

КЫДЫРАЛИЕВ Нурудин Абдыназарович

*Кыргызско-Турецкий Университет «Манас» (Бишкек, Кыргызстан)
кандидат технических наук, профессор; e-mail: nurudin.kidiraliyev@manas.edu.kg*

ТУРГАНБАЕВА Надира Кадырбековна

*Кыргызско-Турецкий Университет «Манас» (Бишкек, Кыргызстан)
старший преподаватель; e-mail: nadira.turganbaeva@manas.edu.kg*

АМАНГЕЛДИЕВА Айжан Амангелдиевна

*Кыргызско-Турецкий Университет «Манас» (Бишкек, Кыргызстан)
магистрант; e-mail: aizhaniaman@gmail.com*

**СОСТОЯНИЕ И НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КЫРГЫЗСТАНЕ**

В статье анализируется состояние гастрономического туризма в Кыргызстане, находящегося на этапе формирования и отличающегося растущей популярностью как у местных, так и у иностранных туристов. Выявлены причины недостаточного развития гастрономического туризма в стране. В связи с тем, что данный вид туризма в Кыргызстане появился сравнительно недавно, отдельные гастрономические туры пока отсутствуют. Такие факторы, как устаревшая инфраструктура, ненадлежащая организация рекламных кампаний и продвижения национальных продуктов, недостаточная материальная и социальная поддержка со стороны правительства и населения, замедляют развитие гастрономического туризма, который можно было бы вывести на более высокий уровень. Вместе с тем, уже на данный момент существует некоторый опыт в продвижении гастрономического туризма в Кыргызстане. В стране проводятся различные кулинарные конкурсы, фестивали, мастер-классы и выставки. Способы приготовления и потребления блюд во всех регионах отличаются и имеют свою специфику, что даёт возможность туристам познать национальный дух, традиции и особенности рецептуры каждого региона. В статье приводятся брендовые продукты питания и популярные кыргызские блюда. Представлен список фестивалей, которые проводятся в регионах. Авторы рассматривают теоретические аспекты гастрономического туризма. Изучены существующие подходы к классификации гастрономического туризма и определены основные направления развития этого вида туризма в стране. Предложены рекомендации по улучшению состояния гастрономического туризма в Кыргызстане.

Ключевые слова: *гастрономический туризм, Кыргызстан, фестиваль, национальная кухня, культура*



Для цитирования: Кыдыралиев Н.А., Турганбаева Н.К., Амангелдиева А.А. Состояние и направления развития гастрономического туризма в Кыргызстане // Сервис в России и за рубежом. 2023. Т.17. №3. С. 67–76. DOI: 10.5281/zenodo.8111590.

Дата поступления в редакцию: 14 мая 2023 г.

Дата утверждения в печать: 15 июня 2023 г.

UDC 005.412:338.488(575.2) EDN: HQMOVU

DOI: 10.5281/zenodo.8111590

Nurudin A. KYDYRALIEV

*Kyrgyz-Turkish Manas University (Bishkek, Kyrgyzstan)
PhD in Engineering, Professor; e-mail: nurudin.kidiraliyev@manas.edu.kg*

Nadira K. TURGANBAEVA

*Kyrgyz-Turkish Manas University (Bishkek, Kyrgyzstan)
Senior Lecturer; e-mail: nadira.turganbaeva@manas.edu.kg*

Aizhan A. AMANGELDIEVA

*Kyrgyz-Turkish Manas University (Bishkek, Kyrgyzstan)
Master Student; e-mail: aizhaniaman@gmail.com*

