



№4
2024



ÓZBEKSTAN MÁMLEKETLIK KONSERVATORIYASÍ
NÓKIS FILIALÍ

MUSIQA VA SAN'AT AXBOROTNOMASI | ВЕСТНИК МУЗЫКИ И ИСКУССТВА | BULLETIN OF MUSIC AND ART

MUZÍKA HÁM KÓRKEM ÓNER XABARSHÍSÍ

ILIMIY - METODIKALÍQ JURNAL



**ÓZBEKSTAN RESPUBLIKASÍ JOQARÍ
BILIMLENDIRIW, ILIM HÁM INNOVACIYALAR
MINISTRILIGI
ÓZBEKSTAN RESPUBLIKASÍ MÁDENIYAT
MINISTRILIGI
ÓZBEKSTAN MÁMLEKETLIK KONSERVATORIYASÍ
NÓKIS FILIALÍ**

MUZÍKA HÁM KÓRKEM ÓNER XABARSHÍSÍ
Ilimiy-metodikaliq jurnal

MUSIQA VA SAN'AT AXBOROTNOMASI
Ilmiy-uslubiy jurnal

ВЕСТНИК МУЗЫКИ И ИСКУССТВА
Научно-методический журнал

BULLETIN OF MUSIC AND ART
Scientific-methodical journal

№ 4/2024

SHÓLKEMLESTIRIWSHI:

Ózbekstan mámleketlik konservatoriyası Nókis filiali

Bas redaktor: – Allanbaev Rudakiy, professor

Juwaplı xatker: – Kamalova Difuza, *filologiya ilimleri boyınsha filosofiya doktori, docent.*

REDKOLLEGIYA AĞZALARI:

OZODBEK NAZARBEKOV – Ózbekstan Respublikası Mádeniyat ministri, professor;

AZIZBEK TURDIEV – Ózbekstan Respublikası Oliy Majlis Senatının jaslar, mádeniyat hám sport máseleleri komiteti baslıǵı orınbasarı, filologiya ilimleri boyınsha filosofiya doktori (PhD);

BEGIS TEMIRBAEV – Qaraqalpaqstan Respublikası Mádeniyat ministri, docent;

KAMOLIDDIN URINBAYEV – Ózbekstan mámleketlik konservatoriyası rektori, docent;

OMONILLA RIZAEV – kórkem ónertanıw ilimleriniń kandidati, professor;

HIKMAT RAJABOV – professor;

ORAZALI TOSHMATOV – professor;

BAXT AZIMOV – pedagogika ilimleri kandidati, docent,

MUHABBAT TOLAXOJAEVA – kórkem ónertanıw ilimleriniń doktori, professor;

MARFUA XAMIDOVA - kórkem ónertanıw ilimleriniń doktori, professor;

BOLTABOY SHODIYEV - kórkem ónertanıw ilimleriniń doktori;

OZODA TOSHMATOVA - kórkem ónertanıw ilimleriniń doktori, professor;

SAYYORA ĞAFUROVA – professor;

OYDIN ABDULLAEVA – professor;

IRODA MIRTALIPOVA – kórkem ónertanıw ilimleri boyınsha filosofiya doktori (PhD);

PARAXAT MAMUTOV – kórkem ónertanıw ilimleri boyınsha filosofiya doktori (PhD);

QURBANBAY JARIMBETOV – filologiya ilimleriniń doktori, professor;

ALIMA BERDIMURATOVA – filosofiya ilimleriniń doktori, professor;

ZIYADA BEKBERGENOVA – filologiya ilimleriniń doktori (DSc), professor;

ALIMA PIRNIYAZOVA – filologiya ilimleriniń doktori (DSc);

YUSUPOV QONÍSBAY – pedagogika ilimleriniń doktori (DSc), professor;

UTEBAEV TAJIBAY - pedagogika ilimleriniń doktori (DSc), professor;

SEYTKASIMOV DAULETNAZAR - pedagogika ilimleriniń doktori (DSc);

ARTÍQBAY EREJEPOV – pedagogika ilimleri boyınsha filosofiya doktori (PhD), docent;

JAÑABAY MARZIYAEV – filologiya ilimleri boyınsha filosofiya doktori (PhD), docent;

Jurnal qaraqalpaq, ózbek, rus hám ingliz tillerinde jılına 2 márte basıladı. Jurnal Ózbekstan Respublikası Prezidenti Administraciyası janındaǵı Málimleme hám ǵalaba kommunikaciýalar agentligi tárepinen mámleketlik dizimnen ótkerilgen. №047569 4-oktyabr, 2022-jıl.

Ózbekstan Respublikası Joqarı Attestaciya Komissiyasınıń 2024-jıl 30-iyuldaǵı 358-sanlı qararı tiykarında jurnal 17.00.00-Kórkem ónertanıw ilimleri jónelisi boyınsha dissertaciya nátiyjelerin baspadan shıǵarıw ushın arnalǵan jetekshi ilimiy jurnallar qatarına kiritilgen.

Redaksiya mánzili: Ózbekstan mámleketlik konservatoriyası Nókis filiali Turan oypatı 29-jay.

E-mail: ozdknf@edu.uz, UZDK_Nukus@exat. Tel:551020540 Veb-sayt: <https://science.uzdknf.uz/>

ISSN-2181-4112

**O‘ZBEKISTONDA O‘TKAZILAYOTGAN XALQARO
FESTIVALLARNING MADANIY ALOQALARDAGI ROLI
(Xalqaro asal festivali misolida)**

Karimova N.

Madaniyatshunoslik va nomoddiy madaniy meros ilmiy-tadqiqot instituti

Annonatsiya: Ushbu maqolada respublikamizda o‘tkazilayotgan xalqaro festivallarni tashkil qilinishi unda tashrif buyurgan xorijiy mamlakatlardagi mutaxassislarning yurtimiz to‘g‘risidagi fikr-mulohazalarini shu jarayonda tashkil etiladigan Respublika miqyosidagi ko‘rik-tanlovlar va musobaqalar “Xalqaro asal festivali” misolida asoslab ko‘rsatilgan. Xorijda tayyorlanayotgan asallar bilan yurtimizdagi asallarning tayyorlanish jarayoni, tarixi, bugungi kundagi ahamiyati, soha mutaxassislari bilan suhbatlashib olib borilgan tadqiqotlar asosida ilmiy tahrir qilingan.

