastronomik poytaxti hisoblangan Parijda jahon miqyosidagi taomlarni taklif qiluvchi va ko‘pchilikning e‘tiborini tortadigan restoranlar, shu jumladan, Mishlen yulduzli muassasalari joylashgan. Bundan tashqari, shaharning turli mahallalarida novvoyxonalar, kafelar va vino barlari mavjud bo‘lib, ular gastronomik tadqiqotlar uchun keng imkoniyatlar yaratadi. Fransiyaning boshqa shaharlari ham gastronomik turizm uchun jozibador joylar bo‘lib xizmat qiladi. Fransiyaning gastronomik poytaxti sifatida tanilgan Lion o‘zining «Bouchons» deb nomlangan an‘anaviy mahalliy restoranlari bilan mashhur bo‘lib, ular haqiqiy mintaqaviy taomlarni taklif qiladi. Bordo vino ixlosmandlari uchun muhim joy, Burgundiya viloyati esa o‘zining sharoblari va mazali taomlari bilan mashhur.

Shuningdek, O‘zbekistobda ham mashhur restoranlar mavjud bo‘lib, ulardan biri “Besh qozon” deb nomlanib, u yerda eng mazali o‘zbek palovi tayyorlanadi. “Besh Qozon” nafaqat restoran, balki diqqatga sazovor joy sifatida tashrif buyurish shart bo‘lgan maskan hisoblanadi. Kamdan-kam hollarda boshqa hududlarda bunday o‘lchamdagi oshxonani, katta qozon idishlari, pechlari va ochiq olovni ko‘rish mumkin. Bu maskanning farqli jihati shundaki, har bir tashrif buyuruvchi erkin va qozonlarga yaqin borib, aylanib o‘tishga ruxsat beriladi. Bu esa har qanday turist uchun jozibali ovqatlanish tuyg‘usini beradi.

Fransiyadagi gastronomik turizm tajribasi restoranlarda ovqatlanishdan tashqarida ham mavjud. Pazandachilik kurslari, sharob tatib ko‘rish sayohatlari, pishloq tatib ko‘rish tadbirlari va mahalliy bozorlarga tashriflar ham mashhur tadbirlar sirasiga kiradi.

Fransiya o‘zining boy pazandachilik merosi va gastronomik hudud sifatidagi obro‘sidan foydalangan holda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun turli usullardan foydalanadi. Quyida butundunyo turistlari uchun yaratilgan asosiy strategiyalari va imkoniyatlardan ba‘zilari keltirib o‘tilgan:

1. Pazandachilik tadbirlari va festivallari: Fransiya yil davomida ko‘plab oshxona tadbirlari va festivallariga mezbonlik qiladi va o‘zining turli mintaqaviy taomlarini nishonlaydi. Lion taomlari



festivali (Les Nuits Sonores), Bordo vino festivali va Parijdagi Gastronomiya haftaligi kabi tadbirlar butundunyodan oziq-ovqat ixlosmandlarini jalb qiladi.

2. **Pazandachilik mashg'ulotlari va ustaxonalari:** Fransiyaning ko'plab mintaqalarida pazandachilik darslari va ustaxonalari taklif etiladi, ularda turistlar mutaxassis oshpazlardan an'anaviy fransuz pishirish usullarini o'rganishlari mumkin. Ushbu mashg'ulotlar ko'pincha yangi ingredientlarni olish uchun mahalliy bozorlarga tashrif buyurishni o'z ichiga oladi.
3. **Gurmanlar va pazandachilik yo'llari:** Fransiya'dagi turoperatorlar uzumzorlar, pishloq fermalari, zaytun bog'lari va boshqa gastronomik diqqatga sazovor joylar bo'ylab turistlarga yo'l ko'rsatuvchi turlar va pazandachilik yo'llarini tashkil qiladi. Ushbu sayohatlar fransuz taomlarini ishlab chiqarish jarayonlari haqida tushuncha beradi va tashrif buyuruvchilarga mahalliy taomlarni tatib ko'rish imkonini yaratadi.
4. **Mishlen yulduzli restoranlarni targ'ib qilish:** Fransiya o'zining Mishlen yulduzli restoranlari bilan mashhur bo'lib, turistlarga mazali taomlarni tatib ko'rish va ulardan bahramand bo'lish istagini beradi. Dastlab yo'l sayohatlarini rag'batlantirish orqali turizmni rivojlantirish uchun yaratilgan Mishlen qo'llanmasi keyinchalik pazandachilik mukammalining ramziga aylandi.
5. **Fermadan dasturxonacha tajriba:** Fransiyaning ko'plab hududlari qishloq xo'jaligi tajribasini targ'ib qiladi, bu turistlarga fermalar, bog'lar va uzumzorlarga organik dehqonchilik amaliyotlari bilan tanishish va yangi hosildan namuna olish imkonini beradi.
6. **Tarixiy joylardagi pazandachilik sayohatlari:** Ba'zi shaharlar va viloyatlar tarixiy joylarga tashrif buyurishni oziq-ovqat tatib ko'rish bilan birlashtiradigan pazandachilik turlarini taklif qiladi. Misol uchun, turistlar Les Halles bozori kabi diqqatga sazovor joylarga ekskursiya qilish orqali Parijning oshpazlik tarixi bilan tanishishlari va an'anaviy qandolatxonalar va shokoladxonalariga tashrif buyurib, mahsulotlardan tatib ko'rishlari mumkin.
7. **Eno turizmi:** Fransiya dunyodagi yetakchi vino ishlab chiqaruvchilardan biri hisoblanadi va eno (vino) turizmi mamlakatdagi gastronomik turizmning muhim tarkibiy qismi hisoblanadi. Turistlar uzumzorlarni o'rganishlari, vinoni tatib ko'rishda ishtirok etishlari va Bordo, Burgundiya, Shampan va Ron vodiysi kabi mintaqalarda vino ishlab chiqarish jarayonlari bilan tanishishlari mumkin.
8. **Mahalliy oziq-ovqat bozorlarini targ'ib qilish:** Fransiya'da turistlar fransuz oshxonasining diqqatga sazovor joylari, taom tayyorlashdagi jarayon va lazzatlariga sho'ng'ishlari mumkin bo'lgan jonli oziq-ovqat bozorlari mavjud. Mahalliy hokimiyat organlari ko'pincha bu bozorlarni turistik diqqatga sazovor joylar sifatida targ'ib qiladi, tashrif buyuruvchilarni mintaqaviy mahsulotlardan namuna olishga va mahalliy ishlab chiqaruvchilar bilan muloqot qilishga undaydi.