STATE AND DEVELOPMENT DIRECTIONS OF GASTRONOMIC TOURISM IN KYRGYZSTAN

Abstract. *This article examines the current state of gastronomic tourism in Kyrgyzstan, which is at the stage of formation, despite the growing popularity among both local and foreign tourists. The reasons for the insufficient development of gastronomic tourism in the country are revealed. Since this type of tourism has been observed in Kyrgyzstan recently, there are no separate gastronomic tours yet. Factors such as outdated infrastructure, inadequate organization of advertising campaigns and promotion of national products, insufficient material and social support from the government and the population slow down the development of gastronomic tourism, which could be brought to a higher level. At the same time, there is already little experience in promoting gastronomic tourism in Kyrgyzstan. Various culinary competitions, festivals, workshops and exhibitions are held in the country. The ways of cooking and consuming dishes in all regions differ and have their own unique taste, which gives tourists the opportunity to learn the national spirit, traditions and recipe specialties of each region. The article presents branded food products and popular Kyrgyz dishes. The list of festivals that are held in the regions is presented. The authors review the theoretical aspects of gastronomic tourism. The classifications of gastronomic tourism in the world are studied and the main directions of development of this type of tourism in the country are determined. Recommendations for improving the state of gastronomic tourism in Kyrgyzstan are proposed.*

Keywords: *gastronomic tourism, Kyrgyzstan, festivals, national cuisine, culture*



Citation: Kydyraliev, N. A., Turganbaeva, N. K., & Amangeldieva, A. A. (2023). State and development directions of gastronomic tourism in Kyrgyzstan. *Servis v Rossii i za rubezhom [Services in Russia and Abroad]*, 17(3), 67–76. doi: 10.5281/zenodo.8111590. (In Russ.).

Article History

Received 14 May 2023

Accepted 15 June 2023

Disclosure statement

No potential conflict of interest was reported by the author(s).

© 2023 the Author(s)

This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY-SA 4.0).

To view a copy of this license, visit <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



Введение

Одним из наименее исследованных направлений туристической деятельности, которое отвечает современным запросам рынка, является гастрономия. Будучи результатом слияния природных, социальных и культурных особенностей территории, она позволяет удовлетворить потребность туристов в аутентичных впечатлениях, почувствовать «дух территории», познакомиться с местной культурой и повседневной жизнью через кулинарные традиции [6].

Гастрономический туризм – это поиск и наслаждение уникальной, незабываемой едой и напитками как на другом конце Земли, так и на соседней улице. Ведь кроме путешествий по своей стране или всему миру, мы также можем стать гастрономическими туристами в своём регионе, городе или даже районе. «Путешествие» предполагает даже поездки по своему городу, а не только по своему региону, стране или даже планете. Расстояние, которое мы преодолеваем, не так важно, как сам факт того, что мы постоянно находимся в движении. Таким образом, все мы «путешественники» и все мы «едоки», а стало быть, все мы можем считаться гастрономическими туристами [4]. Данный вид туризма является одним из наиболее перспективных инновационных сфер на туристском рынке. Это связано с тем, что гастрономия и туризм способствует увеличению количества туристов, удлинению их пребывания в посещаемой стране, вызывая интерес к культуре и традициям. Местная кухня способствует возникновению у туристов ощущения места, чувства домашнего комфорта, уюта и безопасности [7].

Сегодня многие теоретики туризма и даже специалисты турбизнеса не стремятся выделять его в самостоятельный вид. По их мнению, турист в ходе абсолютно любого тура взаимодействует с гастрономической составляющей посещаемой местности [2]. Однако, в последнее время гастрономический туризм стал самостоятельным направлением туризма [5] и активно внедряется в сельские, деловые, культурно-

познавательные и комбинированные туры. Гастрономический туризм развит в странах с высоким уровнем экономики, социальной и правовой сфер. В странах со слабой экономической, социальной и правовой системами, несмотря на присутствие кухонных традиций, гастрономический туризм развивается медленно.

Гастрономический туризм является многогранной сферой туристского рынка. Разнообразие направленности в данном виде туристической деятельности придаёт уверенность в его развитии для привлечения всеобщего интереса у туристов и отдыхающих.