Калит сўзлар: Asal, Lipa asal, Afsonalar, Zardo‘shiylik, Reomyur, Xomer, Demokrit, Aristotel, фестиваль, CSIR-FORIG

Аннотация: В данной статье показаны различные процессы, связанные с организацией международных фестивалей, проводимых в нашей республике, исходя из мнений посетивших их специалистов из зарубежных стран о нашей стране на примере республиканских конкурсов, в т.ч. Международного фестиваля меда. Она была научно отредактирована на основе информации о процессе производства меда за рубежом и его приготовления в нашей стране, истории этого дела, его значения сегодня, а также исследований и интервью, проведенных с участием экспертов в этой области.

Ключевые слова: мед, липовый мед, легенды, зороастризм, Египет, Реомюр, Гомер, Демокрит, Аристотель, festival, ЦСИР-ФОРИГ

Abstract: This article shows various processes related to the organization of international festivals held in our republic, based on the opinions of foreign experts who visited them, about our country using the example of republican competitions, including the International Honey Festival. It was scientifically edited based on information about the process of honey production abroad and its preparation in our country, the history of this business, its significance today, as well as research and interviews conducted with the participation of experts in this field.

Keywords: honey, linden honey, legends, Zoroastrianism, Egypt, Reaumur, Homer, Democritus, Aristotle, festival, CSIR-FORIG.

Kirish. Bugungi kunda milliy madaniyatimizni targ‘ib etish borasida respublikamiz miqyosida olib borilayotgan islohotlarning negizida turuvchi omil sifatida Respublika hamda xalqaro miqyosida o‘tkazilayotgan festivallarning o‘rni

beqiyos bo‘lib, ular asosida madaniy aloqalarning mustahkamlanayotganligi o‘zaro bag‘rikenglik munosabatlarining yo‘lga qo‘yilayotganligidan darakdir. Biz, 2022-yildan buyon uzliksiz tarzda har yili o‘tkazilib kelinayotgan “Xalqaro asal festivali” haqida fikr yuritamiz. Navbatdagi “III xalqaro asal festivali” 2024-yilning 1-3-noyabr kunlari Namangan viloyatining Davlatobod tumanida joylashgan “Afsonalar vodiysi” tematik bog‘ida bo‘lib o‘tdi. Festival doirasida asalchilik sohasini rivojlantirish va O‘zbekistonda asalni qayta ishlab chiqarish imkoniyatlari muhokama qilindi. Shu o‘rinda biz ushbu festivalning o‘tkazilishi mohiyatini izohlash maqsadida, asal mahsulotining tarixini hamda foydali jihatlarini tahlil qilib o‘tamiz.

Asosiy qism. “Asal (arabcha) so‘zdan olingan bo‘lib, o‘simliklar gulidagi shira (nektar)ning ishchi asalarilar organizmida qayta ishlanishidan hosil bo‘ladigan shirin, suyuq oziq suyuqlikdir” [2: 104]. Asal va asalarichilik haqida uning aholi o‘rtasida ijtimoiylashib iste‘mol qilanayotganligi bir necha ming yilliklarga borib taqaladi. Asalarilar haqida qadimgi Misrliklar ham bilishgan. Ular asalari qutilarini kemalarga solib, gullar ko‘p joylarga eltishgan. Qadimgi Misrliklar asalarichilik bilan shug‘ullanganligini fir‘avnlr qabrlaridan topilgan asal solingan idishlar tasdiqdaydi. Qadimgi yozmalarga ko‘ra Ra hudosining (Quyosh hudosi) ko‘z yosh tomchilari yerga tushganida asalarilarga aylanib qolgan ekan. Asal hudolar ichimligi hisoblangan. Shuning uchun asalari uyalarini ehromlarda asrashgan degan mifologik tasavvurlar jamoatchilik ichida keng tarqalgan. Har bir qarash va mifologik tasavvurlarda ma‘lum darajada ushbu xomashyoni tarixini o‘rganishga asos bo‘luvchi manbalar ham joy olgan. Asalni foydali jihatlarini anglab yetgan Misr xalqi hamda u bilan qardosh bo‘lib yashayotgan xalqlar ichida tibbiyot, ilm-ma‘rifat bo‘yicha yetuk shaxslar tarixda o‘z izlarini qoldirib ketganlar.

Jumladan, eramizdan avvalgi Misr tibbiyotiga oid asarlarda, Zardushtiylarning muqaddas «Avesto»sida, Xind halqining «Hayot» kitobida, Tibbiyotning «Jud-ji» fanida uchraydi. Hatto Xomer, Demokrit, Aristotel, Gippokrat kabi dunyo allomalari ham ko‘pgina kasalliklarni davolashda asalning ahamiyati beqiyosligini qayd etishgan. Buyuk bobomiz Abu Ali Ibn Sino asalari maxsulotlaridan 500, Abu Rayhon Beruniy 300 turdagi dori – darmon tayyorlagani haqida ma‘lumotlar bor. Qadimgi misrlik zodagon ayolları ham asaldan pardozi vositasi sifatida foydalanishgan.

Bundan tashqari asalarichilikdan olinadigan asal, mum va boshqa mahsulotlar qadim zamonlardan buyon aholi o‘rtasida sog‘lik manbayi va savdo-sotiq mahsuloti bo‘lib kelgan va kelmoqda.

Asalarilar gulshirasini jig‘ildonida olib kelishini, gulchangi to‘plashini Aristotel o‘rganib chiqqan. Birinchi bo‘lib Aristotel asalarilarni kuzatgan va erkak arilar hech qanday ish bajarmasligini aniqlab, ularni tekinho‘rlar deb atagan. Ari uyasidagi asalni erkak arilardan saqlash uchun, arixona eshikchasiga ishchi ari o‘ta oladigan, erkak ari esa o‘tolmaydigan to‘siqq qo‘yish taklifini kiritgan.

