**ТУРИСТСКИЙ ПАСПОРТ**

**Муниципального образования**

**«Барун-Хемчикский кожуун»**

 **Республики Тыва**

Кызыл-Мажалык 2019г

[УНИФИЦИРОВАННЫЙ ТУРИСТСКИЙ ПАСПОРТ 3](#_Toc12899216)

[Общая информация 4](#_Toc12899217)

[**История района** 6](#_Toc12899218)

[Перспективные и приоритетные виды туризма 7](#_Toc12899219)

[**1.1.1.** **Органы власти в сфере туризма** 8](#_Toc12899220)

[1.1.3. Законодательство 8](#_Toc12899221)

[1.2. Продвижение региона 9](#_Toc12899222)

[1.2.2. Сувенирная продукция 10](#_Toc12899223)

[1.2.3.Выставочная деятельность 10](#_Toc12899224)

[1.2.4. Программы продвижения региона 10](#_Toc12899225)

[1.2.5. Рекламные материалы 11](#_Toc12899226)

[1.2.6. Транспортная инфраструктура 11](#_Toc12899227)

[1.4. Экскурсии 12](#_Toc12899228)

[1.5. Экскурсоводы 12](#_Toc12899229)

[1.6. Туристско-значимые события 12](#_Toc12899230)

[1.7. Еда 14](#_Toc12899231)

[2. Инфраструктура туризма 17](#_Toc12899232)

[3. Туристко-информационные центры 18](#_Toc12899233)

#

# УНИФИЦИРОВАННЫЙ ТУРИСТСКИЙ ПАСПОРТ

**Муниципального образования**

**«Барун-Хемчикский кожуун»**

**Республики Тыва**

1. **Общие сведения о районе**

 ****

****

**Страна:** Российская Федерация

**Регион:** Сибирский Федеральный округ

**Субъект:** Республика Тыва

**Автомобильный номер региона:** 17

**Наименование муниципального образования:** Барун-Хемчикский район

**Административный центр:** село Кызыл-Мажалык

**Год образования** – 1959-96гг.

**Площадь территории –** 6260 кв. км.

**Население:** 12381 человек (1 квартал 2019г)

**Удаленность от столицы республики –** от г. Кызыла – составляет 302 км

**Телефонный код** – 8 (39441)

**Часовой пояс** – UTC +7

**Почтовый индекс:** 668040

**Ближайший аэропорт:** Кызыл

# Общая информация

Барун-Хемчикский кожуун (тув. Барыын-Хемчик) расположен на западе республики. Численность населения – 12,4 тыс. жителей (1 квартал 2019г). Административный центр кожууна – с. Кызыл-Мажалык с населением около 5300 человек. Другие крупные населенные пункты – Эрги-Барлык, Шекпээр. Самый густонаселенный кожуун республики, подавляющее большинство жителей – тувинцы. На территории кожууна расположен второй по величине населенный пункт республики – город Ак-Довурак (находится в республиканском подчинении), который от Кызыл-Мажалыка отделяет всего 4 км и мост через реку Хемчик.

В составе кожууна 9 сельских поселений – Кызыл-Мажалык, Ак, Аксы-Барлык, Аянгаты, Барлык, Бижиктиг-Хая, Эрги-Барлык, Хонделен, Шекпээр.

Важнейшая река – Хемчик с притоком Барлык.

Барун-Хемчикский кожуун кожуун является отдельной административно-территориальной единицей Республики Тыва. В настоящее время основной возрождения и развития духовной культуры народа является восстановление и сохранение традиций малой родины, забота о ее исторической памяти, обращение к своим корням.

Село **Кызыл-Мажалык** – районный центр на западе республики Тува. Оно лежит в 300 километрах от республиканской столицы, с которой связан автотрассой [Кызыл](https://tochka-na-karte.ru/Goroda-i-Gosudarstva/502-Kyzyl.html) – [Ак-Довурак](https://tochka-na-karte.ru/Goroda-i-Gosudarstva/4462-Ak-Dovurak.html). Кызыл-Мажалык раскинулся на правом берегу реки Хемчик (приток [Енисея](https://tochka-na-karte.ru/Goroda-i-Gosudarstva/3683-Enisej.html)), а на противоположном берегу – [Ак-Довурак](https://tochka-na-karte.ru/Goroda-i-Gosudarstva/4462-Ak-Dovurak.html). Среди населения преобладают тувинцы. Название села переводится «красный холм».

