

гастрономия и гостеприимство

# ХАКАСИЯ









### Уважаемые грузья!

Хакасия — стремительно развивающийся туристический регион.

Возглавляемое мной правительство в тесном взаимодействии с предпринимательским сообществом поступательно совершенствует инфраструктуру гостеприимства, делает республику более привлекательной для туристов.

Каждый наш гость стремится ближе познакомиться с уникальными традициями Хакасии, с её богатой, разнообразной культурой, оценить блюда местной кухни, увезти с собой частичку республики — сувенир, который поможет ему сохранить яркие воспоминания и эмоции.

Несколько лет назад мы официально утвердили туристский бренд «Хакасия. Земля пяти стихий». Сегодня наши предпринимателями активно используют его в индустрии гастрономии и гостеприимства, в производстве памятных подарков.

На страницах этого красочного альбома вы найдёте много полезных сведений о наших кафе, ресторанах и кондитерских, которые предлагают блюда национальной кухни, о гостиницах и базах отдыха, о парках и музеях, о магазинах с товарами местных производителей и сувенирных лавках.

Выражаю благодарность всем, кто вложил свой труд в подготовку настоящего издания. Уверен, оно вызовет живой интерес у жителей и гостей нашей республики, позволит повысить узнаваемость Хакасии на всероссийском уровне, ещё больше раскрыть её уникальный туристический потенциал.

**Валентин Коновалов,**  
Глава Республики Хакасия —  
Председатель Правительства  
Республики Хакасия



### Дорогие грузья!

Когда ты пропитан любовью к своему краю, хочется поделиться этим со всеми!

Гости Хакасии придумали для нашей республики множество эпитетов. Тёплая, гостеприимная, солнечная. Яркая, необычная, добрая. Магическая, глубокая, космическая. Спокойная, привлекательная, динамичная. Древняя — и очень молодая. А люди, живущие здесь, заменяют все их одним словом — «родная».

Вся она — мягкие материнские ладони. Горы, степи, небеса... Ветер перебирает струны чатхана, а где-то на вершине горы шаман достаёт бубен, тихо трогает его ладонью и шуршит на озере ковыль. Быть добру у всех, кто живёт на этой благословенной прекрасной земле. Быть добру у путников, приехавших сюда.

Наша республика обладает не только самобытной и древней культурой, но и удивительными людьми, которые живут и творят новую историю. Мы расскажем вам о лучших заведениях, где повара используя местные продукты, адаптируют национальные рецепты и создают новые шедевры. Вы узнаете где остановиться отдохнуть, чтобы получить релакс, а где можно получить драйв от захватывающего экстрима. И, конечно, о местах, где можно погрузиться в историю региона и увезти ее частичку энергии.

Отправляйтесь в увлекательное путешествие и открывайте для себя мир, наполненный силой древних богов и гостеприимством сибиряков!

**Андрей Попков,**  
исполнительный директор  
Ассоциации «КФХ и АПК Сибири»,  
член международного экспертного  
совета Комитета по гастротуризму РСТ





фото Юлии Горбачёвой



# СОДЕРЖАНИЕ



|   |    |
|---|----|
| НА ТЁПЛЫХ ЛАДОНЯХ<br>ДРЕВНЕЙ ЗЕМЛИ..... | 8  |
| ТАЙНЫ И ВКУСЫ<br>СОЛНЕЧНОЙ ХАКАСИИ..... | 16 |
| СОБЫТИЙНЫЙ<br>КАЛЕНДАРЬ.....            | 19 |
| ТРАДИЦИОННОЕ<br>ПИТАНИЕ ХАКАСОВ.....    | 30 |
| РЕЦЕПТЫ ХАКАССКОЙ<br>КУХНИ.....         | 34 |
| ХАКАСИЯ - ЗЕМЛЯ<br>ПЯТИ СТИХИЙ.....     | 36 |

## ГАСТРОНОМИЯ.....39

|                       |    |
|-----------------------|----|
| БЕЗЕ SWEETS.....      | 40 |
| ВКУСНЫЙ ДЕНЬ.....     | 41 |
| ГРЕЕМ СЧАСТЬЕ.....    | 42 |
| ЗЁРНА СОЛНЦА.....     | 44 |
| ЖАРЧЕ.....            | 45 |
| МАЛИНИ БАМБИНИ.....   | 46 |
| КОТОФЕЙ.....          | 47 |
| ВОК ЛАГМАН.....       | 48 |
| ЧАЙХАНА.....          | 49 |
| РЕСПУБЛИКА.....       | 50 |
| СМОРОДИНА.....        | 52 |
| СОЛГОН ГРИЛЬ-БАР..... | 54 |
| СЫТЫЙ БАЙ.....        | 56 |
| ЧАВРЕЦ.....           | 57 |
| ЮРТА.....             | 58 |

## ГОСТЕПРИМСТВО.....61

|                          |    |
|--------------------------|----|
| АБАКАН.....              | 62 |
| САЯНСКИЙ ДОМ.....        | 63 |
| ЗАГОРОДНЫЙ ОЧАГ.....     | 64 |
| КНЯЖИЙ ДВОР.....         | 65 |
| ЛИСЬЯ НОРА.....          | 67 |
| РОДНИК.....              | 69 |
| КУРОРТ «ОЗЕРО ШИРА»..... | 71 |
| СЮГЕШ.....               | 72 |
| ЧАЙНОЕ ГНЕЗДЫШКО.....    | 73 |
| ХАРА СУГ.....            | 74 |

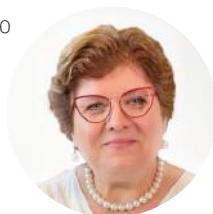


Республика Хакасия - удивительный регион России, который привлекает к себе туристов со всего мира. Гостеприимство и угощение являются важнейшей частью любой культуры, но в Хакасии к этому всегда относились тщательно, поэтому и гастротуризму уделяется особое внимание. У региона огромный потенциал – это рай для поклонников эко-продуктов: варенья и джемы из таежных ягод, сушеные грибы и кедровые орешки, натуральные соки и бальзамы, черемша, папоротник и многое другое. Кухня хакасов, как и других кочевых народов, издревле состояла из мяса и молока, но имеет свой особенный колорит. Со всеми этими продуктами и блюдами стоит познакомиться, чтобы проникнуться культурой Хакасии, и стать чуть-чуть хакасом в душе.

### Леонид Гелибтерман,

*Президент Международного Эногастрономического Центра, член правления Российского Союза Туриндустрии (РСП)*

Откройте для себя Хакасию – жемчужину России, где каждый уголок наполнен красотой и уютом. Этот край привлекает не только своей красотой и удобством пребывания, но и великолепной кухней, гостеприимством местных жителей, делая каждый визит незабываемым. Здесь, где важна каждая деталь сервиса, от качественного постельного белья до изысканной кухни, гости находят истинное гостеприимство. В Хакасии превосходное обслуживание в отелях и ресторанах делает пребывание незабываемым. Побывав здесь однажды, я мечтаю вернуться снова, чтобы вместе с семьей и друзьями насладиться всеми прелестями этого удивительного края.