XVIII asrda fransuz olimi Reomyur ikki oyna devorli arixona yasab, asalarilar hayotini kuzatgan va ona ari tuxum qo'yishini, ishchi arilar maxsus oziqa bilan qurtchalarni tarbiya qilishini isbot qilgan. Reomyo'rning zamondoshi shveysariyalik asalarichi Fransua Gyuber ona ari erkak ari bilan uyadan tashqarida juftlashishini ma'lum qilgan. Keyinchaliq ona arini sun'iy yo'l bilan urug'lantirish haqida taklif kiritgan. Birinchi bo'lib Fransua Gyuber asalarilar mumni asal va gulchangidan ishlab chiqarishlarini aniqlagan. Qadim zamonda asal va mum savdo-sotiqda keng qo'llanilgan. Asal va mum qarzgga, foizga berilgan. Asalari oilalari va asalarichilik sirlari nasldan naslga meros sifatada qoldirilgan.

1814-yili P.I.Prokopovichning qismlarga ajraladigan ramkali uya ixtiro qilishi, asalarilarni nobud qilmay asal ajratib olish imkonini berdi. Keyinchalik P.I.Prokopovich sun'iy mumparda va asalajratkichlarni ixtiro qildi.

Har yili 20-may butunjahon taqvimida asalarilar va boshqa changlatuvchilarning biologik xilma-xillik hamda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashdagi muhim rolini eslash kuni sifatida nishonlanadi. Changlatuvchilar, xususan asalarilar, qishloq xo'jaligi uchun muhim hissa qo'shadi. Ular dunyo bo'ylab qishloq xo'jaligi yerlarining 35 foiziga ta'sir ko'rsatib, yetakchi oziq-ovqat ekinlarining 87 foizini ishlab chiqarishni qo'llab-quvvatlaydi. Shuningdek, changlanishga bog'liq ekinlar changlanishga ehtiyoj sezmaydigan ekinlarga qaraganda besh baravar qimmatli hisoblanadi. Jahon asalarilar kunining kelib chiqishi 2017-yilda Sloveniya hukumati Birlashgan Millatlar Tashkilotiga har yili 20-mayni changlatuvchilar va asalarilar haqida xabardorlikni oshirish uchun maxsus kun sifatida belgilashni taklif qildi. Bu sana zamonaviy asalarichilikning kashshofi sifatida tanilgan sloveniyalik asalarichi Anton Jansaning tug'ilgan kuni bilan mos keladi. Jansa 1734-yilda tug'ilgan bo'lib, 18-asrda Sloveniyada ilg'or asalarichilik usullarini joriy etgan. U asalarilarning ekologiyadagi ahamiyatini butun dunyoga ko'rsatgan. BMT bu tashabbusni qo'llab-quvvatlagan va 2018-yilda birinchi Jahon asalarilar kuni nishonlandi.

2020-yilda Ganalik yosh tadqiqotchi va entomolog, CSIR-FORIG (Gana O'rmon-tadqiqot instituti) olimi changlatuvchilar, asalarilar va asal mahsulotlari ishlab chiqaruvchilariga xabardorlikni oshirish bo'yicha global tashabbusga qo'shilish g'oyasini ilgari surdi. Birinchi Gana Asal Festivali va Jahon Asalarilar Kuni 2021-yil 20-mayda Ashanti viloyatidagi Fumesuada joylashgan CSIR-FORIGda nishonlandi. Tadbir "Gana Asal Festivali va Jahon Asalarilar Kuni: Changlatuvchilar, Asalarichilik va asal xavfsizligi barqaror hayot tarzi va biologik xilma-xillikni saqlash yo'lida" mavzusi ostida o'tkazildi. Tadbir Danida Fellowship Centre tomonidan homiylik qilindi va AGRIVIMS, FAO, CSIR-FORIG, DAN-G, hamda Germaniyaning QSI kabi tashkilotlar tomonidan qo'llab-quvvatlandi. Festival Gana asalarichilik va asal ishlab chiqaruvchilari uchun muhim kun sifatida belgilandi.

Bu kun changlatuvchilar va asalarilarni targ'ib qilish, ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlash uchun xalqaro va mahalliy olimlar, asal yetkazib beruvchilar, talabalar va siyosatchilarni bir joyga jamladi. Ikkinchi asal festivali va jahon asalarilar kuni 2022-yilgi tadbir "Changlatuvchilarni qo'llab-quvvatlang – Asalarilar uchun yaxshi kelajak barpo qiling" mavzusi ostida o'tkazildi. Ushbu tadbir milliy va xalqaro darajada keng e'tibor qozondi. Tadbirda BMT, Sloveniya, Yevropa Ittifoqi, FAO, CSIR-FORIG, ISBC, QSI va boshqa tashkilotlar ishtirok etdi. 2023-yil 20-mayga rejalashtirilgan uchinchi Asal Festivali va Jahon Asalarilar Kuni asalarichilik sanoatida muhim o'zgarishlar va sifatli asal ishlab chiqarish hamda changlatuvchilarni muhofaza qilish bo'yicha yangi tashabbuslarga yo'l ochishi kutilmoqda [8].

O'zbekistonga asalarilar birinchi marta 1872-yilda olib kelingan. Tashabbuskor asalarichilar tomonidan tashkil etilgan ko'rgazmalar mahalliy aholi o'rtasida asalarichilikning muvaffaqiyatli rivojlanishiga ta'sir etdi. Bu ko'rgazmalarda asalarichilik usullari va asalarichilikdan olingan mahsulotlar targ'ib qilindi. Keyinchalik asalarichilar maktabi ochildi, uni yuritish madaniyati oshirildi. Asalarilar ramkali yig'ma uyalarga kochirildi, endi insonlar asalarilar hayotiga aralashib, ularga o'z vaqtida zarur sharoit yarata oladigan bo'ldi. Bugungi kunda asalarichilik qishloq xo'jaligining bir tarmog'i sifatida Respublikamizning ko'pgina vohalarida rivojlantirilib kelinmoqda.