Кызыл-Мажалык возник в период перехода тувинского населения Урянхайского края к оседлости – в начале 20 века. Археологические памятник, расположенные в окрестностях села указывают на существование древних поселений в этой части долины Хемчика. В поселении в послевоенное время развивалась пищевая промышленность: работали маслодельный и мясокомбинат. В 1959-96 годах Кызыл-Мажалык был посёлком городского типа.

**История района**

Ещё в 1 тысячелетии до нашей эры речные долины населяли индоевропейские племена кочевников, близкие к скифам. Впоследствии их вытеснили тюркские племена, которые и сформировали тувинский народ. В разное время регион был частью государств уйгуров, енисйских киргизов, ойратов, империи монголов, Джунгарского ханства. С середины 18 века и до присоединения к [России](https://tochka-na-karte.ru/Goroda-i-Gosudarstva/63-Russia.html) эти земли принадлежали маньчжурской династии Цин.

В 1912 году территория Барун-Хемчикского района вошла в состав царской [России](https://tochka-na-karte.ru/Goroda-i-Gosudarstva/63-Russia.html) как часть Урянхайского края. В 1921 образовалась Тувинская Народная Республика, в которой сформировался Даа-Хошун – прообраз современного кожууна, который существовал и после объединения независимой Тувы с СССР.

Кызыл-Мажалык возник в период перехода тувинского населения Урянхайского края к оседлости – в начале 20 века. Археологические памятник, расположенные в окрестностях села указывают на существование древних поселений в этой части долины Хемчика. В поселении в послевоенное время развивалась пищевая промышленность: работали маслодельный и мясокомбинат. В 1959-96 годах Кызыл-Мажалык был посёлком городского типа.

В октябре 1924 года третий Хурал принял вторую Конституцию ТНР. Во главе кожуунов и сумонов теперь стали Советы, позже названные Хуралами трудящихся. В конституцию ТНР был внесен раздел «О выборах», который закрепил равенство граждан перед законом, отменились феодальные суды и телесные наказания. Кожууные и сумонные хуралы создавались уже не по родоплеменному признаку, а по территориально-экономическому.

ЦК революционной партии ТНР в июле 1925 года решил по территориально-географическим признаком Хемчикский кожуун разделить Дзун-Хемчикский и Барун-Хемчикский кожууны. Центр Барун-Хемчикского кожууна находился в местечке Алдын-Булак у слияния рек Барлык и Хемчик, где во времена Даа и Бээ кожуунов находился управленческий центр феодальной Тувы. Там были построены хурээ, русско-китайские фактории. В административное управление вновь созданного кожууна входили территории нынешнего Бай-Тайгинского и Монгун-Тайгинского кожуунов и село Сагды.

Первым председателем кожууна был избран Шини Хомушку Ойдуп.

#

# Перспективные и приоритетные виды туризма

Барун-Хемчикский кожуун располагает достаточными туристскими ресурсами для развития внутреннего и въездного туризма, и таких видов туризма, как:

1. Культурно-познавательный – это посещение культурно-исторических памятников, музей при МБОУ СОШ №1 с.Кызыл-Мажалык.

2. Лечебно-оздоровительный – целебные минеральные источники (аржааны) Алаш, Суглуг-Ой, Час-Адыр и т.д.

3. Активный туризм – организация и проведение туров выходного дня.

 4. Событийный туризм – национальный праздник Шагаа, праздник животноводов Наадым.

5. Сельский туризм – кожуун располагает достаточными туристскими ресурсами для развития сельского туризма.

6. Паломнический – Барун-Хемчикский район располагает несколькими объектами, имеющими туристический интерес. Одним из таких мест является Бижиктиг-Хая – скала у одноимённого села. Она известна несколькими сотнями петроглифами бронзового века. Здесь же находится высеченная в скале статуя Будды (14 век). У подножья скалы – множество могильников. Неподалёку расположено каменное изваяние «Чингиз-хан». К великому монголу оно отношение не имеет, но изображает воина на коне.