### Татьяна Кибирёва,

*Основатель образовательной платформы для службы Номерного фонда RealSkills.ru, член международной организации Хаускиперов, обладатель награды «Spirit to Serve» за вклад в гостеприимство от Marriott International*

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>ОТДЫХ.....</b>              | <b>77</b> |
| АЛТАЙСКАЯ ЗДРАВНИЦА.....       | 78        |
| ВИНОТЕКА.....                  | 80        |
| ВАН ГОГ.....                   | 81        |
| ГАСТРОТЕАТР.....               | 82        |
| MAJOR.....                     | 83        |
| MARSON.....                    | 84        |
| СИБИРСКИЙ РАЙ.....             | 85        |
| ЗОЛОТАЯ ПОДКОВА.....           | 87        |
| БУРУНДУК.....                  | 87        |
| ЯБЛОКО.....                    | 86        |
| ЗАПОВЕДНИК ХАКАССКИЙ.....      | 88        |
| БОРОДИНСКАЯ ПЕЩЕРА.....        | 90        |
| ТОРТУГА.....                   | 91        |
| САМОХВАЛ.....                  | 92        |
| ФЕДЕРАЦИЯ ВОДНОГО ТУРИЗМА..... | 94        |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>ПРОИЗВОДИТЕЛИ.....</b>  | <b>97</b> |
| РЕСПУБЛИКАНСКИЙ РЫНОК..... | 98        |
| АБАКАНСКИЕ СЛАСТИ.....     | 100       |
| ДУХ ХАКАСИИ.....           | 101       |
| MONSAM.....                | 102       |
| ВОСКРЕСЕНСКИЙ.....         | 102       |
| МАЛИННИКИ.....             | 103       |
| ПОЛЕЗНОЕ ЛУКОШКО.....      | 104       |
| NEWSWEETS.....             | 105       |
| СИБИРСКИЙ ВКУС.....        | 106       |
| СОЛГОН.....                | 108       |
| СОКОЛОВСКАЯ МУКА.....      | 110       |
| СПК СИБИРЬ.....            | 111       |
| ТААЛГАН.....               | 112       |
| SHAMVARY AQUA.....         | 113       |

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>КУЛЬТУРА.....</b>               | <b>115</b> |
| ХАКАССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ.....  | 116        |
| МУЗЕИ И ТЕАТРЫ.....                | 119        |
| КИНОКОМПАНИЯ «ВЕТЕР ПЕРЕМЕН».....  | 120        |
| АЛТЫН ЧИР.....                     | 121        |
| ИРБИС.....                         | 122        |
| БЕРЕГИ ХАКАСИЮ.....                | 124        |
| ТАЁЖНАЯ МУЗЫКАЛЬНАЯ АРТЕЛЬ.....    | 125        |
| LIK KERAMA.....                    | 126        |
| RUSTICALIKA.....                   | 127        |
| ЭКСКУРСКИЙ НА УЧАСТКЕ ОГЛАХТЫ..... | 127        |



Хакасия для меня - земля шести стихий. С первыми пятью всё ясно: ради власти над этим природным богатством в хакасском «котле» столетиями кипели страсти и цивилизационный бульон. Шестая стихия - люди, завихряющие обстоятельства и время вокруг сибирских вечностей. Региональное отделение Русского Географического Общества на базе Хакасского заповедника - неизменный драйвер лучших практик работы особо охраняемых территорий с туристами. Чуть в сторону от экотропы - и вот мы в экспедиции, где открытиям - место. Хотим и работаем, чтобы Хакасия случилась в жизни каждого.

#### **Наталья Белякова,**

*Директор департамента экспедиций и туризма Русского Географического Общества, руководитель группы по новым и нишевым видам туризма Координационного совета по туризму Общественной Палаты Российской Федерации*



Республика Хакасия обладает огромным туристическим потенциалом, и не может не радовать тот факт, что в последние годы он активно реализовывается и воплощается в конкретных туристических проектах. Не могу не отметить активно развивающиеся проекты в области туризма: туристические события, маршруты, интерактивные программы, в том числе и альбом-навигатор «Путеводитель по Хакасии». В регионе значительно увеличилось количество мастеров и компаний, создающих туристическую сувенирную продукцию. По итогам 2023 года Республика Хакасия заняла III место в рейтинге регионов по итогам Всероссийского конкурса «Туристический сувенир».

#### **Геннадий Шаталов,**

*Председатель Правления ФПОС Region PR, основатель Всероссийского конкурса «Туристический сувенир», лауреат премии Правительства Российской Федерации в области туризма*

