

SAMARQANDNING BULUNG'UR TUMANIDAGI EKO VA GASTRO TURIZM SALOHIYATI

Mamashoyev Asadbek

QarDU Turizm (faoliyat yo'nalishlari bo'yicha) talabasi

Xushvaqto'v Ramziddin

QarDU Turizm (faoliyat yo'nalishlari bo'yicha) talabasi

Qurbonov Jahongir

QarDU Turizm (faoliyat yo'nalishlari bo'yicha) talabasi

Annotatsiya

Ushbu maqolada gastronomik turizmni Samarqandda rivojlantirish, cheka qishloqlarda turizm markazlarini tashkil etish, bizning xalqimizning eng qadimiy deyarli kishilarga ma'lum bo'lmagan taomlarini, urf odatlarini turli mamlakatlardan kelayotgan turistlarga ko'rsatish, tog'li va inson ko'ngliga manzur keladigan hududlarida eko turizm salohiyatini yanada rivojlantirish, shu bilan bir qatorda O'zbekistonda turizm sohasida gastronomik va eko turizmni rivojlantirishga qaratilgan.

Kalit so'zlar. Qovurma atala, Xo'jamazgul, Hamir palov, oymosh, non palov, cho'pon tabib, Parvontepa, Zarafshon qo'riqxonasi, Qora suv, Teshik tosh, Omon Qo'ton,

Kirish

Bugungi kunda bizning yurtimizda, juda katta turizm sohasida loyihalar va chora tadbirlar amalga oshirilmoqda. Shular qatorida gastronomik va eko turizm ham rivojlanmoqda. Lekin mana hozirgacha mamlakatimizdagi juda ko'p cheka tog' oldi va qishloq hududlarida bunday turistik xizmatlar deyarli yo'q. Hozirgi kunda Samarqand viloyatining juda ko'p chekka tumanlarida o'zining qadimiy urf-odatlarini va an'analari, ekalogik toza va musaffo tabiati bilan insonlarni o'ziga jalb qiladigan joylar juda ko'p ammo ularga e'tibor uncha qaratilmagan. O'zing qadimiy ovqatlanish odobi va ko'p kishilarga notanish bo'lgan taomlari bilan kishini o'ziga jalb qiladigan qishloqlari tog' va lalmikor joylari behisob. Bu joylarda sharqirab oqadigan daryolar, so'lim go'shalar va no odatiy tabiati insonga o'zgacha zavq va rohat bag'ishlaydi. Uning tog' oldi va tog'li hududlarda chorvachilik, dehqonchilik, uzumchilik va deyarli barcha oziq ovqat mahsulotlari yetishtiriladi. Bu yerda balki, butun mamlakatimizning eng qadimgi sivilizatsiyasining o'choqlarini saqlab qolingan joylarda turistik xizmatlar yo'lga qo'yish bizning yurtimiz turizmning rivojlanishiga qolaversa milliy uruf- odatlarimizning, milliy taomlarimizning butun dunyoda yoyilishiga juda katta ta'sir ko'rsatadi.

Asosiy qism

Samarqand viloyatining chekka va tog' oldi tumanlarida gastronomik va eko turizm sohasini yanada rivojlantirish va takomillashtirish lozim, chunki Samarqand viloyatining ayrim tumanlari o'zing tabiiy musofoligi va no odatiy turmush tarzi bilan kishilarni o'ziga jalb qilib kelmoqda. Misol uchun Urgut va Bulung'ur tumanlari misolida ko'radigan bo'lsak, ushbu tumanlar o'zining tog'li zo'nalari va sersuv daryolari, kanal va ariq zovurlari, lalmikor yerlari va shu bilan birqatorda o'zgacha turmush tarziga egadir. Bizga ma'lumki har bir hudud o'zining milliy taomlari va urf odatlariga ega.