Культовым местом считается Уттуг-Хая (Дырявая гора), которая славится своей энергетикой. До сих пор сюда приходят загадывать желания и укрепить силы. Шивээлиг-Даг (гора-крепость) у Аксы-Барлыка овеяна легендами и исписана петроглифами. В старину использовалась как сторожевой пост.

7. Горный туризм – одним из перспективных направлений развития туризма является горный вид туризма (альпинизм), так на территории Барун-Хемчикского кожууна расположены высокие горные вершины Тувы: Горный массив горы Бай-Тайга и Кызыл-Тайга.

* + 1. **Органы власти в сфере туризма**

Органом в сфере туризма Барун-Хемчикского кожууна является Администрация Барун-Хемчикского кожууна (ведущий специалист по развитию туризма Барун-Хемчикского кожууна Сарыглар С.Р.), МБУ «РЦКС им.О.Намдараа» - Туристско-информационный центр (ТИЦ, Директор Салчак А.А.)

В кожууне в настоящее время не имеется туроператоров и турфирм.

# 1.1.3. Законодательство

**1. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ** «Об основах туристической деятельности в Российской Федерации» ( в редакции Федерального закона от 03.05.2012) ;

1. **Постановление Правительства Республики Тыва от 28 декабря 2017 года №** 596 «Об утверждении Стратегии развития туризма в Республике Тыва на период до 2030 года»;
2. Распоряжение Администрации Барун-Хемчикского кожууна от 23 ноября 2017 года № 415 «О первоочередных организационных мерах по развитию туристской отрасли в Барун-Хемчикском кожууне»;
3. Распоряжение администрации Барун-Хемчикского кожууна от 23 января 2019 года № 13-р «Об утверждении плана мероприятий («дорожной карты») по развитию туристской отрасли в Барун-Хемчикском кожууне на 2019 год».

# 1.2. Продвижение региона

**1.2.1. Символика и бренды**

****

Флаг района представляет собой лазоревое (сине-голубое) полотенце, ширина и длина которого соотносятся как 2:3, посредине которого воспроизведена композиция из гербового щита района с заменой геральдического золота желтым цветом, а геральдического серебра – белым; Прорисовка контуров и деталей эмблем – темно-синего цвета.

Оборотная сторона флага является зеркальным отображением его лицевой стороны.

Геральдическое описание (блазон) герба гласит: «В лазоревом поле – серебряный тройной холм, обремененный червленой плетеной фигурой наподобие пяти соединенных в крест ромбов и дополненный тройной внешней каймой того же металла; из-за холма, поверх каймы, возникает тувинец с серебряными лицом и руками, с золотыми волосами, усами и бородой, одетый в халат в цвет поля с золотыми оторочкой, застежкой и поясом с подвесками и держащий перед собой обеими руками золотой кувшин без ручек; за спиной тувинца – золотое солнце. Щит увенчан муниципальной короной – золотой о пяти видимых остроконечных зубцах». Корона, венчающая щит, является геральдической короной достоинства, приличествующей району как муниципальному образованию. Герб может воспроизводиться как полной версии (с короной), так и в сокращенной (без короны). Обе версии герба равноправны и имеют одинаковый статус.

# 1.2.2. Сувенирная продукция

 Сувенирной продукцией в кожууне занимаются местные мастера и предприниматели. Многие специализируются на таких продукциях, как тувинская стилизованная национальная одежда, тувинская детская одежда при выписке ребенка, резьба по дереву, по камню, кожаные изделия, ручной работы кнуты, ручной работы украшения, изготовления из войлока, одежда из шерсти.

Многие изделия приобретают с каждым годом новый облик, при этом сохраняя тувинские традиции с древних времен, которые также удивляют и привлекают внимание приезжих гостей и туристов к традициям и обычаям Тувы.

