

**ТУРИСТСКИЙ ПАСПОРТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДЗУН-ХЕМЧИКСКИЙ КОЖУУН
РЕСПУБЛИКИ ТЫВА»**

2019 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

УНИФИЦИРОВАННЫЙ ТУРИСТСКИЙ ПАСПОРТ	3
1. Общие сведения о регионе.....	3
1.1. Общая информация.....	4
1.1.1. Перспективные и приоритетные виды туризма.....	6
1.1.2. Органы власти в сфере туризма	7
1.1.3. Законодательство	7
1.2. Продвижение региона.....	9
1.2.1. Символика и бренды.....	9
1.2.2. Сувенирная продукция.....	102
1.2.3. Выставочная деятельность.....	13
1.2.4. Рекламные материалы о кожууне	14
1.2.5. Транспортная инфраструктура	15
1.3. Экскурсии по кожууну	16
1.4. Экскурсоводы кожууна	17
1.5. Туристско-значимые события г. кожууна	18
1.6. Еда.....	19
2. Инфраструктура туризма.....	20
2.1. Общее описание инфраструктуры туризма.....	21
3. Туристско-информационные центры	22

УНИФИЦИРОВАННЫЙ ТУРИСТСКИЙ ПАСПОРТ
Муниципального района
«Дзун-Хемчикский кожуун Республики Тыва»



1. Общие сведения о регионе



Страна: Российская Федерация

Регион: Сибирский Федеральный округ

Субъект: Республика Тыва

Автомобильный номер региона: 17

Наименование муниципального образования: Дзун-Хемчикский кожуун

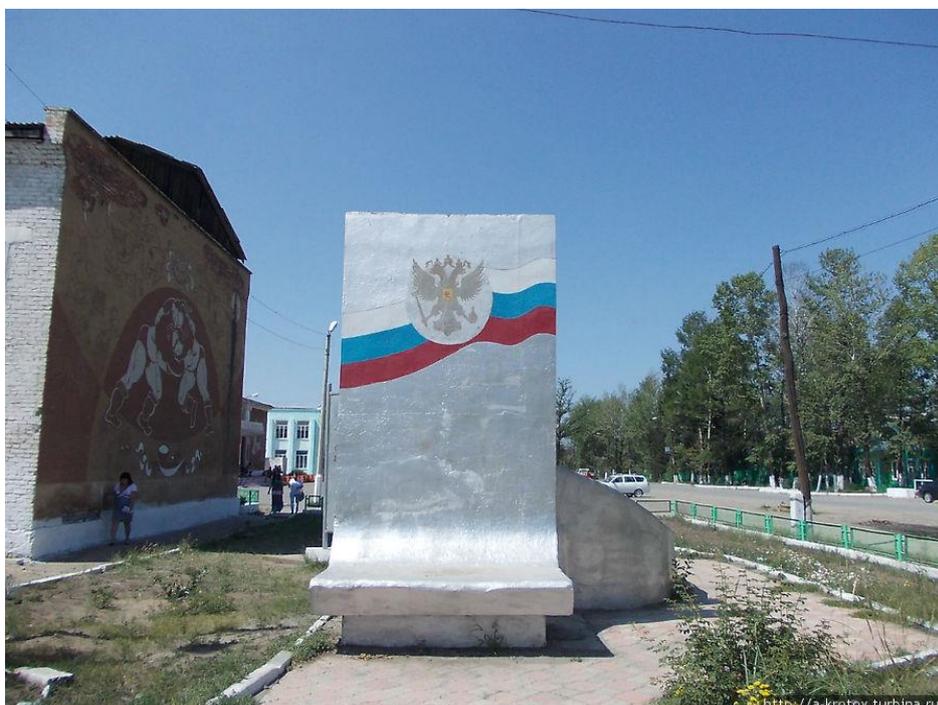
Административный центр: г. Чадан

Население: 22 314 человек (2019 г.)

1.1. Общая информация

Дзун-Хемчикский кожуун находится в западной части Республики Тыва. На севере граничит с Сут-Хольским, на востоке — с Улуг-Хемским, на юге — с Овюрским кожуунами.

Площадь территории Дзун-Хемчикского кожууна — 6484,56 км².



В 1765 году образовался Даа-кожуун. В состав кожууна входило 10 сумонов. Численность населения составляла 1833 человек.