Umuman olganda, Fransiyaning turli tajribalari orqali o'z oshpazlik merosini targ'ib qilishga qaratilgani turistlar uchun fransuz gastronomiyasi bilan shug'ullanish va mamlakatning xilma-xil taom madaniyatini o'rganish uchun ko'plab imkoniyatlar yaratdi. Fransiya gastronomik turizm uchun ajoyib joyni taklif etadi. Uning boy pazandachilik madaniyati, xilma-xil lazzatlari va turli ichimliklari uni taomni yaxshi ko'radiganlar uchun jannatga aylantiradi, uni qayta kashf qilish va lazzatlanish uchun ko'plab qiziqarli tajribalarni taqdim etadi.

Fransiya'da qo'llanilgan muvaffaqiyatli strategiyalardan ilhom olish va O'zbekistonning noyob pazandachilik an'analari va resurslarini o'zida mujassamlashtirgan holda O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishga yo'l ochishi mumkin. Bunga erishishning ba'zi potentsial usullarini ko'rib chiqamiz:

1. **Pazandachilik bo'yicha ta'lim va o'qitish:** O'zbek oshxonasi va pishirish texnikasi bo'yicha oshpazlik va mehmondo'stlik yo'nalishi mutaxassislarini o'qitish uchun pazandachilik maktablari yoki o'quv dasturlarini tashkil etish lozim. Bu turistlar uchun umumiy gastronomik tajribani yaxshilash, restoranlar va boshqa oziq-ovqat korxonalarida ovqatlanish va xizmat ko'rsatish sifatini oshirishga yordam beradi.