Biz yuqorida bir necha asr mozeyga qaytib, asalarichilik va asal to'risidagi ma'lumotlarni o'rganib chiqdik. Quyida asal tayyorlash jarayoni va uning boshqa hududlardagi farqli jihatlarini ilmiy tahlil qilamiz.

Men O'z ilmiy ishim borasida tadqiqot olib borib, 2024-yil 1-3-noyabr kunlari Namangan viloyatida o'tkazilgan "III xalqaro asal festivali" o'tkazilish jarayonini o'rganib, u yerdagi asalchilar bilan suhbat olib bordim. Quyida ular tomonidan bildirilgan fikr-mulohazalarni tahlil qilamiz. Dastlab, Namangan viloyati Chortoq tumani Qorabog' qishlog'ida yashovchi asalarichilarning 2-avlodi Mirzoliyev Ilyos Abdulboqievich bilan suhbatlashdik. U o'z faoliyati to'g'risida men yoshligimdan asalarichilik bilan shug'ullanib kelaman. Asal olish uchun asalari gul tanlamaydi, hamma guldan asal olsa bo'ladi. "Men asalning turli xil turlarini yetishtiraman. Tog' gullarining ko'pgina giyohlaridan kiyik o't, esparsed, shashir va boshqa gullardan asal olinadi. Asalning ranglariga qaraydigan bo'lsak tog'ning bir joyidan 10 filak asal olinsa ularni rangi o'n xil bo'lishi mumkin. Ari qaysi gulga ko'p qo'ngan bo'lsa qotganda o'sha asal daminad bo'ladi. O'shanga qarab asal nima gulnikiligini bilish mumkin. Masalan: kiyik o'tni asalini oladigan bo'lsak, u haqiqiy kiyik o'tiniki bo'lmaydi, qolgan gullarniki ham qo'shiladi ari ko'proq kiyik o'tga qo'nganligi uchun keyik o'tdan olingan asal deyiladi va o'shani rangini beradi. Paxta, tog' va yantoq asalini dorivorligi kuchli bo'ladi. Asalda ko'proq efir moyi bo'ladi uni davolashda ko'proq ishlatiladi. Asal

hidli va hidsiz bo'ladi. Hidi kuchli asalda efir moyi ko'proq bo'ladi. Toza asal yangi olinganida suyuq holatda bo'ladi kun sovigan sari qotadi.

Shuning uchun men toza asal olmoqchi bo'lganlarga qishda asal olinglar deb tavsiya qilgan bo'lar edim" [7]. Asalning rangi tiniq tovlanib turishi kerak. Oq va sarg'ish rangda bo'lsa ham ravshan bo'lsa bo'ldi u yaxshi toza asal hisoblanadi. Paxta asal bilan tog' asalini farqi paxta asal qattiqroq qotadi, tog' asali esa yumshoqroq qotadi. Asal ko'proq va sifatini yuqotmagan holda saqlash uchun shisha idishga solib, ustini germiticheskiy qapqoq bilan yopish lozim. 5-10-yil saqlab qo'yilgan asalning ustida yig'ilib qolgan yog'li suyuqligi bot kasalligiga va yana bir qancha kasalliklarga shifo hisoblanadi. Men iste'mol qilish uchun 3-yillik asalni tavsiya qilaman. Asal olish ham dehqonchilikka o'xshash narsa yil fasllari o'z o'rnida bo'lib, havo yaxshi bo'lsa, 1 yashikdan 20 kg gacha asal olish mumkin. Masalan 100 yashik aridan 1-1,5 tonna asal olinadi. Endi asalari chiqa boshlaganda harorat pasayib yog'ingarchilik ko'p bo'lsa asalning hosili pasayib ketadi chunki, asalari bunday havoda ucholmaydi. Asalari asosan sezonida 30 kun yashaydi. 30 kunda almashaveradi. Masalan: bahor boshlanishi bilan ari 4 oyda chiqadi. Bahorda bittadan bolani tarbiya qilib, 15-20 kunda ketadi (nobud bo'ladi), o'rniga boshqa yangisi 18 kunda tug'ilib chiqadi. Lechinka qo'yilgan kundan boshlab 17-18 kunda o'zi yorib o'zi chiqib keladi. Asalari 3 kungacha bolasiga matichniy maloko (ari suti)beradi, keyin ketadi ya'ni o'ladi. Sezonda asalari tinimasdan to'xtovsiz uchadi bir kunda 4 yoki 5 letr nektar olib keladigan bo'lsa, shuni kechasi bilan yutir chiqaradi.

Arini uchta qorni bo'ladi, ikkita qorni asal uchun bittasi o'zi uchun ishlaydi. Kunduzi bilan toshigan 100g yoki bir letr olib kelgan nektarida 100 yoki 200 g asal bor qolgani 700-800 gramini yutib chiqargan hisobiga parlab chiqarib yuboradi. Keyin asal qilib qo'yadi aynimaydigan darajaga kelganda omboriga pechatlaydi. Asalarilarga ayrim dehqonchilik mahsulotlariga dori sepganda ularga ziyon yetadi chunki ari turli hashoratlardan asrash uchun dorilangan o'simliklardan zaharlanadi va nobud bo'ladi.

Biz yuqoridagi fikrlarni taqqoslash maqsadida yana bir asalchi bilan suhbarimizni davom ettirdik. "Men Muhammedov Saydullo asalarichilarni 3 avlodiman Namangan viloyati Go'zal dahasida yashayman. Qirg'izistonning Satqal, Sariqchelak, Toxtapul suv ommori, Podsho ota degan hududlarida asalari boqaman. U yerda kiyik o'ti, ayiq shashir, oq quray degan asallar yitishtiraman. Hozirgi kunda Qirg'izistonda asal yitishtirishimizni sababi, u yerning tog'li hudud maydonlari ko'p bo'lganligi sababli o'simliklarning ham juda turlari ko'pligi uchun asalarichilik bilan shug'ullanib kelaman. U yerda chotqol, gulxayri, karnay gul va kiyik o'ti o'simliklaridan asal olinadi. Masalan: O'zbekistonda arilar 10 ta o'simlikdan nektar olsa Qirg'izistonda 30 ta o'simlikdan nektar oladi. Shu boisdan asal ta'mi, hidi va sifatida farq bo'ladi" [7].

