

БУРЯТЯ

БАЙКАЛ



Primo Taste

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ



ДОБРЫЙ ДЕНЬ, АМАР МЭНДЭ, УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ И ЖИТЕЛИ РЕСПУБЛИКИ!

На перекрестке культур Евразии, в Бурятии, создаются новые смыслы, происходят события, восстанавливаются старинные рецепты. Рецепты хорошего настроения!

У нас можно вкусно и сытно поесть, посидеть в компании друзей и родных в ресторанах, кафе, столовых, кофейнях, где представлены не только бурятская, сибирская, русская кухни, но и китайская, корейская, паназиатская, европейская, японская, тибетская и другие.

Правительство Бурятии поддерживает гастрономические проекты — гастрофестивали, гастроэкэмпы.

Первый путеводитель не охватит все заведения общественного питания республики. Выражаем самые тёплые слова поддержки и уважения за труд — фермерам, техническим работникам, поварам, официантам, директорам, владельцам, туроператорам, гидам, организаторам ТИЦ в районах Бурятии. Всем, кто развивает сферу гастрономического туризма, дарит хорошее настроение жителям и гостям республики, сохраняя народные традиции.

Наш общепит — демократичный и доступный. Каждый может найти, где подкрепиться, в зависимости от своего бюджета и предпочтений. Солнечная Бурятия, земля у Байкала, подарит вам энергию для жизни! Добро пожаловать, друзья. И приятного аппетита!

Алдар Доржиев, министр туризма Республики Бурятия



БУРЯТСКАЯ КУХНЯ – СОКРОВИЩЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КАРТЫ РОССИИ

В 2018 году мы провели первые 8 мобильных фестивалей кухни народов России WelcomeFoodballCup во время Чемпионата мира по футболу.

Бурятские буузы впервые попробовали десятки тысяч иностранных и российских болельщиков. За 8 лет проведено 57 массовых уличных фестивалей Гастрономической карты России от Владивостока до Калининграда.

Бурятское блюдо — неотъемлемая часть российских гастрономических фестивалей.

И не за горами то время, когда буузные появятся повсеместно в стране. Бурятские предприниматели, основатели кафе и ресторанов национальной кухни, местные шеф-повара и фермеры — подвижники. Эти люди профессионально делают свое дело и радушно встречают гостей. И каждый на своем месте вносит вклад в популяризацию нашей российской многонациональной кухни.

Желаю всем жителям республики, команде Туристского информационного центра «Байкал» Министерства туризма Бурятии новых успехов в продвижении бурятской кухни!

Екатерина Шаповалова, руководитель федерального проекта Гастрономическая карта России



Когда вы впервые ступите на землю Бурятии, вам может показаться, что это просто еще одна остановка в вашем путешествии к Байкалу. Солнце плывет по синему небу. А местные жители проходят, улыбаясь вам. Но, за внешним спокойствием, скрыто много тайн.

Только представьте: тысячи лет назад здесь бурлит жизнь. Костры гуннских кочевий освещают ночное небо. Юрты белеют в княжеских ставках. А многоязыкие голоса сливаются в единый хор. По «ханской дороге звонкой» и Великому Чайному пути идут караваны, неся гармонию и согласие между народами.

Мы бережно храним культурный код Бурятии — традиции, обряды. И, конечно, нашу неповторимую кухню. Здесь, в объятиях природы, вы найдете дары степи, тайги и чистейших озер. По отзывам гостей, только попробовав мясо и рыбу Бурятии, можно по-настоящему понять их вкус. Рекордные 2800 часов солнечного сияния и около 250 солнечных дней в году, сухой и здоровый климат, солончаковые почвы и ледниковые озера создают идеальные условия для жизни. А субальпийские пастбища с горной водой дарят целебные травы!

В этом путеводителе вы познакомитесь с Гастрокартой республики «Вкусная Бурятия», кулинарными достопримечательностями, гастрономическими символами районов.

Вы узнаете о календаре гастрономических событий, где представлены сегменты индустрии гостеприимства, виды и места гастротуризма республики. Это — классический, фермерский,



Ассорти в ресторане «Орда»

рыболовный, охотничий туризм, кулинарные мастер-классы, гастрофестивали. Есть информация и о гастроувенирах.

С нашим путеводителем вы организуете путешествие так, как надо вам. Обратите внимание при выборе ресторанов и кафе — где можно попробовать шедевры бурятской кухни. Впервые в истории республики эти сокровища собраны в нашем путеводителе и на сайте ТИЦ «Байкал» — baikaltravel.ru. Следите за нами в t.me/ticbaikal

**ЖЕЛАЕМ ВАМ ОТКРЫТИЙ,
НЕЗАБЫВАЕМЫХ
ВПЕЧАТЛЕНИЙ, ПУТЕШЕСТВИЙ –
ПО ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ БУРЯТИИ!**

Ваш Туристский информационный
центр «Байкал»

baikaltravel.ru



ВКУСНАЯ БУРЯТИЯ*

- 1 Баргузинский — байкальская рыба, травяные чаи, дикоросы
- 2 Баунтовский — изюбятина, оленье молоко, рыба
- 3 Бичурский — картофель, сало, мёд, сыр
- 4 Джидинский — боргойская баранина
- 5 Еравнинский — озёрная рыба, арбин
- 6 Заиграевский — онохойское сливочное масло, унэгэтэйские консервы, пастила
- 7 Закаменский — замбаа, черемша
- 8 Иволгинский — арбузы, оронгойские буузы
- 9 Кабанский — байкальский омуль, клубника, огурец, грибы, мёд, таежные травы, дикоросы
- 10 Кижингинский — молоко, үрмэ, хурууд
- 11 Курумканский — черёмуха, брусника, мёд, хариус
- 12 Кяхтинский — ягоды, мёд, чак-чак
- 13 Муйский — рыбная «расколотка»

- 14 Мухоршибирский — зерновые культуры, чеснок
- 15 Окинский — мясо яка и оленя, сагаан-дали
- 16 Прибайкальский — травяной чай, мёд, перепелиные яйца, озёрная и речная рыба
- 17 Северо-Байкальский — кедровые шишки
- 18 Селенгинский — облепиха, кумыс
- 19 Тарбагатайский — семейский хворост, мёд, томлёные «шти», сало
- 20 Тункинский — гигантский чебурек
- 21 Хоринский — лесная смородина, брусника, кедр
- 22 Улан-Удэ — буузы, байкальские пряники, молочная продукция «Край родимый»

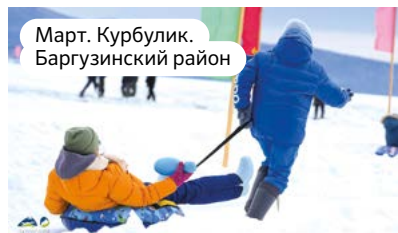


Бурятия улус



*На карте отображены районы Республики Бурятия, Усть-Ордынский Бурятский округ, Агинский Бурятский округ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОБЫТИЯ



Март. Курбулик.
Баргузинский район

Традиционный праздник «Зимние забавы в Чивыркуе»

Праздник, завершающий зимний сезон на Байкале. Испытать рыбацкую удачу можно в «Чивыркуйской рыбалке».

Организатор — Забайкальский национальный парк.

zapovednoe-podlemorye.ru



Март. Харацай.
Закаменский район

Казачья масленица в Атамано-Николаевской станице

В хлебосольной и гостеприимной станице можно вдоволь насладиться масленичными угощениями.

Организатор — администрация Закаменского района.

zakamnakultura.bur.muzkult.ru



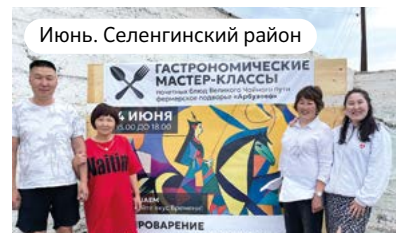
Май. Улан-Удэ

Международная выставка Baikal Travel Mart

Мероприятие для профессионалов туризма, жителей и гостей Бурятии, желающих узнать о лучших предложениях по отдыху в регионе.

Организатор — ТИЦ «Байкал».

baikaltravel.ru



Июнь. Селенгинский район

Гастрономическая площадка «Буузы и Арбузы»

В селе Арбузово Селенгинского района проходят кулинарные мастер-классы, дегустации, фермерские выставки-ярмарки. Идея и организация проекта — АНО «БАРС».

selorodnoe.ru



Июнь. Атаган Булаг.
Джидинский район

Международный гастрономический этнофестиваль «Боргойская баранина»

Для тех, кто любит мясо и активный отдых. Организаторы — администрация Джидинского района, центр развития туризма «Туризм Джиды».

t.me/borgoy_baran



Июль. Фофоново.
Кабанский район

Фестиваль-ярмарка «Фофоновский огурец»

Огуречная ярмарка, концерт «Огуречный хоровод», огуречные разносолы, продажа продукции крестьян.

Организатор — администрация Кабанского района.

kabansk.org

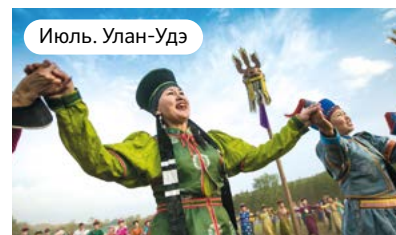


Июль. Выдрино.
Кабанский район

Ярмарка-фестиваль «Клубничный рай»

Конкурс на самую крупную клубнику, ярмарка плодово-огородной продукции, кулинарных и кондитерских изделий. Организатор — администрация села Выдрино.

kabansk.org



Июль. Улан-Удэ

Международный фестиваль «Ночь Ёхора»

Многообразие интерактивных площадок, зон отдыха. Организаторы — Министерство культуры Республики Бурятия, театр «Байкал».

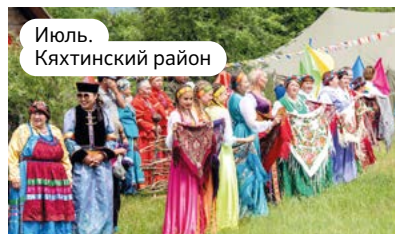
theatre-baikal.ru



Наведите камеру
и отсканируйте
QR-код

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!
БОЛЬШЕ СОБЫТИЙ
НА **BAIKALTRAVEL.RU**

* Возможны изменения даты проведения мероприятий. Подробнее на сайте baikaltravel.ru



Июль.
Кяхтинский район

Гастрономическая ярмарка «Фестиваль черёмухи на Чикое»

Яркий праздник проходит в Кяхтинском районе Республики Бурятия с активным участием жителей района. Идея — АНО «БАРС». Организатор — администрация Кяхтинского района.
selorodnoe.ru



Июль. Забайкальский
национальный парк.
Баргузинский район

День рыбака в Забайкальском национальном парке

Экологично, гостеприимно и от всей души! Организатор — Забайкальский национальный парк.
zapovednoe-podlemorye.ru



Июль. Ацагат.
Заиграевский район

Ежегодный музыкальный фестиваль «Голос кочевников»

Популярные и любимые заведения города готовят специальное фестивальное меню. Организатор — Министерство культуры Республики Бурятия.
voiceofnomads.ru



Июль. Посольский Спасо-
Преображенский монастырь.
Кабанский район

Праздник «В гостях у Рыбича»

Рыбич, бог рыбного изобилия из славянского пантеона, каждое лето встречает гостей, особенно рад детям. Организаторы — администрация села Посольск и администрация района.
kabansk.org



Август. Бичура.
Бичурский район

Гастрономический фестиваль «Прогулка по самой длинной улице мира «Бичурские дворики»»

Идея — АНО «БАРС». Организатор — администрация Бичурского района.
selorodnoe.ru



Сентябрь. Улан-Удэ

Республиканский фестиваль фермерской продукции «Своё»

Лучшие гостробренды Бурятии. Организатор — Министерство сельского хозяйства Республики Бурятия.
egov-buryatia.ru/minselhoz



Бурятская кухня

БУУЗЫ

В разных районах и округах этнической Бурятии тесто, фарш готовят по-разному. Фарш может быть смешанным, но никогда не делают буузы из мяса птицы.

Мы приводим рецепт классических бууз. Они готовятся из рубленого фарша, лука и постного теста. Ингредиенты: вода 200 мл, мука 500 г, жирная говядина 700 г (мякоть), лук — 3 штуки, чёрный молотый перец, соль по вкусу, количество порций — 8.

В центр мучной «горки» наливают тёплую воду. Замешивают тесто, некоторые оставляют на ночь в холодном месте. Так оно не будет лопаться при варке. В фарш кладут лук, перец, соль. Тесто тонко раскатывают, делают небольшие кружки. В центр каждого кружка кладут столовую ложку фарша. Заворачивают его в тесто, делая защипы. Буузы едят руками. Советуем сначала откусить маленький кусочек теста с краю и выпить сок-бульон. И только затем съесть тесто с мясом.

ХУШУУР

Традиционное бурятское блюдо слегка напоминает маленькие чебуреки. Тесто и фарш — такие же, как и для бууз. В хушууры кладут много хорошего говяжьего или бараньего фарша, заправленного луком и специями.

ШАНЬГИ

Мука 900 г (600 г пшеничной, 300 г ржаной), маргарин или сливочное масло 250 г, кислое молоко 1 стакан (+ 1 стакан для замачивания крупы), соль — 1 щепотка, крупа ячневая — 1 стакан, сметана — 1 стакан. Соедините муку и холодный маргарин. Добавьте соль, кислое молоко. Все перемешайте. Приготовьте начинку — ячневую крупу, залитую на ночь кислым молоком, чуть подсолите ее. Раскатайте тесто на кружки. Кладите в центр каждого кружка начинку, сделайте бортики. Обильно смажьте сметаной. Выпекайте в разогретой духовке 20–25 мин.

УРМЭ

Онлайн-сервис «Яндекс Путешествия» признал одним из лучших десертов России — сушёные пенки из молока. Кипятим натуральное молоко в чугунной посуде, на медленном огне, снимаем пенку и сушим её.

БУРЯТСКИЙ ЧАЙНЫЙ ЭТИКЕТ

Тонкости и приемы



АТМОСФЕРА ЧАЕПИТИЯ: тёплая, но без фамильярностей.

В гости нельзя приходить с пустыми руками. Каждому члену семьи вручают небольшие подарки. Детям дарят деньги, не исключая и младенцев.

Родители не разрешают детям мешать взрослым, шуметь, кричать.

ТРАДИЦИЯ: согласно «Ясе» Чингисхана, в знак расположения гости наливают чашку чая. По бурятскому этикету, гости три раза отказываются от угощений. А хозяева их три раза упрашивают попробовать всё. Распоряжается подачей блюд, готовит чай и саламат бабушка (*тоодой*) — старшая в семье и роду.