Гастрономический туризм в мире приобретает большую популярность. Развитие гастрономического туризма привело к образованию турфирм, которые специализируются только на гастрономическом туризме [7].

Туризм за последние годы стал одним из наиболее динамично развивающихся секторов экономики Кыргызской Республики. Гастрономический туризм, являющийся одним из перспективных направлений туризма в Кыргызстане, появился недавно, и отдельных гастрономических туров пока нет, поэтому компоненты гастрономических туров добавляют в основные туристические программы.

В настоящее время туристы более опытные, располагают достаточными средствами, выделяемыми на путешествия, имеют больше свободного времени. Благодаря туризму они могут отвлечься от повседневной рутины своей жизни и окунуться в совершенно новый мир, полный свободы и новых вещей. Все больше и больше туристов в мире стремятся получить новые впечатления. Одним из примеров таких впечатлений считается гастрономический туризм [10].

Кыргызская кухня и разнообразие кухонь народов, живущих в Кыргызской Республике, вызывает огромный интерес у зарубежных туристов и пользуются большой популярностью у местного населения. Поэтому развитие гастрономического туризма в Кыргызстане должно занимать важную позицию среди приоритетных направлений туристической сферы.

Цель работы – анализ состояния и определение основных направлений развития гастрономического туризма в Кыргызстане.

Результаты исследования и их обсуждение

Гастрономический туризм относительно недавно стал самостоятельным направлением туризма, но несмотря на это развивается быстрыми темпами. По словам эксперта по туризму ЮНВТО Марии Изабел Рамос Абаскаль, сегодня на наших глазах происходят глобальные изменения в предпочтениях туристов, и именно гастрономический туризм выходит в лидеры [5].

В связи с низким уровнем научной разработанности темы, единой классификации гастрономических туров пока нет. Существуют несколько классификаций гастрономического туризма по нескольким признакам.

По версии World Food Travel Association [1, 3] в настоящее время можно выделить следующие 12 категорий гастрономического туризма:

- 1) кулинарные школы и мастер-классы;
- 2) кулинарные развлечения;
- 3) кулинарные направления;
- 4) кулинарные события;
- 5) кулинарные медиа;
- 6) кулинарные заготовки;
- 7) гастрономические магазины;
- 8) гастрономические туры от агентств;
- 9) гастрономические заведения;
- 10) фермерские рынки;
- 11) гастрономические клубы;
- 12) производство пищевых продуктов.

В ходе исследования классификаций гастрономического туризма в мире и возможности внедрения их в нашей стране, выделили следующие три направления гастрономического туризма:

- гастрономические агро-фестивали;
- брендовые продукты питания и блюда регионов;
- кулинарные конкурсы, фестивали, выставки, мастер-классы и т.п.

Гастрономические агро-фестивали

Среди мероприятий по продвижению туризма и гастрономии гастрономические фестивали становятся все более популярной альтернативой. Гастрономический фестиваль определяется как мероприятие, посвященное региону, его местным продуктам или фирменным блюдам. Гастрономические фестивали предлагают туристам возможность все больше обогащать свою культурную столицу оригинальным и аутентичным культурным опытом [8]. Благодаря ясности своих названий фестивали рекламируют конкретное место, подчёркивая его гастрономическую особенность. Это знаковые мероприятия “ограниченной продолжительности, разработанные в первую очередь для повышения осведомлённости, привлекательности и прибыльности туристического направления в краткосрочной и/или долгосрочной перспективе” [9].

В данном направлении уже несколько лет, при поддержке зарубежных донорских программ, государственных органов ведутся обширные работы по проведению различных агро-фестивалей в регионах. Такие мероприятия содействуют развитию садоводства, рыночных связей и укреплению потенциала фермеров. Данные фестивали – это яркое событие, которое собирает не только местных жителей, но и гостей из других стран. На ярмарке сельскохозяйственной продукции гостям предоставляют ознакомиться с местной продукцией, а также с культурой и традициями народа. Специалисты дают консультации по агрономии и органическому сельскому хозяйству. Мероприятия сопровождаются мастер-классами, концертной программой, кулинарными конкурсами, выставками ремесленников, проводятся соревновательные игры для детей и взрослых, конкурсы скульптур из фруктов и овощей и т.д. В табл. 1 представлены вид, места и годы проведения гастрономических агро-фестивалей в Кыргызской Республике.

