



INNOVATIVE WORLD
Ilmiy tadqiqotlar markazi

INNOVATION TALABALAR AXBOROTNOMASI



 <https://innoworld.net>

 +998335668868

////////

ILMIY JURNAL

////////

ICJ JOURNALS
MASTER LIST

ISSN

INTERNATIONAL
JOURNAL
OF
SCIENCE
AND
TECHNOLOGY
INTERNATIONAL CENTER

doi

zenodo

OpenAIRE

Academic
Resource
Index
ResearchBib

Google Scholar

open access.nl



INNOVATION TALABALAR AXBOROTNOMASI

2-JILD, 3-TO'PLAM
2025

Jurnal quyidagi xalqaro bazalarda indekslanadi:

Google Scholar  digital object identifier

ResearchGate

zenodo



ADVANCED SCIENCE INDEX



OpenAIRE



Academic
Resource
Index
ResearchBib



Directory of Research Journals Indexing

Ilmiy jurnalning rasmiy sayti:

www.innoworld.net

O'ZBEKISTON-2025

QO'QON HOLVASINING TARIXIY-MADANIY O'RNI, TARKIBI VA TAYYORLANISH TEXNOLOGIYASI

N.A.Sharipova

Qo'qon universiteti dotsenti, PhD

nar.kokand@gmail.com

Qayimova M.

Qo'qon universiteti talabasi

Annotatsiya. Ushbu maqolada Qo'qon holvasining tarixiy kelib chiqishi, oziqaviy tarkibi, tayyorlanish texnologiyasi hamda milliy gastronomiyadagi o'rni yoritiladi. Shuningdek, ustoz-shogird an'analari asosida rivojlanib kelayotgan holva pishirish maktabining bugungi holati, uning iqtisodiy hamda madaniy ahamiyati tahlil qilinadi. Natijalar shuni ko'rsatadiki, Qo'qon holvasi o'zining tabiiy tarkibi, saqlanish muddatining uzoqligi va yuqori hazm bo'lish xususiyati bilan boshqa shirinliklardan ajralib turadi.

Tayanch so'zlar: ustoz, an'ana, meros, mahsulot, shirinlik, holva, ma'naviyat

Аннотация. В этой статье рассказывается об историческом происхождении, питательном составе, технологии приготовления пищи и роли в национальной гастрономии. Также будет проанализировано состояние, экономическое и культурное значение школы халва, развивающейся на основе традиций наставников-учеников. Результаты показывают, что состояние Кокандского халвы отличается от других сладостей своим естественным составом, длительным сроком хранения и высоким пищеварением.

Ключевые слова: наставник, традиция, наследие, продукт, сладость, халва, духовность

Abstract. This article covers the historical origins, nutritional composition, cooking technology, and role in national gastronomy. The state, economic and cultural significance of the halva school, which develops on the basis of the traditions of student mentors, will also be analyzed. The results show that the state of Kokand halva differs from other sweets in its natural composition, long shelf life and high digestion.

Keywords: mentor, tradition, heritage, product, sweetness, halva, spirituality

Kirish. O'zbekiston gastronomik merosi boy va rang-barang bo'lib, uning tarkibida shirinliklar alohida o'rin tutadi. Ulardan biri — Qo'qon holvasi — Farg'ona vodiysi kulinariya an'alarining qadimiy namunasi hisoblanadi. Ko'p asrlardan buyon tayyorlab kelinayotgan mazkur mahsulot qadimgi turkiy xalqlarning oziq-ovqat madaniyati, ayniqsa saroy shirinliklari bilan bevosita bog'liq. Temuriylar, Boburiylar va keyingi sulolalar davrida holva bayramona shirinlik sifatida o'z mavqeiga ega bo'lgan. Hozirgi kunda esa

Qo'qon holvasi nafaqat mahalliy bozorlarda, balki mamlakat bo'ylab tanilgan gastronomik brendga aylangan.[1, 78]

Natija va tahlillar. Manbalarga ko'ra, holva Temuriy malikalar va shahzodalar tomonidan xushxabarlarni nishonlashda ishlatilgan. Boburiy hukmdorlarning Hindistonga ko'chib o'tishi jarayonida holva pazlar ham safarda bo'lgan va ular hind kulinariya maktabiga ta'sir ko'rsatgan. Natijada Hindistonda sabzili va qovoqli holvaning turlari paydo bo'lgan. Bu holat Qo'qon holvasining keng tarqalgan tarixiy-madaniy nufuzi va ta'sir doirasini ko'rsatadi.[3, 55]