ЧТО НУЖНО СПРОСИТЬ: есть старинный традиционный «зачин-благопожелание» у бурят: «Откуда родом? Какие хорошие новости есть?»

ОЧЕРЕДНОСТЬ: чай подаётся по старшинству, обязательно горячий.

ПОСУДА: грех подать человеку посуду треснутую, с отбитым краем.

ВНЕШНИЙ ВИД: подать гостям чай второй заварки — «плохой тон».

ПОДАЧА: чашку гостю подают обеими руками. Чашка должна быть наполнен-

БУРЯТСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ БУРЯД НОГООН САЙ

Вода — 3 л
Зеленый плиточный чай — 200 г
Молоко — 1,5 л

В холодную воду засыпают измельченный чай, кипятят, для удаления горечи. Вливают молоко и снова кипятят в течение 5-7 минут. Чтобы чай получился насыщенным кислородом, его мешают более 100 раз. К нему подают топленое масло и бурятские шанги.

Помогает при простуде, бодрит. Повышает выработку грудного молока у кормящих матерей. Улучшает пищеварение. Нормализует уровень сахара в крови.

ной до краев. Особо почётным гостям пиалы с чаем или молоком преподносятся на хадаках — отрезках шёлковой ткани.

Наши хозяйки накроют стол на красивых скатертях, подадут чай в чайных парах из фарфора, а десертом вы будете лакомиться из серебряных ложечек.

ОСОБЕННОСТЬ: у нас соблюдается давний обычай — возвращая назад взятую посуду, её не отдают пустой, а кладут на дно угощения.



Картина Любови Бертаковой
«Бабушкины оладушки». 2017 год.



У нас почти в каждой семье умеют делать ароматные буузы.

В Бурятии популярны вкуснейшие, сочные буузы из натурального мяса разных товаропроизводителей. Ценятся буузы ООО «Ушхайта», буузы «Боргойские» из Петропавловки Джидинского района, буузы из Закаменского района и другие.

Самый большой ассортимент бууз, буузное меню из 12 видов представлено в ресторане «Тэнгис». Буузы от «Тэнгиса» — классические, монгольские, по рецепту XIV века, вегетарианские, черные (из морепродуктов).

Бурятские буузы, которые представил ресторан «Орда» на Всероссийском конкурсе «Вкусы России», завоевали первое место среди региональных брендов страны.



Отсканируйте QR-код, чтобы почитать интересную статью на сайте baikaltravel.ru «ТОП-9 бурятских блюд»

Оронгойские буузы — Оромгилн бууза

Самые большие буузы — на «пяточке» у села Оронгой, как говорят в народе — в «Долине бууз». Пробуем: трасса А-340 Улан-Удэ — Кяхта — граница с Монголией.

Буузы монгольских бурят

В Монголии насчитывается десятки видов бууз. Они отличаются тем, что в фарш кладут только один вид мяса, а тесто не солят. В Улан-Удэ монгольские буузы можно попробовать в ресторанах «Тэнгис», «Орда» и других.

Агинские буузы — хонхон тогюон

Секрет агинских хозяек — тесто не раскатывают, а делают колбаску, нарезают на кусочки, придавливают. Из полученной лепешечки руками вытягивают кружочки с тонкими краями и толстой серединкой. Буузы не лопаются при варке. Пробуем: в различных буузных Бурятии, Агинского Бурятского округа.

Баргузинские буузы

Курумканские, баргузинские буряты любят вариации — делают буузы из омуля, сазана, сига, плетут «косички». Пробуем: Баргузинский район, село Хилгана, у Надежды Феликсовны Бадмаевой.



Шэнэхэнские буузы — Шэнэхээн бууза

Фарш шэнэхэнских бууз — из рубленного вручную мяса. Пробуем: «Буузный квартал» (улицы Свердлова — Куйбышева, у Центрального рынка).

«Двухэтажные» буузы

Современное изобретение шеф-поваров ресторанов. Нужна буузница с высокими стенками. Пробуем: в ресторане «Тэнгис».

Позы/буузы — наследие советского времени

В pozy/буузы клали много свиного фарша и лука, оттого они были жирными и сытными. В Гостиных рядах в центре Улан-Удэ когда-то была легендарная «Позная». Пробуем: в кафе и столовых по федеральной трассе Р-258 «Байкал».

Ресторан Орда
ул. Пушкина, 4А
orda03.ru

Бурятия улус
Orda



Дегустационный сет «Мини Буряад»
в ресторане «Орда»



БУРЯТСКАЯ КУХНЯ **МЯСО**

В Бурятии издавна знали способы сублимирования мяса. По преданиям, в желудке быка помещалось все высушенное, измельченное мясо с его туши — «борсо». Кинув горсть «борсо» в котел, путник подкреплял силы.

Вы узнаете о кулинарных достопримечательностях бурят, входивших в меню Чингисхана. Мясная продукция республики выращивается на более чем 600 степных и таёжных травах.

Боодог

Мясо козла готовится с помощью раскалённых камней в собственной шкуре. Через горло вырезают внутренности, наполняют горячими камнями. Шкуру встряхивают. Добавляют соль, специи, лук, чеснок, а иногда и водку.

Хорхог

Куски свежей баранины с костями кладут на дно бидона с холодной водой, солят. Нагревают на костре камни. Закладывают в бидон слоями — горячие камни, мясо, чеснок, лук, перец. Бидон катают на боку. Через 30–40 мин блюдо готово. Не пейте холодную воду во избежание расстройства желудка.

Буузы — буузы едят руками. Откусываем буузы с краю, выпиваем сок — бульон, съедаем.

Баншатай шүлэн

Это суп на говяжьем бульоне с пельменями, кусочками говядины и домашней лапшой.

Шүлэн

Крепкий бульон с кусками мяса и лапшой.



Арбин в ресторане «Тэнгис»

Бүхлёр

Это насыщенный бульон с хорошо отваренными кусками мяса. Издревле, когда буряты вели кочевой образ жизни, первым делом на костре варили мясо.

Талын шүлэн — Хирмасын шүлэн

Целебный суп с домашней лапшой и потрохами. Этот суп ещё называют Талын шүлэн (Степной суп).

Хушуур — мясные «груши», бурятское блюдо, напоминает маленькие чебуреки.

Арбин

Конская печень с жиром, деликатес, «бурятский сникерс» — исключительно питательное, вкуснейшее блюдо. Блюдо подают в мёрзлом виде, с солью, перцем и луком.

Закрутка «Орёомог»

Длинные полоски брюшины, внутреннего жира, диафрагмы переплетают в виде косы длиной 25–30 см. Варят в подсоленной воде или запекают на костре в бересте, а также жарят как шашлык на раскаленных углях.

БУРЯТСКАЯ КУХНЯ **МОЛОКО**

Молоко, «белая пища» – символ чистоты души для бурят. Молоком буряты «капают» духам и богам, устанавливая связь с предками. В Бурятии отмечают Новый год – Сагаалган «белой пищей».

Когда в дни весеннего равноденствия прилетают птицы, бурятские женщины «капают» им вслед молоком. По преданиям считается — хоринцы, хонгодоры ведут происхождение от «Праматери-Белой Лебеди».

Буряты встречают гостей — молоком или другой молочной пищей.

Ааруул — высушенный на солнце творог.

Архи — молочное вино (тарасун или тогооной архи).

Арза — молочное вино вторичного перегона (двойник — дабхар архи).

Айрхан — национальный бурятский творог.

Тараг — бурятская простокваша.

Уураг — блюдо из молозива. Оно смешивается с мукой и готовится в печи.

Үрмэ — молочная пенка. Обычно молоко кипятят в чугунной посуде.

Хурза — молочное вино тройного перегона (чистый спирт).

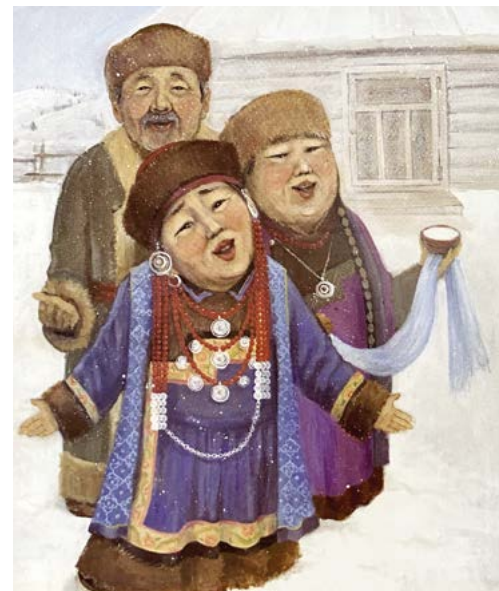
Хурунгэ — кисломолочный целебный напиток.

Хурууд — традиционный бурятский сыр.

Важное место занимает тарасун — молочное вино. По заветам предков, буряты молочное вино впервые пробовали только после 40 лет. Таков был указ Великого Чингисхана, который считался нашими предками во все времена, вплоть до установления Советской власти.

Отметим, что интересным явлением стала инициатива молодых жителей Баргузинской долины, праздник молочной кухни — «Сагаан эдээнэ найр», фестиваль молока.

Как отметили инициаторы проекта «Ай! Байкальская деревня!» следующий фестиваль молока также пройдет 21 июня 2025 года в Баргузинской долине.



Картина Любови Бертаковой «Приветственная». 2015 год. Из собрания семьи Бертаковых

«Тэсэл тэнгээхэ,
шадал садхааха»

Терпение прокормит,
умение насытит



БАЙКАЛЬСКАЯ КУХНЯ **РЫБА**

Омуль с «душком»

Осенью омуль потрошат, солят. Бочку закупают в землю или ставят в холодное место. Весной достают ароматно пахнущий, безопасный продукт.

«Расколотка»

В Бурятии обязательно попробуйте «расколотку» — свежемороженые омуль, хариус, сиг или окунь, посыпанные перцем и солью.

«Строганина»

Мерзлую рыбу нарезают стружкой. Солят, перчат. Подают с луком, приправами.

«Дикий» посол

В емкость насыпают слой льда, затем слой рыбы, потом соль. Снова повторяют — лёд, рыба, соль.



Карась по-койморски

Свежепойманных карасей надрезают на грудке, возле головы, вынимают желчный пузырь. Жарят на сковородке, с солью и луком.

Уха тройная байкальская

Уха тройная отличается от двойной добавлением рыбы в суп. Сначала кладут мелкую, потом рыбу покрупнее, в конце — благородную рыбу.

Жареный чебак

Чебак — сибирская плотва. Очищают, солят, добавляют перец, чеснок. Жарят, обваляв в муке.

Рыба, запеченная на костре

Очень вкусны сазаны — обмазывают глиной сверху, разводят костер, в горячих остатках костра запекают сазана в собственном соку.



Омуль на рожнах

Омуль на рожнах — тушки омуля надрезают косыми линиями, от хребта к брюху, солят. Рыбу нанизывают на прутья, наклонив к костру, обжаривают.

Сагудай

Царское блюдо — омуль малосольный. Держат немного в соленой воде, добавляют лук, черный перец, растительное масло.

Рыба по-домашнему

Хариус, ленок, карась, жареный в сметане, тают во рту. Как пишат в бурятской прессе, карася в сметане называют в Тунке, Оке, Алари — зоодэй, в Кударе — тараасгэ, а в Баргузине — хоолэнтии или же хоолимтэ.





ТОМЛЁНЫЕ «ШТИ» (ЩИ)

Пискунова Татьяна Харламповна (победитель конкурса «Хранитель отчих традиций», село Десятниково).

Способ приготовления: закладываешь свинину, говядину с косточками в кастрюлю с водой, капусту квашеную, картошечку. Жарим лук, томатную пасту. Кладешь специи, отправляешь в печь томиться на час.

ПИРОГ (ЛЕПЕШКА С ЯГОДАМИ)

Ингредиенты: жир — 200 г, молоко — 1 л, вода — 100 г, 1 ст. л. дрожжей, ½ стакана сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. соли, мука, ягоды свежие 1 ст., варенье 1 ст., 1 ст. л. растопленного сливочного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления: Замочить дрожжи в молоке, добавить 1 ч. л. сахара и 3 ст. л. муки, поставить на 3–5 мин. для набухания дрожжей (опара). Смешиваем все ингредиенты, вливаем поднявшиеся дрожжи. Тесто подбить густое. Оставить на 30–40 мин. для подъема теста, помешивая. Разложить на противень, раскатать корж. Помазать вареньем и украсить палочками из теста, выдержать 20 мин. Выпекать 20–25 мин. Смазать пирог маслом, украсить вареньем, ягодами.

ПИРОЖКИ С ЧЕРЕМУХОЙ

Ингредиенты для теста: взять по поллитра молока и воды, 2–3 яйца, 1 стакан сахара, 0,2 стакана сливочного масла, 0,5 стакана растительного масла, соль, горстку сухих дрожжей (1 ст. ложку).

Способ приготовления: замесить, поставить в тёплое место. Тесто сделать и не жидкое, и не тугое, чтобы «ходило». Начинка: свежую черемуху перекрутить, добавить сахар. Пирожки выпекать до золотистой корочки.

МАКОВКИ (ХВОРОСТ)

Макимова Наталья Иннокентьевна (руководитель хора «Былина», село Тарбагатай).

Способ приготовления (на одну порцию): 1 яйцо, 200 г муки и 10 г сахарной пудры. В муку выкладывается яйцо, замешивается густое тесто. Раскатывается, нарезается на полоски. На вилку накручиваются полоски, опускаются во фритюр и обжариваются до светло-золотистого цвета. Маковки обсыпают сахарной пудрой.



КУХНЯ **ВЕЛИКОГО ХАНА**

«Кухня великого хана» в ресторанах «Тэнгис» и «Орда» — неповторимый шанс прикоснуться в Улан-Удэ к Истории. Самим попробовать блюда по книге рецептов правильного питания, изданной в Пекине (Ханбалыке) в XIV веке династией Юань.

Кухня воссоздана во время «Гастрономического фестиваля «Кухня великого хана», с участием лучших поваров Бурятии.



*Буузы с цедрой мандарина и имбирём
в ресторане «Тэнгис»*

Ячменный суп из боргойской баранины
и раскалённым камнем*

Ресторан «Тэнгис»
ул. Ербанова, 12
tengis.ru

Бурятия улус
Tengis

*Наваристый густой суп из солончаковой боргойской баранины и зёрен ячменя. Подаётся вместе с саламатом и пикантной острой лепёшкой. Ячмень — кладёзь различных витаминов, источник коллагена, а благодаря содержанию клетчатки он полезен для пищеварения.