# АРЕНДА АВТОМОБИЛЕЙ

БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ ПО ПРОБЕГУ

 **RioCar**



8-913-544-44-42



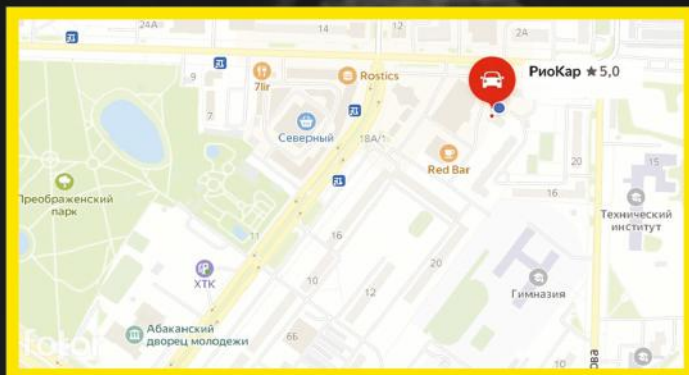
УЛ. ТОРГОВАЯ, 1



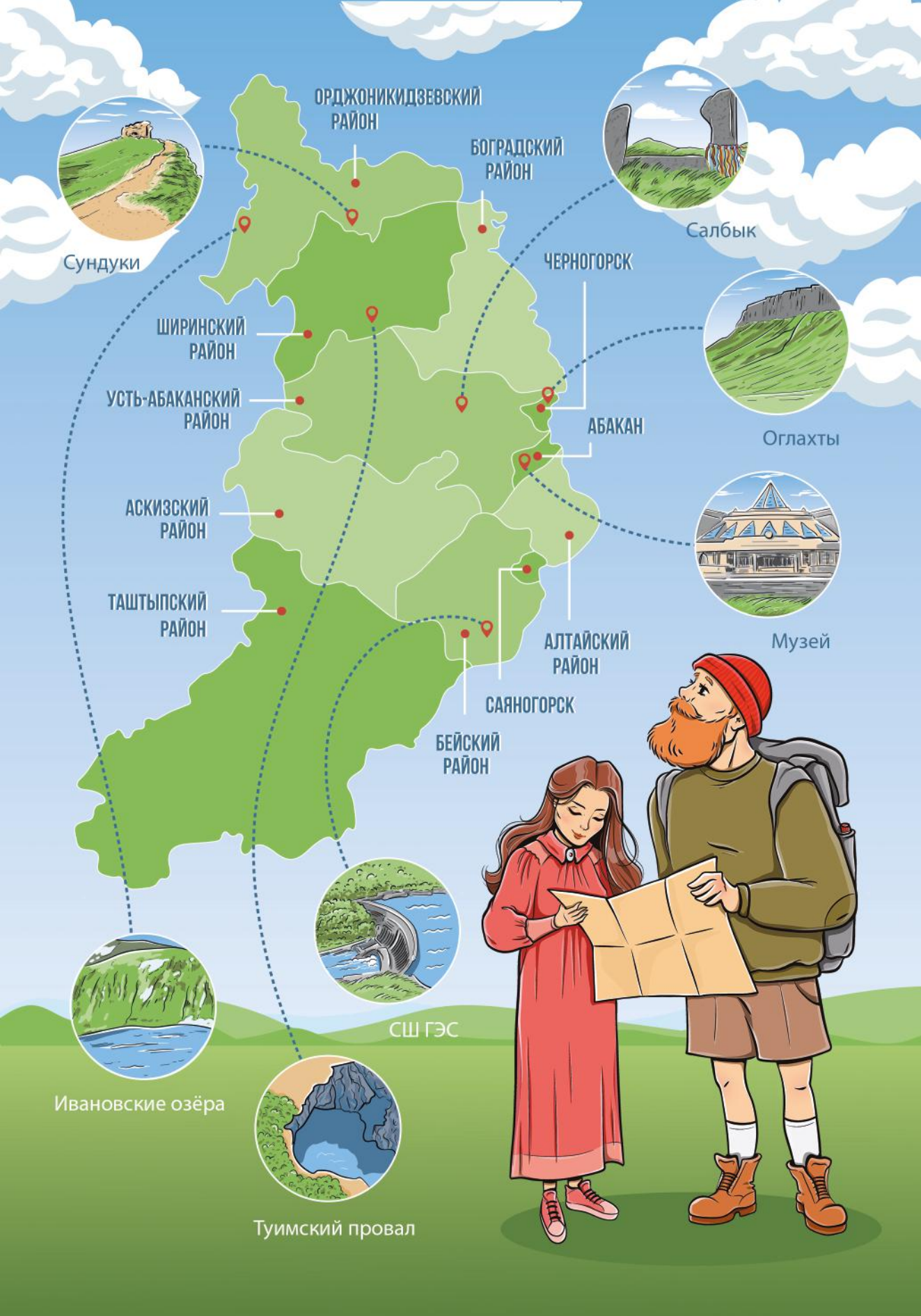
NAPROKAT19@GMAIL.COM



РИОКАР.РФ







ОРДЖОНИКИДЗЕВСКИЙ  
РАЙОН

БОГРАДСКИЙ  
РАЙОН

Сундуки

Салбык

ЧЕРНОГОРСК

ШИРИНСКИЙ  
РАЙОН



Оглахты

УСТЬ-АБАКАНСКИЙ  
РАЙОН

АБАКАН



Музей

АСКИЗСКИЙ  
РАЙОН

АЛТАЙСКИЙ  
РАЙОН

ТАШТЫПСКИЙ  
РАЙОН

САЯНОГОРСК

БЕЙСКИЙ  
РАЙОН



СШ ГЭС



Ивановские озёра



Туимский провал

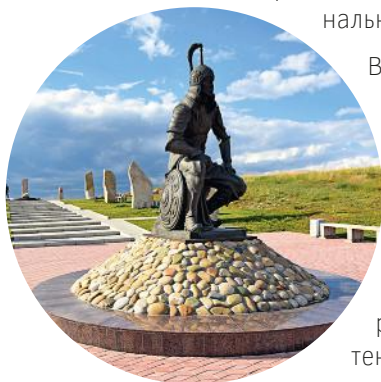




## НА ТЁПЛЫХ ЛАДОНЯХ ДРЕВНЕЙ ЗЕМЛИ

### АБАКАН - СТОЛИЦА РЕСПУБЛИКИ

Это центр азиатского континента и старт для путешественников, желающих познакомиться с природными и культурными чудесами Хакасии. Город имеет богатую древнюю историю – люди разных культур здесь селились во все времена, и на нынешней территории современного и достаточно молодого города прежде были древние поселения – дворец китайского наместника (I в. до н. э.), средневековая крепость, возраст которой более 1200 лет, а первый русский форпост на этих землях – Абаканский острог возник в 1675 г. Всё это не только история – это характер города. Сейчас – это город парков, скверов, фонтанов, уютных маленьких дворишков и современных высоток, перемежающихся с памятниками древней истории и национальной культуры.



В этом плане характерен для столицы Хакасии мемориальный комплекс на горе Самохвал, в котором история переплетена с современ-

ностью, где за старым воином тагарской эпохи стоит молодой солдат – такие воевали на полях Великой Отечественной и сегодня отстаивают государство от новых захватчиков. Очень впечатляющая картина, забыть которую невозможно. И здесь же, с горы, можно увидеть весь город – яркий, энергичный, очень зелёный.

### ХАКАССКОЕ СЕРДЦЕ ДРЕВНЕЙ ЗЕМЛИ

Аскизский район встречает своих гостей тёплым озером Хан-Куль. Солёная вода в нём целебна – люди сюда приезжают издалека. Воздух, насыщенный ионами соли, полезен для лёгких, а придонные грязи лечат болезни суставов. Неподалеку добывают минеральную воду «Хан-Куль», богатую магнием и калием – её польза известна всем сибирякам. В какую бы сторону вы не отправились, вы увидите волшебные природные богатства и неповторимые ценности культуры, и будете удивлены древним ландшафтом степи, горными цепями Саян, Кузнецкого Алатау и очень старыми горами девонского периода. Яркий представитель древности – горный хребет Уйтаг. Это заказник природы регионального значения. Интересно подняться на вершину – здесь в буквальном смысле можно перелистывать время. Гора похожа на книгу с раскрытыми страницами, каждая из которых представляет особенную эпоху. Такая форма хребта получилась благодаря природным катаклизмам девон-

ского периода, перемешавшим верхние слои литосферы. Можно увидеть много интересного из той эпохи – раковины огромных моллюсков и отпечатки многоножек. Не случайно это место стало одним из святыщ республики – в отрогах хребта камлают шаманы, а люди загадывают желания у священной коновязи – сарчына, повязывая разноцветные ленты – чалама.

Столица района, село Аскиз, старейшее поселение в регионе, расположено в степном районе и является одним из самых посещаемых мест республики. Здесь преобладает коренное население, сохраняются древние традиции. На въезде можно остановиться около сияющей «золотом» конной статуи «Воин Степи», а в центре, в старинной усадьбе, посетить музей имени Николая Федоровича Катанова – первого ученого Хакасии.

Уникальна хакасская степь своими бесчисленными древними курганами, менгирами и стелами, возраст которых насчитывает несколько тысячелетий. Подойдите поближе и прикоснувшись, прочувствуйте саму историю. Каждое из древних изваяний по-особенному помогает живущим здесь людям. Иней-тас – покровительница скота, Апсхатас – помогает мужчинам-охотникам и дарит удачу. Ах-тас – лечебный камень, исцеляющий многие недуги. Хакасия и сегодня не разгаданная тайна, и каждый, кто приезжает сюда, чувствует это.

## ЗЕЛЕНОЕ МОРЕ ТАЙГИ

Уникальность Хакасии в том, что проехав десяток километров, можно оказаться в совершенно иной природно-климатической зоне. Только что вас окружала классическая просторная степь, и вдруг, оглянувшись, обнаруживаешь себя в зелёном море тайги. Скажете, чудо? И правда, похоже – переезжаешь из Аскизского района в Таштыпский, и понимаешь, что перед тобой другой мир, настоящая лесная сказка. Здесь вы можете испытать самый настоящий релакс – по территории район самый большой, зато населения здесь проживает гораздо меньше, чем в других территориях республики. Это край самой красивой природы – 90% района заняты тайгой. Зато он граничит сразу с четырьмя регионами России: Алтаем, Кузбассом, Красноярским краем и Тывой, но только в последнюю есть прямая дорога. Двигаясь по ней, вы окажетесь в Саянском высокогорье, где находится крупный заказник Позарым с высочайшими точками Хакасии – горой Пик Кызласова 2969 м и горой Каратош 2930 м. Это уникальные места, где можно прекрасно отдохнуть, взглядеться на синее-синее небо и надышаться свежим воздухом.







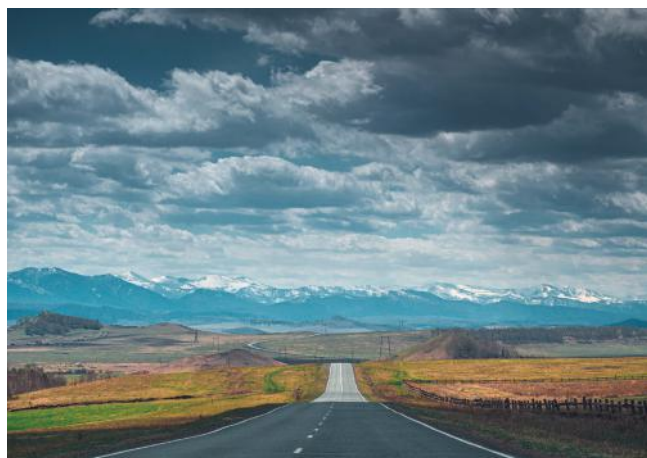
От слияния рек Каратош и Она начинается сплавной маршрут 4 категории сложности, с преодолением каскада порогов. Зимой район Саянского перевала популярен у туристов-лыжников, а летом представляет отличные возможности для экологического туризма и пешеходных туров.