Bulung'ur tumanida ham shunday ovqat turlari borki ular o'zining shifobaxshligi, mazzaliligi va judda ko'p foydali vitaminlarga boyligi bilan hanuzgacha milliy taom sifatida tayyorlanib kelinadi. Shulardan biri bo'lgan Qovurma atala deb nomlanadigan taomi inson uchun judda foydali hisoblanadi va tayyorlanish jarayoni ham murakkab hisoblanadi chunki ushbu taomni 6-7 soat davomida tayyorlashadi. Uning tarkibida toza sigir sutidan tayyorlangan saryog', un, navot, suv daniborat. Taomni tayyorlash uchun ham ushbu mahsulotlardan saryog' va un aralashtirib kuydirib olinadi keyin esa, navot va suv solib aralashtirilib uzoq vaqt davomida qaynatiladi. Ushbu atalaning boshqa qovurma atalalardan farqi tayyorlanish jarayoni uzoq vaqtni oladi va tarkibida toza qishloq mahsulotlari bo'ladi. Ushbu taomni asosan yangi farzandli bo'lgan onalarga tayyorlab berishadi chunki insonga quvvat beradigan vitaminlarga boy hisoblanadi. Foydali jihatlari shundaki ushbu taom gastrit va meda ichak kasalliklarini davolashda yordam beradi, shuningdek xolesterin miqdori almashinuvi normallashtirish bilan shug'ullanadi va tomirlarni himoyalashga yordam beradi. Ularning yana bir to'imli taomi Hamir palovdir, Hamir palov tarkibida un, shivit, tuz, yog', sabzi, kartoshka, suv, pamidor, tuxum, piyoz, go'sht turli xil ziravorlar qo'shiladi. Tayyorlanish jarayoni ham o'zgacha oldin hamir tayyorlab olinadi va mayda holga keltirilib qirg'iladi keyin yog' solinib aralashtiriladi. Shu holda davom etadi va tayyorlanadi. Foydali tomonlari shundaki insoni kun bo'yi tetik tutadi va ko'plab vitaminlar bilan organizmni taminlab turadi.

Endi qiziq taomlaridan biri bu cho'ponlar tomonidan tayyorlanadigan piovadir. Bu taom juda tez tayyorlanadi va olib yurishga qulay. Uni qo'y yog'idan tayyorlashadi yani qo'y yog'ini eritib olib bir idishga solib qo'yishadi va uni cho'ponlar ketishlaridan oldin o'zlari bilan olib ketishadi. Ular bu yog'ni kosaga solib qaynoq suv quyib non, piyoz, shivit va turli hil ziravorlarni aralashtirib tayyor ovqat holiga keltirishadi. Foydali tomonlari insonlarning shamollash kabi kasalliklariga tez-tez chalinishning oldini oladi. Shunday turdagi taomlari soni juda ko'p biz ularni jahonga mashhur qilishimiz lozim. Bu mahalliy xalqning o'ziga xos urf odatlari va rasm rusumlari ham bordir. Bu yerda hali ham jonlar va ruhlarga ishonuvchilar, zardushtiylik dinining zarralari saqlanib qolingandir. Masalan bu yerdagi ko'plab mahalliy xalqlarning oilalarida qari ayol kishilari baxshilik qiladilar ya'ni bu baxshilar qo'shiq aytadigan baxshilar emas balki ular bir tabibga o'xshaydigan ayollardir ular har-xil duolar bilan kishilarni davolashadi va tuzatishadi deyishadi. Bu davolash usulli doira yordamida amalga oshiriladi va bu jarayon marosim tarzida amalga oshiriladi shu bilan bir qatorda marosimda juda ko'p taomlar tayyorlashadi. Ular tovuq, qo'y kabi hayvonlarni qurbonlik qilishadi ulardan sho'rva tayyorlashadi va yupqa bu asosiy taomi hisoblanadi. Mahalliy xalq tabiiy shifobaxsh o'simliklardan ham foydalanishadi masalan ulardan biri it burundir. Ular bu o'simlikni qaynatib kempot qilib olib qo'yishadi va qishda ichishadi, bu o'simlik tarkibida C, B2, K, B vitaminlari bo'lib u avitaminozning oldini oladi va davolashda foydalaniladi.