# **1.2.3.Выставочная деятельность**

Выставочной деятельностью в Барун-Хемчиксиком кожууне занимается ТИЦ «Тос-Эртине» при МБУ «РЦКС им. О. Намдараа» и специалист по НХП ДПИ, также киоск «Тос-Эртине». Представляются продукции местных мастеров.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

# 1.2.4. Программы продвижения региона

Для продвижения туристских ресурсов и туров используются каналы продвижения в сети Интернет: разработан раздел «ТУРИЗМ» на официальном сайте администрации Барун-Хемчикского кожууна, также созданы страницы социальных сетях Вконтакте, Инстаграмм.

Для продвижения Барун-Хемчикского кожууна на межрегиональном, республиканском и муниципальном уровнях участвовали в следующих мероприятиях:

 - в мае 2018 года Управление культуры Администрации Барун-Хемчикского кожууна , Туристко-информационный центр при МБУ «РЦКС им.О.Намдараа» принимали участие в I туристской выставке «Гостеприимная Тува».

 - в мае 2019 года Администрация Барун-Хемчикского кожууна, отдел экономики принимали участие в межрегиональной универсальной выставке-ярмарке «Тываэкспо» .

# 1.2.5. Рекламные материалы

Администрацией Барун-Хемчикского кожууна разработаны и выпущены рекламные материалы о Барун-Хемчикском кожууне: буклеты о туристских ресурсах кожууна. Данные материалы можно найти в ЦБС Барун-Хемчикского кожууна а также туистских выставках, проводимых в Республике.

# 1.2.6. Транспортная инфраструктура

Транспорт является одной из ключевых отраслей любого государства. Объем транспортных услуг во многом зависит от состояния экономики страны, в связи с тем, что служит материальным носителем между регионами, отраслями, предприятиями. Устойчивое развитие регионов во многом определяется развитием транспортной системы.

В административный центр района село с.Кызыл-Мажалык из Кызыла регулярно выполняются частные пассажироперевозки на маршрутных такси. Стоимость такси 600 рублей. Протяженность 299 км. (3 ч примерно).

Также можно добраться из города Абакан до Кызыл-Мажалыка по автомобильной дороге регионального значения «Абакан – Ак-Довурак». Протяженность составит около 420 км. Расчетное время преодоления расстояния между городами Кызыл-Мажалык и Абакан на машине составляет 4:47ч. Данная дорога является главной транспортной артерией, связывающей западную часть региона с Республикой Хакасией.

Расстояние от Кызыла до Москвы – 4689 км.

# 1.4. Экскурсии

Барун-Хемчикский район имеет много исторических достопримечательностей. На протяжении многих лет они привлекают много туристов из разных уголков. Район обладает огромным потенциалом как культурно-исторической, сакральной, так и природной направленности. Практически каждая местность здесь может представлять интерес для познавательного и паломнического туризма. Туристские маршруты и экскурсии можно составить из часто посещаемых мест кожууна, начиная с каменного изваяния «Кижи-Кожээ» (Чингис-Хаан), древние петроглифы на склонах горя Бижиктиг-Хая, памятник поминального характера «Сай-суу Кадын», дырявая скала «Уттуг-Хая» т.д.

# 1.5. Экскурсоводы

На сегодняшний день в Барун-Хемчикском районе экскурсоводами являются:

1. МБУК «Барун-Хемчикский ЦБС» ЦКБ им. С.С. Сурун-оола

 Назын Азията Артуровна

Контактные данные: с. Кызыл-Мажалык, ул. Василия Хомушку 80 тел:

8(394-41)2-18-58 Email: myyk13@mail.ru

1. Ведущий специалист по развитию туризма

Сарыглар Сайлык Радиковна

Контактные данные: моб. тел.: 89232190200,

Email: Sailykmamiksaryglar6028@mail.ru

# 1.6. Туристско-значимые события

1. Празднование «Шагаа и Белого месяца»

**ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ:** Администрация Барун-Хемчикского района, Управление культуры Администрации Барун-Хемчикского района

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:** февраль

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:** с.Кызыл-Мажалык

1. Празднование «Масленица»

**ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ:** Администрация Барун-Хемчикского района, Управление культуры Администрации Барун-Хемчикского района