В тайге можно многое найти, но многое и скрыть. Так в 1937 г. спрятал в урочище реки Еринат свою семью старообрядец Карп Лыков. Более 40 лет, до той поры, пока к заимке Лыковых не вышли первые геологи, эти люди жили натуральным хозяйством и тем, что давала тайга. Сегодня осталась только Агафья Лыкова, которой уже 79 лет, но тем не менее покидать родные места отшельница не собирается. Одна из известнейших людей в Сибири и России всю жизнь несёт

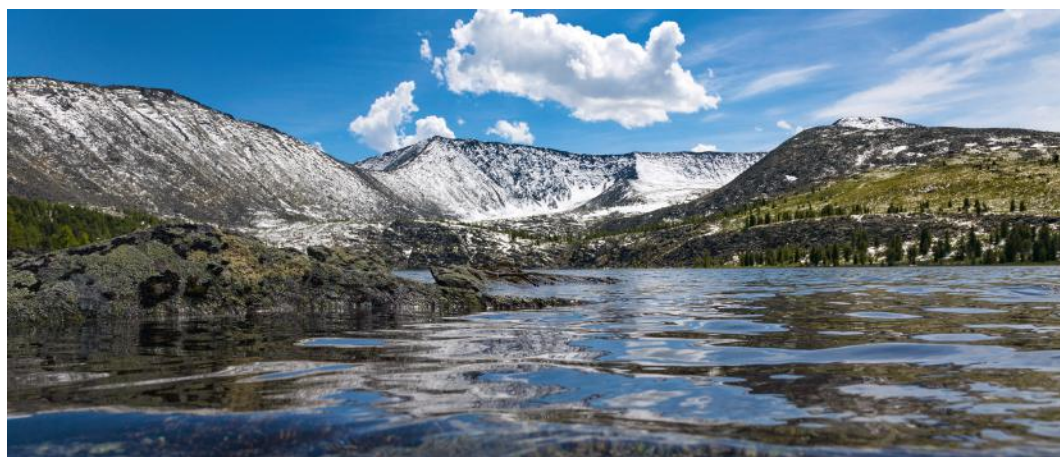
молитвенное послушание за всех жителей Земли на диком берегу таёжной реки.



В 2020 г. на территории Таштыпского района был создан туристско-рекреационный кластер «Горный», вошедший в десятку лучших экологических проектов России. Тем, кто интересуется древней историей, полезна будет экскурсия к Малоарбатской писанице. Это загадочное место, где тысячелетия назад люди, населявшие тогда эту землю, оставили искусные изображения духа воды – Суг Ээзи. С того времени существует рядом с древними петроглифами Ко-







лодец желаний. Достаточно произнести над водой свои просьбы – и если они не противоречат принципам, по которым строится мироздание, то желания сбудутся.

В средние же века эта каменная скала стала местом, мимо которого джунгары уводили своих данников-хакасов в Монголию и Китай. Прощаясь с родной землёй и обещая обязательно вернуться сюда, пленники оставляли на скале отпечатки своих рук, сделанные охрой, и знаки своего рода, тамги.

А за здоровьем, надо ехать на термальные воды Горячего ключа, который называют источником вечной молодости. Даже в лютые морозы можно искупаться в целебной горячей воде – и на самом деле стать моложе.

В таежной части проживает около тысячи человек небольшого тюркоязычного народа – шорцев. Исторически сложилось, что шорцы – хорошие охотники и рыбаки, поэтому основной их пищей всегда было мясо диких животных. Его готовили на огне, вялили и сушили. Жаркое из медвежатины, похлебка из косули или оленины – это далеко не полный перечень блюд. Наличие мяса в рационе шорцев позволяло надолго сохранять чувство сытости.

Вот такой это необычный район – разный и удивительно прекрасный. Горы, горные

озёра, реки, степь, тайга, лесотундра – и много свежего таёжного воздуха. Здесь каждый находит для себя отдых по душе. Трекинг и хайкинг по горам, горнолыжный отдых, рыбалка, сплавы, конные и пешие маршруты, знакомство с культурой и историей Хакасии – поверьте, так насыщенно и с огромной пользой для души и здоровья путешествовать невероятно интересно!

## МАЛЕНЬКОЕ МОРЕ, СЕРЕБРЯНОЕ ОЗЕРО И ПЯТЬ СУНДУКОВ СО ЗВЁЗДАМИ

И вот представьте, как зелёное море тайги сменяется перед вами ...синим морем воды! Это значит, вы попали в Ширинский район – центр летнего туризма. В нём насчитывается 167 озёр. Расположенные неподалеку друг от друга, они представляют возможность в один день искупаться в водах самого разного минерального состава – от уникального горько-солёного озера Тус, вода которого по составу аналогична воде с курортов Мёртвого моря, до пресного и чистого озера Иткуль, вода которого насыщена ионами серебра. А вот озеро Белё – настоящее мини-море, сибирская жемчужина, самое большое и глубокое в Хакасии с минерализованной водой. Одно из самых известных – озеро Шира. В 1893 г. здесь открылся первый водолечебный курорт, а сегодня в посёлке Жемчужный работает несколько пансионатов и санаторий федерального значения «Озеро Шира»,

специализирующийся на лечении болезней почек, суставов, сердца и сосудов, нервной системы. Берег водоёма летом превращается в оживлённый курортный посёлок, куда приезжают туристы, чтобы искупаться в насыщенной минералами воде, принять грязевые ванны и подышать чистым воздухом.

Территория района таит в себе множество тайн и загадок – гигантский Туимский провал с манящими бирюзовыми водами, Тропа Предков – путь постижения жизненной мудрости, пещера Кашкулак, прозванная «Пещерой черного дьявола» и многое другое.

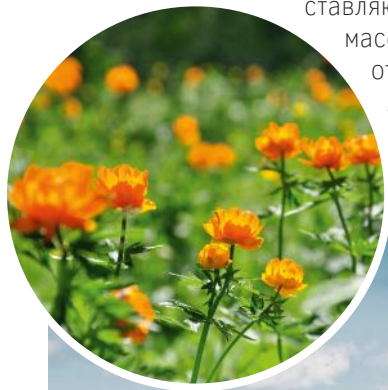
Весной и осенью можно полюбоваться на самых разных перелётных птиц – лебедей, гусей, журавлей, уток, фламинго. Для них хакасская степь со множеством озёр – перевалочная база в их перелётах с севера на юг и юга на север, место отдыха и восстановления сил.

И снова сакрал – волшебство времени и места, возможность прикоснуться к вечности и загадать любую мечту – всё возможно на «Сундуках». Природно-исторический памятник республиканского значения, представляющий собой

массив из пяти отдельно стоящих гор-останцев, высотой до 200

м. находится в долине реки Белый Июс. Это одно из самых загадочных мест на земле, древняя обсерватория, разгадать тайну которой пытались многие учёные. Все пять гор, увенчанных каменными сундуками, невысоки и доступны для подъёма. С их вершин открывается вид на долину, покрытую древними каналами – уже в I тыс. до н.э. Это место широко известно и в обрядовом, и в научном смысле. В середине прошлого века, здесь было вскрыто таинственное захоронение – могила шамана. В ней помимо прочих находок, присущих таким захоронениям, был обнаружен камень с изображением созвездий, и звезды, видимые только в телескоп. С этого времени здесь постоянно работают археологические экспедиции, которыми было сделано множество открытий, позволяющих с уверенностью утверждать, что гора в доисторические времена служила местным жителям и как святилище, и как обсерватория для наблюдения за небом.