Bu xalqlarda yana bizga ma'lum bo'lmagan urf odatlari va rasm rusumlari ham bo'lib, ulardan biri cho'ponlarning chorva mollarini davolay olishiga ishonishadi, bu kasb egalari cho'pon tabib deb ataladi marosim antiqa bo'ladi ya'ni biror qoramol kasal bo'lib qoladigan bo'lsa uni o'zining birinchi tayog'i bilan har tarafidan uradi lekin urush jarayoni ham o'zlarining qonun qoidasi asosida amalga oshiriladi va o'sha qoramol tuzalib ketadi deb ishonishadi. Bu yerlarning tabiiy tuzilishi ekalogik holati ham juda yaxshi bu yerlarda tog'li hududlar, lalmikor yerlar va daryolari behisob hisoblanadi. Shulardan biri Urgut tumanidagi Qoratepa qishlog'i, Zarafshon vodiysi Turkiston tog'lari orasida joylashgandir. Bu tosh shamollar ta'sirida asirlar davomida shu holatga keladi u huddi ajdarlar boshi to'qnashganga o'xshaydi. Qoratepa qishlog'ining tabiati go'zal va uning manzaralariga boqib ko'nlingiz yorishadi. Yana

biri Urgut tumanida joylashgan Omon Qo'ton g'oridir bu g'or bir necha xonalardan iborat bo'lib uzunligi 80 m ni tashkil etadi. G'orning kirish joyida qadimgi qoldiqlari topilgan ayvon ham joylashgan bu g'orni boshqa ayvonlarga o'tishi azgina qiyinroq bo'ladi chunki o'tadigan joylaridan oqar suv o'tgan va yil bo'yi ko'l bo'lib turadi. U yerdan qadimgi suyak qoldiqlari, belkurak vazifasini bajargan tosh qurollari topilgan. Xuddi shunday sayohat joylari Bulung'ur tumanida ham bor ammo buni ko'pchiligimiz bilmaymiz misol uchun Uchqiz tog' deb atalgan tog' yon bag'rilarida joylashgan Xo'jamazgul, Parivon tepa qishloqlari ham o'zining tabiati bilan insonlarni o'ziga jalb qilib keladi mahalliy xalq ham eskicha hayot tarzida yashashadi bundan tashqari bu yerga viloyatining turli joylaridan ham sayohatga kelishadi ammo ular dam oladigan joylari yo'q. Ya'ni juda chiroyli manzara va tabiiy ekologik holati yaxshi bo'lsa ham bu yerlarda sayohatlar amalga oshirilmaydi faqatgina mahalliy aholining o'zi sayohat uyushtiradi.



Quvvat qishloq hududidagi turistik sayr qilsa bo'ladigan joylar

Bu yerda Zarafshon daryosining judda katta kanallarga ayriladigan to'g'oni joylashgan bu to'g'on yonida Qora suv nomi bilan ataladigan kichik kichik ko'llar joylashgan bu yerga mahalliy aholi kelishadi va dam olishadilar qiziq tomoni shundaki suv buloqlardan chiqadi, judda toza hisoblanadi manzarasi ham juda chiroylidir. Yana u yerlarda baland baland tik tepaliklar ham joylashgan bo'lib u yerlarda turli xil qushlar yashashadi shuningdek toshbaqa, tulki, silovsin, bo'ri, tipratikan va yumron qoziq kabi yovvoyi hayvonlar bu yerlarda anchani tashkil qiladi.



Bulung'ur tumanidagi turistlarni jalb qilish mumkin bo'lgan eko turistik joylar

Samarqand viloyatining Urgut tumanida joylashgan yodigorliklardan biri Chor chinordir. Chor chinor uzoq vaqt davomida chinorlar o'sib hiyobon holiga kelgan va u yerda buloq joylashgan, uning atrofiga

turli joylaridan sayohlar, mahalliy aholi kelib dam olib ketishadi. Bu yerdagi eng baland daraxtning uzunligi 16 metrni eng kichik yoshdagi daraxt esa 600 yoshni tashkil etadi. U yerda katta daraxt ham bo'lib uning kavagida muzey tashkil etilgan va aytishlaricha bu kavak oldin darveshlar yig'ilib maslahat qiladigan joy bo'lgan. Shunaqangi juda ko'p milliy taomlari va sayohat qilishga arzigulik maskanlari bor bo'lgan bu hududda deyarli gastronomik va eko turizm rivojlanmagan.

Bu yerda turizmni rivojlantirish uchun asosiy e'tiborni reklamaga qaratish lozim agar bu yerlar haqida ko'plab insonlar bilsa ularning bu yerlarga kelishiga va ular bilan tanishish istagi uyg'onadi. Avvalo buning uchun milliy taomlar tayyorlanishi, turlari, faoydali tomonlari va boy tarixi haqida televideniya, axborot vositalarida va turli xil bannerlar orqali reklama qilinsa insonlarda qiziqish uyg'onadi. Albatta bu yer haqida hamma bilgandan keyin ularni qabul qiladigan joy kerak bo'ladi. Bu yerlarda uzoqlik masofasi unchalik uzoq bo'lmaganligi sababli bita turistlarni yoki turli xil sayohlarni qabul qiladigan joy yani turistik mehmonxona tashkil etilsa hamma sayohlar shu yerga keladi va joylashadi.