Блюдо на компанию «Лучшие части
солончакового боргойского ягненка»



Ресторан «Тэнгис»
ул. Ербанова, 12
tengis.ru



Хугабша — традиционное блюдо из печени в ресторане «Орда»



Десерт из молока «Мандуухай», по имени легендарной царицы в ресторане «Орда»



Ресторан Орда
ул. Пушкина, 4А
orda03.ru

Блюдо на компанию «Орда»





УЛАН-УДЭ

Интернет-путеводитель
по Улан-Удэ uutravel.ru



Улан-Удэ – в переводе с бурятского «Красные ворота» (по одной из версий). Магические двери к чудесам Байкала. Для вас, в тишине и покое байкальского берега, откроется дорога к самому себе. Обретшему новую энергию для жизни.

А знаете ли вы, что столица Бурятии может по праву носить звание самого древнего города России — прародины северных гуннов, едва не покоривших Рим? Гуннское городище открыто ленинградскими археологами как раз в границах Улан-Удэ. Оседлые северные гунны были кузнецами, искусными ювелирами, плавилы бронзу. Сеяли ячмень, просо, мололи муку. Варили пищу на пару, в глиняных кувшинах. Сосуды для жидких продуктов — молока, кумыса, айрана делали из обожжённой глины или дерева. Об этом можно узнать из экспозиций Национального музея Бурятии.

Из Улан-Удэ начинаются все туристические маршруты по разным районам Бурятии. И вам подарят новые силы для жизни кулинарные достопримечательности бурятской, байкальской, паназиатской, звенкинской, сойотской кухни.

Еда в Улан-Удэ, в Бурятии — вкусная, натуральная, поистине здоровая, исцелит вас, подарит новую энергию для ваших души и тела!

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ГОСТЯМ УЛАН-УДЭ

Вас впечатлит — вязь деревянных кружев ручной работы, вековые бревенчатые дома в старом городе. И, конечно, горячие буузы с вкуснейшим местным, бурятским мясом и ароматным бульо-



Кафе-юрта «Баатарай Ургод»

ном-соком в «буузном» квартале, в самом сердце Улан-Удэ.

Совет — идите по улице Ленина, по направлению к Центральному рынку, к «буузному» кварталу на улице Свердлова. Тут десятки кафе, закусовых, на любой вкус и кошелек. Примечательны «Шэнэхэнские» буузы — там мясной фарш рубленый, «праздник» для желудка гарантирован!

Помимо кафе и закусовых в Улан-Удэ есть и различные рестораны с шикарной подачей и необычными блюдами бурят-монгольской и байкальской кухни. К примеру, гости пробуют «Кухню великого хана» в ресторанах «Тенгис» и «Орда» — воссозданную по книге, написанной в 1330 году придворным врачом восьмого императора династии Юань, двенадцатого кагана Монгольской империи (Их Монгол Улс) Туг Тэмюра.

И еще один совет. Обязательно побывайте на площади Советов, у «головой Ленина» из Книги рекордов Гинесса. Здесь обожают фотографироваться гости Улан-Удэ. Рядом с площадью располагается Бурятский академический театр оперы и балета, старейший в Сибири и на Дальнем Востоке. А вокруг — множество премиальных, панорамных ресторанов, кафе, баров.

Улан-Удэ — солнечный город у Байкала, город контрастов, многоликих культур, вкуснейшей, необычной кухни ждет вас!

Гастрономические символы — буузы, байкальские пряники, молочная продукция «Край родимый».

Администрация Улан-Удэ
Телеграм-канал мэра Улан-Удэ Игоря Шутенкова

t.me/igorshutenkov



БАРГУЗИНСКИЙ РАЙОН

Улан-Удэ – Баргузин: 315 км



ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Баргузинский залив — самый крупный залив на Байкале.

Чивыркуйский залив — одно из посещаемых мест в Забайкальском национальном парке.

Бухта Змеиная — горячие источники.

Святой Нос — полуостров Байкала, территория Забайкальского национального парка.

Ушканы острова — архипелаг, состоящий из острова Большого и трех малых островов: Тонкий, Круглый и Долгий. Здесь есть знаменитое лежбище байкальских нерп.

Лик Янжимы — это проявление богини искусств, плодородия.

Бухэ-Шулун (Бык-камень) — культовое место.

Скала-крепость Сувинская Саксония — скопление причудливых скал у села Суво.

Ининский сад камней — природная достопримечательность, в 15 км от села Суво.

«ФЕСТИВАЛЬ МОЛОКА» В ДОЛИНЕ БАРГУЗИНА

В 2019 году в Хилгане общественная организация «Ай! Байкальская деревня» провела первый Фестиваль молока. Именно в куйтунских степях, у села Хилгана, растет особая трава «шэрмэйн» — трава с коричневой головкой. Она придает коровьему молоку тонкий аромат. Гастротуры, кулинарные мастер-классы в Хилгане проводит Надежда Феликсовна Бадмаева, тел. +7 902 453 54 68.

Следующий Фестиваль пройдет в конце июня 2025 года.



Парк-отель «Высота 457»
Максимиha, ул. Радужная, 12
vysota457.ru



«Снежная открытка» в Максимихе — проект Анны Масличенко получил Гран-При на Международной премии Russian Event Awards-2024 в Нижнем Новгороде.

Гастрономические символы — байкальская рыба, травяные чаи, дикоросы.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Ресторан и бар парк-отеля «Кумуткан»

📍 Максимиha, ул. Пушкина, 1
🕒 пн-вс 08:00-23:00

**Ресторан «Дикая Сибирь»
отеля «Байкальское шале»**

📍 Максимиha, ул. Счастливая, 1
🕒 пн-вс 09:00-21:00

Кафе «Хада Далай»

📍 Максимиha, ул. Молодёжная, 26
🕒 пн-вс: 09:00-20:00

Кафе «Империял»

📍 Максимиha, ул. Комарова, 3А
🕒 пн-вс 09:00-21:00

Кафе Арт-резиденции «Баргуджин Токум»

📍 Усть-Баргузин, улица Горького, 1А
🕒 08:30-23:00

Кафе «У парама»

📍 Усть-Баргузин, ул. Ленина, 2В
🕒 08:00-18:00

Кафе «Мята»

📍 Усть-Баргузин, ул. Строителей 1А
🕒 пн-чт: 11:00-23:00, пт-сб 11:00-02:00

Кафе «Байгал»

📍 Баргузин, ул. Дзержинского, 42
🕒 08:30-17:00

Закусочная «Дархан»

📍 Улюн, ул. Очирова, 38

Закусочная «Янжима»

📍 Ярикто

Администрация МО «Баргузинский район»
Telegram-канал главы Баргузинского района
Михаила Мишурина
📍 t.me/mihyrin_m_a





БАУНТОВСКИЙ ЭВЕНКИЙСКИЙ РАЙОН



ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Долганская пещера, одна из крупнейших в Сибири, глубина — 130 м. В «Долганской Яме» есть гроты, два небольших постоянных озера. Минеральные источники: Могойский, Муйский. Потухшие вулканы: Домбровского, Лопатина, Мушкетова.

ТРАДИЦИИ И КУХНЯ ЭВЕНКОВ

Весной, когда телились стельные важенки (самки оленя) баунтовские эвенки выходили из тайги к местам стойбищ (балдыкит).

В конце мая отмечали один из долгожданных праздников — Бакалдын (встреча семей, родов, людей). Начинался он с обрядов очищения, умамливания ритуального столба, кормления огня. Появлялись зелёная трава, новая хвоя у лиственницы. Кукушка начинала куковать — эта примета означала Новый год у эвенков. Эвенки Баунта, потомки I и II рода Чильчагир, рода Киндигир съез-

жались к подножию Белой горы. А также к озеру Икэндэк в верховьях Витимкана — возле Икатских озёр.

Совершались обряды — молебны, играли свадьбы. Устраивались состязания, на меткость и дальность стрельбы. Обсуждались вопросы по родовым угодьям.

Также собрания проводились в середине декабря.

Эвенки Баунта, числом около 600 человек живут в пяти селах: Багдарин, Варваринск, Монгой, Россошино, Усть-Джилinda. Основная пища баунтовских эвенков — лепешки (колобо), озёрная и речная рыба, мясо (улдэ) диких животных (лось — бэюн, изюбр — кусака, косуля — гивчэн) и домашнего оленя (орон).

Готовят полукопченое мясо (толи) так: разрезают на мелкие полоски, слегка солят и коптят над костром до образования тонкой корочки. После мясо

сушат, снимают и укладывают в берестяные сумы или же вешают в прохладном месте.

Из оленьего молока (укумни) получают масло (тосун), готовят «моты» (молоко, смешанное с ягодами). Готовят также и озерную, речную рыбу, жарят, коптят, вялят.

Таежный чай готовят так: листья брусники (имиктэ), смородины (аюли), листья иван-чая, ягоду по вкусу — заливают кипятком, добавляют сахар.

Эвенки заготавливают кедровые орехи (нянта), вялят в остатках костровищ шишки, они становятся мягкими. Собирают лесные ягоды (имиктэ, аюли, диктэ).

На зиму отстреливают глухарей (ороки), куропаток (элаки), уток (дэги), гусей (нюнныки), рябчиков (инуки) замораживают. Готовят супы (силэ). Соль (даусун) по вкусу.

Гастрономические символы — изюбрятина, оленьё молоко, рыба.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Порт», Багдарин, ул. Ленина, 117
Кафе «Встреча», Багдарин, ул. Первомайская, 6
Бар «Чёрный гусь», ул. Ленина, 36
Бар «Баунт», ул. Ленина, 67

Администрация МО «Баунтовский район»
Телеграм-канал главы Баунтовского района
Николая Ковалева
t.me/KovalevNikolai



БИЧУРСКИЙ РАЙОН

В 1768–1780-е годы на земли Бичуры, где уже жили местные старожилы и православные Троицко-Селенгинского монастыря, прибыли старообрядцы или «семейские».

Здоровый образ жизни, трудолюбие, неприятие спиртного и табака — черты старообрядцев. Приведём цитату из работы Матвея Геденшторма: «Старообрядцы в Забайкалье — народ рослый и красивый. Старообрядцы твёрдо держатся веры своих отцов». И такие же свидетельства есть в исследованиях истории семейских Фирса Болонева и Евгении Федотовой.

Михаил Салтыков-Щедрин называл старообрядцев цветом русского простолюдья.

В бичурском улусе Шибертуй — есть музей известного поэта Бурятии, России Дондока Улзытуева.

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ БИЧУРЫ

В 2018 году, в «Медовый спас», состоялся районный фестиваль культуры семейских «Бичурские янтари», посвящённый 250-летию прибытия первых старообрядцев в Бичуру и 400-летию со дня рождения протопопа Аввакума.

С успехом прошёл гастротур «БУДНИ И ПРАЗДНИКИ СЕМЕЙСКОЙ КУХНИ». Участвовали ТОСы Бичуры, Билютая, Покровка, Петропавловки, Новосретенки, Малого Куналея, коллективы районной больницы, Бичурского



маслозавода, Бичурского центра помощи детям, оставшимся без попечения родителей, детсадов «Подснежник», «Полянка», «Теремок» и другие.

Ежегодно проводится ярмарка «МЕДОВОЙ СПАС», где пчеловоды Бичурского района представляют свою продукцию.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СИМВОЛЫ

Бичурский картофель

Здесь выращивают более 15 сортов этого овоща голландской селекции, такие как «Адретта», «Гала», «Зекура», «Розара», «Мустанг», «Молли» и др.

Любовь местных жителей к картофелю вылилась в фестиваль «Бичурская картошка».

Бичурский мёд

В бичурском мёде уникальное сочетание растений, встречающихся только в этом районе — мяты, малины, донника, шалфея, ромашки, зверобоя, васильковых цветов, иван-чая, эспарцета, фацелии, гречихи, сивьяки, мордовника, чабреца и клевера.

Бичурское сливочное масло

Ярко выраженный сливочный вкус, нежная текстура, воздушная лёгкость — отличительные качества бичурского сливочного масла.

Коллектив Бичурского маслозавода выстоял в 90-е годы. Предприятие по-прежнему радует покупателей вкусными и качественными продуктами из бичурского молока.





БИЧУРСКИЙ РАЙОН



Славится своим качеством оригинальная сырная продукция фермеров-козоводов Татьяны и Бодо Людвиг. В их планах проводить фестивали сыра.

Гастрономические символы — картофель, сало, мёд, сыр.

ГДЕ ПОЕСТЬ

- Кафе «Мата-Pizza», Бичура, ул. Советская 66
- Кафе «Гранат», Бичура, ул. Советская 69
- Кафе «Дело вкуса», Бичура, ул. Советская 42
- Кафе «Домашний очаг», Бичура, ул. Советская 52



- Кафе «Кофе и выпечка», Бичура, ул. Советская 46Ж
- Кафе «Лондон», Бичура, уд. Советская 42
- Кафе «Мария», Бичура, ул. Советская 46А
- Кафе «Питер», Бичура, ул. Коммунистическая 48
- Кафе «Прованс», Бичура, ул. Советская 56Б
- Кафе «Станция», Бичура, ул. Советская 42Б

Администрация
«Бичурский муниципальный район»
Телеграм-канал временно исполняющей
полномочия главы Бичурского района
Марины Савельевой
t.me/bichurskiy_raion





ДЖИДИНСКИЙ РАЙОН

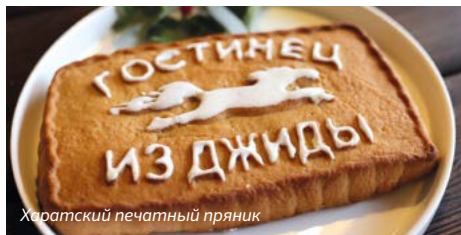
В окрестностях Белоозёрска весной из земли выступает соль – хужир. Лечебная соль поднимается в воздух. Оседают на пастбищах, отсюда – особый, нежный вкус баранины. В боргойской баранине содержится больше, чем в других видах мяса, ненасыщенных жирных кислот, много витаминов и микроэлементов.

Уже два года как широко звучит Международный гастрономический фестиваль «Боргойская баранина». Это яркое событие, по задумке организаторов фестиваля — администрации Джидинского района, правительства Бурятии, АНО «Туризм Джиды», предпринимателей — уроженцев Джидинской долины, происходит в живописном месте Атаган Булаг у Белоозёрска.

В первый год гостей порадовала программа: конкурс блюд из боргойской баранины, блюда кухни мира; мастер-классы от шеф-поваров; конкурс изготовления символа фестиваля; состязания «Эрын гурбэн наадан» (борьба, стрельба из лука, скачки); концерты, дискотека; конкурсы; фудкорт; детская площадка, фотозона и т.д.

На втором фестивале число гостей превысило 8 тысяч человек. Были представлены регионы России, другие страны: Бурятия, Монголия, КНР, Калмыкия, Забайкальский край, Москва, Иркутская область, а также диаспоры.