Согласно дошедшим до нас легендам, именно здесь находилась «изначальная земля», где жили самые великие боги и где появились первые люди. До сих пор выдвигаются самые невероятные гипотезы, что Сундуки были древней обсерваторией, культовым местом или даже площадкой для приземления инопланетных космических кораблей. Соглашаться с ними или же не принимать во внимание – личное дело каждого. Но побывать на Сундуках, увидеть их





и немного по-другому почувствовать древнюю историю может каждый. Не случайно же в день летнего солнцестояния в долине собираются паломники со всей земли. Они ждут восхода Солнца, первый луч которого помогает счастливым, увидевшим его, понять своё предназначение на земле и значит, стать счастливее. Это одно из главных чувств, которое можно испытать, путешествуя по Хакасии.

## НА ГОРЕ АРАРАТ РАСТЁТ ДИКИЙ ВИНОГРАД

Замирает сердце от красоты, душа устремляется к небесам, и человек понимает, что главные жизненные ценности нематериальны. Иначе почему в некоторых местах республики хочется остаться навсегда – чтобы каждый раз открывая глаза утром видеть перед собой вот это – озёра, отражающие небо, горы, покрытые яркими жарками и синими ромашками, и колокольчиками, бегущие с гор ручьи и водопады, белоснежные вершины снег на которых не тает и летом.

Цветы на снегу, оранжевое на белом – чудо! Это самая северная территория республики, Орджоникидзевский район. Здесь неподалеку от посёлка Приисковский – фрирайдеры называют его «При» за самый лучший снег-пухляк, выпадающий здесь в середине осени и сохраняющийся до середины весны, расположено самое живописнейшее место в Хакасии – Ивановские озёра. Здесь хорошо зимой – но летом... Трудно передать

словами красоту этого необыкновенного места. Представьте себе каскад из четырёх отдельных озёр с водопадами в каньоне между вершинами горы Бобровой и горы Арарат. Да-да, вы не ослышались, Арарат – это тоже в Хакасии. Приедете, увидите – поверите! Здесь вечные ледники, из которых, когда-то очень давно и родились Ивановские озёра. Они имеют карстовое происхождение, и основное питание их и сегодня происходит за счёт ручейков, берущих начало из снежников, которые не тают даже в июле. Поэтому вода в озёрах ледяная даже летом. Самыми большими считаются верхнее и нижнее озера. Верхнее имеет обрывистые берега, оно окружено снежниками, и повисший над водой лёд время от времени с глухим плеском обрывается в воду, образуя айсберги. Из озера вытекает небольшая река – чуть пробежав между камней, она водопадом высотой 40 м и срывается во второе Ивановское озеро. Красиво! Нижнее озеро очень глубокое – более 140 м. Вода в нём чистейшая, тёмно-зелёная. При солнечном свете оно напоминает огромный изумруд, огранённое горами.

## ВПЕРЕД К САЯНСКИМ ГОРАМ!

Алтайский район расположен в Койбальской степи Абакано-Енисейского междуречья в 25 км от столицы республики. Одна из главных достопримечательностей – «Изыкский чаатас». Памятник архитектуры VI в. до н. э. – I в. н. э. представлен 16 курганами от-





носящихся к изыхскому этапу таштыкской культуры. По факту это своеобразные мавзолеи. Большинство из них покрыто выбитыми рисунками, изображающими родовые знаки, и эпитафиями, написанными рунической енисейской письменностью. Горный массив «Ызых» (Священный), расположен на правом берегу реки Абакан. Это одно из сакральных мест хакасского народа. Его протяжённость с севера на юг более 10 км, но несмотря на относительно небольшую площадь, на вершинах, склонах и у подошвы гор сконцентрировано много объектов археологии и этнографии, а также имеется памятник горнорудного дела. Можно посетить археологический памятник «Курген Тигей» – на семи плитах ограды кургана выбиты петроглифы – около 100 фигур людей и животных, как одиночных, так и объединенных в сюжетные композиции.

Природная достопримечательность, Очурский бор – зелёный островок на берегу реки Енисей, расположенный среди хакасских степей. Создан он усилиями российских лесоводов из лесных культур. Этот опыт подтверждает возможности успешного лесоразведения в степной зоне побережья реки Енисей.

Инсталляция огромного арбуза на 58 км трассы Абакан-Саяногорск, ставший ее неотъемлемой частью, одно из самых популярных мест у туристов. Как же проехать мимо, не сделав фотографии! Установлен он

в честь урожая бахчевых, которые можно получать в щедрой на солнце республике. А в 2021 г. Тревел-сервис Туту.ру. включил его в сборник самых необычных скульптур России.

Проехав самый молодой город Хакасии, Саяногорск, вы попадете в туристический кластер «Карлов Створ» – удивительное и величественное место, овеянное хакасскими легендами. Здесь между Саянских гор сужается Енисей, после стремительно вырываясь на степные просторы. Здесь среди зелёной тайги и фруктовых садов живут гостеприимные люди.

Каждый турист, впервые оказавшийся в Хакасии, стремится попасть на смотровую площадку Саяно-Шушенской ГЭС, крупнейшей в России. Гигантская плотина расположена в узком Саянском каньоне на реке Енисей, а окружающие горы вздымаются выше 2000 м над уровнем моря. Размах инженерных творений и красота природы никого не оставят равнодушным. От Саяногорска до смотровой площадки ГЭС около 30 км, на этом пути расположено множество интересных мест: мраморный карьер, красные озера, набережная Енисея, смотровая площадка на горе Крестик, «секретная» смотровая в Солонечном логу, парк развлечений «Тортуга», где надо обязательно попробовать знаменитые пончики от «Санчо Пончо», парк активного отдыха «Мраморка» со скалолазными маршрутами



по мраморной скале, форелевые хозяйства, где разводят вкуснейшую енисейскую рыбу, вошедшую в список гастрономических брендов региона. Летом здесь все утопает в буйной зелени, жара смягчается тенью вековых лесов и близостью холодного Енисея. Зимой же незамерзающий Енисей не дает установиться низким температурам, парит, укутывая деревья красивым инеем. На территории расположены два горнолыжных комплекса – «Гладенькая» и «Черемуховый Лог» с полным набором услуг, и несколько небольших уютных мест для катания на плюшках или беговых лыжах.

## ДОЛИНА РЕК И УСЫПАЛЬНИЦЫ ЦАРЕЙ

Усть-Абаканский район расположен на левом берегу великой сибирской реки Енисей в 12 км севернее города Абакан, где начинаются разливы Красноярского водохранилища.

Пролегающий водный путь между четырех невысоких гор: Куня, Оглахты, Тепсей и Суханиха получил название «Енисейские ворота». Благодаря близости к столице, богатым водным ресурсам, а также знаковым достопримечательностям, эта территория по праву стала одной из «визитных карточек» республики. Туристы стремятся посетить участок «Оглахты», особо охраняемую природную территорию заповедника «Хакасский», расположенную на склонах одноименного горного массива. Здесь можно

посетить визит-центр, «Поселок предков», подняться по знаменитой лестнице в 965 ступеней, ведущей к древним рисункам горы «Сорок зубьев», где находится одно из самых больших скоплений петроглифов в Хакасии возрастом до 6 тыс. лет, а также уникальную плиту «Шаман-камень» с наскальными изображениями карасукской и тагарской эпох. В непосредственной близости находится величественный Салбыкский курган, Бородинская пещера и гора Куня, с которой открывается вид на Красноярское море и город Абакан.