Turistik Mehmonxona o'zi bitta turistik kompaniya vazifasini bajaradi ya'ni ular turistlarni joylashishi, texnikasi, xavfsizligi va boshqa holatlar uchun javobgar bo'ladi. Ularning sayohat jarayoni ham nodatyi bo'ladi, ular sayohat davomida shu yerda mahalliy xalqning taomlarini va ularning qanday tayyorlanishini ko'rsatib boradilar, shu bilan bir qatorda ularning o'zlarini ham tayyorlanish jarayoniga qatnashishiga va o'zlari tayyorlab ko'rishiga imkoniyatlar beriladi. Ular bilan albatta bu xavfsizlik hodimi, malakali oshpaz, tarjimon va umumiy turistik bilimga ega bo'lgan rahbar ham bo'ladi. Ular bu ishlarni sayohati davomida amalga oshiradilar va ekologik joylarga tashrif buyuradilar. Bunday mehmonxonalarini shunday tumanlarda bitagacha tashkil etsa bo'ladi chunki turistlar soni va tashrif buyuruvchilar soni ko'p bo'lmasligi mumkin shuning uchun bunday turistik joylarni ham ko'p tashkil etish o'zini oqlamaydi. Agar shunday turistik kompaniya Samarqandning o'zida tashkil etilsa ushbu kompaniya o'zining dam oladigan markazlarni turistik salohiyatga ega bo'lgan tumanlarda ochsa bo'ladi. Ya'ni hamma turistlar asosiy kompaniyaga kelishadi va ularni keyin o'zining markazlariga olib boradi ularni u yerda atrof va turli xil ko'ngil ochar joylarga sayohat tashkilashtirishadi. Ular bilan milliy taomlarni tayyorlashni, milliy o'yinlarini o'yanashni va urf odatlarini o'rganishlari mumkin lekin eng muhim jihati shundaki ular mahalliy aholi bilan suhbatlashishi va ularni yaqindan o'rganishi, shu bilan bir qatorda ularning hayot tarzi bilan tanishishlari mumkin. Bu qanday ammalga oshiriladi: bizning o'zbek halqi bilmizki o'zning mehmon do'stligi bilan ajralib turadi bu degani ular hech shubhasiz o'zlarining honadonlarini tanishtirishga qarshi bo'lmaydi va ular bilan yaqin aloqada bo'lishadi. Ularni o'zbek xalqi urf odatlarini mahalliy xalqni yaqindan kuzatgan holda o'rganadilar.