2. **Gastronomik tadbirlar va festivallar:** O‘zbekistonning rang-barang oshpazlik merosini namoyish etish uchun yil davomida taomlar festivallari, oshpazlik tanlovlari va mavzuli tadbirlar tashkil etilmoqda. Ushbu tadbirlarda an’anaviy taomlar, ko‘cha taomlari sotuvchilari, pazandachilik namoyishlari va tashrif buyuruvchilar uchun turli xil o‘zbek milliy taomlaridan tatib ko‘rish imkoniyati bo‘lishi mumkin.
3. **Mintaqaviy mutaxassisliklarni targ‘ib qilish:** O‘zbekistonning turli mintaqalarining o‘ziga xos oshpazlik an’analarini, masalan, Buxoro, Samarqand yoki Xivaning o‘ziga xos ta‘miga ega taomlarni tayyorlovchi mutaxassisliklarni ko‘paytirish lozim. Bu esa mahalliy restoranlar va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilar o‘zlarining mintaqaviy ixtisosliklarini namoyish etishga, mamlakatning oshxona xilma-xilligini o‘rganishga qiziqqan mehmonlarni jalb qilishga undaydi.
4. **Fermadan dasturxongacha bo‘lgan tajribalar:** O‘zbek oshxonasida qo‘llaniladigan yangi ingredientlarni ishlab chiqarish bilan tanishish uchun tashrif buyuruvchilar mahalliy fermer xo‘jaliklari, bog‘lar va uzumzorlarga tashrif buyurishlari mumkin bo‘lgan fermadan dasturxongacha bo‘lgan tajribalarni o‘rganishlari mumkin. Mehmonlarga mahalliy dehqonlar va ishlab chiqaruvchilarni qo‘llab-quvvatlash bilan birga mahalliy o‘stirilgan mevalar, sabzavotlar, ko‘katlar va ichimliklardan tatib ko‘rish imkonini beruvchi ekskursiyalar va tatib ko‘rish tadbirlari taklif etiladi.
5. **Oshpazlik merosini saqlash:** O‘zbekiston pazandachilik merosini, jumladan, an’anaviy retseptlar, pishirish usullari va ovqatlanish madaniyati, taom odatlarini hujjatlashtirishga qaratilgan tashabbuslarni qo‘llab-quvvatlaydi. O‘zbek oshxonasiga bag‘ishlangan muzeylar yoki madaniy markazlar tashkil etish, u yerda tashrif buyuruvchilar turli taomlar va ingredientlarning tarixi va ahamiyati bilan tanishishlari mumkin.
6. **Ko‘cha taomlari madaniyati:** Sotuvchilar an’anaviy gazaklar, shirinliklar va ichimliklar sotishi mumkin bo‘lgan joylar yoki bozorlarni belgilash orqali O‘zbekistonning jonli ko‘cha taomlari madaniyatini qabul qiladilar. Tashrif buyuruvchilarga xavfsiz va jozibali muhitda mahalliy ko‘cha taomlarini tatib ko‘rish imkonini beruvchi ko‘cha taomlari turlari yoki piyoda marshrutlarini taklif qilish mumkin.
7. **Mahalliy aholi bilan hamkorlik:** Haqiqiy va barqaror gastronomik tajribalarni yaratish uchun mahalliy aholi vakillari, hunarmandlar va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari bilan hamkorlikni rivojlantirish lozim. Mahalliy hokimiyat bilan turoperatorlar birgalikda pazandachilik turlari, pazandachilik darslari va madaniy tadbirlarni rejalashtirishi va amalga oshirishi uchun turizmdan olingan foyda mahalliy manfaatdor tashkilotlar o‘rtasida taqsimlanishga erishish mumkin.
8. **Rag‘batlantirish va marketing:** Mutaxassislar oshpazlik maskani sifatida targ‘ib qilishga qaratilgan maqsadli marketing tadbirlarini ishlab chiqishi, butundunyo bo‘ylab potentsial tashrif buyuruvchilarni jalb qilishi uchun raqamli platformalar, ijtimoiy media va oziq-ovqat bilan bog‘liq nashrlardan foydalanishlari mumkin. Bunda oziq-ovqat ixlosmandlari va gurmanlarni jalb etish uchun mamlakatning o‘ziga xos taomlari, ziravorlari va oshpazlik an’analarini namoyish etish mumkin.

Xulova va takliflar. Ushbu strategiyalarni amalga oshirish orqali O‘zbekiston o‘zining boy pazandachilik merosidan foydalanib, dunyoning turli burchaklaridan tashrif buyuradigan turistlarni jalb qilishi va ularga mamlakatning madaniy xilma-xilligi hamda pazandachilik ijodkorligini tarannum etuvchi unutilmas gastronomik tajribalarni taqdim etishi mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. Tursunova G.R., Ochilova D.I. Gastronomik turizm tushunchasining nazariy asoslari. Central Asian Journal of Education and Innovation milliy ilmiy jurnal. 10.06.2023 yil, 6-sonli
2. Tursunova G.R., Ochilova D.I. The role of Modern Technologies in the Development of Gastronomy. Information Horizons: American Journal of Library and Information Science Innovation. Volume 02, Issue 01, 2024 ISSN (E): 2993-2777



3. Tursunova G.R., Ochilova D.I. Specific Characteristics of the Development of Gastronomy Tourism in Uzbekistan. *Information Horizons: American Journal of Library and Information Science Innovation*. Volume 02, Issue 01, 2024 ISSN (E): 2993-2777
4. Tursunova G.R., Ochilova D.I. Ethnic Tourism is a Small Type of Gastronomy Tourism. *Information Horizons: American Journal of Library and Information Science Innovation*. Volume 02, Issue 01, 2024 ISSN (E): 2993-2777
5. www.in-academy.uz. central asian journal of education and innovation
6. <https://www.docsity.com/en/turizmni-rivojlantirishda-xorij-tajribasi/4639202/>
7. <https://www.futuremarketinsights.com/reports/france-culinary-tourism-market>
8. <https://www.pariscityvision.com/en/gastronomy/guide>
9. <https://oqila.uz/toshkentdagi-eng-yaxshi-restoranlar>