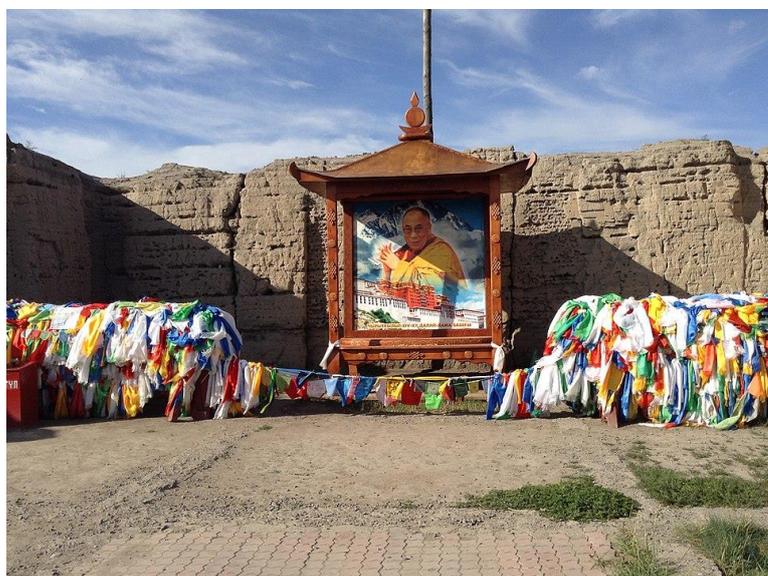
В 1929 году Даа-кожуун преобразовался в Дзун-Хемчикский кожуун. Слово «Дзун» означает с монгольского слова – восточный. В настоящее время численность населения составляет 22314 человек.

В кожууне имеются 11 сельских поселений, 1 городское поселение.



Дзун-Хемчикский кожуун приравнен к районам Крайнего Севера. Для кожууна характерен резко континентальный климат с небольшим количеством атмосферных осадков. Значительная часть территории кожууна находится в зоне недостаточного увлажнения, весной и в начале лета часто засуха.

Современный Чадан – это административный центр Дзун-Хемчикского кожууна. Это промышленный, транспортный, научный, деловой и культурный кожуун. Здесь расположены городская администрация и администрация кожууна, а также культурно-просветительские, спортивные учреждения, музеи и библиотеки, редакции газет «Чаа орук», теле и радиокompании.



1.1.1. Перспективные и приоритетные виды туризма

Водный туризм

На территории города Чадан протекает одноименная река Чадан. Она берет свое начало из Ыдык – Тайги Кара Чадана (на территории Бажын-Алаак) и вытекает в реку Хемчик.

Река Хемчик протекает по территории сел Ийме и Ишкин.



Познавательный и религиозный туризм:

Уникальное сочетание традиций шаманизма и буддизма притягивает всех любителей религиозного туризма в Дзун-Хемчекский кожуун. Двери уютного буддийского храма «Устуу-Хурээ» гостеприимно открыты для верующих, людей, интересующихся буддизмом и всех, кто ищет душевного спокойствия.

В непосредственной близости находится горный спуск, удобный для дельтапланеризма, развития слалома, что в комплексе с бальнеологическими факторами обеспечивает условия для организации современного лечебно-спортивного крупного комплекса. Охота, горно-лыжный спорт, подледная рыбалка, грязе- и радоно- лечебницы должны стать базой для привлечения в республику российских и иностранных туристов и бизнесменов в зимний период.

На территории имеются запасы каменного угля Дзун-Хемчикского угольного разреза «Тувинская Горнорудная Компания», крупные запасы глин, песков, песчано-гравийного материала.



Через город проходит федеральная трасса Р-257 «Красноярск-Хандагайты».

По итогам за 7 месяцев 2019 года внутренний туристский поток составил 2095 человека, из них – 172 российских граждан и – 1735 иностранных граждан. Часто посещающими г. Чадан и Дзун-Хемчикского кожууна стали туристы из стран: Монголия и Индия.

1.1.2. Органы власти в сфере туризма

Органом в сфере туризма Дзун-Хемчикского кожууна является Управление культуры и администрация Дзун-Хемчикского кожууна, туристский информационный центр, расположенный в МБУ «Дзун-Хемчикская ЦБС с сельскими филиалам» по адресу: город Чадан, улица Сергей Шойгу, дом 49.