Гастрофестиваль «Боргойская баранина» занял 1-е место, как лучшее гастрономическое



Харатский печатный пряник

событие страны, на Международной премии в области событийного туризма Russian Event Awards, прошедшей в ноябре 2024 года в Нижнем Новгороде.

21 июня 2025 года Международный гастрофестиваль «Боргойская баранина» продолжится!

Гастрономический символ — боргойская баранина. Подавалась на коронации Николая II в 1896 году, в Кремле.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Ласточкино гнездо», Белоозёрск, ул. Производственная, 1А/1 (в местности Атаган Булаг, на трассе Улан-Удэ-Закаменск), подают знаменитый бухлёр из боргойской баранины.

Кафе «Урял», Петропавловка, ул. Ленина, 27

Кафе «Лотос», ул. Ленина, 119

Кафе «Прага», ул. Свердлова, 62А

Администрация МО «Джидинский района»
Телеграм-канал главы Джидинского района

Валерия Шагжитарова
t.me/shagzhitarovVP

«БОРГОЙСКАЯ БАРАНИНА СО СЛОЁНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПИРОГОМ С РОЗМАРИНОВЫМ СОУСОМ»

Рецептура разработана в рамках проекта «Гастроэкмп Бурятия — 2023».
Автор: **Сумьяадорж Эрдэнэ** (Монголия)

Растительное масло хорошо разогреть в казане или толстостенной кастрюле. Добавляем сливочное масло, баранину и соль, специи. Жарим с 2-х сторон до готовности, 10–15 мин. Картофель нарезаем, выкладываем в форму со специями, перемешиваем со сметаной. Запекаем в духовке при температуре 45 мин. Для приготовления соуса смешиваем специи с мукой, кипятим 2–3 мин. Подаём мясо и картофель с соусом.



ПОХЛЁБКА КОЧЕВНИКА

Рецептура разработана в рамках проекта «Гастроэкмп Бурятия — 2023».
Автор: **Иван Сафронов** (Бурятия)

Баранину нарезаем на небольшие кусочки, выкладываем мясо в афганский казан, добавляем розмарин, перец горошком. Заливаем мясо водой, томим 2–2,5 ч. Берём готовый бульон, доводим до кипения и добавляем небольшое количество ячменной муки замбаа (на 100 г бульона 30 г замбаа), выпариваем до загустения. В блюдо выкладываем небольшое количество мяса, немного замбаа, добавляем лук мангир, заливаем бульоном и подаём.





ЕРАВНИНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Более 200 ледниковых озёр; «Сад камней» с памятными знаками в честь уроженца Еравны Намжила Нимбуева и других поэтов; Эгитуйский дацан, где находится Сандаловый Будда; источники Хурета, Дабан-Горхон, Улхаса; сакральное место — долина Маракта.

Жителям и гостям района полюбились продукция ИП Дымчикова Анжелика, ИП Ланцева Людмила, ООО «Надежда» и др. Популярны домашние лакомства самозанятых.

СПСК «Талаан»

Буузы, пельмени, фрикадельки, тефтели, вареники, котлеты, лапша «Талаан». Продукцию охотно покупают в магазинах Еравнинского района и Улан-Удэ.

Непубличное акционерное общество «Нептун»

Старейшее предприятие района, функционирует с 30-х годов XX века. Основное направление деятельности — рыболовство. У жителей Улан-Удэ, Читы, Иркутска, Челябинска и других городов страны популярны вяленая, соленая, жареная рыба; рыба горячего, холодного копчения, под маринадом; рыбные фрикадельки, котлеты.

Сельский потребительский кооператив «Сосново-Озёрский Рабкооп»

Председатель правления Марианна Цыдындоржиева. В продаже вкусный хлеб, более 30 видов кондитерских изделий, в том числе 15 разновидностей тортов. Цех мясной продукции выпускает 30 наименований — сосиски, сардельки, шпикачки, копченые окорочка, копчености из свинины, ливер-



ные колбасы, зельц, холодец. А также полуфабрикаты — пельмени, позы/буузы, котлеты мясные, рыбные; тефтели, ежики, голубцы, хинкали. Работает при содействии Фонда поддержки малого и среднего предпринимательства Еравнинского района.

ИП Цыденов Чингис

Предприятие работает в с. Усть-Эгита Еравнинского района. Виды продукции: сметана 20%, сливки пастеризованные, творог 1,8%, йогурт 2,5%, снежок 2,5%, молоко пастеризованное.

ИП Цыренов Сынге

Находится в селе Ульдурга. Выпускает: буузы, пельмени, фрикадельки, тефтели, котлеты — всё под местным брендом «Ульдургинские».

СПОК «Тэрэнги»

Образовано в 2021 г., руководитель Цыдыпова Рэжид. Производит буузы «ТООНТО», «Степные», буу-



зы рыбные «Нептун»; пельмени «Ширингинские», «Степные»; котлеты рыбные «Емеля», пельмешки «Без спешки».

Гастрономические символы — озёрная рыба, арбин.


ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе, Сосново-Озёрское, ул. Первомайская, 117А

Кафе, Сосново-Озёрское, ул. Первомайская, 2А

Кафе «Встреча», Телемба, ул. Ленина, 3

Администрация МО «Еравнинский район»
Телеграм-канал главы Еравнинского района

Чингиса Цыренжапова
 t.me/chingiseravna



ЗАИГРАЕВСКИЙ РАЙОН



ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Реки Заиграевского района — Уда, Брянка, Илька, Курба питают собой Селенгу, крупнейший приток Байкала.

«Хранитель» — парк из дерева, с малыми скульптурами, беседкой, горкой для молодоженов. Здесь построят музей-юрту.

Ацагатский дацан заложен в 1991 году. В Шулутском дацане, основанном в 1825 году, расположенном невдалеке, останавливался цесаревич Николай Александрович, лечился там и подружился с эмчи-ламами.

Варварина гора — поселение древнего человека у речки Брянки.

Гора Каменка — стоянка охотников на шерстистого носорога эпохи неолита, бронзового века и раннемонгольской культуры.

Шаман-гора, культовое место. Тут собирают «каменное масло», имеющее целебные свойства.

У подножия лежит валун с расщелиной посредине — **«Камень грехов»** или «Щель грешников».

Ангирская писаница «Малтай Шулуун», «Скотное место» — петроглифы бронзового века, II-I тыс. до н. э. Тут проходят пути миграции косуль ранней зимой.

Харашибирские столбы располагаются в Ангирском заказнике на хребте Улан-Бургасы. С его вершин видно озеро Байкал.

Гора Улан-Байса — самая высокая точка Харашибирских столбов, более 1600 метров.

«СТЕПНОЙ КОЧЕВНИК» ПОКОРЯЕТ СЕРДЦА

Ацагат — бурятский улус, где жители хранят народные традиции. Дети, молодежь прекрасно владеют родным бурятским языком. Невероятно, но факт — в окрестностях села Ацагат растет около 1800 целебных растений.

В Ацагатской долине расположен этнокомплекс «Степной Кочевник». Здесь проходит международный музыкальный фестиваль «Голос кочевника».

Если вы остановитесь на ночлег в обогреваемых юртах-глэмпингах компании «Жассо-Тур», вы не забудете здешнюю тишину, уют, вкусную еду.

Бурятской кухней восхищались Михаил Кожухов, Стивен Сигал и другие. В «Степном кочевнике» побывал Федерико Арнальди, телеведущий шоу «Поедем, поедим!» на канале НТВ. Обаятельный итальянец сыграл в буузные «шашки», станцевал ехор, ломал говяжьи кости и хлебнул «магического» чая.

Гастрономические символы — онохойское сливочное масло, унэгэтэйские консервы, пастила.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Ацагат», Заиграевское шоссе, 0 км

Кафе «Лофт», п. Заиграево, ул. Серова, 17/3

Кафе «Прага», п. Заиграево, ул. Первомайская, 2А

Кафе «Юрта», п. Заиграево, ул. Профессиональная, 47А

Кафе «Соло», п. Новая Брянь, ул. Октябрьская, 4-1

Кафе «Замок», п. Онохой, ул. Южная, 17В

Кафе «Садаа», с. Нарын-Ацагат, ул. Школьная, 3/1

Администрация МО «Заиграевский район»

Telegram-канал о Заиграевском районе

t.me/zaigraevo_news





ЗАКАМЕНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Атамано-Николаевская станица в селе Харацай — первой встречает всех въезжающих в район. Перевал Ундэр Баабай — сакральное место; местность Юхта (Соргостын Хабсагай); Енгорбойский Аршан — местная здравница с минеральными водами; памятник природы «Субутуйские столбы»; Живописное село Санага — родина поэта Мэlsa Самбуева, на территории которого расположена самая большая в России статуя Будды сострадания — Арьябала.

Закаменская замбаа

Фермеры из Закаменского района успешно продвигают бренд «Захааминой замбаа» — Закаменская замба на фестивалях «Своё», ярмарках и других мероприятиях республики.

Закаменцы, одни из немногих в Бурятии, кто сохранили древнюю традицию изготовления и приготовления блюд из ячменя. Это блюдо всегда, отправляясь в дальние походы, брали с собой наши предки. В современном обществе этот продукт пользуется высоким спросом у приверженцев правильного питания, так как в нем содержатся белки и углеводы в оптимальном для правильного усвоения соотношении.

Закаменская тушёнка

Сельхозкооператив «Закамна-Агропродукт» выпускает линейку продуктов под брендом «Дары Закамны». Особую популярность приобрела тушенка, изготовленная из экологически чистого сырья — закаменской мраморной говядины. Кооператив выпускает тушеное мясо в удобных реторт-пакетах.



Закаменский бухлёр

Набирает популярность единственный в республике продукт — «Закаменский бухлёр» от СППок «Закамна-Агропродукт». Бухлёр — традиционное блюдо бурятской кухни, мясо в наваристом бульоне. Благодаря современным условиям обработки, закаменские производители выпускают бухлёр в упаковке длительного хранения. Покупателям остается только разогреть и наслаждаться неповторимым вкусом закаменского мяса.

Закаменский сыр — хурууд

Среди молочной продукции, выпускаемой кооперативом, особое место занимает сыр — хурууд. Изготавливается по старинной технологии, передаваемой из поколения в поколение, и только из цельного молока. Имеет приятный творожистый вкус. Особенность этого сыра в том, что его можно употреблять как в натуральном виде, так и обжаривать на масле до корочки, это придаёт продукту пикантный вкус и повышает питательность.



Продукция бренда «Дары Закамны» востребована не только у местного населения, она нашла своих ценителей и в столице Республики.

Гастрономические символы — «Захааминой замбаа», «Закаменская тушёнка» и «Закаменский сыр — хурууд» стали призёрами республиканского конкурса гостробрэндов-2024, черемша.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Закусочная «Казачий курень», с. Харацай
Ресторан «Сона», Закаменск, ул. Ленина, 19
Кафе «Талаан», Закаменск, ул. Крупской, 28А
«Столовая № 1», Закаменск, ул. Ленина, 21

Администрация МО «Закаменский район»
Телеграм-канал главы Закаменского района
Сергея Гонжитова
t.me/sgonzhitov





ИВОЛГИНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Иволгинский дацан, плато Чингисхана, «Сад камней», «Космодром». Серебряный источник-аршан Арюн-Булаг у села Тапхар, аршаны Халюта, Ута-Булаг, Ухаа-Тологой, Нооли, Улзыта-аршан. Озера Торма, Карасиное. Сакральная местность Уточкина Падь, Гунгское городище.



ЭКОТРОПА «СТАВКА ЧИНГИСХАНА»

Администрация Иволгинского района и всемирно известный скульптор Даши Намдаков построят в 2025 году экотропу к «Ставке Чингисхана».

МЕСТНЫЕ ФЕРМЕРЫ

ИП Прохоренко Валентин Викторович

📍 с. Сотниково

☎ +7 924 398 73 82. *Разведение осётра.*

ИП Вихрев Дмитрий Евгеньевич

📍 с. Оронгой. *Выращивание арбузов.*

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Гоё»

📍 с. Иволгинск

🕒 08:00-19:00

☎ +7 914 989 50 15, +7 902 167 79 57

Кафе бурят-монгольской кухни «Налай»

📍 Иволгинский дацан

🕒 08:30-18:00

☎ +7 914 837 47 93

Кафе «Дацанай хоол»

📍 Иволгинский дацан

🕒 09:00-18:00

☎ +7 964 409 07 05

Кафе «Эндемик»

📍 Иволгинский район, у скульптуры «Олени»

☎ +7 (3012) 300 849

Гастрономические символы — арбузы, оронгойские буузы.

Администрация МО «Иволгинский район»
Телеграм-канал главы Иволгинского района
Николая Емонакова

📍 t.me/emonakovnikolay





Расстояние
Улан-Удэ – Кабанск: 111 км

КАБАНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Дельта Селенги — одна из крупнейших пресноводных дельт мира, одна из главных орнитологических территорий Азии.

Байкальский государственный биосферный заповедник расположен на побережье Байкала, Участка Всемирного природного наследия ЮНЕСКО.

Гора Мамай — «Мекка» фрирайда.

Соболиное озеро — «младший брат Байкала», одно из крупнейших озёр Хамар-Дабана.

Байкальский дацан «Дамба Даржалин» — дацан на берегу Байкала.

Термальный источник «Загза» — место отдыха и лечения.

Спасо-Преображенский мужской монастырь — место силы, православия, Божией благодати.

Село Посольское — включено в список «Ассоциации самых красивых деревень и городков России».

Усан-Лопсон — культурно-исторический комплекс недалеко от улуса Дулан.

Кабанский район — один из самых крупных, красивых и туристически привлекательных районов Бурятии.

Тут каждый может найти: от спокойного отдыха на пляже, до всех других видов туризма, в том числе экстремального.

Через район проходит Великий Чайный путь и отрезок Удунгинского купеческого трак-



Байкальский омуль. Архив

та «Кяхта — Мысовая» — ближайший путь к Байкалу через хребет Хамар-Дабан.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ-ЯРМАРКА «ПРАЗДНИК РЫБНОГО ПИРОГА: ПОСОЛЬСКИЙ ПИРОГ»

В селе Посольское ежегодно проходит фестиваль, посвященный Дню рыбака и празднику «Посольский рыбный пирог» и «В гостях у Рыбича». Вкуснейшие рыбные пироги здесь готовятся с самыми разнообразными начинками, в основе которых всегда рыба.

ФЕСТИВАЛЬ-ЯРМАРКА «ФОФОНОВСКИЙ ОГУРЕЦ»

Фестиваль проводится в местности «Иван Тимофеевич», вблизи села Фофоново, в честь главного героя праздника — огурца, где демонстрируются соленья, блюда из огурцов.

