

OSHPAZLIK KASBI SIRLARI, TARIXI VA ZAMONAVIY RIVOJLANISH BOSQICHLARI

Nishonova Karima

*Kosonsoy tuman 1-son kasb-hunar
maktabi ishlab chiqarish ta'limi ustasi*

Annotatsiya: ushbu maqolada oshpazlik kasbi, tarixi, rivojlanishi, taomlar, restoranlar vujudga kelish asoslari, kasb mashaqqatlari va rivoji xususidagi fikrlar yotilgan.

Kalit so'zlar: oshpaz, kasb, restoran, taom, qandolatchi, bosh oshpaz, oshpazlik she'riyati.

Аннотация: эта статья посвящена кулинарной профессии, истории, развитию, блюдам, основам возникновения ресторанов, трудностям и развитию профессии.

Ключевые слова: повар, профессия, ресторан, еда, кондитер, шеф-повар, кулинарная поэзия.

Annotation: this article focuses on the culinary profession, history, development, the basics of the emergence of dishes, restaurants, professional hardships and development.

Keywords: chef, profession, restaurant, dish, confectioner, head chef, culinary poetry.

KIRISH

Oshpaz — kasbi — mutaxassisligi pazandalik bo'lgan shaxs; shuningdek, ovqatlanish korxonalaridagi lavozim, masalan, katta oshpaz, qandolatchi oshpaz va boshqalar[1].

„Oshpaz“ so'zi, ehtimol, Sharqiy slavyan „var“ so'zidan kelib chiqqan bo'lib, qaynoq suv va issiqlik degan ma'noni anglatadi[2]. Oshxonada oshpazga yordam beradigan bola — Kuk. Harbiy ishlarda u ilgari oshpaz, dengiz flotida esa oshpaz lavozimi oshpaz deb atalgan[3].

ASOSIY QISM

Tarixga nazar tashlaydigan bo'lsak, qadimgi rimda uy xo'jaliklari va mehmonlar uchun oziq-ovqat uy bekasi yoki qullar tomonidan tayyorlanardi va bu hamma uchun mavjud bo'lmagan ma'lum ko'nikma va qobiliyatlarni talab qilganligi sababli, keyinchalik, keyinchalik tantanali marosimlarda ular bozorda oshpaz (Coquus) yollay boshladilar. Hashamatning oshishi bilan doimiy oshpazlar, bosh oshpazlar va boshqalar paydo bo'ldi[4].

Oshpaz retseptlar bo'yicha turli xil taomlarni (birinchi taomlar, ikkinchi taomlar, shirinliklar, sovuq va issiq ishtahalar, shuningdek uchinchi taomlar — ichimliklar) tayyorlaydi va pishirilgan ovqatni qanday tartibga solishni biladi. U bilishi kerak pishirish asoslari, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va sotish qoidalari (mahsulotlarni sanitariya-gigiyena me'yorlariga muvofiq saqlashni tashkil qiladi) va ularning narxi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida oshpaz belgilangan retseptlardan foydalanishiga qaramay, u xom ashyo sifati va iste'molchilar kontingentiga qarab ularga o'zgartirishlar kiritishi mumkin. Uyda (oshxonada), yuqori harorat va namlik sharoitida ishlaydi[5].

Oshpazlik kasbini maxsus kollejlarda, o'rta texnik maktablarda va kasb-hunar kollejlarida olish mumkin[6]. Oshpazlik san'atiga bo'lgan katta muhabbatni bildirish uchun shahzoda Konde bosh oshpazining familiyasi F. Vatel, shahzoda tomonidan taklif etilgan mashhur mehmonlar dasturxoniga yangi dengiz baliqlari pishmaydi, degan qo'rquv ta'sirida o'z joniga qasd qilgan.