Таблица 1 – Гастрономические агро-фестивали, проводимые в Кыргызстане

Название фестиваля	Место проведения	Годы проведения	
Яблочный фестиваль	с. Тамга и с. Тосор, Джети-Огузский р-н	2006	
	с. Тосор, Джети-Огузский р-н	2008	
	с. Кызыл-Туу, Тонский р-н	Иссык-Кульская обл.	2009
	с. Дархан, Джети-Огузский р-н		2010
	с. Кочкор, Кочкорский р-н		2011
	с. Чаек, Джумгалский р-н	Нарынская обл.	2011
	с. Баетово, Ак-Талинский р-н		2012
	с. Кара-Ой, Иссык-Кульский р-н	Иссык-Кульская обл.	2013
	с. Ак-Жар, Узгенский р-н		2014
	с. Котормо, Кыргыз-Атинский айылный аймак Ноокатского р-на	Ошская обл.	2015
	с. Кызыл-Булак, Кадамжайский р-н	Баткенская обл.	2016
	с. Котормо, Кыргыз-Атинский айылный аймак Ноокатского р-на	Ошская обл.	2017
	с. Ак-Коргон, Ала-Букинский р-н	Джалал-Абадская обл.	2018
г. Токмок	Чуйская обл.	2019	
с. Куршаб, Узгенский р-н	Ошская обл.	2021	
Абрикосовый фестиваль (Өрүк фест)	с. Тосор, Джети-Огузский р-н	2016	
	с. Барскоон, Джети-Огузский р-н	2017	
	с. Ак-Терек, Джети-Огузский р-н	2018	
Смородиновый фестиваль (Карагат фест)	с. Боконбаев, Тонский р-н	Иссык-Кульская обл.	2013
	с. Кызыл-Суу, Джети-Огузский р-н		2014
	с. Ак-Терек, Джети-Огузский р-н		2015
	с. Теплоключенка, Джети-Огузский р-н		2016
	с. Темир, Иссык-Кульский р-н		2018
Ярмарка меда	г. Бишкек	3-4 раза в год	
Фестиваль греческого ореха	г. Джалал-Абад	2014	
Фестиваль фасоли	г. Талас	2015	
Фестиваль фисташек "MisteLand"	с. Ноокен, Ноокенский р-н	Джалал-Абадская обл.	2018
			2021

Как видно из табл. 1, не все фестивали имеют постоянство, многие фестивали проводились единожды, и утратили свою значимость, хотя могли бы стать уникальным и наиболее востребованным во всем мире. К примеру, фестиваль курута, кумыса, фасоли, аналогичных фестивалей, в мире не существуют. Известно, что фестивали и подобные массовые мероприятия являются эффективным средством продвижения бренда продукта и узнаваемости страны. Единожды проведенные мероприятия не могут войти в календарный список event мероприятий мира и не могут претендовать на известность привлекающая туристов всего мира.

Брендовые продукты питания и блюда регионов

Кыргызская национальная кухня является удивительным сочетанием блюд самых разных центральноазиатских народностей: кыргызов, узбеков, уйгуров и дунган. Отличительной чертой кыргызских блюд является то, что все они готовятся исключительно из свежих продуктов и редко запасаются впрок, а рецепты их приготовления хоть и кажутся совсем простыми, но на поверку содержат в себе множество различных региональных тонкостей, довольно непростых для освоения. Основные брендовые продукты питания и блюда, привлекающие туристов, приведены в табл. 2.