Xulosa. Xulosa qilib aytganda mamlakatimiz juda ko'p turistik joylar va resurslarga boy hisoblanadi. Lekin ushbu ne'matlarni, ushbu madaniy merosni va shunday ajoyib taomlarini, urfodatlarini, ekologik maskanlarini hanuzgacha dunyo miqiyosida yoya olamyapmiz, bulardan unumli foydalana olmayapmiz. Hali bundan boshqa juda ham ko'p o'zlashtirilmagan joylar hali bizlarga nomalum bo'lgan taomlar anchani tashkil etadi. Biz bu momolarni hal qilishimiz lozimdir va bu bizning madaniy va tabiiy meroslarimizni keng miqiyosida jar solishimiz va unumli foydalanishimiz kerakdir. Bu momolarni oson va kam harajat yo'l bilan hech qanday ekologik atrof muhitga zarar yetkazmasdan tashkil etish yo'li aytib o'tildi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Bobur, R., Parviz, N., & Shoxsanam, B. (2022). O'ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZM VA UNING RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI. BARQARORLIK VA YETAKCHI TADQIQOTLAR ONLAYN ILMIY JURNALI, 817-824.
2. Gulomkhasanov, E., & Rakhmatova, N. (2022). THE ROLE OF TASHKENT IN THE DEVELOPMENT OF TOURISM. Scientific progress, 3(1), 183-188.
3. Mekhruza, V., Malokhat, S., Rustam, T., & Bakhora, R. (2022). PERFORMANCE OF HILTON: HOW HILTON TACKLES THE EPIDEMIC COVID-19 DISEASE. Thematics Journal of Business Management, 5(2).
4. Ro'ziyev, B. A. (2022). MARKAZIY OSIYO DAVLATLARIDA TURIZM RIVOJLANISHINING TAHLILI. Gospodarka i Innowacje., 24, 388-389.
5. Ruziyev, B., & Bakhridinova, Y. (2022). LOGISTICS: TYPES OF TRANSPORT. Scientific progress, 3(2), 456-462.
6. Mekhruza, V., & Umidjon, J. (2022). INTERNATIONAL TRADE TRENDS IN UZBEKISTAN. Journal of Academic Leadership, 21(1).
7. Akmaljon, O., Erkin, G., & Nodira, M. (2022). DIGITAL MARKETING. Uzbek Scholar Journal, 10, 112-116.
8. Jakhongir, O. (2022). FINANCIAL POLICY. Web of Scientist: International Scientific Research Journal, 3(10), 592-597.
9. Jakhongir, O. (2022). WAYS OF DEVELOPING THE FINANCIAL MARKET. Web of Scientist: International Scientific Research Journal, 3(9), 569-574.
10. Nigora, A. (2022). ACCOUNTING STANDARDS AND QUALITIES. Web of Scientist: International Scientific Research Journal, 3(9), 533-539.
11. Nigora, A. (2022). MONETARY POLICY. Web of Scientist: International Scientific Research Journal, 3(10), 585-591.
12. ALIMKHANOVNA, A. N. Applying Effective Methods to Stabilize Inflation: the Role and Importance of Monetary Policy in Curbing Inflation. International Journal of Innovations in Engineering Research and Technology, 7(4), 1-4.
13. Jalolova, M. A. Q., & Obidova, G. K. (2022). Ingliz tilida yuklamalarni tasniflashda zamonaviy yondashuvlar. Science and Education, 3(6), 1471-1475.
14. Maxkamova, D., & Obidova, G. (2022). EXPRESSION OF "RESPECT" DURING ONLINE LESSONS ВЫРАЖЕНИЕ "УВАЖЕНИЯ" ВО ВРЕМЯ ОНЛАЙН-УРОКОВ ONLAYN DARSLAR DAVOMIDA "HURMAT" IFODASI. Journal of Integrated Education and Research, 1(1), 454-458.
15. Obidova, G. K. (2022). INGLIZ TILINI O'RGANISHDA EKOLOGIK MADANIYATNI RIVOJLANISHINI TA'MINLOVCHI OMILLAR. Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences, 2(Special Issue 20), 124-129.
16. Обидова, Г. К. Гуманизация и интеграция в экологизации образовательного процесса. ХАБАРИШЫСЫ, 55.
17. Anis, A., Shakhnoza, K., & Shoira, K. (2020). Role of the acetylsalicylic acid in the treatment of coronary artery disease. Biomedical Research, 31(4), 82-85.
18. Alyavi, A. L., Khodjanova, S. I., Uzokov, J. K., & Kadirova, S. (2021). Aspirin Resistance in Patients with Chronic Coronary Syndrome. Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology, 15(3), 1843.