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:** февраль-март

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:** с.Кызыл-Мажалык

1. Открытие летнего туристского сезона

**ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ:** Администрация Барун-Хемчикского района, Управление культуры Администрации Барун-Хемчикского района

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:** июнь-июль

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:** на территории Барун-Хемчикского кожууна

1. Районный праздник животноводов «Наадым»

**ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ:** Администрация Барун-Хемчикского района, Управление культуры Администрации Барун-Хемчикского района

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:** июль-август

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:** с.Кызыл-Мажалык

1. Всемирный День туризма

**ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ:** Администрация Барун-Хемчикского района, Управление культуры Администрации Барун-Хемчикского района

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:** сентябрь

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:** с.Кызыл-Мажалык

# 1.7. Еда

**Ааржы** – творог из простокваши. Простоквашу изо дня в день собирают в деревянную посуду, после чего долго варят, остужают, сцеживают сыворотку и оставляют на сутки под доской с грузом. Готовый ааржы крошат и сушат. Едят обычно с чаем и далганом.

**Быштак** – прессованный сыр из цельного молока. Готовят его из кипяченого молока с добавлением простокваши. Мешочек с «заготовкой» кладут между двух досок, что придает сыру нужную форму.

**Далган** – мука крупного помола из поджаренных зерен ячменя. После чая это первейшая еда, как и большинства тувинцев. Зерна ячменя сначала толкут в большой деревянной ступе – согааш, затем провеивают, поджаривают в чугунном котле (без масла) и снова толкут. При последующем веянии полностью удаляют шелуху и только затем мелют ручной каменной мельницей (дээрбе).

**Курут** – творог нарезают квадратиками и сушат, как грибы, на ниточке, подвешивая к каркасу юрты. Творог быстро твердеет. Его берут с собой в дальние в дальние поездки, например, на пастбище.

**Хойтпак** – вид заквашенного молока. Его пьют, из него гоняют молочную водку (арака), из творожистых остатков делают кислый, высушенный на солнце творог (ааржы), а также пресный сладковатый сыр (быштак). Для получения хойтпака нужна закваска. Лучшей закваской считают сам хойтпак, но когда его нет используют пророщенную в полотняном мешочке пшеницу. Иногда готовят закваску заранее: берут кусок чистого войлока, пропитывают его хойтпаком и хранят. Хранят хойтпак в деревянных кадках (доскаар).

**Чай с молоком** – его варят в чугунном котле, с добавлением соли, а когда он закипает, подливают сырое молоко и доваривают вместе с чаем. Пьют чай не только с коровьим, но и овечьим, козьим и верблюжьим молоком.

**Тыва арагы** – молочная водка. Один из национальных напитков, который стоит попробовать хотя бы раз в жизни. Для приготовления арага используют самогонный аппарат, так называемый шууруун: ствол тополя с удаленной сердцевиной, закрепленный с помощью камней прямо в посудине, сверху – сосуд с холодной водой, который служит конденсатором алкоголя. Во время кипения напиток, называемый «шими арагазы», вытекает из шуурууна по специальному желобу. Алкоголя там немного – примерно 20%. Чтобы получить более крепкую водку, ее перегоняют вторично и доводят до 70-80 градусов. Такая водка называется «дан» (заря). Помимо молока в тувинской кухне важное место занимает мясо.

**Баранина** – самый распространенный вид мяса не только в с.Кызыл-Мажалык, но и в Туве. При этом в пищу идет буквально все, что остается после разделки туши, в том числе все без исключения внутренности и кровь. Как только туша барана разделена и внутренности разобраны, мясо сразу же варят в котле.

**Хан** – блюдо из овечьей крови (кровянка). Его готовят в процессе разделки туши: свежую, овечью кровь перемешивают с солью и луком, сливают в промытые кишки и варят на кипящей воде.

**Чореме** – деликатесное блюдо. Делают его быстро и просто. Нарезают ножом и з желудка (рубец) барана ленты длиной примерно до 50 см, затем складывают их с лентами подбрюшного сала (бестиг чаг) и перевивают промытыми тонкими кишками. Получаются колбасы-жгуты.