Изюминкой «Енисейских Ворот» являются широкие разливы Красноярского водохранилища, благоприятные для водных прогулок под парусами, катерных экскурсий, водных видов спорта, рыбалки, пляжного отдыха. А в межгорной долине водохранилища ветра создают благоприятный режим для занятий парусным спортом.

Увидеть, удивиться, узнать за маленькое путешествие так много... Полюбить. Обязательно полюбить. Хакасия открывается для тех, кто может почувствовать её древнюю душу, её доброту и силу. И тогда, взяв путника в свои добрые ладони, она раскрывает ему все свои волшебные тайны.

**Елена Абумова**, журналист  
республиканской газеты «Хакасия»,  
член ХРО ООО «Союз журналистов России»





## ТАЙНЫ И ВКУСЫ СОЛНЕЧНОЙ ХАКАСИИ

### Гастрономический маршрут

«Изенер арлых аргыстар!» - «Здравствуйте дорогие друзья!» - В нашем путешествии вас ждет фейерверк событий - «здесь и сейчас»: вкусная региональная кухня, колоритный фольклор, древние легенды, мастер-классы по приготовлению национальных блюд, участие в культовых обрядах. Весь маршрут проходит в атмосфере экологии и аутентичности в сакральных местах концентрации энергии и силы.

Пока вы наслаждаетесь чаепитием с дарами тайги, синеокая Айдолай



споеет под аккомпанемент хомыса народные задиристые «тахпахы». Родовые шаманки Белая волчица и Чынык Тыныш проведут обряды очищения, силы и благополучия. У великого менгира Хуртуях Тас вы обретете энергию жизни, а для исполнения заветного желания пройдете обряд «Пай хазын» на горе «Уй-таг» повязав к сарчину цветные ленты «чалыма».

На фермерском хозяйстве «Золотая подкова» в аале Сапогов вас ждет сибирский завтрак. В этно-кафе «Сытый бай» в селе Аскиз накормят обедом из блюд национальной хакасской кухни: суп «угре», каша «потхы», нежнейшее блюдо «хан», котлеты «байские» с папоротником, конфеты из талгана с медом.

А ужинать предстоит в таежном поселке Сартак, куда добраться можно только на поезде с одним вагоном!





Для вас приготовят хариуса в сметане, томленую козлятину на овощах, салат из черемши и вкуснейшую выпечку. А для того, чтобы вы набрались сил и здоровья, вы сможете испить воды из «Золотого источника».

**Стоимость 15 часовой программы маршрута - 14 000 рублей, в т.ч.: путешествие с гидом на комфортабельном мини-автобусе «Мерседес»; посещение 8 локаций; участие в мастер-классах; 4-х разовое питание и 2 шаманских обряда.**

Кроме того, каждый участник получит гастрономический сувенир – «Дары снежного барса» занявший II место на всероссийском конкурсе «Туристический сувенир». В 2022 году наш маршрут стал финалистом и дипло-

мантом федеральных туристических премий и конкурсов, и занял II место в общенациональном финале Всероссийской туристской премии. А уровень качества был оценен Диплом всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

Приглашаем вас приехать в наш гостеприимный регион за яркими эмоциями, и даже если у Вас всего один день, наш маршрут, который проходит под девизом:

### «ПОЗНАЙ СИЛУ ДРЕВНИХ БОГОВ И ГОСТЕПРИИМСТВО СИБИРЯКОВ»

откроет Хакасию, как жемчужину Сибири.

**Телефоны для бронирования:**

+7-923-212-6767

**Эл. почта:** akfhsibiri@mail.ru





## Современный медиа-проект о самых актуальных событиях в регионе.

*Специализируемся на авторских материалах о культурной жизни, туризме и развлечениях, городских новостях, интересных местах, фоторепортажах с массовых мероприятий, афише республики Хакасия и юга Красноярского края.*

**+7 950-433-27-20**

*Информационный проект «Репаблик» 16+.*

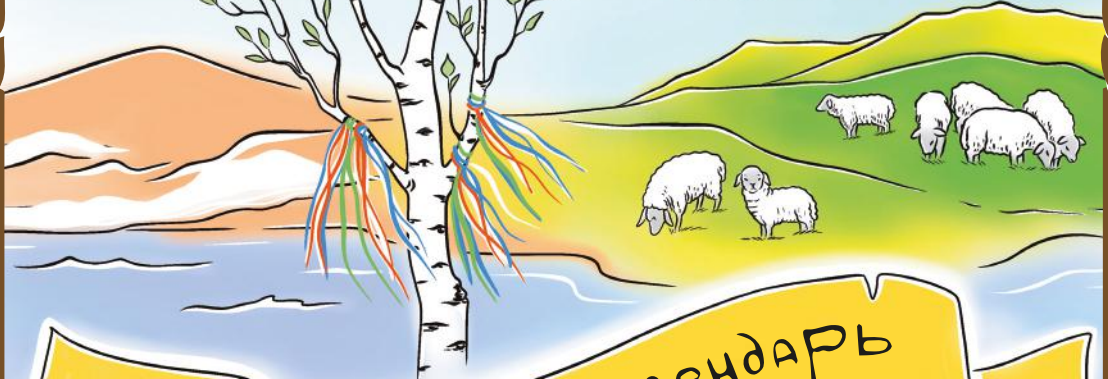
*Свидетельство о регистрации средства массовой информации  
Эл № ФС 77-69349 выдано Федеральной службой по надзору  
в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций  
(Роскомнадзор)*





ЧАСХЫ

ЧАЙҒЫ



СОБЫТИЙНЫЙ КАЛЕНДАРЬ



КҮСКҮ

ХЫСХЫ



## ГБУ РХ «ТУРИСТСКИЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ХАКАСИИ»

Дорогие грузья, жители Хакасии  
и туристы!

Мы рады открыть для вас Хакасию, землю с удивительной культурой, древней историей и яркой природой, где каждый сможет найти то, что важно именно ему – теплые озера, заснеженные горы, бескрайние степи, наследие древних культур и современный сервис. Мы знаем, где в Хакасии можно качественно отдохнуть, вкусно поесть, на что посмотреть и чем заняться. Мы поможем решить вопросы с транспортом и проживанием, снабдим вас контактами проверенных гидов-экскурсоводов, покажем на карте места, которые следует увидеть, ответим на все сложные вопросы по отдыху.

Каждый желающий может абсолютно бесплатно стать обладателем пластиковой карты, которая даёт возможность владельцу получить у партнеров проекта скидки до 30%, подарки и другие бонусы.

На сегодняшний день к программе «Карта гостя» уже присоединились 70 участников: гостиницы и базы отдыха, кафе и рестораны, аттестованные гиды и туроператоры, музеи, парки отдыха, магазины сувениров, фирмен-

ной одежды, натуральной косметики и др. Все предложения партнеров находятся на сайте [gc.khakassia.travel](http://gc.khakassia.travel)

Карта гостя оформляется в визит-центре ТИЦ Хакасии по адресу: **г. Абакан, ул. Пушкина, 28а** (здание Хакасского национального краеведческого музея). Время работы: вторник-воскресенье, с **09:00 до 18:00**, обед с **13:00 до 14:00**.

В визит-центре вы можете получить самую подробную информацию о маршрутах, достопримечательностях и местах показа в Хакасии и спланировать свое лучшее путешествие по республике.

**Вк:** [khakassia.travel](https://vk.com/khakassia.travel)

**Телеграм:** [khakassia\\_travel](https://t.me/khakassia_travel)

**Эл. почта:** [tic@r-19.ru](mailto:tic@r-19.ru)



## НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК «ЧЫА ПАЗЫ»

Когда – 22 марта

Место – Абакан

Масштаб –  
республиканский

Организаторы –  
правительство Республики Хакасия



Хакасский новый год отмечается в день весеннего равноденствия. Он начинается сельскохозяйственный год.