19. Сапаева, З. А., Жаббаров, О. О., Кадирова, Ш. А., & Ходжанова, Ш. И. (2019). ВЛИЯНИЕ АНТИГИПЕРТЕНЗИВНЫХ ПРЕПАРАТОВ НА ПОКАЗАТЕЛИ АРТЕРИАЛЬНОЙ ГИПЕРТЕНЗИИ У БОЛЬНЫХ С СИСТЕМНОЙ КРАСНОЙ ВОЛЧАНКИ. Экономика и социум, (10), 266-271.
20. Iskandarovna, K. S. (2022). Evaluation Of Platelet Aggregation Activity Depending on The Duration of Antiplatelet Administration in Patients with Coronary Heart Disease. Journal of Pharmaceutical Negative Results, 754-760.
21. Кодирова, Ш. А., & Ходжанова, Ш. И. (2022). ФАКТОРЫ РИСКА, ВЛИЯЮЩИЕ НА ТЕЧЕНИЯ ОСТРОГО КОРОНАРНОГО СИНДРОМА. Theoretical aspects in the formation of pedagogical sciences, 1(6), 109-110.
22. Кодирова, Ш. А., & Ходжанова, Ш. И. (2022). ВАЖНОСТЬ СИМУЛЯЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ В ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ (Doctoral dissertation, ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ СИМУЛЯЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ В МЕДИЦИНЕ).
23. Salikhovna, Y. S. (2022). Basics of Hygienic Assessment of Children's Physical Development in Preschool Educational Institutions. AMALIY VA TIBBIYOT FANLARI ILMIY JURNALI, 119-123.
24. Ядгарова, Ш. С., Саитов, Ш. О., & Набиева, С. С. (2020). ТРЕБОВАНИЯ К ПИТАНИЮ И ПРИМЕНЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК ПРИ COVID-19. Новый день в медицине, (4), 715-717.
25. Salikhovna, Y. S. (2022). A Modern Approach to the Health Status and Cognitive Development of Children and Adolescents During The Reform of the Preschool Educational Institution. AMALIY VA TIBBIYOT FANLARI ILMIY JURNALI, 124-127.
26. Salixovna, Y. S. (2022). HYGIENIC ASSESSMENT OF THE HEALTH STATE AND PHYSICAL DEVELOPMENT OF PRESCHOOL CHILDREN UNDER COMBINED EXPOSURE TO CHEMICAL FACTORS OF THE ENVIRONMENT. Emergent: Journal of Educational Discoveries and Lifelong Learning (EJEDL), 3(1), 139-144.
27. Khadjimuratova, U. (2021). Language features of the genres of official business style. Журнал иностранных языков и лингвистики, 2(3).
28. Umida, U. B. (2021). USING ART AND CRAFTS TO TEACH ENGLISH TO YOUNG CHILDREN. Журнал иностранных языков и лингвистики, 2(2).
29. Хаджимурадова, У., & Каттабоева, М. (2022). ЦИФРОВИЗАЦИЯ И ИНФОРМАТИЗАЦИЯ ИНОЯЗЫЧНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАК УСЛОВИЕ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТЕТА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Eurasian Journal of Academic Research, 2(13), 111-115.
30. Каттабоева, М. (2020). В2 BOSQICH O'QUVCHILARINING MASOFADAN TURIB NUTQ KO'NIKALARINI TAKOMILLASHTIRISH: MOODLE TAJRIBASIDA. ИННОВАЦИИ В ПЕДАГОГИКЕ И ПСИХОЛОГИИ, (SI-2№ 5).
31. Рахматов, М. Г., & оглы Джаббаров, М. С. (2021). ДЕМОКРАТИК ИСЛОҲОТЛАРНИ ЧУҚУРЛАШТИРИШДА МАҲАЛЛА ИНСТИТУТИНИНГ РОЛИ. ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ, 4(9).
32. Рахматов, М. Г. (2021). 1917 ЙИЛДА ЎТКАЗИЛГАН БУТУНТУРКИСТОН МУСУЛМОНЛАРИНИНГ ҚУРУЛТОЙЛАРИ. ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ, 4(6).
33. Рахматов, М. Г. (2016). УСТАНОВЛЕНИЕ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ В ТУРКЕСТАНЕ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОЛИТИКА ПАРТИИ БОЛЬШЕВИКОВ. Современные проблемы социально-гуманитарных наук, (6), 66-73.

-
34. Рахматов, М. Г. (2021). 1917 ЙИЛДА ЎТКАЗИЛГАН ҚУРУЛТОЙЛАР ҲАМДА ТУРКИСТОН ЎЛКА МУСУЛМОНЛАРИ ШЎРОСИНИНГ ТУЗИЛИШИ. ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ, 4(9).
 35. Gaybullayevich, R. M. (2017). Increasing of famine at council of ministers and it's outcomes in Fergana region. European Journal of Humanities and Social Sciences, (1).
 36. Рахматов, М. Г. (2019). ТУРАР РЫСКУЛОВ О ГОЛОДЕ В ТУРКЕСТАНСКОЙ АССР И О ЕГО ПОСЛЕДСТВИЯХ. Qazaqtaný, (4), 98-102.
 37. Rakhmatov, M. G. (2020). POLITICAL SITUATIONS IN UZBEKISTAN AND THEIR IMPACT ON CULTURAL LIFE (50S YEARS OF THE TWENTITH CENTURY). Theoretical & Applied Science, (5), 188-191.