ФЕСТИВАЛЬ-ЯРМАРКА «КЛУБНИЧНЫЙ РАЙ»

Благодаря климатическим условиям села Выдрино здешняя клубника удивляет и радует. Ягода — визитная карточка села, а также его бренд. На ярмарке можно отведать вкусной клубники разных сортов, клубничных пирогов, много других лакомств из сладкой ягоды.

Гастрономические символы — байкальский омуль, клубника, огурец, мед, таежные травы, дикоросы.

Администрация МО «Кабанский район»
Телеграм-канал главы Кабанского района
Алексея Сокольникова
t.me/alexeysokolnikov





РЕЦЕПТ РЫБНОГО ПИРОГА

Ингредиенты:

Слоеное тесто — 450-500 г

Рыба свежая, филе — 500 г

Рисовая крупа — 100 г

Сливки (или сметана) — 50 мл

Яйцо — 1 шт

Свежая зелень (укроп, лук, петрушка) — 50 г

Лук репчатый — 2 средние луковицы

Масло растительное — 1-2 столовые ложки

Соль — по вкусу

Перец черный — по вкусу

Приготовление:

Рис промыть водой, потом залить двумя стаканами воды и варить до готовности. Слегка подсолить. Рыбу потрошим, освобождаем от костей и кожи, режем на кусочки (звено 2-3 см), подсаживаем и перчим. Лук порезать на полукольца и пассеровать на растительном масле до золотисто-прозрачного цвета, немного подсолить его.

Противень застелить пергаментом (бумагой для выпечки) и немного присыпать пшеничной мукой. Положить на него пласт теста, раскатанный примерно в 1 см толщиной. Ровным слоем, не выходя за края, разложить рис, затем на рис выложить пассерованный лук. Далее равномерно разложить кусочки рыбы, затем на неё положить сливочное масло и сверху пирог равномерно посыпать зеленью. Затем сверху укрываем вторым пластом теста, примерно такой же толщины. Защищаем по краям. Сделать в тесте 2-4 прокола вилкой, потом смазать сверху пирог взбитым яйцом.

Духовку разогреть до 190-200 градусов — время выпечки пирога 40-50 минут.

Можно сделать пирог в форме рыбы. В этом случае тесто раскатывается в пласт и обрезается в форме рыбы. Нужно сделать две заготовки. Пирог можно украсить. Для этого из обрезков теста раскатывается очень тонко пластина теста. На пирог в форме рыбины укладываются чешуйки из теста в шахматном порядке. Укладывать чешуйки необходимо с хвоста. По краю рыбный хвост нужно придавить зубчиками вилки.



ПИРОГ КЛУБНИЧНЫЙ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

Ингредиенты:

Клубника — 800 г

Тесто слоеное — 500 г

Сметана — 300 г

Яйца — 3 шт

Сахар — 150 г

Ванильный сахар — 2 ст. л

Приготовление:

Для приготовления пирога можно использовать любую клубнику: свежую, замороженную или консервированную. Нарежьте ягоды на произвольные кусочки, но не слишком мелко.

Слоеное тесто раскатайте, выстелите им форму для запекания. В миску вбейте яйца, всыпьте сахар, добавьте ванилин и сметану. Сметану берите пожирнее, можно использовать мягкий творог. Взбейте все ингредиенты миксером на большой скорости.

Форму с тестом поставьте в духовку на 20 минут, при 180 градусах, для выпекания основы пирога. Затем выложите поверх готового коржа клубнику. Залейте ее сметаной, взбитой с яйцами.

Выпекайте пирог 45 минут, до готовности. Когда блюдо будет полностью готово и на нем появится румяная корочка, достаньте пирог из духовки и остудите.



ФОФОНОВСКИЕ ОГУРЦЫ

Ингредиенты (на 3 л банку):

Огурцы — 1,5-2 кг

Соль — 80 г

Перец острый (по желанию) — 20-30 г

Соцветия укропа — 5-6 шт

Листья хрена — 3 шт

Приготовление:

Подготовить ингредиенты. Банку хорошо вымыть, стерилизовать не обязательно. Огурцы уложить в подготовленную банку. Засыпать в банку соль. Сверху поместить острый перец, листья хрена и укроп.

Не надо класть зелень на дно банки, огурцы получатся мягкими. Залить чистой (фильтрованной) холодной водой. Закрыть банку капроновой крышкой — и в холодильник или погреб.

Огурцы, соленные холодным способом, будут готовы примерно через месяц. Хранить надо в прохладном месте.





КИЖИНГИНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Кижингинский дацан «Дворец Будды Шакьямуни», субурган (ступа) Джарун Хашор; Князе-Владимирский Храм. Сакральная местность Обоо Буурал баабай — хозяин горы Челсаны. Ступа Джарун Хашор — популярное туристическое место.

ПРОДУКЦИЯ ИЗ КИЖИНГИ — НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Сельскохозяйственная, фермерская продукция, от **ООО «Кижингинский МТС»**, у. *Усть-Орот*, ул. *Гомбоева*, д. 11А.

СПок «Хэшэг» производит три вида бууз, два вида пельменей, манты, фарш, тефтели и котлеты. Жителям Кижингинского района хорошо знаком адрес сельхозкооператива «Хэшэг» — с. *Кижинга*, ул. *Советская*, 163А.

Ассортиментный ряд продукции **СПК «Лидер»**: позы, пельмени (2 вида), манты, тефтели, фрикадельки, голубцы ленивые, голубцы домашние, котлеты, фарш домашний, холодец, шашлык.

ИП Елена Молокова изготавливает мясные полуфабрикаты и хлебобулочные изделия.

Династия Цыдыповых производит очень вкусное молоко. Глава семьи Согто Цыдыпов занимается разведением коров казахской белоголовой породы. Они едят мало сена и дают много сочного, вкусного мяса (**ООО «Толгой»**).

Продукция **ООО «Ушхайта»** полюбилась жителям республики, соседних регионов. Буузы, пельмени,



многие другие виды полуфабрикатов — без добавок. Добросовестность ушхайтинцев оценят все, кто хоть раз попробует их изделия.

Гастрономические символы — молоко, үрмэ, хурууд.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Халуун Эдээн», Кижинга, ул. *Жанаева*, 40
Кафе «Үитту», Кижинга, ул. *Коммунистическая*, 24

Кафе «Номин», Кижинга, ул. *Ленина*, 4

Администрация МО «Кижингинский район»
Телеграм-канал главы Кижингинского района

Геннадия Лхарасанова
t.me/glava_kizhinga





КУРУМКАНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Джергинский заповедник, минеральные источники Кучигера, Гарги, Аллы, Умхей, Буксыкен, Барагхана, золотая подкова Аргады и многие другие.

Курумканский район знаменит более чем полусотней минеральных источников (аршанов). Местные старейшины говорят: «Исцелится тот, кто почитает духов — хозяев аршанов».

Гаргинский источник в долине одноименной речки Гарга, среди склонов Икатского хребта (в 33 км от села Могойто). Состав воды — сульфатно-натриево-кремнистый с содержанием радона. По лечебному воздействию источники соответствуют водам тункинского курорта «Нилова Пустынь».

Славятся Умхейские источники на севере долины, у истоков Баргузина. Вода более 140 источников по составу сульфатно-гидрокарбонатно-натриевая. Исцеляет двадцать заболеваний костно-мышечной и опорно-двигательной систем, кожные и гинекологические болезни.

С древности известны коренным жителям — эвенкам, бурят-монгольским племенам Аллинские источники (более 50 выходов терм) у подножия священных гор Бууралтаар и Сахилтаар, в 8 км от села Алла. Полезны при кожных, гинекологических заболеваниях, болезнях опорно-двигательной системы.

Туристы, местные жители обожают еще и Кучигерские источники, рядом с селом Улюнхан.



Тут можно увидеть оставленные костыли. Особенность — разная температура вод (от 21 до 75 °С). Сероводородная грязь лечит ревматизм, артрит, хондроз, переломы.

Буксыкенский холодный «серебряный» источник известен уникальной лечебной способностью при заболеваниях щитовидной железы. А Барагханский источник полезен как «желудочный», «глазной» и «противозобный» (состав воды — гидрокарбонатно-кальциевый).

В Курумканском районе еще есть не менее целебные аршаны — Сею, Талинга, Иликчин.

«Умхей», «Буксыкену» и другим местным курортам выдано подтверждение Восточно-Сибирского научного центра СО РАМН о лечебных свойствах источников.

Гастрономические символы — черемуха, брусника, мёд, хариус.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Позитив Hall», Курумкан, ул. Ленина, 35А

Кафе «Бууза», Курумкан, ул. Школьная, 11А

Кафе «Ели Поели», Курумкан, ул. Балдакова, 44Б (ТЦ Салют)

Кафе «Максим», Курумкан, ул. Школьная, 21

Кафе «Туяя», Курумкан, ул. Балдакова, 19

Кафе «Иликчин», с. Курумкан, ул. Балдакова, 1В

Администрация МО «Курумканский район»

Telegram-канал главы Курумканского

района Леонида Будаева

t.me/leonidbudaev





КХЯТИНСКИЙ РАЙОН

ВЕЛИКИЙ ЧАЙНЫЙ ПУТЬ

Из истории Кяхты. В 1666 году из Москвы в Пекин отправился первый казенный торговый караван. А уже в 1862 году в Слободе насчитывалось 276 купцов и 165 торговых домов. 60 из них принадлежали купцам, с оборотом более пяти миллионов рублей в год. Кяхту знали в Европе, Америке и Азии. Экономист Карл Маркс.

Знавший китайцев не понаслышке, Савва Лукич Владиславич-Рагузинский искал речку, текущую не из Китая в Россию, а наоборот: остерегался потравы. Такая оказалась в данной местности одна — речка Кяхтинка. К концу 1727 года и была выстроена крепость, превратившаяся в уездный городок Троицкосавск.

Рагузинский высоко ценил казаков-бурят, как отличных стрелков, наездников «следопытов», надёжных проводников, верных друзей.

20 августа 1727 года на реке Буре (Монголия) подписан Буринский трактат, а 14 июня 1728 года уже в российской Кяхте — Кяхтинский договор, установивший границы империй. Вскоре, рядом с кяхтинской торговой слободой появилась и китайская торговая слобода — городок Маймачен. К концу 1728 года на казенные деньги возведен Гостиный двор.

МЯГКОЕ БОГАТСТВО

Так называли пушнину — меха соболя, выдры, бобра, горностая, белки, медведя. Тогда пушнина была важнейшей товарной позицией России.



Продавалась по цене золота. Из Поднебесной отправляли хлопчатобумажные (китайка) и шёлковые ткани, бархат, а также сахар, чай, табак. А из России, кроме мехов, шли пенька, сливочное масло, скобяные товары и многое другое.

ЧУДО-ЛЕКАРСТВО

Мало кто сегодня даже с третьей попытки назовет второй по важности после пушнины российский экспортный товар XVIII века. И за частную торговлю которым полагалась в России смертная казнь.

Не поверите — ремень, доставлявшийся в Россию из Китая. Купцы потом продавали его в Европу.

Сушеный корень ревеня славился в «допенициллиновую эпоху», до открытия антибиотиков. Ценился, как эффективное лекарство.

СИБИРСКИЙ ЭРМИТАЖ

Туристы охотно приезжают в Кяхтинский краеведческий музей им. В. А. Обручева, основанный в 1890 году. Это — один из старейших и самых крупных музеев Сибири и Дальнего Востока. Фонды музея насчитывают более 120000 единиц хранения.

Все крупные экспедиции в Центральную Азию шли через Кяхту: Николай Пржевальский, Пётр Козлов,

Владимир Обручев, супруги Потанины, Гомбожаб Цыбиков.

С открытием Суэцкого канала и строительством Транссиба закрылись страницы истории Кяхты.

ФЕСТИВАЛЬ ЧЕРЕМУХИ НА ЧИКОО

Гостей традиционного гастрофестиваля «Черемуха на Чикое» радуют пироги с черемухой, выставка сувениров, изделий народных мастеров района.

Ярмарка гастрономического туризма «Фестиваль черемухи на Чикое» проведена впервые в 2019 году по инициативе проекта «100 уникальных сел Бурятии» и жителей Чикоя. Благодаря поддержке правительства республики, администрации Кяхтинского района, признана одним из лучших гастробрендов Бурятии.

Гастрономические символы — ягоды, мёд, чак-чак.

Администрация МО «Кяхтинский район»

t.me/admkht



ГДЕ ПОЕСТЬ

Ресторан «Орда-Кяхта»

- 📍 г. Кяхта, ул. Таможенная, 9
- 🕒 Ежедневно 08:00-20:00

Кафе-бар «Темп»

- 📍 г. Кяхта, ул. Серова, 5
- 🕒 Ежедневно 09:00-23:00

Ресторан «WINE GOGH»

- 📍 г. Кяхта, ул. Ленина, 31А
- 🕒 Ежедневно 09:00-23:00

Кафе «Ареал»

- 📍 г. Кяхта, ул. Крупской, 36/2
- 🕒 Ежедневно 09:00-21:00

Кафе «Ая-Ганга»

- 📍 г. Кяхта, ул. Сергея Лазо, 5
- 🕒 Ежедневно 10:00-19:00

Кафе «Сагаан Дали»

- 📍 г. Кяхта, ул. Крупской, 38/2
- 🕒 Ежедневно 08:00-20:00

Кафе «Чайный путь»

- 📍 г. Кяхта, ул. Сухэ-Батора, 15Б
- 🕒 Ежедневно 09:00-23:00

Кафе «Сибирь»

- 📍 г. Кяхта, ул. Крупской, 40
- 🕒 Ежедневно 09:00-21:00

Кафе «Юрта»

- 📍 г. Кяхта, ул. Сухэ-Батора, 44/1

- 🕒 Ежедневно 11:00-23:00

Кафе «Каролина»

- 📍 г. Кяхта, ул. Ленина, 54/1
- 🕒 Ежедневно 11:00-23:00

Кафе «Континент»

- 📍 г. Кяхта, ул. Шиханова, 3А/1
- 🕒 чт, пт, сб, вс 20:00-05:00

Кафе «Бережок»

- 📍 с. Курорт Киран
- 🕒 пт, сб, вс 12:00-20:00

Кафе «Дарья»

- 📍 пос. Наушки, ул. Комсомольская, 18
- 🕒 пт, сб 20:00-23:00 (по заказу)





МУЙСКИЙ РАЙОН

Расстояние
Улан-Удэ – Таксимо: 1729 км

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Государственный природный биологический заказник «Муйский». Парамский порог на реке Витим. Вторая по высоте в Забайкалье горная вершина «Муйский гигант» — 3067 м. Гора «Тунгуска». Озеро Ульто. Иркутская пещера. Вертикальные карстовые воронки «Плато Золотое». Памятник «Первопроходцы БАМа». Северомуйский туннель — самый грандиозный железнодорожный туннель России. Его длина — 15 км, проходит на глубине до 1 км.