1.1.3. Законодательство

Законодательство в сфере туризма Дзун-Хемчического кожууна регулируется следующими нормативно-правовыми актами:

1. Конституция Российской Федерации.

2. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристической деятельности в Российской Федерации»

3. Федеральный закон от 06.10.2003г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

4. Постановление Правительства РФ от 03.03.2017 N 252 «О некоторых вопросах обеспечения безопасности туризма в Российской Федерации»;

5. Постановление Правительства Республики Тыва от 28 декабря 2017 года № 596 «Об утверждении Стратегии развития туризма в Республике Тыва на период до 2030 года»;

6. Постановление Правительства Республики Тыва от 03 ноября 2017 года № 518-р «О первоочередных организационных мерах по развитию туристической отрасли в Республике Тыва»;

7. Постановление Правительства Республики Тыва от 03 сентября 2018 года № 437 «Об утверждении Порядка определения туристско-рекреационных зон для развития туристско-рекреационной деятельности на территории Республики Тыва»;

8. Постановление об утверждении муниципальной программы «Развитие культуры и туризма в городском округе «Город Кызыл Республики Тыва» на 2018-2020 годы»;

В сфере туризма действует ряд стандартов:

- **ГОСТ Р 50644-94** «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов» (дата введения в действие – 1 июля 1994 г.);

- **ГОСТ Р 50681-94** «Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг» (дата введения в действие – 1 января 1995 г.);

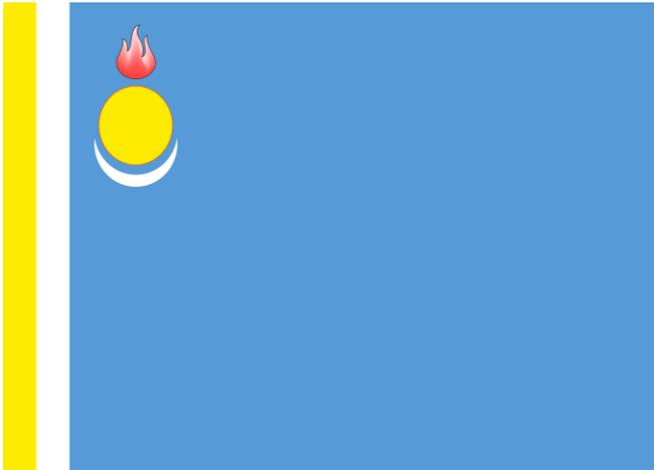
- **ГОСТ Р 51185-2008** «Туристские услуги. Общие требования» (дата введения в действие – 1 июля 2001 г.);

- **ГОСТ Р 50690-2000** «Туристские услуги. Общие требования» (дата введения в действие – 1 июля 2001 г.).

1.2.Продвижение региона

1.2.1.Символика и бренды

25 апреля 2017 года Хурал представителей Дзун-Хемчекского кожууна утвердил новые герб и флаг города. Новый герб получил поддержку Геральдического совета при Президенте РФ.



Одной из главных достопримечательностей Дзун-Хемчекского кожууна считается широко известный буддийский храм «Устуу-Хурээ», который располагается в городе Чадан.

Также по мимо буддийского храма можно побывать на целебных источниках (аржаан) в национальном городском музее им. Буяна-Бадыргы, в новом спортивном комплексе им. С. К. Шойгу.



1.2.2. Сувенирная продукция

Изготовлением сувенирной продукции занимаются местные мастера и предприниматели. Сувенирная продукция представлена: стаканами, брелками, футболками, магнитами и т.д.



1.2.5. Рекламные материалы о городе Кызыле

В туристическом информационном центре Дзун-Хемчикского кожууна имеются буклеты, путеводители о достопримечательностях кожууна.

1.2.6. Транспортная инфраструктура

Через город Чадан проходит федеральная трасса Р-257, которая связывает город с одной стороны с Овюрским и Чаа-Хольским кожуунами, а с другой – связывает с Монголией. Федеральная трасса проходит через Чадан до КПП Хандагайты на границе с Монголией. Также через город Чадан проходит автомобильное шоссе, выходящее на г. Абаза и далее на г. Абакан.

До ближайшей железнодорожной станции в с. Таштып – 320 км, до г. Абакана – 4 км, до г. Красноярска – 800 км. Расстояние от Чадана до Москвы – 4420 км.



