

DUNYO OSHXONASI-MILLIY MA'DANIY ME'ROS SIFATIDA

*Imomova Dilorom Nurullayevna**Sardoba tuman kasb-hunar maktabining ishlab chiqarish ta'limi ustasi*

ANNOTATSIYA: Ushbu maqola dunyo oshonasi hamda o'zbek milliy oshonasi taomlari haqida ma'lumot beradi. Maqolada har bir millatning turli, odatiy hamda noodatiy, bayram yoki kunlik taomnomasi va ularning tarkibi haqida so'z boradi.

TAYANCH SO'ZLAR: amerika oshxonasi, hind oshxonasi, xitoy oshxonasi, pishloqli sprey, Turducken, qovurilgan cola, Guvec sabji, Dhal pyuresi sho'rvasi, Naan, Noodle.

Osh, somsa, patir, sumalak, qatlama ... ushbu so'zlar o'z o'zidan o'zbek milliy taomlari, oshxonasini ko'z oldimizga keltiradi. Boshqa mamlakatlardan mazzasi, va tarkibi bilan tubdan farq qilib turuvchi milliy oshxonamiz kerakli vitaminlarga boyligi va foydaliligi bilan ham e'tiborga molikdir. Ushbu maqolada har bir millatning o'ziga xos totli va an'anaviy taomlari haqida so'z boradi.

Har bir davlatning ovqat tayyorlash bo'yicha o'zining noodatiy usullari bor bo'lib, bundan Amerika xalqi ham mustasno emas. Bu safar gap Amerika oshxonasi haqida ketmoqda Boshqa aholiga nisbatan Amerika aholisi oddiy qahvani xush ko'rishmaydi. Shuning uchun bu borada oshpazlar uning ta'mini turli narsalar: qovoq, imbir va boshqa qo'shimchalarni qo'shgan holda ajoyib tam bag'ishlovchi qahva tayyorlashmoqda. Amerika xalqining ajoyib taomlaridan biri bu yog'da qovurilgan ovqatlar bo'lib, ular kartoshkani, go'shtni hatto "oreo" picheniyasini ham qovurib iste'mol qilishadi. Chips va soussiz AQSHning birorta ham bayrami o'tmaydi. Bayramda har doim chipslar soussiz berilmaydi. Bizda yoz oylarida mevali sharbatlarni mazza qilib ichsak, amerikaliklar bu borada mevalar hamda nordon siroplardan tayyorlangan muzni iste'mol qilishni ma'qul ko'rishadi. Sayyohlarni har doim mashxur shaharlar o'zlarining taomlari bilan jalb qiladi. Shuning uchun bu borada amerikaning nordon bulochka ichidagi sho'r masalliq'larga boy burgerlari juda mashhur. Oshxonaning eng g'ayrioddiy masallig'i deb pishloqli spreyni keltirishimiz mumkin. Bu haqiqiy pishloqqa umuman o'xshamaydigan kimyoviy narsadir. Lekin amerika xalqi deyarli barcha taomlariga shu spreyni qo'shib iste'mol qilishadi. G'oz, tovuqli dimlama amerikaning mashxur ovqatlaridan biri bo'lib, uni "G'oz tovuqli dimlama" yoki qanchalik g'ayrioddiy eshitilmasin "Turducken" deb ham atashadi. Chunki bu taomning tayyorlanishi ham ajoyib bo'lib, tovuqni g'oz ichiga, g'ozni esa kurka ichiga solish bilan pishiriladi. AQSHda eng ko'p buyurtma qilinadigan tortlar bo'lib, ta'mida hech qanday yangilik yo'q, ammo ko'rinishi ajoyib. Amerikada

qovurilgan coca-cola eng mashhuri hisoblanadi. Uni tayyorlash uchun bir nechta tuxum, un va kola bir-biriga aralashtirib olinadi. Shunda uni tovada qovurib olsa bo`ladi. Amerikada tuxumsiz an`anaviy amerika taomlarni tasavvur qilishning iloji yo`q, ammo amerikaliklar o`zlarini cho`chqaga aylantirilgan tuxum va qizarib pishgan cho`chqa go`shtini yaxshi ko`radi.