Таблица 2 – Брендовые продукты питания и блюда регионов Кыргызстана

Наименование продуктов и блюд	Краткое описание	Популяризирующие регионы
Жапкан нан	Хлеб, испечённый в казане	Северные регионы
Тандыр нан	Хлеб, испечённый в тандыре	Южные регионы, г. Бишкек
Баатыр нан	Хлеб, испечённый в сковороде	
Чабаты, калама	Лепёшки из пресного теста, типа лаваша, различаются по толщине	Все регионы
Каттама	Лепёшки из слоёного теста, жареные в масле или запечённые	
Боорсок	Небольшие кусочки из дрожжевого теста, жареные во фритюре	
Май токоч	Небольшие лепёшки жареные в масле	
Самса	Запечённые формованные изделия из теста,	Южные регионы, в последнее время – все регионы
Хошан	Жареные в масле начинённые мясным фаршем	
Чучук	Отварная колбаса из конины	Северные регионы,
Карта	Отварная конская толстая кишка, вывернутая наизнанку (жиром внутрь)	Джалал-Абадская и Ошская обл.
Бешбармак	Отварное мясо подаётся с отварной в мясном бульоне лапшой или тонко раскатанным тестом	
Куйрук-боор	Тонкие ломтика отварной бараньей печени и курдюка	Северные регионы, Джалал-Абадская обл.
Быжы	Отварная колбаса из бараньих субпродуктов и риса	
Жоргом	Отварное изделие из плетёных с лёгкими бараньих кишок	
Олово	Отварные бараньи лёгкие, заполненные молоком и топлёным маслом	
Быжы-утка	Отварное изделие из бараньих субпродуктов и риса, наполненных в желудок и формованных в виде утки	
Беш салаа	Отварная колбаса из бараньих субпродуктов и риса, наполненных в плетёные тонкие кишки	Северные регионы
Таш кордо	Запечённая в тандыре баранина, из предварительно маринованной туши или после разделки	
Шорпо	Суп из мяса и картофеля	
Кесме	Суп-лапша	
Куурдак	Поджарка	
Манты	Варёные на пару формованные изделия из теста,	Все регионы
Чучпара	Отварные мелко начинённые мясным фаршем	
Ором	Отварной на пару рулет из теста и картофельного фарша	
Дымдама	Тушёные овощи с мясом	
Лагман	Отварная лапша подаётся с соусом из мелконарезанных мяса и овощей	
Шишкебек	Шашлык из баранины, говядины, субпродуктов, птицы и рыбы	
Плов	Особенно ценится плов из узгенского риса	Южные регионы
Жаа бойрек	Варёная на пару предварительно маринованная туша ягнёнка	Нарынская обл.
Жареная форель	Разновидности жареной морской и речной форели	Иссык-Кульская обл., Токтогульский р-н Джалал-Абадской обл. В последнее время – все регионы
Ашлямфу	Холодное блюдо из мясо-овощного соуса и лапши из крахмала	г. Каракол Иссык-Кульской обл. В последнее время – все регионы
Айран	Кисломолочный продукт	Все регионы
Чалап	Разведённый водой кисломолочный продукт	
Кумыс	Напиток из бродившего кобыльего молока	Северные регионы,
Саамал	Недобродивший кумыс	Джалал-Абадская и
Бээ сүтү	Парное кобылье молоко	Ошская обл.
Бозо	Напиток фильтрованный из соложенного броженного суслу злаковых	
Максым	Напиток из броженных измельчённых отварных злаковых	Нарынская, Иссык-Кульская обл.
Жарма	Напиток из измельчённых отварных злаковых, заправленных айраном	Южные регионы, Чуйская и Таласская обл.
Кукуруза	Отварная или жареная кукуруза в початках	Кеминский р-н Чуйской обл., Иссык-Кульская обл.