ГОРНАЯ МУЯ ЖДЕТ ГОСТЕЙ

Живописные окрестности Таксимо привлекают любителей спортивно-экологического туризма. Сплавы проходят по рекам Муя, Бамбуйка, Витим.

Из Таксимо можно доехать до пещеры «Иркутская». Она располагается на 14 км по автодороге Таксимо — Бодайбо, на правом берегу реки Аикта. Это ритуальная пещера предков эвенков. В ней находятся петроглифы бронзового века, среди которых три рогатых шамана. Эти писаницы не имеют аналогов в Восточной Сибири. Тут оборудована популярная экотуристическая тропа.

Гора «Тунгуска» — прямо напротив поселка Таксимо находится гора, похожая на лежащую женщину. Расположена на участке Адян-Келянской гряды.

Ещё не раскрыл свои тайны Муйский заказник. А в истоке Парамы можно полюбоваться горным озером Аллачи с кристально чистой водой. Муйский район располагает бальнеологическими ресурсами. Муйский минеральный источник —



на правом берегу реки Муя, где она сливается с рекой Шуринда. Рядом с посёлком Усть-Муя расположен целебный родник Толмачевский.

Также здесь имеются Сартинский и Ангара-кан-Сартинский источники, в бассейне реки Верхняя Ангара.

Главное богатство Муйского района, как и всей нашей республики на восточном берегу Байкала — душевная атмосфера взаимопонимания между людьми. Чувство сопричастности к судьбам Родины. Радущие и гостеприимство наших земляков, бамовцев.

Отметим, индустрия гостеприимства в Муйском районе развивается хорошими темпами. Работают десять благоустроенных гостиниц, гостевых домов. Радуют гостей вкусной едой кафе, столовые, бары Таксимо и Северомуйска. Так что гостям здесь всегда рады и ждут в любое время года!

Гастрономический символ — рыбная расколотка (сагдай).

ГДЕ ПОЕСТЬ

Чайхана «Восточная кухня», п. Таксимо, ул. Магистральная, 9

Арт-кафе «Акварель», п. Таксимо, ул. Железнодорожников, 16А

Кафе «Кочевник», п. Таксимо, ул. 40 Победы, 1Б
Доставка еды «Авокадо», п. Таксимо, ул. Латвийская, 4А

Кафе «Оазис», п. Таксимо, ул. 40 лет Победы, 8
Закусочная «Вкусно — как дома», п. Таксимо, ул. 70 лет Октября, 40Д

Мини-кофейня CoffeeCh, п. Таксимо, ул. Советская, 2А

Кафе «Три сковородки», п. Таксимо, ул. Белорусская 3А

Кафе «Придорожное», п. Таксимо, ул. 70 Лет Октября, 2

Кафе в РЦ «Ангар», п. Таксимо, ул. Баранчевская, 18А

Кафе «Уют», п. Северомуйск, пер. Сосновый, 1

«С пылу с жару», цех по производству хлебобулочных изделий, п. Таксимо, ул. 70 лет Октября, 45

Студия выпечки «Сахарок», п. Таксимо, ул. Магистральная, 18

Ресторан «Васаби», п. Таксимо, ул. Советская, 1А
Кафе «Алтан», п. Таксимо, ул. 70 Лет Октября, 53

Администрация МО «Муйский район»
Telegram-канал глава Муйского района

Владимира Дашиева

t.me/vladimir_dashiev



МУХОРШИБИРСКИЙ РАЙОН



ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Тугнуйские столбы; Меркитская крепость; Абрикосовая роща; Юрта Чингисхана/гора Гэр-шулуун; гора Баин-Хан; скальный останец Табан-Хурган («Пять пальцев»); усадьба писателя Исяя Калашникова в селе Шаралдай.

ТАЙНЫ ИСТОРИИ РАСКРЫВАЮТСЯ ЗДЕСЬ...

Одна из «точек» притяжения жителей, гостей Бурятии — музей памяти писателя Исяя Калашникова.

Каждому, кто прочитает роман «Жестокий век» великого сына мухоршибирской земли, летописца далёких времён Исяя Калистратовича Калашникова, откроется история империи Чингисхана — «Человека тысячелетия».

Музей находится в селе Шаралдай Мухоршибирского района, в 132 км от Улан-Удэ. Мемориальная часть знакомит с жизнью и творчеством Исяя Калашникова. Здесь хранят-

ся его личные вещи, документы, фотографии, рукописи, книги. Посетителям предлагают экскурсии. Этнографическая часть представлена «Семейским подворьем». Это — крестьянская изба с сенями, амбар, баня, стайки, колодец с журавлём.

Гостям рассказывают о старовеерах, об истории семьи Калашниковых, о жителях села Шаралдай. Испеките и вы пышные оладьи «на поду» в русской печи. Вдохните аромат луговых трав, возьмите в руки серп или косу-литовку, напилите дрова пилой-двухручкой. А после работы попарьтесь в баньке с берёзовым веником! Послушайте протяжные семейские напевы.

В 2024 году поселение «Шаралдайское» победило на Всероссийском конкурсе «Лучшая муниципальная практика» в номинации «Укрепление межнационального мира и согласия, реализация иных мероприятий в сфере национальной политики на муниципальном уровне».

За годы существования музей посетило несколько тысяч человек — гости из Иркут-

ска, Читы, Новосибирска, Москвы, Ангарска и других городов России.

Адрес музея: Мухоршибирский район, с. Шаралдай, ул. И. Калашникова, д. 79. Тел. +7 (301-43) 2-20-75. Директор музея: +7 (301-43) 2-20-75, +7 951 620 21 25.

Гастрономические символы — зерновые культуры, чеснок.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе-юрта «Амтатай», улус Хошун-Узур
Кафе «Баялиг», Мухоршибирь, ул. Школьная, 1
Столовая, село Бар, ул. Школьная, 7А
Кафе «Алтан», село Бар
Кафе «Юрта», село Бар

Администрация МО «Мухоршибирский район»
Телеграм-канал главы Мухоршибирского района
Владимира Молчанова

t.me/vladimir_1_2_3_4





ОКИНСКИЙ РАЙОН

СПОК «ДАГДАН»: ОТКРЫВАЯ УНИКАЛЬНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРАДИЦИИ

Окинский район республики в самом сердце Восточных Саян — неповторимое сочетание традиционного уклада жизни коренных народов и чистоты альпийских лугов.

Неудивительно, что продукция здешнего кооператива «Дагдан», созданного в 2016 году, пользуется огромным успехом у покупателей из разных уголков Бурятии, нашей страны. Кооператив занимается переработкой дикоросов, лекарственных растений, а также производством эксклюзивных мясных и рыбных консервов.

ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Современные сойоты, сохраняя традиционный уклад жизни, занимаются оленеводством, яководством, рыболовством и охотой. Тушенка из мяса яка, хайнака, изюбря, а также консервы из хариуса, стали частью кулинарного наследия Бурятии.

ИСТОРИИ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ

Владимир из Москвы оставил в соцсетях незабываемые впечатления от гастрономических туров с «Дагдан»: *«Я попробовал тушенку из мяса яка. Не мог поверить, каким вкусным может быть мясо! Это был не просто обед, а настоящее погружение в культуру региона. Это — история, полная любви и уважения к природе».*

— Мы работаем не только над качеством продуктов, но и над тем, чтобы рассказать



о нашей культуре и традициях через еду, — говорит Саян Семенович Хулуев. Вместе с супругой Сэсэгмой Владимировной, со своими сотрудниками они гордятся тем, что СПОК «Дагдан» сохраняет традиции и приносит радость людям.


Продукция СПОК «Дагдан» — история и традиции народа, который веками жил в гармонии с природой. Это и есть экотуризм, когда путешественники ищут аутентичную еду.

Гастрономические символы — мясо яка и оленя, сагаан-дали.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Avenue», Орлик, ул. Комсомольская, 47
Закусочная «Хэшэг», Орлик, Молодёжная, 26
Комбинат питания, Орлик, ул. Советская, 35, в здании старой школы

Администрация МО «Окинский район»
Телеграм-канал глава Окинского района
Матвея Мадасова

 t.me/matveymadasov



ДОСТИЖЕНИЯ СПОК «ДАГДАН»

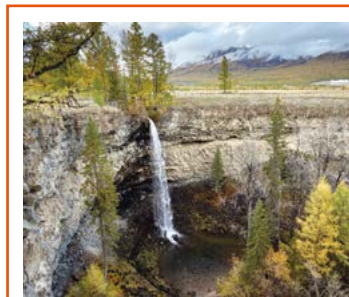
СПОК «Дагдан» был удостоен награды, включая:

— «Лучший продукт» в номинации «За продвижение экотуризма и экопродукции» на международной Байкальской туристской выставке «Baikal Travel Mart-2019»;

— диплом за лучшее оформление блюда на гастрономическом фестивале «Вкус шелкового пути»;

— диплом 3 степени на «Агروفестивале Бурятии»;

— диплом межрегионального фестиваля «Агропродмаркет» в номинации «Фермерский продукт».



СЕЛО ИЗ ГОРНОЙ ОКИ ПОБЕДИЛО ВО ВСЕРОССИЙСКОМ КОНКУРСЕ «ЛУЧШАЯ МУНИЦИПАЛЬНАЯ ПРАКТИКА»

По решению федеральной комиссии проект поселения «Бурнгольское» Окинского района получил первое место, среди нескольких тысяч заявок со всей России, в номинации «Обеспечение эффективной обратной связи с жителями муниципальных образований, развитие территориального общественного самоуправления и привлечение граждан к осуществлению местного самоуправления в иных формах». Жители села активно развивают экологический и гастрономический туризм. Возле села расположен живописный водопад Малый Жомболог.





ПРИБАЙКАЛЬСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

200 км береговой линии Байкала; курорт «Горячинск»; хребет Улан-Бургасы; озеро Котокель; скала «Черепеха»; скала «Лев». ОЭЗ «Байкальская гавань», на участках «Пески» и «Турка».

ГДЕ ПОЕСТЬ



Кафе «Баярма»

Находится на трассе Улан-Удэ → Курумкан, 50 км от города по адресу: с. Иркилик, ул. Комаровка, 35. Кафе славится своими вкусными, сочными чебуреками, а также буузами на пару, буузами жареными, бухлером, шулэнэ и многим другим, в том числе с мясным фаршем с лугов Закамны. Всегда готовы накормить своих гостей!



Кафе «Жить Вкусно»

На 50 посадочных мест, расположено вдоль автомобильной дороги Улан-Удэ → Курумкан → Новый Уоян, у реки Хаим.

Хаим — имеет древнюю историю и переводится как «Жизнь», отсюда и название кафе «Жить Вкусно». В меню представлены национальные бурятские буузы, шарбин, бухлёр. А также борщ, лагман, чебуреки, пирожки, беляши.



Кафе «Домашняя кухня»

Расположено в местности Хаим. Забудьте о повседневных заботах и погрузитесь в уют кафе «Домашняя кухня»! Здесь позаботятся о вашем комфорте и сделают этот визит незабываемым. Кафе славится сочными и нежными беляшами.



Кафе «Сайндэр»

с. Ильинка,
ул. Октябрьская, 141

Это кафе с бурятско-европейской кухней. Название идет от бурятских слов «Һайнудэр», в переводе «хороший день». В меню традиционные буузы, бухлеор, шулэн, дамбар, шарбин, хушууры. А также любимая всеми жареха на сковороде, чебуреки, лагман, борщ. Рядом с кафе есть баня и большая стоянка для грузовых автомобилей.



Кафе «Алтан»

с. Турка, мкр. Турка, 3

Здесь готовят замечательные блюда: бурятский «метр», мясные, рыбные нарезки. Каждое блюдо — настоящий шедевр! Название «Алтан» переводится как «золото». Это — символ солнца, ведь живём мы в солнечной Бурятии. Кафе расположено на берегу Байкала — а такого богатства, как чистые воды озера, нет нигде.

Секрет успеха Геннадия Лютаева

«Узнав больше о рынке экологичной продукции, мы поняли, что не хватает яиц и мяса перепелов. Никто в Бурятии ими не занимался. В 2016 году в Минсельхозе Бурятии мы выиграли грант. В селе Иркилик с 2021 года производим мясо бройлера на первой перепелиной ферме в Бурятии. Поставляем яйца в торговые сети, а также комбинату школьного питания, чем очень гордимся. Продукция также идёт в Иркутск и Иркутскую область», — говорит фермер Геннадий Лютаев.



Секрет успеха Геннадия — умение заинтересовать потребителей, расширить их круг. Такие руководители — на вес золота. КФХ Геннадия Лютаева находится на въезде в с. Турунтаево.

«Байкалия» — первая чайная фабрика Бурятии

📍 г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 70А.

Фабрика фиточаев находится недалеко от озера Байкал в селе Мостовка. Кедровое и облепиховое масла дают на деревянном прессе. Продукция сертифицирована.



Фермерское хозяйство «Таёжные традиции»

📍 с. Иркилик, ул. Колхозный сад, 2Б.

Крупнейшая компания по производству иван-чая в Республике Бурятия.

— «Иван-чай» производим с 2017 года. Также выращиваем зелень в открытом грунте под плёнкой — укроп, лук, петрушку, базилик, шпинат, мяту, руколу, — рассказывает фермер Артём Агафонов.



Гастрономические символы — травяной чай, мед, перепелиные яйца, озерная и речная рыба.



Администрация МО «Прибайкальский район»
Телеграм-канал Прибайкальского района

t.me/prbadm





СЕВЕРО-БАЙКАЛЬСКИЙ РАЙОН

В 25 км от районного центра – поселка Нижнеангарск расположен город Северобайкальск.

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Баргузинский заповедник, Верхнеангарский и Фролихинский заказники, м. Лударь, Онокочанская губа. Горячие источники Хакусы, Гоуджекит, Дзелинда дарят здоровье и бодрость.

Живописны и привлекательны рыбалкой, активным туризмом зоны отдыха — озеро Фролиха, Кумора, озеро Гитара, Дзелинда, Давша, Ярки, дельта Верхней Ангары, Хакусы, мыс Котельниковский, Гоуджекит, Бухта Ая, Слюдянские озера, горнолыжная трасса «Большая медведица». Работают базы отдыха «Хакусы», «Дзелинда», «Гоуджекит».

Северо-Байкальский район и г. Северобайкальск как центр развития туризма на севере Бурятии и в зоне БАМа привлекают множество гостей. Транспортная доступность, гостиничное хозяйство, кадровый потенциал составляют опорную базу туризма на Северном Байкале.

В Нижнеангарске можно посетить историко-краеведческий музей им. Н. К. Киселевой, где собран богатейший и уникальный материал об истории района.