Bildirilgan fikr mulohazalarni ilmiy jihatdan aniq faktlar bilan yoritish maqsadida boshqa davlatda tayyorlangan asalning ya'ni sovuq iqlimda tayyorlanayotgan mahsulot, issiq iqlimdagi asal bilan qiyoslanib, soha mutaxassisining o'zi bilan suhbatlashdik.

Men Muxiddinov Yaxyo Namangan viloyati Irvadon shaharda yashayman. Asalarichilarning 4 chi avlodini davom ettirib kelmoqdaman. Bugungi kunda bobom Abdullaev Muxiddin bilan birga Rossiyada asal yetishtiramiz. Rossiyada asalning ko'pgina turlarini mavjud. Bashkerin asali, Lipa asali, semichka asali, grechka asali, gul asali, giyohli asal bular asosan o'rmonda bo'ladi. Lipa daraxtidan olinadi. Eng sifatlisi Bashkerin asali bu bahorda Rossiyada yomg'irdan keyin har xil gullar giyohlar ko'paygan vaqtda olinadi. Lipa asali Lipa daraxt gulidan olinadi. Shuning uchun hamma joyda yetishtirilgan asallar o'simligidan, havosidan farq qiladi. O'zbekistonda kiyik o'ti asali eng zo'r asal bo'lsa Rossiyada giyohli asalidir. Asalda asosan kalloriya mavjud bo'ladi. Masalan: simechka asalida kalloriya, kamroq, giyohli asallarda esa kalloriya ko'p bo'ladi. Qon bosimi yuqori bo'lgan insonlarga lipa asalini tavsiya qilaman. Rossiyada lipa asalini yetishtirish qiyinroq kechadi chunki uni olish ko'pincha ob-havoga bog'liq bo'ladi.

Maxsulotni tayyorlovchi mutaxassis soha egalari bilan suhbatlashishimizning mohiyati shundaki, har bir yo'nalishni o'rganishda va tahlil qilishda uning o'z egasi jarayonnini o'z boshidan kechirgan va yillar davomida shu soha orqali o'z hayotini tizimli yo'lga qo'yib kelayotgan hamda farovonlikka erishgan insondan ko'ra yaxshi biluvchi shaxs mavjud emas, chunki, biz tashqi tarafdin faqatgina nazariy bilimlarni chuqur o'zlashtirgan bilan amaliyotda to'g'ridan to'g'ri faoliyat olib borishning imkoniyati yo'q.

Respublikamizda muntazam ravishda o'tkazib kelinayotgan festivallarni o'rganish jarayonida aynan asalchilik festivaliga to'xtalishimizning boisi, quyidagi asosli omillardan iborat.

1. Ushbu festivalning boshqa festivallardan ko'ra qisman yangiligi bilan insoniyat manfaati uchun xizmat qilishda ya'ni uning sog'ligini himoyalashda muhim vosita ekanligi;

2. Festival orqali xalqaro miqyosda madaniy va ma'naviy muloqotlar o'rnatilishiga erishish;

3. Insonlar o'rtasida ushbu mahsulot to'g'risida chuqur bilimga ega bo'lishda faqatgina nazariy emas, amaliy jihatdan tayyorlanish jarayoni zaxmatli mehnatni ko'rgandan so'ng uning qadriga yetish kabi tuyg'ularni shakllantirishda;

4. Muhim jihatlardan biri ushbu mahsulot bilan savdo-sotiq ishlarni yo'lga qo'yishda xalqaro munosabatlarni rivojlantirish kabi xususiyatlarini keltirib o'tishimiz mumkin;

Ko'rsatilgan ushbu omillarning har birini tahlil qilib o'tamiz.

"Arilar to'plagan o'simlik gulining xidi sharbat orqali asal tarkibiga ham o'tadi. Har xil asallar tarkibida 120 tagacha hid beruvchi moddalar bor. Bu xid beruvchi

moddalarga spirtlar, aldegidlar, ketonlar, kislotalar va efirlar hamda organik kislotali spirtlar kiradi. Asal o'zining ta'mi, hidi, rangi jihatidan, shuningdek qaysi faslda qanday o'simlik gulidan yig'ilganligiga va joyi (tog', o'rmon, vodiya)ga qarab ham farqlanadi. Eng yaxshi asal – tog' asali, chunki u turli dorivor gullardan yig'iladi. Oq akatsiya, beda, olma, shaftoli va boshqa o'simliklar gulidan to'plangan. Asal turli kasalliklarga parhez va davo vositasi tarzida beriladi. XX asrning 60-yillaridan boshlab tibbiyotda asal bilan davolash usullari qo'llanilgan" [6: 262].

Quyida asalning shifobaxsh mahsulotligini asoslash maqsadida tibbiyotda qadimgi davrlardan bugungi kunga qadar qo'llanilib kelinayotgan muolaja turlarini ko'rib chiqamiz.

1. Barchaga ma'lumki, inson organizmining faollashuvida yoxud sustlashuvida qonning o'rni asosiy omil hisoblanadi. Doimiy tarzda uni tozalab, turish muhimdir. Buning uchun 1 ch.qoshiq asalni 200-300 gramm sabzini qirg'ichdan o'tkazib, och qoringa nahor vaqti (saharda) 40 kun iste'mol qilish qonni tozalaydi.

