

OSHPAZLIK KASBINI YO`LGA QO`YISHNING AYRIM JIHLTLARI SHARHI

Saidova Sayyora

*Kosonsoy tuman 1-son kasb hunar maktabi
oshpaz-qandolatchilik bo'yicha ishlab chiqarish ta'limi ustasi*

Annotatsiya. Ushbu maqolada oshpazlik kasbining mohiyati, kelib chiqish asoslari, o'ziga xos jihatlari muhokama etiladi.

Kalit so'zlar: Oshpaz, asbob, mahorat, tarix, metod, texnologiya.

KIRISH

Oshpazlik qadimiy kasblardan biri. Birinchi oshpazlar Qadimgi Misr zodagonlari uchun taom tayyorlagan. O'sha vaqtlardan to hozirga qadar, oshpazlik haqida juda ko'p ajoyib faktlar to'plangan. Ko'plab yozuvchilar retseptlar to'plamini tuzishda o'zlarini sinab ko'rishgan. Masalan, buyuk romanlar muallifi Aleksandr Dyuma sarguzasht va sayohat haqidagi kitoblarni yozish bilan birga, 800 ta mahsulotni o'z ichiga olgan birinchi "Buyuk oshxona lug'ati"ni tuzgan.

Shuningdek, oshpazlik she'riyati ham mavjud. XIX asrda Gretsiya qirolining saroyidagi fransuz oshpazi Axill Ozann she'riy kitoblar yozgan. "Piyoz halqalarini asta-sekin qovuring, shunda u qorayib ketmay, oltin rangga kiradi" – she'rlarda turli ovqatlarning tayyorlanish uslubi shu tarzda yozilgan.

ASOSIY QISM

Birinchi oshpazlik maktablari miloddan avvalgi 400-yillarda Qadimgi Rimda oshpaz Apitsi tashabbusi bilan paydo bo'lgan. O'sha kunlardan boshlab oshpazlik san'ati katta cho'qqilarni zabt etgan.

Zamonaviy oshpazlik maktabi XIX asrdan boshlab rivojlana boshladi. Birinchi oshpazlik kurslari Angliyada paydo bo'lgan. Keyinchalik, Fransiya ham bu sohani rivojlantirishga kirishgan. U yerda oshpazlar chinakam mahoratli bo'lishlari uchun 6-7 yoshdan boshlab o'qitilishi kerak bo'lgan.

"Restoran" so'zining ildizi fransuzlarga borib taqaladi. Bu so'z 1782-yilda Parijda paydo bo'lgan. Mazkur so'zni ikki xil tarjima qilish mumkin: "qayta tug'ilish" va "o'zini yaxshi his qilish". "Restoran" so'zini birinchi bo'lib oshpaz Antuan Bovil ishlatgan. U o'zining oshxonasiga mazkur so'z yozilgan peshtaxtani osib qo'yadi va mehmonlarga o'ziga xos menyu taklif qila boshlaydi.

Agar, dunyodagi eng birinchi restoran Yevropada paydo bo'lgan deb o'ylasangiz qattiq adashasiz. Restoran tarmog'i zanjirining rivojlanishi qadimgi Xitoyga borib taqaladi. 1153-yilda mamlakatning eng qadimgi restorani ochilgan bo'lib, uning nomi "Ma Yu Chingdan chelak tovug'i" deb tarjima qilinadi. U urushlardan va zarbalardan

omon qolib uzoq yillar davomida mehmonlarga non va qovrilgan tovuq taklif qilgan. Yevropada eng qadimgi restoran Madrid markazida ochilgan. "Sobrino de Botin" deb nom olgan mazkur restoran 1725-yildan buyon mehmonlarga xizmat ko'rsatadi.

"Iliada" da jasur Axilles go'shtni nayzaga qovurib, muqaddas tuz sepib, hozir bo'lgan olijanob odamlarga tarqatadigan sahna bor. Qadimgi rimliklar oshpazlik san'atini yunonlardan qabul qilishgan. Imperatorlar ostida **Avrust** va **Tiberiya** ichida **1-asr** birinchi oshpazlik maktablari ochildi. Senat ulkan baliqni qanday pishirishni va uni qanday sous ostida berish kerakligini hal qildi. Rossiyada oshpazlik ixtisoslashgan **XI** asr, ammo professional oshpazlar haqida eslatma allaqachon mavjud bo'lgan yilnomalarda uchraydi **X** asr. Laurentian yilnomasida (1074) aytilganidek, Kiev-Pechersk monastirida katta rohib-oshpazlar bilan butun oshxona bor edi. Shahzoda Glebning biz bilgan birinchi rus oshpazi Torchin ismli "oqsoqol oshpaz" bor edi. Kiev Rusi davrida oshpazlar knyazlik saroylari va badavlat uylarning xizmatida edilar.

Eng yaxshi oshpazlar erkaklar, degan fikr juda keng tarqalgan. Ko'pgina mutaxassislar buni turli xil holatlar bilan izohlaydi. Ayollar qo'lining harorati erkaklarnikiga qaraganda ikki daraja yuqori ekani fanda isbotlangan. Shuning uchun, Yaponiyada ayollarga sushi va pishiriqlar tayyorlashga ruxsat berilmaydi. Ammo bularning hech biri erkaklar va ayollarning oshpazlik kasbida teng ravishda katta natijalarga erishishiga to'sqinlik qilmaydi. Ann-Sofi Pik oshpazlar sulolasining merosxo'ri Maison Pic 1997-yilda restoran boshqaruvini o'z zimmasiga oladi va 2007-yilda restoran uchunchi "Mishlen" yulduzini qo'lga kiritadi. 2011-yilda Ann-Sofi "Dunyodagi eng yaxshi ayol oshpaz" unvonini olgan. Nyu-Yorkdagi mashhur restoran tarmog'ining bosh oshpazi Eypril Blumfild ham 10 yil davomida "Mishlen" yulduziga egalik qilgan.

Yaqinda Fransiyada eng qiyin kasblar haqidagi hisobot maqola chop etildi. Unda birinchi o'rin oshpazlik kasbiga nasib qildi. Mazkur kasb yuqori darajadagi stress, mehnatning yuqori zichligi, shovqin va yoqimsiz hidlar, noqulay ish jadvali bilan ajralib turishi tan olindi.

XULOSA VA MUNOZARA

Texnologiya rivojlanishdan to'xtmaydi. Yaqinda olimlar Solid Freeform Fabrication deb nomlanuvchi oziq-ovqat mahsulotlarini chop etish texnologiyasini yaratishdi. Ushbu texnologiyaning imkoniyatlari juda keng. Odamlar 3D printerda shokolad, pishloq, har xil turdagi kartoshka pyuresini chop etishni boshlab yuborishgan. Ba'zi restoranlar, allaqachon, o'z mijozlariga 3D printerda tayyorlangan taomlar menyusini taklif qilishni boshlashgan. Kelajakda oziq-ovqat mahsulotlarini bosib chiqarish oshpazlik sanoatini tubdan o'zgartirib yuborishi mumkin.

ADABIYOTLAR RO`YXATI

1. Lopatina, A. A. Hunarmandchilik sirlari: Kasb va hunarmandlar haqida 62 dars /A. Lopatina, M. V. Skrebtsova. - M .: Kitob uyi Locus, 2012 .-- 350, p.
2. Remizov, A. A. XXI asr kasblari: talabalar uchun qo‘llanma: [san'at uchun. shk. yosh] / A. A. Remizov, A. B. Taranin. - M.: Octopus, 2019.- S. 324-327.
3. www.ziyonet.uz