Таблица 3 – Краткие сведения о некоторых кулинарных конкурсах, фестивалях, выставках

Наименование мероприятия	Краткое описание
Бишкекский кулинарный конкурс	Ежегодный Бишкекский кулинарный конкурс, проводит Ассоциация поваров Кыргызской Республики с 2016 г.
Евразийский кулинарный фестиваль "Kazan-Mangal"	Ежегодный кулинарный конкурс, проводит Ассоциация поваров Кыргызской Республики с 2016 г., участвуют повара из нескольких стран, в т.ч. из Кыргызстана, Казахстана, Узбекистана, Азербайджана
Международный фестиваль плова	В 2017 г. состоялся в г. Ош под девизом «Дружба народов Азии», участвовали около 25 поваров из Казахстана, Узбекистана, Кыргызстана
Фестиваль плова	В 2018 г. был приурочен ко Дню независимости Кыргызстана, за звание лучшего повара боролись 12 команд
Бешбармак фест	Проведен в Бишкеке в 2018 г., где приготовили тонну бешбармака и 100-метровый чучук. Мероприятие приурочено к празднованию Дня Ак калпака – 5 марта. Организаторы намерены были добиться того, чтобы его результаты попали в Книгу рекордов Гиннеса
	В 2019 г. проведен в этнографическом комплексе «Супара» г. Бишкек. Поданы «Бешбармак по-таласки», «Бешбармак по-нарынски», «Өзгөчө бешбармак», «Балбан бешбармак». Состоялись этносостязания «Балбан бешбармак», «Бозо ичмей», Этноигры «Аркан тартыш», «Жоолук таштамай», «Жаа атуу», «Ордо», «Макал-лакап айтыш», катание на лошадях и конкурс, в котором конкурсант должен съест одного барана
Food EXPO	Международная специализированная выставка пищевой промышленности "Продукты питания и напитки" – "FoodExpo Kyrgyzstan", состоялись в 2017, 2018, 2019 гг. Организаторы: АО Кыргызобщепит, Ассоциация предприятий общественного питания. Зарубежные участники: Россия, Беларусь, Украина, Казахстан, Турция
Фестиваль кумыса	Прошёл в Бишкеке 24.06.2018 г. Организаторы фестиваля – департамент туризма при Министерстве культуры, информации и туризма и Аграрная платформа Кыргызстана. Были проведены викторины для гостей фестиваля, а главным соревнованием среди поставщиков кумыса стало определение лучшего напитка в разных номинациях
Фестиваль курута	Прошёл в Бишкеке 17.04.2016 г. в Кыргызско-Турецком Университете «Манас» при поддержке Департамента туризма. В фестивале приняли участие представители всех семи областей страны – производители кисломолочных продуктов. Куруты были разной формы и с разными вкусовыми добавками. Вместе с этим предприниматели показали мастер-класс заинтересовавшимся зрителям. Для гостей устроили спортивные мероприятия и концерт

Приведённый в табл. 2 список блюд аутентичной кухни кыргызов не является окончательным, который мог бы занять нишу брендовых блюд страны, но является наиболее популярным в стране. В рамках проекта развития гастрономического туризма, была разработана Гастрономическая карта Кыргызстана, которая включает 5 тур-маршрутов по регионам страны [12]. Каждый тур включает в себя посещение наиболее важных дестинаций региона с возможностью отведать бренд-блюдо региона.

Кулинарные конкурсы, фестивали, выставки, мастер-классы и т.п.

Кулинарный воркшоп поможет выстроить взаимосвязь между региональной и национальной идентичностью и экономическим развитием туристической дестинации [11].

В последнее время в Кыргызстане большую популярность приобретают различные кулинарные конкурсы, фестивали, выставки, мастер-классы и т.д., которые привлекают большое количество туристов из многих стран.