2. Jinsiy zaiflik holatini hamda prostata shamollashida muhim vosita bo'lib, uyquga yotishdan oldin shamollagan a'zoga asalni surtib, doka bilan o'rab qo'ygan holda yotish muhimdir. Ushbu jarayon 7-10 kun mobaynida munta'zam ravishda amalga oshirilsa shamollashni bartaraf qilish xususiyatiga ega. Ushbu muolajani amalga oshirilayotgan vaqtga uning ta'sir qilayotganligi yoki qilmayotganligini bilish uchun shamollagan joyga surtilgan asalning tanaga singib ketishi bilan belgilanadi. Asal tanaga singimay qolgan vaqtda davolanish jarayoni tugaganini bildiradi.

3. Sut va anjirni qo'shib qaynatib, ichish tomoqdagi qichishsh va yutalni oldini oladi. Bu holat qayta takrorlanmasligi uchun tomoqning ustki qismida asalni surtib bog'lab qo'yish foydalidir [3: 123].

4. Mashhur olim Ibn Sirrin aytishicha: "Tushda asalni ko'rish va iste'mol qilish sog'liq va quvvat belgisi hisoblanib, bemor odamni tez orada tuzalib ketadi", deb asoslab bergan.

Shu kabi rivoyat, hikoyat va naqllarda ham asal haqida turli fikr mulohazalar yuritilgan. Uning shifobaxsh ne'mat ekanligi ta'kidlangan.

Barcha sohalar qatori asalchilik festivalini ham millatlararo hamdo'stlikni mustahkamlashdagi roli beqiyos bo'lib, tadbir jarayonida turli hududlardan va boshqa mamlakatlardan kelgan asal tayyorlovchi va u bilan muntazam ravishda tirikchilik qilayotgan mutaxassislar bilan fikr almashinildi. Shu jarayonning o'zida hunarmandchilikning turli yo'nalishlari, soz va so'z ustalarining chiqishlari, rassomchilik va keyimlar ko'rgazmasi, professor olimlarning o'zaro muloqoti yo'lga qo'yilganligi fikrimizga dalil bo'la oladi.

Xususiyatlarning uchunchisida ko'rsatilgan insonlar uchun manfaatli jihatlar ya'ni asal va uni tayyorlash to'g'risidagi bilim va ko'nikmalar. Jumladan, Mumli asal asallari

uyasining asalga to'la ayrim parchasidir. Bunday asal kam iste'mol qilinadi. Mumli asallar tibiyotda va xalq tabobatida keng qo'laniladi.

Markazdan qochirma kuch ta'sirida olingan asal uyadan asal qochirgichlarda ajratib olinadi. Bu asal tashqi ko'rinishdan tiniq va to'q rangli, saqlanish protsessida esa kristallashgan va suyuq bo'lishi mumkin.

O'zi oqib chiqqan asal uyani ag'darish natijasida uyadan o'z-o'zdan oqib chiqadi. Bunday asalda aralashmalar ko'p bo'lib, sifati markazdan qochirma kuch ta'sirida olingan asaldan past bo'ladi.

Asalning sifatiga qo'yiladigan talablar quyidagilardan iborat bo'ladi, yangi asal quyuq, sharbatsimon, deyarli tiniq bo'ladi. Asalning kristallanishi uning kamchiligi hisoblanmaydi. Asalning mazasi yoqimli bo'lib, gullarning nafis xushbo'y hidi kelib turadi. Archagul va kungaboqar singari ba'zi bir o'simliklardan olingan asallar taxiroq bo'ladi. Asallarning xo'shbo'yiligi turli-tuman, ya'ni kuchli va g'oyat xushbo'y bo'lib, ba'zilari o'ziga xos sal seziladigan xushbo'yliklarga ega bo'ladi. Rangi ham har xil bo'lishi mumkin-och rangdan to to'q ranggacha bo'ladi. Konsentratsiyasi suyuq holatdan to kristallashib qotgan holgacha. Asal mayda(yog'simon) va yirik donali (0,5 mm dan ortiq) kristallanishi mumkin. 50 gradusgacha qizdirilgan asal teshikchalari 1mm li metall elaklarda qoldiq qoldirmay elanadi.

Asal usti berk idishlarda temperaturasi 10 gradus dan oshiq bo'lmagan va havoning nisbiy namligi 78-80% bo'lgan quruq, salqin uylarda saqlanadi. Zax xonalarda asalni aslo saqlab bo'lmaydi, chunki nam tortib bijg'iydi va achib qoladi.

Asal 10 gradus dan past temperaturada saqlansa sifati buzilmaydi, lekin ancha tez kristallashadi. 10 gradusdan yuqori temperaturada esa uning mazzasi va xushbo'yiligi yo'qolishi shuningdek qorayib qolishi mumkin. Asalni hidli boshqa mahsulotlar bilan saqlashga yo'l qo'yilmaydi.

Tabiiy asallardan tashqari su'niy asal ham tayyorlash yo'lga qo'yilgan. Sun'iy asal quyuq, konsentratsiyali, yopishqoq, qandlashgan mahsulotdir. Sun'iy asal tayyorlash uchun xom ashyo lavlagi yoki shakarqamishning qand sharbati hisoblanadi. Limon, sut yoki vino kislotalari bilan qizdirilgan qand sharbati invert qand hosil qiladi. Undagi kislotalarni neytrallash uchun natriy bikarbonat soda ishlatiladi. Sun'iy asalga rang va hushbo'ylik berish uchun unga bo'yovchi va xushbo'y moddalar yoki 10-12% tabiiy asal qo'shiladi.

Tabiiy asal qo'shilmagan sun'iy asalda gul chang donalari va fermentlar bo'lmaydi va binobarin tabiiy asal xossalariga ega bo'lmaydi.

Sun'iy asal ovqatga va turli konditer mahsulotlar tayyorlash uchun ishlatiladi. Kabi bilimlarga ega bo'lgan insonlar o'z hayoti davomida asl toza asalni va sniysi bilan farqlay oladigan undan foydalanish jarayonida to'g'ri hatti-harakatlarni amalga oshirishga erishadi. Bu boradagi bilim va ko'nikmalar nihoyatda ko'p bo'lib, biz ayrim jihatlarini keltirib o'tdik.