1.3.Экскурсии по Дзун-Хемчикскому кожууну

Дзун-Хемчикский кожуун может предложить туристам турмаршруты к таким местам как Буддийский храм «Устуу-Хурээ», дом музей Дзун-Хемчикского кожууна им. С. К. Шойгу, целебные источники «аржааны».



1.4. Экскурсоводы Дзун-Хемчикского кожууна

Экскурсоводами в Дзун-Хемчикском кожууне являются:

1. информационный центр туризма (ТИЦ);
2. специалисты отдела культуры

Контактные данные: центральная районная библиотека, д. 40, 8(394) 34-2-13-38

1.5. Туристско-значимые события Дзун-Хемчикского кожууна

С целью развития туристской инфраструктуры, актуализации информации о туристских продуктах, проводится международные и республиканские культурно-массовые мероприятия.

1. Празднование «Шагаа и Белого месяца»

ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ: Управление культуры совместно с администрацией кожууна

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ: февраль

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: г. Чадан, местечко «Улуг-Даг»

3. Республиканские конные скачки

ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ: администрация кожууна

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ: ежегодно 20 апреля

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: г. Чадан местечко «Бора-Булак»

5. Кожууный праздник животноводов «НААДЫМ»

ОРГАНИЗАТОР СОБЫТИЯ: Администрация кожууна совместно с управлением культуры

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ: Июль ежегодно

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: г. Чадан

1.6. Еда

Тувинская кухня связана со скотоводством и кочевым образом жизни. Поэтому тувинская кухня имеет большое количество мясных блюд и кисломолочных продуктов. А также имеется сходство с блюдами центрально-азиатских и монгольской кухонь.

Еда в Дзун-Хемчикском кожууне, как и в других регионах Тувы представлена тувинскими национальными блюдами.



«Ааржы»

Ааржы – это творог из простокваши. Процесс приготовления ааржы состоит в сборе простокваши в деревянную посуду, после чего ее долго варят, остужают, сцеживают сыворотку и оставляют на сутки под доской с грузом. Готовый «ааржы» крошат и сушат. Едят обычно с чаем. Летом сушеный «ааржы» служит компонентом для приготовления других блюд.

«Арака» (Арага) (Молочная водка)

Заквашенное молоко (тюркское название "айран"), то есть «хойтпак», кипятят в самогонном аппарате, после чего напиток становится «аракой». Его пьют, из него гонят молочную водку (арака). Во время кипячения 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).

«Божа»

У экономных тувинцев в дело идет все. Оставшуюся после перегонки в котле жидкую творожистую массу сливают в полотняный мешочек, остужают, процеживают и сушат - получается еще одна разновидность сушеного творога «ол ааржы». Кроме «божа», на стенках перегонного аппарата образуется творожистый осадок, который соскребают ложкой и едят. Называется он «шу-урун итпээ». Из него делают колобки «хом», которые сушат на солнце.

«Боорзак» (изделие из теста)

Пресное тесто, выдержанное в течение 30-40 мин в теплом месте на расстойке, раскатывают в длинные жгутики диаметром 2 см, затем нарезают ровные комочки весом по 10 - 15 г, формуют небольшие шарики и обжаривают их во фритюре до золотисто-розового цвета.

Для изготовления боорзака используется: мука - 750 г, сметана - 200 г, молоко - 200 г, яйцо - 1 шт, комбижир - 150 г, сахар – 80 г, соль.

«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. Сыр можно приготовить в течение одного дня.

«Тыва далган» (тувинская лепешка)

Мука крупного помола из поджаренных зерен ячменя. После чая это первейшая еда тувинцев. Его предлагают везде. 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»).

«Кумыс»

Прокисшее в течение трех дней кобылье молоко. Почетный напиток - его подносят гостям и во время праздников. Тувинцы считают кумыс целебным напитком и употребляют его при лечении туберкулеза.

«Курут»

Кукрут – это творог, который нарезают квадратиками и сушат, как грибы, на ниточке, подвешивая к каркасу юрты. Творог быстро твердеет. Свой внешний вид он сохраняет много месяцев.