Участвуя в них, зрители учатся готовить аутентичные блюда под руководством приглашённых шеф-поваров и по-новому открывают гастрономические возможности и маршруты представленных регионов. Участники таких мероприятий смогут эффективно привлечь внимание большой аудитории и установить личные контакты с представителями предприятий торговли, кафе, ресторанов и гостиниц. Здесь также можно ознакомиться с презентациями авторских кулинарных разработок, обменяться новыми идеями и опытом, провести дегустации и т. д. Обычно на кулинарных конкурсах проводятся открытые чемпионаты по разным номинациям поварского искусства. Краткая информация о некоторых кулинарных конкурсах, фестивалях, выставках, проводимых в Кыргызстане приведены в табл. 3.

Выводы

В Кыргызстане гастрономический туризм является сравнительно новым видом туризма, который стремительно развивается и приобретает все большую популярность. Предпосылки для его развития есть, и двигаться можно в следующих направлениях:

- 1) рестораны национальных кухонь Кыргызстана, где гостям из других стран предлагают попробовать классические национальные блюда;
- 2) открываются и целые комплексы, посетители которых могут познакомиться не только с традиционной кухней, но и узнать многое о культуре народа;
- 3) гастроплощадки дают возможность сохранить уникальность нации, побуждают подрастающее поколение на изучение духовной и материальной ценности, культурного наследия нации;
- 4) гастрокультурные мероприятия способствуют укреплению межнациональных отношений.

Как указано выше, необходимо уделять

должное внимание развитию гастрономического туризма в стране, по направлению «популяризация агро- и кулинарных фестивалей». Для этого необходима материальная, социальная поддержка как со стороны правительства, так и со стороны населения. К примеру, в развитых европейских странах, где «Event мероприятия» пользуются популярностью и приносят большую прибыль, расходы на проведения составляют около 70% от бюджета, помимо этого в таких странах политика спонсорской поддержки от ведущих компаний страны довольно внушительная, тогда как у нас в стране расходы на проведение фестивалей не закладываются в бюджет, зачастую, основными источниками финансирования являются сами производители.

Развитию гастрономического туризма в Кыргызстане послужат:

- ✓ улучшение и развитие содействия садоводческим и фермерским сообществам в получении финансовой поддержки на льготных условиях;
- ✓ улучшение инфраструктуры регионов;
- ✓ продвижение национальных продуктов и блюд с акцентом на уникальность своего предложения;
- ✓ создание единой информационной базы, правильной реализации рекламных кампаний, ориентированных на поиск продукта и выявлении гастрономической уникальности каждого региона;
- ✓ активное участие государственных органов и бизнес-представителей для проведения кулинарных конкурсов, фестивалей, выставок и т. д.

Развитие гастрономического туризма – это ещё один рычаг развития экономики страны, ещё один плюс к экономике Кыргызской Республики, которая помимо рабочих мест, туров, доходов и объектов культуры, создаёт положительный образ регионов Кыргызстана.

Список источников

1. Александрова А.Ю. Международный туризм. М.: Норма, 2008. 450 с.
2. Балынин К.А. Аспекты диверсификации гастрономического туризма // Сервис в России и за рубежом. 2017. Т.11. Вып. 1. С. 97–108.
3. Буценко Е.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме // Научно-методический электронный журнал «Концепт». 2015. Т.33. С. 56–60.
4. Вульф Э. Что такое гастрономический туризм. М.: Рипол Классик, 2015. 10 с.
5. Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. №3(4).
6. Зеленская Е.М. Гастрономический компонент в индустрии туризма // Вестник Северного (Арктического) федер. ун-та. Сер. «Гуманитарные и социальные науки». 2015. №3. С. 110–117.
7. Пахарь В.В. Состояние и направления развития гастрономического туризма в мире и в России // Международный научно-исследовательский журнал. 2021. №7(109). Ч. 3. С. 138–142.
8. Campoverde-Aguirre R. et al. Analysis of the Quality of Service in Gastronomic Festivals // Sustainability. 2022. Т.14. №21. P. 14605.
9. Fontefrancesco M.F., Zocchi D.M. Reviving traditional food knowledge through food Festivals. The case of the pink asparagus Festival in Mezzago, Italy // Frontiers in Sustainable Food Systems. 2020. Vol.4. P. 596028.
10. Gheorghe G., Tudorache P., Nistoreanu P. Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism // Cactus Tourism Journal. 2014. Vol.9. Iss.1. P. 12-21.
11. Lvov A. Culinary Workshop as a Competitive Advantage of Tourism Industry in the South Karelia Region of Finland. 2014.
12. Инже Ж., Акгөз Э., Эрдем Б., Кыдыралиев Н., Гөк Т., Саматова Г., Турганбаева Н., Турдубекова С., Исакова Д. Кыргызстандын гастрономиялык туризми жана тамак-аш картасы [Гастрономический туризм и кулинарная карта Кыргызстана]. Бишкек: BYR Publishing House, 2019. 200 б.