По преданиям, в этот день духи гор, воды, земли (ээзи) возвращались с небес на землю и природа просыпается.

Духов торжественно встречали, проводился обряд Пай-Хазын - повязывания лент «чалыма» на священную березу с просьбой о даровании успешного года, а также обряд кормления огня От-Ине.

В этот день ранним утром жители аалов выходили на ближайшую возвышенность, встречали там восход солнца и совершали моление. В этом обряде отразилось поклонение воскресающим силам природы.

В каждой юрте находились фетиши (тёси) - изображение почитаемых духов-предков, необходимо было совершить ритуальное кормление семейно-родовых духов.

Только после этого начинался общий праздничный пир «той» - в каждую юрту, богатую или бедную, надо было зайти хотя бы ненадолго. Люди обращались друг к другу со словами: «Пришел Новый год, снялась змеиная шкура». Хозяин, зачерпнув араки небольшой чашкой и попросив благополучия для скота, брызгал вино вверх и по сторонам юрты, отливал немного в огонь и выпивал, стряхнув остатки из чашки в огонь.

Во время первого кукования кукушки - звукового сигнала начала весны - нельзя было выходить утром на улицу натошак. Считалось, что слышать её голос в таком состоянии опасно - весь год будешь голодным.

Поэтому надо было обязательно промолвить: «Мин тохпын» - «Я сыт», - и кукушка будет обманута. Южные хакасы, услышав весной первое «ку-ку» этих птиц, выходили на кладбище и совершали обряд кормления (сжигали на огне пищу) умерших в прошлом году.

## РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ПРАЗДНИК «ЧИР ИНЕ» («ДЕНЬ ЗЕМЛИ»)

Когда - вторая декада апреля

Место – кочующий праздник

Масштаб - республиканский

Организатор - Национальный центр  
народного творчества им. С.П. Кадышева

Праздник «Чир Ине» отмечается в республике с 1996 г. поочередно в разных поселениях республики и занимает особое место в ряду календарных праздников хакасского народа. Традиционно он начнется с национальных обрядов: кормление «От-Ине» (Богиня Огня), поклонение «Чир-Ине» (Мать Земля) и «Пай Хазын» (Священная береза).

По обычаю, в этот день принято благодарить Землю-Мать за щедрость, просить благословения на проведение посевных работ и получение хорошего урожая.

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЧАСХЫ ТУЛУПТАРЫ» («ДАРЫ ВЕСНЫ»)

Когда – 25 мая

Место – аал Казановка,  
Аскизский район,  
Республика Хакасия

Масштаб –  
республиканский

Организатор –  
Министерство культуры  
Республики Хакасия,

ГАУК РХ «Хакасский республиканский  
национальный музей-заповедник»,  
Ассоциация «КФХ и АПК Сибири»



Именно весной наши предки начинали заготавливать лечебные травы: корни кандыка, пиона, саранки, а также собирали дикий лук, чеснок и, конечно же, черемшу (халбу). Она всегда играла особую роль в рационе хакасского народа.



Зеленая и хрустящая – кладезь витаминов и микроэлементов, так необходимых после долгой зимы. Ее ели как в свежем виде, так и засаливали впрок.

Праздник воспеваает щедрость хакасской земли. Проводится фестиваль на территории этнографического комплекса «Хакасский аал» музея-заповедника «Казановка».

Гости и жители Хакасии могут отведать вкуснейшие блюда из таежных дикоросов, попробовать целебные травяные чаи, ягодные морсы и молочные напитки, принять участие в обрядах и праздничных мероприятиях.

### ЭКОЛОГО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЦВЕТЕНИЕ БАГУЛЬНИКА»

**Когда – 11 мая**

**Место – Абаза,  
Республика Хакасия**

**Масштаб – городской**

**Организатор –  
администрация Абазы**



В программе фестиваля: открытие туристического сезона, большой таежный хоровод, экскурсии по местам цветения рододендрона даурского (багульника), мастер-классы, квесты для детей и взрослых, пленэр на открытом воздухе, интерактивные программы и дегустация таежного чая, сладостей и местных специалитетов.

### ОТКРЫТЫЙ ГАСТРОТУРИСТИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЖАРЧЕ»

**Когда – 10-12 июня**

**Место –  
Республика Хакасия**

**Масштаб - городской**

**Организатор – компания  
«Малинники» при поддержке  
администрации Абакана**

**ЖАРЧЕ**  
ГАСТРО  
ФЕСТИВАЛЬ



Гастротуристический фестиваль «Жарче» направлен на популяризацию гастрономической культуры в регионе, создание кулинарных идей и брендов сибирской кухни,

включающих национальные особенности Хакасии. У гостей появляется возможность в течение короткого времени получить уникальный гастрономический опыт - попробовать блюда от шеф-поваров разных ресторанов, поучаствовать в гастро-шопинге, где представлены локальные продукты региона, познакомиться со знаковыми персонами в сфере гастрономии из разных уголков страны, а также с местной культурой и достопримечательностями, посетить кулинарные мастер-классы и выставки!

**«Гастрономия говорит с нами  
через блюда, а шеф-повар –  
это ее переводчик!»**

#ГастрономияГоворит

### НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК «ТУН ПАЙРАМ»

**Когда – 15 июня**

**Место – Сагайская  
поляна, Аскиз,  
Аскизский район,  
Республика Хакасия**

**Масштаб –  
республиканский**

**Организаторы –  
Правительство Республики Хакасия**



Одно из наиболее значимых событий в традиционной культуре хакасского народа. Молоко и молочные продукты являлись важным источником питания хакасов – основой жизнеобеспечения общества скотоводов-кочевников. Айран – это кисломолочный напиток, приготовленный особым способом из коровьего молока.

На сегодняшний день праздник является самым зрелищным и массовым, он ежегодно собирает десятки тысяч гостей.

Шаманы проводят обряды, после которых устраиваются спортивные состязания, готовится массовое угощение, выступают певцы, проводится музыкальный конкурс среди тапахчи. На празднике можно близко познакомиться с различными аспектами хакас-

ской традиционной культуры, приобрести памятные сувениры, попробовать национальные блюда. Одним из важных обрядов праздника является почитание огня, который очищает праздничное место от влияния злых сил.

При проведении ритуала почитания огня алгысчы (человек, который проводит обряд), проводит людей вокруг костра по ходу солнца, благодарит огонь за тепло и пищу.

## II МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ИСКУССТВ, МУЗЫКИ И ЗВУКА «КЛАССИКА В ГОРАХ»

**Когда – 15-16 июня**

**Место – Саяногорск,  
Республика Хакасия**

**Масштаб -  
межрегиональный**

**Организаторы – парк впечатлений  
«Мраморка»**



Фестиваль, поддержанный Президентским Фондом культурных инициатив – это яркое событие для тех, кто любит природу, музыку и шоу, событие, которое объединяет творческие и туристские ресурсы Хакасии и Красноярского края.

Здесь очень необычная атмосфера — на разных площадках под открытым небом выступают музыкальные коллективы и знаменитые исполнители, звучат каверы знаменитых песен и симфонические произведения. Много интересных фотозон – как природных, так и созданных руками человека и интерактивных площадок. Есть чем и угоститься -- кухня от шеф-поваров Сибири порадует гостей.