«Лапша тувинская»

В кипящий процеженный бульон из бараньих косточек кладут баранину, нарезанную мелкими кусочками. Суп варят, пока мясо не станет мягким, и солят. Из муки, топленого масла, яиц и соли замешивают крутое

тесто, раскатывают его в пласт и нарезают лапшу длиной 15 - 20 см, шириной 1 см. Лапшу закладывают в суп и доводят до готовности. При подаче в тарелку кладут сырой репчатый лук.

Состав: Мука - 35 г, яйцо - 1/4 шт, вода - 10 г, баранина (задняя и лопаточная часть) - 100 г, лук репчатый - 25 г, масло топленое - 15 г, соль.

«Манчы»

Пельмени, приготовленные из мелконарубленного мяса. В современной тувинской кухне различий между пельменями и «манчы» не осталось из-за повсеместного использования фарша. Подают в бульоне, посыпав зеленью и добавлением сметаны.

«Бууза» (манты)

Способ приготовления бууз заключается в жирной баранине и репчатом луке, который пропускают через мясорубку и смешивают с водой, солью, перцем. Полученный фарш кладут на лепешки из пресного теста, приготовленного как для «манчы», но с заменой воды зеленым чаем, изделия защипывают в виде кувшинчиков и варят на пару.

Состав: Баранина - 100 г, лук репчатый - 25 г, сало курдючное - 10 г, мука - 35 г, чай зеленый - 10 г, яйцо - 1/5 шт, специи, соль.

«Боова» (изделие из теста)

Мука - 750 г, сметана - 200 г, молоко - 200 г, яйцо - 1 шт, комбиджир - 150 г, сахар - 80 г, соль. Из муки, сметаны, молока, яиц, сахара, соли, замешивают крутое тесто и ставят его на расстойку. Через полчаса тесто раскатывают на тонкие удлиненные лепешки, каждую лепешку разрезают по середине, выворачивают бантиком и жарят во фритюре.

«Согажа»

Любимейшее блюдо тувинцев. Нежную часть печени поджаривают на углях, после чего режут и обматывают тонким сальником, нанизывают на шампуры, солят и дожаривают. Едят в свежем виде.

«Изиг-Хан» (колбаски)

Кровь, спущенную из туши свежезарезанного барана, смешивают с молоком (1:1), солью, перцем и мелко рубленным луком. Полученной смесью наполняют обработанные тонкие кишки. Завязав концы колбас узлами,

отваривают «хан» в мясном бульоне, следя за тем, чтобы не переварить, затем вынимают, разрезают и подают.

«Хойтпак»

Это вид заквашенного молока (тюркское название «айран»). Его пьют, из него гонят молочную водку «арага», 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», а когда его нет, используют пророщенную в полотняном мешочке пшеницу. Иногда готовят закваску заранее: берут кусок чистого войлока, пропитывают его «хойтпаком» и хранят. За зиму войлок подсыхает, но закваска не утрачивает своих свойств. Весной этот войлок опускают в свежее молоко, и оно быстро заквашивается. Хранят «хойтпак» в деревянных кадках «доскаар», отчего в юрте стоит специфический запах. «Хойтпак» употребляют как утоляющий жажду питательный напиток.

«Чай по-тувински»

Кипяченую воду соединяют с горячим молоком, добавляют зеленый плиточный чай и кипятят 15 - 20 мин. Напиток процеживают и подают в пиалах, добавив соль и жир.

Состав: Чай плиточный зеленый, молоко - 100 г, вода - 100 г, соль, сало курдючное или масло топленое.



2. Инфраструктура туризма

2.1.Общее описание инфраструктуры туризма

Дзун-Хемчикский кожуун является одним из посещаемых мест в Республики Тыва и обладает высоким туристским потенциалом. В кожууне имеются много достопримечательностей, которые могут заинтересовать туристов из других регионов и стран.



Дзун-Хемчикский район находится в окружении сельскохозяйственных районов, что позволяет развивать и сельский, этнографический туризм.

В настоящее время в кожууне предоставлением туристских услуг занимаются 1 турбаза: «Шык-Бажы». Для гостей всегда открыты двери гостиницы «Жарки».

3. Туристско-информационные центры

В Дзун-Хемчикском кожууне для удобства гостей расположен Информационный центр туризма (ТИЦ) в «Центральной районной библиотеке» по адресу: город Чадан, улица Сергея Шойгу, дом 42, тел.: 8(394)34-2-13-38.