Asal mahsuloti bilan shug'ullanadigan savdo-sotiq ishlarini amalga oshiradigan insonlar o'z faoliyatini tizimli yo'lga qo'yishda ushbu festivalning o'rni beqiyos bo'lib, taniqli tadbirkorlar bilan uchrashish, yetuk mutaxassailardan maslahat va tavsiyalar olish, o'z mahsulotlarini targ'ibot qilish, chet mamlakatlarga ekspert qilish kabi zarur bo'lgan jihatlarini amalga oshirishda vosita bo'ladi.

Asal festivalini yanada takomillashtirish uchun quyidagi taklif va tavsiyalarni ko'rib chiqish mumkin:

Hududiy ko'rgazmalarni kengaytirish: Har bir viloyat yoki tuman o'ziga xos asal turlarini namoyish qilish uchun alohida pavilyon tashkil etsa, bu turli xil mahsulotlarni targ'ib qilishda foydali bo'ladi.

Ilmiy va tadqiqot dasturlar qo'shish: Festival davomida asalari boqish va asal ishlab chiqarish texnologiyalari bo'yicha seminarlar va mahorat darslari tashkil qilish. Bu tadbir yangi tadbirkorlarni jalb qiladi.

Mahsulotlar xilma-xilligini oshirish: Festival doirasida asal asosidagi kosmetika, dorivor mahsulotlar, shirinliklar va boshqa qo'shimcha mahsulotlarning maxsus ko'rgazmalarini uyushtirish.

Festivalni xalqaro darajaga chiqarish: Chetdan asal ishlab chiqaruvchi kompaniyalar va mutaxassislarni taklif qilib, festivalni xalqaro miqyosda kengaytirish. Bu eksport imkoniyatlarini ham oshiradi.

Bolalar va oilalar uchun dasturlar: Bolalar uchun asalari boqishning qiziqarli jihatlarini o'rgatuvchi maydonchalar, o'yinlar va tadbirlar tashkil qilish. Bu festivalni oilaviy hordiq maskaniga aylantiradi.

Raqamli platforma yaratish: Asal festivaliga bag'ishlangan onlayn platforma orqali mahsulotlar savdosi, tadbirlar haqida ma'lumot berish va jonli efirlarni tashkil qilish.

Tanlov va mukofotlar: Eng yaxshi asal, eng innovatsion mahsulot va eng yaxshi ishlab chiqaruvchi uchun tanlovlar uyushtirish, g'oliblarga mukofotlar berish.

Madaniy tadbirlar bilan uyg'unlashtirish: Asal festivalini mahalliy madaniyat va san'atni targ'ib qiluvchi konsertlar, ko'rgazmalar va boshqa badiiy tadbirlar bilan boyitish.

Ekoturizmni rivojlantirish: Festival doirasida asalarichilik xo'jaliklariga sayohatlarni tashkil qilish, bu orqali mehmonlar ishlab chiqarish jarayonini yaqindan ko'rishi mumkin.

Marketing va reklama strategiyasini kuchaytirish: Festival oldidan ijtimoiy tarmoqlar va ommaviy axborot vositalarida keng reklama kampaniyasini amalga oshirish. Bu tavsiyalar festivalni yanada qiziqarli, foydali va jahon miqyosida tanilgan tadbirga aylantirishga yordam beradi.

Xulosa. Xulosa qilib aytganda har bir inson o'z hayotida sog'-salomat umrguzaronlik qilishni istashi tabiiy holat. Buning uchun esa, tabiiy mahsulotlarning

foydali jihatlari to'g'risida bilim va ko'nikmaga ega bo'lish muhimdir. Asal mahsuloti shunday tabiiy vosita hisoblanib, o'zining qadimiyligi uzoq vaqt saqlashga moslashuvchanligi, shifobaxshligi bilan yuqori qiymatda baholanadi. O'z hayotida qo'llash jarayonida to'g'ri hatti-harakatlarni amalga oshirish faqatgina umrning uzayishi, sog'lom zuriyotlarning dunyoga kelishi, barkamol avlodlarni voyaga yetkazishda yoxud keksalarni parvarish qilishda muhim va zarur mahsulot bo'lib, zamon va makon evrilishida ham o'z qiymatini yo'qotmaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Sh.Mirziyoev "Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi" Toshkent. "O'zbekiston" nashriyoti. 2022-yil.
2. "O'zbek tilining izohli lug'ati". 1-jild. "O'zbekiston milliy ensiklopediyasi" Davlat ilmiy nashriyoti. Toshkent. 2006-yil. 104-bet.
3. Abu Ali ibn-Sino "Tip qonunlari" 2-jild Toshkent. "Sharq ziyokori" nashriyoti 1997-yil. 123-bet.
4. Abdulaziz Saidnuriddin o'g'li "O'zbek xalq tabobati" Toshkent. 2017-yil.
5. Ne'matilla Ubaydulla "Xalq tabobati durdonalari" (xalq tabobatida tajribadan o'tgan muolajalar). "Chashma-print" nashriyoti. 2013-yil.
6. A.I.Isamuhammedov, H.K.Nikadambaev "Asalarichilikni rivojlantirish asoslari". "Sharq" nashriyoti-matbaa. Toshkent-2013-yil. 262-bet.
7. "III Xalqaro asal festivali"da olib borilgan dala tadqiqotlari. 2024-yil. 1-3-noyabr Namangan vil.
8. <https://www.linkedin.com/pulse/brief-history-world-bee-day-honey-festival-ghana-besah-adanu-phd/>