В выставочном комплексе «История БАМ — Бурятский участок» представлены фотографии, документы, предметы быта и инструменты транспортных строителей и железнодорожников, а также национальные костюмы всех пятнадцати республик



бывшего СССР, строивших железную дорогу. Северный Байкал богат легендами, традициями. Посетив этнокультурный комплекс под открытым небом «Эвенкийское стойбище», гости смогут: погреться у очага, сидя на оленьих шкурах; попробовать блюда эвенкийской кухни; поучаствовать в танцах и обрядах; сделать на память фотографии в национальных костюмах эвенков.

В зале «Дыхание Байкала» гости участвуют в мастер-классах по изготовлению сувениров, наслаждаются вкусом и ароматом таежного чая. Тут представлены обереги, сувениры, амулеты и украшения ручной работы.

В конце марта в акватории Слюдянских озер пройдут традиционные состязания рыбаков «Северный Байкал». Участвуют любители-рыболовы из разных регионов России.

В Северо-Байкальском районе и городе Северобайкальск представлены: европейская, бурятская, паназиатская кухни.

Гастрономический символ — кедровые орехи.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Саяны»

📍 п. Нижнеангарск. ул. Ленина, 105

Кафе «Панда»

📍 п. Нижнеангарск ул. Козлова, 67
🕒 пн-вс 10:00–22:00

Ресторан «Гости»

📍 Северобайкальск, пер. Апрельский, 1
🕒 пн-вс 09:00–00:00

«Столовая»

📍 Северобайкальск, Ленинградский пр., 10
🕒 пн-вс 09:00–22:00

Пиццерия-кафе «Добрая»

📍 Северобайкальск, ул. Железнодорожная, 1М
🕒 пн-вс 08:00–23:00

Гастробар «Дом 12»

📍 Северобайкальск, Ленинградский пр., 12
🕒 пн-вс 11:00–00:00

Кафе «Азия»

📍 Северобайкальск, ул. Космонавтов, 7М
🕒 пн-вс 09:00–20:00

Бурятская кухня «Буузная»

📍 Северобайкальск, Ленинградский пр., 10П
🕒 пн-вс 08:00–20:00

Кофейня «География кофе»

📍 Северобайкальск, Ленинградский пр., 6
🕒 пн-вс 09:00–20:00

Администрация
МО «Северо-Байкальский район»
Телеграм-канал главы Северо-Байкальского района
Игоря Пухарева

📞 t.me/GlavaSBrayona





СЕЛЕНГИНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Тамчинский дацан. Новоселенгинский музей декабристов. Утес «Англичанка». Спасский собор. Триумфальная арка в честь 41-го Селенгинского пехотного полка. Удунгинский тракт на Великом Чайном пути. Архитектурный комплекс «33 коновязи баторов Гэсэра». Гусиное озеро. Озеро Щучье. Источник «Агсурга».

Селенгинский район — место, где история и гастрономия переплетаются, создавая неповторимую атмосферу. Здесь множество исторических памятников соседствуют с современными объектами туризма.

ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ ТУР «ПОЛЕТ ЧАЙНОГО ЛИСТА»

Погружение в историю Забайкальского казачества, трекинг по Удунгинскому тракту Чайного пути, чайная церемония в Казачьей усадьбе, анимационная программа. Интересные рассказы и легенды от местных старожилов. Фотосессия в казачьих костюмах у «Золотого Самовара».

Активна Пушкинская карта. Контакты: +7 950 097 42 20 Александра Епифанцева — экскурсовод. +7 950 380 16 64 Михаил Лазарев — краевед.

t.me/udunginskitraktselenduma

ТУРИСТИЧЕСКИЙ МАРШРУТ «ТАЙНЫ СЕЛЕНГИНСКОГО ОСТРОГА НА ВЕЛИКОМ ЧАЙНОМ ПУТИ»

Знакомство с историей основания острога и легендарного Селенгинского пехотного полка. Посетите



Новоселенгинский музей декабристов, поучаствуете в квестах и в мастер — классах, зарядитесь местами силы Селенгинской долины. Тел. +7 951 626 63 47 Виктория Кулакова

Популярен гастрономический фестиваль «Щучка Фест» на теплом озере Щучье; фестиваль «Убукунский картофель» в у. Харгана, фестиваль «Облепиховый рай» в п. Темник.

Акульская облепиха входит в ТОП-10 брендов, по итогам I Национального конкурса региональных брендов «Вкусы России». Здесь производят

джемы, сиропы, чай и волшебный эликсир здоровья — облепиховое масло.

Убукунский (Харганатский) картофель — отличается особым вкусом, поскольку выращен в песчаной почве, где особый микроклимат.

«Гусиноозерские огурцы и помидоры» — это известный гастрономический бренд Селенгинского района. Продукция славится высокими вкусовыми качествами.

Флодово-ягодный питомник «Тохойские сажен-



ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Хатан Бууз»

📍 сельское поселение «Нижнеубукунское», местность Абрамовское, зд. 2.

🕒 пн-вс 09:00–21:00

Кафе «Ангир Нуур»

📍 улус Тохой, ул. Ленина, 20Б/1.

🕒 пн-вс 24/7

Кафе «Вечный зов»

📍 г. Гусиноозерск, Селенгинский район, ул. Шоссейная, 5

🕒 пн-вс 09:00–23:00

Кафе «Лотос»

📍 г. Гусиноозерск, ул. Привокзальная, 7

пн-вс 09:00–21:00, банкеты до 24:00

Кафе «Сосновка»

📍 с. Сосновка, ул. Лесная, 8А

🕒 пн-вс 08:00–22:00

Кафе «Тхэсу»

📍 г. Гусиноозерск, п. Восточный, квартал 2, д. 1

🕒 пн-пт 10:30–23:00, сб-вс 10:30–24:00

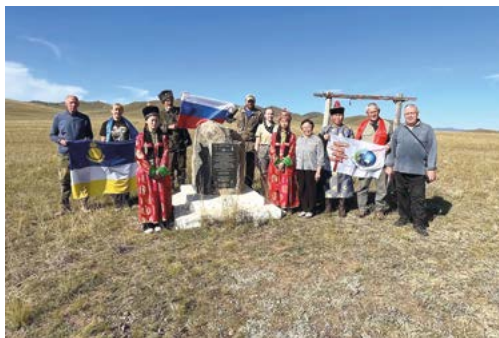


цы» — центр где выращивают широкий ассортимент плодовых и ягодных культур, районированных нашими селекционерами.

Гастрономические символы — облепиха, кумыс.

Администрация МО «Селенгинский район»
Телеграм-канал главы Селенгинского района Станислава Гармаева

t.me/StaniislavGarmaev





ТАРБАГАТАЙСКИЙ РАЙОН



Самобытная духовная культура семейских Тарбагатайского района в мае 2001 года в Париже провозглашена Шедвром устного и нематериального наследия человечества и включена в первый список ООН по вопросам образования, культуры и науки (ЮНЕСКО).

В гостях у семейских можно познакомиться с культурой старообрядцев Забайкалья, послушать красивые народные песни. Гостеприимные хозяева угостят разнообразными блюдами по старинным рецептам.

Достопримечательности: гора Спящий Лев. Очертания горы похожи на спящего льва. Здесь произрастают растения из Красной книги Бурятии. Отсюда можно полюбоваться живописной панорамой Селенги — самого крупного притока Байкала.

Крест на месте пребывания протопопа Аввакума. По пути следования протопопа Аввакума в Даурскую ссылку воздвигнут крест рядом с горой Спящий Лев. Здесь можно прочесть: *«Сице аз, протопоп Аввакум, верую, сице исповедаю, с сим живу и умираю»*, а также надпись: *«В 1657 году по реке Селенга пролегал путь Святаго Священномученика и исповедника протопопо Аввакума в Даурию. Благодарные потомки. 2 июня 2007 года»*. Крест расположен на постаменте, высота которого 4,47 м.

Музейно-исторический комплекс «Старообрядцы за Байкалом»: музей истории, культуры и быта старообрядцев Забайкалья, усадьба забайкальского старообрядца, древлеправославный храм. Памятник истории и археологии «Меркитская кре-



пость». Крепость меркитов хранит легенды эпохи Чингис-хана, память о народах, испокон веков живших в этих краях.

Гастрономические символы — семейский хворост, мёд, томлёные «шти», сало.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Комплекс «Кочевник»

📍 258 км федеральной трассы Р-258 «Байкал».

☎ +7 939 792 68 68.

Кафе с широким ассортиментом из традиционных

блюд русской и бурятской кухни. Мини-гостиница на 6 номеров: 2 номера повышенной комфортности, 4 номера — эконом-класса.

Кафе, мини-отель «ТИБЕТ»

📍 Федеральная трасса Р-258 «Байкал», 486-й км

☎ +7 924 451 15 40

Вкусные горячие блюда традиционной кухни народов Бурятии. 4 номера: двухместный эконом-класса, двухместный люкс, семейный люкс, койко-место с подселением в номер.

Тарбагатай – место встреч, открытий и ярких впечатлений



Мясоперерабатывающая компания «Экофуд»

📍 п. Николаевский, ул. Мира, 1

☎ +7 914 832 60 25

✉ ecofood03@mail.ru

«Экофуд» входит в агрохолдинг «Николаевский». Мясоперерабатывающий цех обеспечен собственным высококачественным сырьем от племенного завода агрохолдинга «Николаевский».

ИП Мурзина Маргарита Андреевна

📍 с. Верхний Саянтуй, ул. Заречная, 16

☎ +7 914 835 71 39

Оптовая продажа сельхозпродукции.

ООО «Куйтунское»

📍 с. Куйтун, ул. Коммунистическая, д. 32

☎ +7 924 398-74-78

✉ oookuitunskoe@yandex.ru

Предприятие по приемке, очистке, сушке и хранению зерна. Зерносушильный комплекс.

ИП Петрова Надежда Ивановна

📍 с. Тарбагатай, ул. Кооперативная, 2

☎ +7 983 438 00 19

Свежайшая выпечка по старинным рецептам, проверенным веками.

«Всё Своё с Байкала»

📍 г. Улан-Удэ, ул. Ринчино, 7А

☎ +7 983 638 10 38

vssb.zenky.app

Богатый ассортимент свежайших натуральных и экологически чистых продуктов от местных товаропроизводителей, фермеров. Доставка продуктов на дом гарантирует свежесть и аромат заказанных продуктов.

Администрация МО «Тарбагатайский район»

🌐 t.me/tarbagatai_03





Расстояние
Улан-Удэ — Кырен: 450 км

ТУНКИНСКИЙ РАЙОН

Кругоморский тракт Чайного пути — через Тункинскую долину

Зимой караваны Великого чайного пути шли через Байкал по льду от Голоустного к Посольскому монастырю и обратно. Две летние кругоморские дороги, начиная от Иркутска и разделяясь при Култуке, проходили: одна почтовая на запад, через Тункинскую крепость, а другая — в Кяхту, прямо на юг, через высочайший горный хребет Хамар-Дабан. Отметим, при поддержке правительства республики в Бурятии возрождаются маршруты чайного пути, культурного феномена народов Евразии.

Тысячи путешественников едут по красивейшему маршруту «Байкал — Тункинская долина — Хубсугул».

Музей в Хойтоголе — ожившая история

У подножия Алтан-Мундарги расположен живописный улус Хойто-Гол, входящий в список Ассоциации самых красивых деревень и городков России. Тут проходит дорога к Шумаку, где есть свыше 120 целебных минеральных источников.

Историко-этнографический музей им. Б. Д. Ангархаева муниципального образования «Хойтогол» основан 1 октября 1990 года благодаря поддержке директора совхоза «Туранский» Ильи Садаевича Маншеева. Организовали сельский музей педагоги Елизавета Лопсоновна Шобонова, Ольга Ошорнова Шохонова. Музей признавался «Лучшим историко-краеведческим музеем Бурятии». А его экспозиция предметов быта бурят, история родословных считается богаче подобных экспозиций республиканских музеев.



В книге отзывов есть благодарности гостей с Дальнего Востока, из Якутии, Камчатки, Калмыкии, Кемерово, Красноярска, Иркутска, Братска, Читы, Усть-Орды, Аги, Москвы, Санкт-Петербурга, Новосибирска и др. Тел. +7 914 846-00-50, Туяна Владимировна, руководитель музея.

Муниципальная лечебница «Нилова Пустынь»

Курорт Нилова Пустынь с 1840 года находится в уединенном тихом месте, окруженном тайгой. Вас порадуют лечебные радоновые ванны, тишина и спокойствие, под умиротворяющий шум реки

Ихе-Ухгунь. В пансионатах курорта есть прекрасные столовые. Остановиться можно в одном из восьми пансионатов курортного поселка. Для всех желающих работают поликлиника, кабинеты для лечебных процедур, ванн, душей, спелеокомната.

Гастрономический символ — гигантский чебурек.

*Администрация МО «Тункинский район»
Телеграм-канал главы Тункинского района
Чингиса Маншеева*

t.me/mancheev_channel



Парк-отель «Магай-парк»

В окрестностях села Галбай, 12 км не доезжая до курорта Аршан. Инклюзивный отдых.
magaypark.ru

ГДЕ ПОЕСТЬ

Федеральный курорт «Аршан»

Кафе «Наран», ул. Набережная, 3
Кафе «Хамар-Дабан», ул. Тракторная, 28А
Кафе «Шангри Ла», ул. Тракторная, 10
Кафе «Алтан Хаан», ул. Тракторная, 4
Кафе «Старый Аршан», ул. Набережная, 5/1
Кафе «Монгол», ул. Тракторная, 93/1
Кафе «Улзы», Тракторная, 24
Кафе «Баялиг», ул. Тракторная, 34Б
Кафе «Амта», Тракторная, 54

Вышка-Жемчуг

Кафе «Будамшуу», с. Жемчуг, Центральная, 5
Кафе «Эжын хоол», ул. 65-летия Победы, 50
Кафе «Водолей», ул. Центральная, 3А
Кафе «Нютаг», ул. 65-летия Победы, 3
Кафе «Белый месяц», ул. Центральная, 4
Кафе «Нютаг», ул. 65-летия Победы, 3

Кырен

«Кино кафе», Кырен, ул. Ленина, 130
«Мүнгэн хазар», улус Хужир, ул. Горхонская

Хужир

Кафе «Булаг», Кырен, ул. Ленина, 226

Шулуты

Кафе «Уржал», Шулуто, ул. Тракторная, 15



Мега-чебуреки — сюрприз для всех

Я абсолютно очарована Бурятией, радушием и открытостью ее жителей. Это место действительно удивительное и незабываемое для всех, кто оказывается здесь однажды! С точки зрения организации и развития туризма, конечно, есть над чем работать.

Просторы Восточных Саян и Хамар-Дабана остаются в сердце навсегда, наполняя душу покоем и гармонией, а сердце — радостью и счастьем! И, конечно, порадовали гигантские чебуреки. Я таких никогда не видела, хоть побывала во многих уголках России. Хочу приехать обязательно еще раз!