Kasb turlari (lavozimlari): Bosh oshpaz, oshpaz

Zarur oziq-ovqat mahsulotlari, yarim tayyor mahsulotlar va xomashyoga talabnomalar tuzadi, ularning ombordan o'z vaqtida kelib tushishini ta'minlaydi, ularni qabul qilish va sotish muddatlari, assortimenti, miqdori va sifatini nazorat qiladi. Iste'molchi talabini o'rganish asosida turli xil taomlar va pazandalik mahsulotlari assortimentini ta'minlaydi, menyu tuzadi. Ovqat pishirish texnologiyasi, xom ashyoni yotqizish me'yorlari va xodimlar tomonidan sanitariya talablari va shaxsiy gigiyena qoidalari rioya etilishi ustidan doimiy nazoratni amalga oshiradi. Oshpazlar va boshqa ishlab chiqarish ishchilarini tashkil qiladi. Oshpazlarning ishga borishi uchun jadval tuzadi[7]. Tayyorlangan oziq-ovqatlarni tasniflashni amalga oshiradi. Ishlab chiqarish faoliyati bo'yicha buxgalteriya hisobi, jamlanma va hisobotlarni o'z vaqtida yuritish, ishning ilg'or texnika va usullarini joriy etishni tashkil qiladi.

Qandolatchi oshpaz, Qandolatchilikka ixtisoslashgan. Oshpaz texnolog,

Ovqat tayyorlash jarayonini tashkil qiladi. Xom ashyo sifatini aniqlaydi, tayyor mahsulot qismlarini olish uchun ularning miqdorini hisoblab chiqadi, kundalik ratsiondagi kaloriya tarkibi, menyular va narxlar ro'yxatini tuzadi[8]. Oshpazlar jamoasida vazifalarni taqsimlaydi. Pazandachilik mahsulotlarini tayyorlash jarayonini nazorat qiladi, yangi mutaxassisliklar bo'yicha retseptlar ishlab chiqadi va ular uchun texnologik xaritalar tuzadi. Kerakli hujjatlarni tayyorlaydi, oshpazlarga ko'rsatma beradi. Moddiy boyliklar, asbob-uskunalar, xom ashyo, tayyor mahsulotlarning to'liq hisobini yuritadi[9].

Oshpaz: Oshpaz xom ashyo va tayyor mahsulot ishlab chiqarishni hisoblaydi, menyular, mahsulotlar va yarim tayyor mahsulotlar uchun arizalar tayyorlaydi, idishlarni tayyorlaydi, suzish, yogurma, maydalash, shakllantirish, to'ldirish, mahsulotlarni to'ldirishni amalga oshiradi, harorat rejimini tartibga soladi, idishlarning

tayyorligini aniqlaydi, nazorat-o'lov asboblaridan foydalangan holda mahsulotlar, shuningdek, tashqi ko'rinishi, hidi, rangi, ta'mi, idish-tovoq va qandolatchilik mahsulotlarini badiiy bezashni ishlab chiqaradi, idishlarni qismlarga ajratadi.

XULOSA

Hunarmandchilikning ildizlari o'sha uzoq davrlarga borib taqaladi, odamlar olov yoqishni va unda xom go'sht va baliqlarni qovurishni o'rganganlarida. Mazali taomlar, ayniqsa, Qadimgi Rim va Yunonistonning olijanob odamlari tomonidan qadrlangan. 17 - asrda Rusda mohir oshpazlar pazandachilik bilan shug'ullangan, 19 - asr oshpazlik maktablari bilan mashhur. Yilnomalarda siz sehrgarlarga havolalarni topishingiz mumkin, bugungi kungacha kim birinchi oshpazlar hisoblanadi. Malakali mutaxassislarga bo'lgan ehtiyoj bugungi kunda restoran biznesini talab qilmoqda, oshpazlik kasbini yanada talabchan bo'lishi ham shubhasiz. 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. 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. 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. 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:

1. ↑ „[ЭТИМОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ ФАСМЕРА](#)“. 16-fevral 2009-yilda asl nusxadan [arxivlandi](#). Qaraldi: 10-yanvar 2009-yil.
2. ↑ <http://vasmer.narod.ru/p086.htm>
3. <http://vasmer.narod.ru/p086.htm>
4. ↑ <https://www.kp.ru/putevoditel/obrazovanie/povar/>
5. ↑ <http://www.buenolatina.ru/news.php?id=895>
6. ↑ <https://www.kp.ru/putevoditel/obrazovanie/povar/>
7. ↑ <http://www.buenolatina.ru/news.php?id=895>
8. <http://www.buenolatina.ru/news.php?id=895>
9. „[BuenaLatina. Перу: лучшие повара мира соберутся в Лиме на встрече G9](#)“.