Самой почетной частью туши барана считается **Тош** – грудная кость, отделенная от ребер. Этот кусок подается самому почетному гостью. Если же при первой варке мяса гостей не окажется, то тош достается хозяину дома.

**Хоорган эът** – представляет собой мелко накрошенное сырое мясо, которое кладут в разогретый котел, чтобы мясо не пригорело. В котле мясо обжаривается в собственном соку с добавлением небольшого количества сала.

**Курдюк (ужа)** -  самое почетное блюдо, которое преподносится при сватании невесты, когда ее «забирают», свадебного пира, рождении ребенка, обряда освещения или больших праздников - самому уважаемому человеку. Ужа готовится из нижней части туши курдючного барана. Режут, не трогая мясо с боков, щедро захватывая мясо с бедер. При правильной разделке вместе с курдюком останутся шесть спинных позвонков. Ужа варят в большом количество воды.

**Хырбача -** два способа такой консервации. Первый из них называется хырбача и заключается в следующем: мясо с задних ног лошади нарезают в виде лент, затем режут длинными кусками печень, легкие добавляют к этому промытые тонкие кишки (шойунду) и чистую вымытую брюшину (карын), с которой снимают отделяющуюся оболочку, далее все это смешивают и складывают в один кусок (весом примерно в пять – шесть килограммов), замораживают и хранят на  морозе.  Таких кусков хырбача делают четыре – пять штук. Зимой от них отрубают кусок нужной величины для варки супа – тоорап чиир хырбача. В хырбача, кроме внутренностей, кладут шейное мясо. Рубец – брюшину расстелать на столе или доске, вырезать из толстых краев довольно длинную и крепкую полоску – ремешок, ею потом «зашнуровывают» хырбача. Выложить на брюшину заготовленные внутренности, а мясо положить на середину и хорошо обернуть все это самой брюшиной, после чего закрепить весь этот ком вырезанной лентой – ремешком. Некоторые семьи для этого используют заостренные палочки. Есть люди, которым нравится хырбача с печенью.

   Второй способ консервации – ууже. Он сходен с тем, что описан под этим же названием при консервации бараньего мяса. Из разных частей туши лошади берут почти половину мяса, нарезают его кусками, складывают (плотно) в половину грудной клетки туши и закрывают мясом шандыр (тонкий слой мяса на брюшине), которое пристегивают деревянными шпильками к ребрам. В отличие от бараньего в лошадиное ууже внутренности и кровяная колбаса не входят. В таком виде лошадиная ууже замораживается и хранится.

   Мясо коровы (инек эът) или сарлыка  также занимало видное место в пище тувинцев, но считалось менее вкусным. Такое мясо ели и едят теперь зимой и летом, но находят, что зимой оно нужнее, чем летом, ибо зимой баранье мясо бывает редко.

   В настоящее время даже в труднодоступные и отдаленные районы Тувы, проникает влияние русской кухни. Здесь стали делать котлеты – куужур – из рубленного мяса, иногда пропущенного через мясорубку. Жарят эти котлеты на сале.  Делают тувинцы пельмени под названием «манчы». Они крупные и по форме напоминают пирожки. Мясная начинка их состоит из мелко нарубленного или пропущенного через мясорубку мяса. Делают манчы и из баранины, но очень редко. Но те пельмени не варят в воде, как это принято у русских, а готовят на пару, на большом решете, помещенном над котлом с  кипящей водой, у тувинцев же пельмени варят по русскому способу. Поэтому можно допустить, что название пельменей заимствованно тувинцами с юга, а способ варки у русских.

# 2. Инфраструктура туризма

**2.1. Общее описание инфраструктуры туризма**

****

# 3. Туристко-информационные центры

Туристско-информационный центр Барун-Хемчикского кожууна находится по адресу: село Кызыл-Мажалык, ул. Василия Хомушку, 80 (здание Кожуунной библиотеки).

Основные услуги, предоставляемые ТИЦ кожууна:

• Информационное сопровождение туристов и гостей кожууна.

• Содействие по увеличению количества туристов и экскурсантов и продолжительности их пребывания в кожууне.

• Формирование комфортной информационной среды для приезжих граждан из регионов РФ, граждан иностранных государств.