MAZMUNÍ

MUZÍKATANÍW

1	Раджабова С.Р. СОВРЕМЕННОЕ ВОКАЛЬНОЕ ПРОИЗВЕДЕНИЕ: СОЕДИНЕНИЕ ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ В АЦИОНАЛЬНОМ МУЗЫКАЛЬНОМ ИСКУССТВЕ.....	3
2	Туйчиева Р.Х. СОНАТА ДЛЯ СКРИПКИ И ФОРТЕПИАНО ФАТТАХА НАЗАРОВА В КЛАССЕ КАМЕРНОГО АНСАМБЛЯ.....	12
3	Muxamedjanova Z. YOSH KOMPOZITORLAR IJODIDA KAMER-CHOLG‘U ASARLARINING IJROCHILIK TALQINI.....	17
4	Ражабова Н.Ф. ЛАДЫ НАРОДНОЙ МУЗЫКИ В КУРСЕ СОЛЬФЕДЖИО.....	26
5	Saidxonov A.S. IOGAN SEBASTYAN BAX OHANGLARDAN TARALAYOTGAN HAYOT.....	31
6	Muxamedjanova Z. B.TURSUNBOYEVNING FORTEPIANO UCHUN “SAVTI KALON SOQIYNOMASI” MAVZUSIGA VARIATSIYASI TAHLILI VA TALQIN MASALASI.....	36
7	Чаршемов Ж.А. ОРКЕСТР УЧУН КОНЦЕРТ ЖАНРИ ТАРИХИ.....	44
8	Kamalova G.M. JAMIL CHARHEMOVTIŇ “POPURRI” SHÍGARMASINIŇ ÓZGESHELIGI.....	52
9	Allaniyazov B.Q. «MUXAMMES» JANRINIŇ TEORIYALÍQ HÁM ÁMELIY MASHQALALARI.....	58
10	Мухамедзянов К.Т. О ВОКАЛЬНОМ ЦИКЛЕ «РУБАЯТ» НОДИРА МАХАРОВА НА СЛОВА АЛИШЕРА НАВОИ.....	64

KÓRKEM ÓNER

11	Allanbaev R.O. MUZÍKALÍ SHÍGARMALARDIŇ QARAQALPAQ TEATRÍNDÁ TUTQAN ORNI.....	69
12	Djumaniyazov U.M. XALQ CHOLG‘ULARI ORKESTRIDA RUBOB PRIMANING O‘RNI.....	76
13	Áliev N.Ġ. QARAQALPAQ MUZIKA MÁDENIYATINDA DEMLI ÁSBAPLAR.....	81
14	Kamalova G., Dauletbaeva G. DUWTAR SAZ ÁSBABÍN ZAMANAGÓYLESTIRIWDIŇ ÁHMIYETI.....	89
15	Karimova N. O‘ZBEKISTONDA O‘TKAZILAYOTGAN XALQARO TIVALLARNING MADANIY ALOQALARDAGI ROLI (Xalqaro asal ivali misolida).....	95
16	Ризаев О. ТЕАТР ВА ЗАМОҲ.....	105
17	Shukurov A. MILLIY O‘ZLIKNI ANGLASHDA MILLIY MADANIYATNING AHAMIYATI.....	111

18	Хожаназаров Т. ҚОРАҚАЛПОҒИСТОНДА ОПЕРА САНЪАТИНИНГ ШАКЛЛАНИШИ ВА РИВОЖЛАНИШ БОСҚИЧЛАРИ.....	117
19	Мамадалиев А. ЎЗБЕК МАДАНИЙ МУСИҚА ИЖРОЧИЛИГИДА ХАЛҚ ЧОЛҒУЛАРИ АНСАМБЛЛАРИНИНГ ТУТГАН ЎРНИ (чангчилар ансамблида Ф.Содиқовнинг “Ҳумор” асари мисолида)..	122
20	Назаров О. МИЛЛИЙ ЧОЛҒУЛАРДА ЎҚИТИШ УСЛУБИЁТИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШДА МУТАХАССИСЛИК ФАНИ ЎҚИТУВЧИЛАРИ ФАОЛИЯТИНИНГ АҲАМИЯТИ (Абдувоҳид Мажидов фаолияти мисолида).....	129
21	Юлдашева М.Б. РОЛЬ МЕЖКУЛЬТУРНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ И КУЛЬТУРНОЙ ДИПЛОМАТИИ В ПРОДВИЖЕНИИ КУЛЬТУРЫ УЗБЕКИСТАНА.....	135

MUZÍKA PEDAGOGIKASÍ

22	Gulmanov I.Sh. DÁP ÁSBABÍN OQÍTÍW METODIKASÍ TARIYXÍ..	143
23	Iseev R. FORTEPIANO SABAGÍNDÁ SES GOZALLÍGÍ ÚSTINDE ISLEW PROCESI.....	154
24	Yusupaliyeva D.K. YANGI O‘ZBEKISTON YOSHLARI TARBIYASIDA MILLIY QADRIYAT: MONIYAT VA MAZMUN....	160
25	Азимов Б. ИЛМ ВА ТАЖРИБАДАГИ ПЕДАГОГИК МАҲОРАТ (Васильев Феоктист Никифорович ижоди мисолида).....	168
26	Казакбаева М. РОЛЬ И РАЗВИТИИ ЦИФРОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В МУЗЫКАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ.....	175
27	Умарова В. РАБОТА НАД ПОЛИФОНИЧЕСКИМИ ПРОИЗВЕДЕНИЯМИ В КЛАССЕ «СПЕЦИАЛЬНОЕ ФОРТЕПИАНО».....	180

JÁMIYETLIK-GUMANITAR PÁNLER

28	Тлеуниязова Г.Б. ЗАМОНАВИЙ ҚОРАҚАЛПОҚ ЛИРИКАСИНИНГ ТАРАҚҚИЁТ ТАМОЙИЛЛАРИДА ШЕЪР КОМПОЗИЦИЯСИ.....	186
29	Бекбергенова А.У. ПИСЬМЕННЫЙ ПАМЯТНИК «КИТАБИ ДЕДЕМ КОРКУТ» И ДАСТАН «ЕР ЗИЙУАР».....	196
30	Бекбергенова А.У. ҚАРАҚАЛПАҚ ОЧЕРКЛЕРИНИҢ РАЎАЖЛАНЫЎ ТЕНДЕНЦИЯЛАРЫ (1991-2000-жыллар).....	202

MUZÍKA HÁM KÓRKEM ÓNER
XABARSHÍSÍ
Ilimiy-metodikaliq jurnal

“STATION X” baspası
Nókis-2024