Mashhur holvapaz Mullajonovlar oilasi 1942-yildan buyon qandolatchilik qiladi. 4 avlod almashdi, yuzlab shogirdlar tayyorlandi. Hozir oilaning 10 nafar a'zosi tilga tegmay eriydigan shirinliklar ishlab chiqaryaptilar.[6, 24]

Hozirgi kunda Qo'qon holvasini tayyorlash bilan shug'ullanayotgan mashhur suloladan biri — Ahadovlar oilasi bo'lib, ularning vakili Ahadov Abdulloh bu san'atning to'rtinchi avlodi hisoblanadi.[7] Ularning hunarga sadoqati, mahsulot sifatini saqlashdagi e'tibori va gastronomik merosni davom ettirayotgani davlat tomonidan e'tirof etilib, ustaga "Mustaqillikning 30 yilligi" medali berilgan. Bu mukofot holva pishirish san'ati madaniy meros sifatida tan olinganidan dalolatdir.

Qo'qon holvasining asosiy tarkibi quyidagilardan iborat:

- shakar;
- suv;
- limon suvi;
- quritilgan sut;
- oliy navli sariyog'.

Bezatish uchun pista va turli xil quritilgan mevalar qo'shiladi. Eng muhim jihatlardan biri — tarkibiga kakao yog'ining qo'shilmaligi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, kakao yog'i inson organizmi tomonidan qiyin hazm qilinadi, shu sababli Qo'qon holvasida u ishlatilmaydi. Holvaning tabiiy komponentlardan iboratligi uning foydali shirinlik sifatida qadrlanishiga sabab bo'ladi.[2, 69]

Usta-pazlarning ma'lumotiga ko'ra, hozirda bir kunda **100-150 kilogramm** holva tayyorlash mumkin. Bu yuqori ishlab chiqarish samaradorligi va shirinlikka bo'lgan talabning barqarorligini ko'rsatadi.

Qo'qon holvasining o'ziga xos xususiyati — uning uzoq muddat saqlanishidir. Salqin haroratda mahsulot **3-4 oy davomida** o'z sifati va ta'mini yo'qotmaydi. Shirinlikning tez hazm bo'lishi, me'da faoliyatini og'irlashtirmasligi va energetik qiymatining yuqoriligi uni to'y va marosim dasturxonlarida hamisha talabgir qiladi.[5, 33]

Qo'qon holvasi O'zbekistonliklarning marosim madaniyatida mustahkam o'rin egallagan. To'y, quda ziyofati, mehmondorchilik, bayramona tadbirlarda holva dasturxon ko'rkiga aylanadi. Bu holat shirinlikning nafaqat gastronomik, balki ijtimoiy-maishiy rolini ham tasdiqlaydi.

Xulosa. Qo‘qon holvasi O‘zbekistonning qadimiy gastronomik meroslaridan biri bo‘lib, u tarixiy ildizlari, an‘anaviy tayyorlanish texnologiyasi, tabiiy tarkibi va madaniy ahamiyati bilan ajralib turadi. Ustoz-shogird maktabi davom etayotganligi va zamonaviy ustalarning sa‘y-harakatlari tufayli ushbu shirinlik bugungi kunda ham milliy identitetning muhim tarkibiy qismi sifatida yashab kelmoqda. Qo‘qon holvasining xalq orasidagi mashhurligi, uzoq saqlanishi va gastronomik qiymati uni o‘zbek oshxonasi faxriga aylantiradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Karimov, M. *O‘zbek milliy taomlari tarixi*. Toshkent: “O‘zbekiston” nashriyoti. (2018).
2. Rasulov, A. (2020). *Farg‘ona vodiysi gastronomik merosi: an‘analar va zamonaviylik*. Farg‘ona: “Turon zamin” nashriyoti.
3. Murodova, S. (2017). “Temuriylar davrida saroy taomlari va shirinliklar tizimi”. *Sharqshunoslik ilmi jurnali*, 4(12), 55–62.
4. Jo‘rayev, T. (2019). *Boburiylar madaniyati va gastronomiyasi*. Andijon: Ilm Ziyo.
5. Xolmirzayev, O. (2021). “O‘zbekiston milliy shirinliklarining tarkibi va oziqaviy xususiyatlari”. *Oziq-ovqat texnologiyalari ilmiy jurnali*, 2(3), 33–40.
6. Ahmedov, U. (2022). *Milliy oshxonaning ijtimoiy-maishiy ahamiyati*. Toshkent: Fan va texnologiya.
7. Og‘zaki manba: Ahadov Abdulloh — Qo‘qon holva pazi, Totli holva ustaxonasi (2024-yil, Qo‘qon shahar, Jome masjidi hududi).
8. O‘zbekiston Respublikasi madaniy meros bo‘yicha ma‘lumotnoma (2023). Toshkent: Madaniyat vazirligi nashriyoti.