Елена Лавренова, эксперт RussiaDiscovery, Москва





ХОРИНСКИЙ РАЙОН

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Санный Мыс, стоянка древнего человека. Петроглифы: в Хотогой-Хабсагай, Наран-Хабсагай, Баин-Хара, Додогол, Шубугуй. Плиточные могилы: возле Сапун-горы, вблизи сёл Верхние Тальцы, Удинск, Георгиевское, Алан, Анинского дацана, у горы Худакта.

ПРОСЛАВЛЕННЫЕ ДРЕВНОСТИ

Хоринский район вошел в анналы мировой археологии благодаря более 40 памятникам древности. Трудно представить, что уже несколько десятков тысячелетий тому назад в Хоринском районе жили активные, творческие люди.

Вошло во все энциклопедии легендарное поселение Санный мыс, где в 1968 г. академиком А. П. Окладниковым у основания скалы была обнаружена стоянка древнего человека. Не менее интересны плиточные могилы: возле Сапун-горы, вблизи сёл Верхние Тальцы, Удинск, Георгиевское, Алан, Анинский дацан, у горы Худакта, на горе Анастасьин клад.

Писаницей Бага-Байса можно полюбоваться недалеко от с. Булум, у входа в долину р. Маракта; писаница горы Наран-Хабсагай — на правом берегу р. Она, недалеко от улуса Алан, на скале Наран-Хухэ Шулуунай Хунды. Петроглифы находятся в Хотогой-Хабсагай, Наран-Хабсагай, Баин-Хара, Додогол, Шубугуй.

Наскальные рисунки зачастую встречаются целыми «художественными лагерями»: в местности Хотогой-Хабсагай сохранились древние



изображения, нанесенные на поверхность скалы красновато-бурой минеральной краской — охрой; среди них — птички с расправленными в полете крыльями, человечки, оградки с точками и др. Особый интерес представляет утес Хотогой-Хабсагай, что находится в 15 км вверх по реке Оне, к востоку от села Хоринск, недалеко от места, где сливаются три реки: Она, Уда и Ходой.

Одна из точек туристского притяжения в Хоринском районе — 33-метровое изображение Будды Шакьямуни. Высечено на скале в самой высокой точке местности Баян-Хонгор, вблизи села Баян-Гол.



Живописный улус Додогол — малая родина народного поэта Бурятии Дамбы Жалсараева, автора слов гимна Республики Бурятия. Гимн Бурятии знают, любят и поют у нас все, от мала до велика.

В районе развивается культура, гастрономические традиции бурят 11 хоринских родов, почитающих свою Праматерь — Белую Лебедь. Также придерживаются своих начал старообрядцы-семейские.

Гастрономический символ — лесная смородина, брусника, кедр.

ГДЕ ПОЕСТЬ

Кафе «Ая-ганга», Хоринск, ул. Энергетиков, 3
Столовая «OlonZon», Хоринск, ул. Ленина, 21
Кафе «Wi-Fi», Хоринск, ул. Первомайская, 37А
Кафе «Номин», Хоринск, ул. Тракторная, 41
Кафе «Закусочная», с. Хоринск, ул. Октябрьская, 3
Кафе «Лакомка», с. Хоринск, ул. Октябрьская, 7

Администрация МО «Хоринский район»
Телеграм-канал главы Хоринского района

Булата Цыремпилова

t.me/Horinsk03

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сердце какого россиянина не дрогнет при слове – «Байкал»? Увидеть Байкал, одно из чудес России, мира – мечта миллионов российских и зарубежных туристов. Как магнит, притягивают и Байкал, и Бурятия.

Добраться до нас не стоит большого труда. Пять часов на самолете из Москвы, Петербурга — и вы в Улан-Удэ!

Интересно путешествовать и одному, и компанией, с родными или друзьями.

В этом путеводителе мы дарим вам самое дорогое, что у нас есть — культуру, традиции, гостеприимство, улыбки, чистое небо, горячее солнце, умение готовить «изюминки» вкуснейшей кухни. А что может быть прекрасней?

Когда вы посетите наши национальные парки, заповедники, умое-тесь целебной водой из ключей-аршанов, увидите звездное небо над Байкалом, попробуете наши традиционные блюда — получите такой колоссальный заряд для души и тела, что никакие молодильные яблоки не нужны!

Столько сил, энергии, душевного подъема нельзя получить больше нигде, только в Бурятии! Ее безбрежная ширь откроет вам новые горизонты. А вкуснейшая, сочная, ароматная, целебная кухня — новые силы для жизни!

Герой мировых боевиков Стивен Сигал так написал о бурятской кухне в этнокомплексе «Степной Кочевник»:

«Мне хотелось бы похвалить вас всех за такое замечательное разнообразие аспектов кочевой жизни в её первозданном виде. Еда была, конечно же, традиционной. Однако абсолютно вкуснейшей. Даже больше, чем вкуснейшая! Всех вас благодарю!».

Туристский информационный центр «Байкал»
 baikaltravel.ru



Steven Seagal



To The Step Nomad
 I would like to commend you all
 on such an amazing variety
 of Nomad life in its authentic form!
 The food was diverse also authentic
 but absolutely delicious beyond
 (Delicious) Also I really loved the
 (Dance) I thank you all immensely
 I am yours in the
 Dharmic
 Steven Seagal



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ И ЖИТЕЛИ РЕСПУБЛИКИ!

Рада приветствовать вас в первом издании Гастрономического путеводителя «Бурятия»!

В стремительном ритме современной жизни мы зачастую забываем, что еда — это не просто источник удовольствия, но и основа нашего здоровья, источник энергии, витаминов и минералов. О чем нужно помнить в первую очередь, если вы хотите питаться правильно и сбалансированно?

Гармония в питании достигается благодаря умеренности в еде и разнообразию продуктов. Для этого используйте «метод тарелки»: рацион должен на $\frac{1}{2}$ состоять из овощей и фруктов; $\frac{1}{4}$ отводится на «полезные углеводы», как правило, гарниры; еще $\frac{1}{4}$ — на белковые продукты (мясо, рыба). Рекомендую обогащать рацион пищевыми лекарственными растениями — брусникой, клюквой, облепихой и т. д. Можно добавлять умеренное количество специй (корица, куркума, перец и др.).

Формируйте правильные пищевые привычки: рекомендую три полноценных приема пищи, два перекуса и последний прием за 1,5 часа до сна. Важно не переедать!

Соблюдайте питьевой режим. Употреблять не более 1,5–2 л в сутки. Отдавать предпочтение чистой питьевой воде комнатной температуры, а лучше чуть горячеватой.

👉 Елена Бартанова, главный врач Центра восточной медицины, заслуженный врач Республики Бурятия, кандидат медицинских наук



ЦЕНТР
 ВОСТОЧНОЙ
 МЕДИЦИНЫ

Отличным дополнением станут фиточаи Центра восточной медицины — источник биологически активных веществ, витаминов и микроэлементов. Учеными установлено — в растениях Бурятии, благодаря солнечной энергии, климатическим и географическим условиям республики содержится рекордное количество витаминов и микроэлементов.

Наша Аптека лекарственных трав предлагает широкий ассортимент фитосборов при различных заболеваниях, в том числе заболеваниях желудочно-кишечного тракта, нарушениях обмена веществ, а также общеукрепляющего действия. В основе производства лежат древние тибетские рецепты. Наши фитосборы обладают мягким си-

стемным воздействием, оздоравливают организм, способствуют вашей стройности. Они доказывают свою эффективность на протяжении 35 лет!

Подобрать фитосборы помогут наши врачи.

Аптека лекарственных трав

670045, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ,
 ул. Петра Бадмаева, 2, корпус 1
 +7 914 831 02 20

670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ,
 ул. Соборная, 10
 +7 914 831 01 10
cvmapteka@mail.ru, cvmed.ru



Фитосбор
 «Седативный»



Фитосбор
 «Витаминный»

ТРЕБУЕТСЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА



ВАШ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

Парк-отель «Кумуткан»
📍 Баргузинский район
kumutkan.ru



ТУРИСТСКИЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ЦЕНТРЫ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ*



1 Туристский информационный центр «Сарма»

Баргузинский район, с. Максимиха,
Местность Фёдорово поле, уч. 38

2 Туристский информационный центр «Империял Байкал»

Баргузинский район, с. Максимиха,
ул. Комарова, 3А
+7 9021 699 955

3 Туристический визитный центр «Страна Баргуджин Токум»

Баргузинский район с. Максимиха,
ул. Школьная 5, Отель «Далай»
+7 9025 645 224
отдохнуть-на-байкале.рф

4 Туристский информационный центр «АСАГАД»

Заиграевский район, с. Нарын-Ацагат,
этнокомплекс «Степной кочевник»
+7 924 653 00 80
visit.asagad.ru

5 Туристский информационный центр «ХУРДЭ»

Иволгинский район,
с. Верхняя Иволга,
ул. Дорожный переулок, 2
+7 983 533 68 11
khurdetouristinformationcenter.tilda.ws

6 Туристский информационный центр «Рыбацкая Артель»

Кабанский район, с. Сухая,
ул. Цветочная улица, 14С
+7 924 550 58 57
artelbaikal.ru

7 Туристский информационный центр «Курумкан»

Курумканский район, с. Курумкан,
ул. Балдакова, 45М
+7 951 632 00 10

8 Туристский информационный центр «Горячинск»

Прибайкальский район, с. Горячинск,
ул. Октябрьская, 122
+7 951 636 20 20
ecohouse03.ru

9 Туристский информационный центр «Мое Прибайкалье»

Прибайкальский район, с. Гремячинск,
ул. Береговая, 2Б
+7 929 474 04 34
vk.com/club225924674

10 Туристский информационный центр «Великий Чайный путь»

Селенгинский район, СП Загустайское,
тер. Перевал Убиенный, уч. 1
+7 983 332 45 55

11 «Центр гостеприимного туризма — Вечный зов»

Селенгинский район, г. Гусиноозерск,
ул. Привокзальная, 9
+7 983 424 59 64

12 Туристский информационный центр «Нукер»

Тункинский район, с. Шимки,
ул. Тракторная, 1
+7 980 859 41627, +7 950 381 61 70
vk.com/nuker_club

13 Туристский информационный центр «Саянский Марал»

Тункинский район, с. Галбай,
местность Ундэршогон, 2
+7 924 651 88 08

14 Туристский информационный центр «Магай-Парк»

Тункинский район, Сосновый бор
(12 км не доезжая до курорта Аршан)
+7 951 624 10 10
magaypark.ru



*Актуальные контакты ТИЦ районов Республики Бурятия смотрите на сайте baikaltravel.ru

О ПРОЕКТЕ



Туристский информационный центр «Байкал»

Республика Бурятия,
г. Улан-Удэ, ул. Ленина, 50
+7 (3012) 555 045

info@baikaltravel.ru
vk.com/ticbaikal
t.me/ticbaikal
baikaltravel.ru

Над изданием работали:

Коллектив ТИЦ «Байкал»
Елена Ширибон, *координатор*
Дарима Михайлова, *главный редактор*
Хэшэгто Дашиев, Аюр Халтуев, *дизайнеры*
Альбина Андреева, *журналист*

Исполнитель проекта



Погружайтесь в мир Байкальского региона с обзором на 360 градусов и иммерсивными аудиогuidaми с **GO AND GUIDE 360!**

Использованы материалы и фотографии:

Министерства туризма Республики Бурятия, сайта ТИЦ «Байкал» baikaltravel.ru, сайта «Заповедное Подлесье», пресс-службы министерства сельского хозяйства Республики Бурятия, пресс-службы министерства культуры Республики Бурятия minkultrb.ru, отдела развития туризма Администрации г. Улан-Удэ uuttravel.ru, администрации МО «Закаменский район», администрации МО «Кабанский район», администрации МО СП «Выдринское», администрации МО СП «Посольское», администрации МО «Бичурский район», СПоК «Закамна Агро Продукт», администрации МО «Иволгинский район», администрации МО «Селенгинский район», команды «Полет чайного листка», СПоК «Дагдан», ООО «Ушхайта», администрации МО «Окинский район», администрации МО «Тункинский район», администрации МО «Кижингинский район», администрации МО «Кяхтинский район», администрации МО «Еравнинский район», администрации МО «Прибайкальский район», администрации МО «Баунтовский эвенкийский район», администрации МО «Муйский район», администрации МО «Северо-Байкальский район», команды «Всё свое с Байкала», администрации МО «Тарбагатайский район», Центра восточной медицины, Центра развития территорий «Золотая степь», КБЛ «Нилова Пустынь», ресторана «Орда», ресторана «Тэнгис», кафе-юрты «Баатарай Ургоо». Фотографию на обложку предоставил ресторан «Тэнгис».

Использованы фотографии авторов:

Евгения Борисова, Александра Ведерникова, Вячеслава Дмитриева, Александра Дученко, Рады Жалсараевой, Аркадия Зарубина, Елены Карповой, Анны Масличенко, Ларисы Мурзакиной, Екатерины Невзоровой, Алексея Сватова, Марины Степановой, Елены Ширибон, Светланы Целовальниковой, Светланы Цыбикдоржиевой, Сергея Швецова, Юлии Шилиной, Надежды Хандаковой.

Благодарим за содействие в публикации картин Любови Бертаковой, заслуженного художника Республики Бурятия, заслуженного работника культуры Российской Федерации — семью Бертаковых, администрацию МО «Осинский район» Иркутской области, администрацию ОГБУК «Национальный музей Усть-Ордынского Бурятского округа» Иркутской области.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ «БУРЯТИЯ» 2024 г.

Настоящее издание не является периодическим печатным изданием. Исключительные права на данное издание принадлежат Министерству туризма Республики Бурятия, Туристскому информационному центру «Байкал». Издание имеет возрастное ограничение 18+, предусмотренное Федеральным законом «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (№ 436-ФЗ). Электронная версия издания размещена на baikaltravel.ru. Распространение свободное. Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами в Республиканской типографии, 670000, г. Улан-Удэ, ул. Борсоева, 13, тел. +7 (3012) 37 97 22, rt03.ru. Заказ №24-232. Подписано в печать: 20.11.2024 г. Формат: 70x100/16. Бумага мелованная. Печать офсетная. 56 стр. Тираж 1440 экз.

Гастрономический путеводитель «Бурятия» знакомит читателей с азами духовной, материальной культуры, традиционной кухней бурят, а также многонационального народа солнечной республики у Байкала.



ПРАВИТЕЛЬСТВО
РЕСПУБЛИКИ
БУРЯТИЯ



МИНИСТЕРСТВО
ТУРИЗМА
РЕСПУБЛИКИ
БУРЯТИЯ



BAIKAL
TOURIST INFORMATION CENTRE