Hind oshxonasi issiq, nam tropic iqlimda uzoqroq davom etadigan achchiq ovqatlar bilan to`la. Shu bilan birga, u nozik didga ega idishlarni ham o`z ichiga oladi. Hindistonning asosiy taomlari tarkibida ko`plab ziravorlar mavjud. Retseptlar 10dan 20 gacha ziravorlarni o`z ichiga oladi. Oziq-ovqatga ildiz, o`t, qobig`i va urug`lari qo`shiladi, turli o`simliklar eng mashhurlari: zanjabil, qizil, va qora qalampir, kardamon, sarimsoq, chinnigullar, arpabodiyon, qizilmiya. Muayyan taom uchun ziravorlar kombinatsiyasi asrlar davomida saqlanib qolgan va avloddan – avlodga o`tib kelgan. Har bir oilaning o`ziga xos taom tayyorlash an`analari bor. Eng milliy hind oshxonasi bug`doy, guruch va dukkakli ekinlarni o`z ichiga oladi. Hindlar tomonidan pishirilgan guruch ajoyib hid chiqaradi, o`ziga xos ta`mga ega va juda ishtahani ochadi. Hindistonda ko`pchilik har kuni guruch iste`mol qiladi. Guruch mazali shirin taomlarni tayyorlash uchun ishlatiladi. Guruch inu, sut, bodom, kardamon va atirgul suvidan tayyorlangan muzqaymoqlar hindistonda juda mashhur. Sabzavotli guvec sabji ko`pincha hind stolida paydo bo`ladi. Bu klassik vedic taomidir. Odatda kartoshkadan tayyorlanadi, oq karam, no`xat, sabzi. Ba`zan qovoq, gulkaram, qushqo`nmas va bryussel gullari qo`shiladi. Sabzavotlar kesiladi, yirtqichlardan ma`lum tartibda joyashtiriladi va qovuriladi. Tayyor taomga smetan, sariyog` va hind paneer pishloq qo`shiladi. Paneer o`zining yuqori yog`liligi va nozik ta`m bilan ajralib turadi. Bu biroz pishloqqa o`xshaydi. Hindistonda, albatta vegetarian dhal pyuresi sho`rvasini tatib ko`rishingiz kerak. U har xil turdagi do`konlarda tayyorlanadi, Lekin ko`pincha qizil yasmiqdan tayyorlanadi. Yasmiq sabzavotli bulon va hindiston yong`og`i suti aralashmasida qaynatiladi, mayda bo`laklarga bo`linadi. Kanservalangan pomidorlar, limon sharbati, qovurilgan piyoz sarimsoq va ziravorlar. Sho`rva biroz o`tkir chiqadi, shuning uchun uni chapatsiy bilan iste`mol qilish yaxshi. Hindiston davlati taomlari g`arbiy sohilida asosan, dengiz mahsulotlari va baliq bor, bu maydoni baliqning turlariga boy. Eng sevimlilardan Sardalyalar va Tiramisudir. Hindistonda halo musht juda mashhur. Bu limon sharbati suvidan qilingan. Shuningdek, pudding, sut krep vapecheniy juda mazali. Naandan ko`ra ko`proq mashhur hind noni yo`q. Naanlar an`anaviy ravishda tandir yoki sopol idishda pishiriladi, Lekin uyingizda pechkada ham tayyorlashingiz mumkin.

Xitoyda taom pishirishning usullari juda ham ko`p. Taomlar ham turli tuman, ularning har biri o`ziga xosdir. Taom pishirish usullarining har birini ifodalash uchun xitoy tilida alohida so`zlar o`ylab topilgan. Mahalliy taomlar mamlaktning qaysi bir hududida tayyorlanishiga qarab keskin tayyorlanadi. Misol uchun mamalakat

shimolida yog`li va go`shtli taomlar, Janubda esa achchiq ovqatlar mashhur. G`arb tomonda O`rta Osiyo taomlariga xos bo`lgan usulda ovqat pishiriladi. So`zimizni "asosiy taom" tushunchasidan boshlasak. Xitoyliklar bu borada asosan guruch va lapsha iste`mol qilishadi. Ularning yoniga odatda go`sht, sabzavotlar, salat va shu kabi yeguliklar tortiq qilinadi. Eng qizig`i, xitoyliklar boshqa mamalakatlarining oshxonasiga nisbatan zerikarli deya baho berar ekanlar. Ular kartoshkani hech qachon alohida qovurib, qaynatib, dimlab yoki pyuree holiga keltirib iste`mol qilishmaydi. Ular uchun kartoshka –taom ichidagi odatiy sabzavotdan boshqa narsa emas. Xitoyda guruchni tuz va yog` solmasdan qaynatishadi. Shu sababli ham pishgan guruch donlari bir-biriga yopishib qoladi va uni tayoqchalar yordamida yeyish ham oson bo`ladi. Xitoyda non deyarli iste`mol qilinmaydi. Bu yerdagi nonlar guruch undan tayyorlanadi, ushbu nonni shirin deb ham bo`lmaydi. U boshqa mamalakat vakillari uchun biroz noodatiydir. Xitoyda buterbrod degan tushunchaning o`zi yo`q. O`lkadagi barcha kolbasa va sasiskalar soyadan tayyorlanadi. Xitoy chuchvarasining szyaotszi va baotszi nomli turlari mavjud. Ammo ushbu chuchvaralar odatiy chuchvaradan farqli o`laroq, pirojkilarni yodga solidi. Xitoyda qaynatilgan lapshani juda sevib iste`mol qilishadi. Uni tushlik, yengil tammadi va kechki taom vaqtida ham tanovul qilinadi. Xitoyliklar uchun lapsha-uzoq umr ko`rish garovi bo`lib, tug`ilgan kun bayramlar ham lapshasiz o`tishi mumkin emas. Biz bu kabi bayramda to`rt iste`mol qilsak, xitoyliklar lapshani jon deb paqqos tushirishadi. Tovuq go`shti mashhur xitoy taomidir shuningdek u qismlarga bo`linadi. Guruchli qovurilgan tovuq-bu odatda xitoy ovqatlaridandir. Noodle`lar uzoq umr ko`rganligi sababli ipni kesish juda shavqatsizlik hisoblanadi. Xitoy madaniyatida tovuq ajdar va feniksning rasmiy qismini tashkil qiladi.

Yillar davomida o`zgarib mazzasiga mazza qo`shilib borayotgan dunyo taomlarining har birining o`ziga yarasha betakror ifori-yu ta`mi bor. Qaysi birinidur ko`rinishi, boshqasining mazasi, yana birining esa foydalilik jihati bir biridan ustundir. Nima ham deya olar edik, Yoqimli ishtaha!

Foydalanilgan adabiyotlar ro`yxati:

1. Sherzod Khalikulovich Djabbarov. (2021). CONCEPTUALIZATION OF TIME IN ENGLISH. *Journal of Central Asian Social Studies*, 2(02), 1-7. <https://doi.org/10.37547/jcass/volume02issue02-a1>
2. Djabbarov, S. (2021). " VAQT" ILMIY KONSEPTINIG INGLIZ VA
3. O`ZBEK TILLARIDA XUSUSIYATLARI. *Журнал иностранных языков и лингвистики*, 2(6).