References

1. Aleksandrova, A. Yu. (2008). *Mezhdunarodnyj turizm [International tourism]: A textbook*. Moscow: Norma. (In Russ.).
2. Balynin, K. A. (2017). Aspekty diversifikacii gastronomicheskogo turizma [Aspects of diversification of gastronomic tourism]. *Servis v Rossii i za rubezhom [Service in Russia and Abroad]*, 1(1). (In Russ.).
3. Bucenko, E. D. (2015). Gastronomicheskij turizm kak populyarnoe napravlenie v turizme [Gastronomic tourism as a popular direction in tourism]. *Nauchno-metodicheskij elektronnyj zhurnal «Koncept» [Scientific and methodological electronic journal "Concept"]*, 33, 56-60. (In Russ.).
4. Vulf E. (2015). *Chto takoe gastronomicheskij turizm [What is gastronomic tourism]: a textbook*. Moscow: Ripl Classik. (In Russ.).
5. Dracheva, E. L., & Khristov, T. T. (2015). Gastronomicheskij turizm: sovremennye tendencii i perspektivy [Gastronomic tourism: modern trends and prospects]. *Rossijskie regiony: vzgljad v budushhee [Russian regions: a look into the future]*, 3(4), 36-50. (In Russ.).
6. Zelenskaya, E. M. (2015). Gastronomicheskij komponent v industrii turizma [The gastronomic component in the tourism industry]. *Vestnik Severnogo (Arkticheskogo) federal'nogo universiteta. Seriya «Gumanitarnye i social'nye nauki» [Bulletin of the Northern (Arctic) Federal University. The series "Humanities and Social Sciences"]*, 3, 110–117. (In Russ.).
7. Pakhar, V. V. (2021). Sostoyanie i napravleniya razvitiya gastronomicheskogo turizma v mire i v Rossii [The state and directions of development of gastronomic tourism in the world and in Russia]. *Mezhdunarodnyj nauchno-issledovatel'skij zhurnal [International Scientific Research Journal]*, 7(109), P.3, 138–142. (In Russ.).
8. Campoverde-Aguirre, R., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., & Almeida-Cabrera, M. (2022). Analysis of the Quality of Service in Gastronomic Festivals. *Sustainability*, 14(21), 14605.

9. Fontefrancesco, M. F., & Zocchi, D. M. (2020). Reviving traditional food knowledge through food Festivals. The case of the pink asparagus Festival in Mezzago, Italy. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4, 596028.
10. Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
11. Lvov, A. (2014). Culinary Workshop as a Competitive Advantage of Tourism Industry in the South Karelia Region of Finland.
12. Ingje, C., Akgoz, E., Erdem, B., Kydyraliev, N., Gek, T., Samatova, G., Turganbaeva, N., Turdubekova, S., & Isakova, D. (2019). *Kyrgyzstandyn gastronomiyalyk turizmi zhana tamak-ash kartasy [Gastronomic tourism and food map of Kyrgyzstan]*. Bishkek: BYR Publishing House.