Словно лоскутное одеяло, сотканное из разноцветных кусочков ткани, программа фестиваля складывается в единое гармоничное полотно из разных и совершенно неповторимых музыкантов, поэтов и артистов. Праздничные мероприятия проходят на туристской территории «Карлов створ», богатой на достопримечательности

**Лови вдохновение на высоте!**

## ПРАЗДНИК «ДЕНЬ ЛЕТНЕГО СОЛНЦЕСТОЯНИЯ»

**Когда – 22-23 июня**

**Место – аал Усть-Сос, Бейский район,  
Республика Хакасия**

**Масштаб - районный**

**Организаторы – музей под открытым  
небом «Усть-Сос»**

В эти день шаманы проводят обряды поклонения солнцу, кормят священный огонь. Гости праздника могут поучаствовать в приготовлении национальных блюд и их дегустации, различных мастер-классах и конкурсах, насладиться чарующими звуками чатхана, осмотреть экспозицию музея, принять участие в национальных играх – «ат чарызы» (конные скачки), «күрес» (борьба на поясах), «охчаа атары» (стрельба из лука), «тас хабары» (поднятие камня), конных скачках, метании аркана, а также древней игры в кости «хазых атызах». Особый интерес вызывает гадание на древней книге IX века.

## АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «СУББОТИНСКАЯ ЗЕМЛЯНИКА»

**Когда – первая  
суббота июля**

**Место – Субботино,  
Шушенский район,  
Красноярский край**

**Масштаб – межрегиональный**

**Организатор – администрация  
Шушенский район**



Центром фестиваля является арт-резиденция «Субботинская земляника». Гости могут принять участие в театрализованной программе «Гуляй, село», авторских чтениях «Яхонтовое перо», в мастер-классах по традиционным ремеслам, приобрести сувениры и местные лакомства в торговых рядах «Сытного двора». А на главной площади села проходит концертная программа и есть возможность у каждого стать частью большого яркого костюмированного шествия «Земляничный бум». Приезжайте, люди добрые за весельем, да радостью!

## ЭКОЛОГО-КУЛЬТУРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ «А НА ЗЕМЛЕ БЫТЬ ДОБРУ»

Когда – 19-21 июля

Место – Имек,  
Таштыпский район,  
Республика Хакасия

Масштаб –  
республиканский

Организаторы – ООО «Ведрусия»

Фестиваль проходит в формате экологического и культурного просвещения и собирает на своей площадке гостей из разных регионов.

Участников ждут семинары, мастер-классы, туристические маршруты, региональная и национальная кухня, ярмарка и концертная программа.

## ПРАЗДНИК «ДЕНЬ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ» («ХАКАС ЧИРІ»)

Когда – 03 июля

Место – Абакан,  
Республика Хакасия

Масштаб –  
республиканский

Организаторы –  
Правительство  
Республики Хакасия

Праздничный день  
был установлен  
законом Республики Хакасия  
в 1992 году.

Наша республика уникальна, загадочна и прекрасна. Край бескрайних степей, бездонного неба, целебных озер и тайги. Она богата историей, традициями, но, в первую очередь, конечно людьми.

Весь день на площадках республиканской столицы проходят праздничные мероприятия, а вечером на Первомайской площади организуется гала-концерт с приглашенными звездами мировой оперной сцены в сопровождении симфонического оркестра республиканской филармонии. Завершается программа красочным фейерверком



## ЭТНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «СМАЧНЫЙ БОРЩЕЦ»

Когда – третья декада июля

Место – Кирово,  
Алтайский район,  
Республика Хакасия

Организатор –  
администрация  
Кировского сельсовета

Масштаб – республиканский

В рамках праздничных мероприятий проводится презентация гастрономических особенностей украинской кухни. На улицах села создаётся общеобразовательное пространство, где лекции специалистов в области фольклора и этнографии, перемежаются с выступлениями творческих коллективов, конкурсами, ярмарками ремесленников.



## ЭТНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «АЛТЫН ЧАЛГАЙАХ ПАЗА ИТ» («ЗОЛОТОЕ БЛЮДЦЕ И МЯСО»)

Когда – вторая суббота июля

Место – Ефремово,  
Ширинский район,  
Республики Хакасия

Масштаб –  
республиканский

Организаторы –  
министерство  
национальной и территориальной  
политики Республики Хакасия,  
администрация Ширинского района

Это событийное мероприятие традиционно открывается красочным театрализованным представлением, иллюстрирующем героический эпос хакасов. На фестивале проводятся национальные обряды, после – обширная концертная программа с участием известных артистов республики и коллективов сельских домов культуры.

Участники, съехавшиеся со всей республики, размещают экспозиции своих подворий и юрт, накрывают праздничные столы.





Богат разнообразием чайный ряд с десертами из различной национальной выпечки и дикоросов. Гости фестиваля, участвуя в чайных церемониях и предлагаемых дегустациях могут отдать свой голос за понравившийся напиток или блюдо в трех конкурсах: «Напиток кочевника», «Мастер приготовления блюда из мяса» и «Золотой стол».

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПРАЗДНИК «АЛТЫН АС» («ЗОЛОТОЕ ЗЕРНО»)

**Когда – вторая суббота августа**

**Место – этнографический комплекс «Хакасский аал»**

**Масштаб - республиканский**

**Организатор – Министерство культуры Республики**

**Хакасия, ГАУК РХ «Хакасский республиканский национальный музей-заповедник»**



Алтын – значит золотой, Этот эпитет, «золотой», хакасы добавляют только к одному продукту – талгану. И его по праву можно считать золотом – это основа национальной кухни, драгоценная и сытная еда, дающая силы, а также обладающая лечебными свойствами.

На сегодняшний день талган является одним из брендов Хакасии, в связи с этим особую значимость приобретает праздник «Алтын Ас». Он позволяет не только сохранять традиции наших предков, но и популяризировать талган на территории республики и далеко за ее пределами. На празднике гостей и жителей Хакасии ждет не только знакомство с этим уникальным продуктом, но и дегустация блюд хакасской национальной кухни, конкурсы, розыгрыш призов, мастер-классы, ярмарка талгана, хакасские народные игры, образовательные и развлекательные программы.

## ПРАЗДНИК «ДЕНЬ ГОРОДА АБАКАНА»

**Когда – первая декада августа**

**Место – Абакан, Парк культуры и отдыха**

**Масштаб - городской**

**Организатор – администрации Абакана**

Главный городской праздник столицы региона с тематическими концертно-развлекательными площадками, карнавалом, уличной торговлей, презентациями, выступлениями артистов и традиционным фейерверком, выставкой плодов и овощей. Праздник получил название «День города» в 1988 г., а официально закрепился с 1995 г. В 2021 г. Абакан отпраздновал 90-летие статуса города, в котором проживает около 200 тысяч человек. Цветок «жарок» – один из символов города, размещен на его гербе



## СЕМЕЙНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «МЕДВЕЖЬЯ ЯГОДА»

**Когда – первая суббота августа**

**Место – Абакан, Республика Хакасия**

**Организатор – компания «Малинники», администрации Абакана**

Замечательное событие, которое объединяет всю семью вокруг развлечений, ярких эмоций и вкусной еды! Настоящим гастрономическим удовольствием, которое позволит насладиться вкусом лета, станет дегустация самого большого малинового пирога в Сибири. То, что он «самый-самый» занесено в книгу рекордов событийного туризма России! А что еще? Большое количество различных игр, мастер-классов, конкурсов и выступлений, которые добавляют ярких впечатлений и веселья!



Маленький фестиваль с большой историей

## ФЕСТИВАЛЬ «ДЕНЬ МИНУСИНСКОГО ПОМИДОРА»

**Когда – третья  
суббота августа**

**Место – Минусинск,  
Красноярский край**

**Организатор –  
администрация Минусинска**

**Масштаб – межрегиональный**



Праздник вошёл в «Топ-500 культурных и туристических брендов России» на интернет-платформе Живоенаследие.рф в категории «Гастрономические бренды».

Сегодня в копилке проекта пять наград все-российских конкурсов и фестивалей, одна из которых Russian Event Awards.

«День минусинского помидора» празднуют два дня – с народными гуляньями, ярмарками, концертами творческих коллективов Енисейской Сибири, костюмированным шествием. Центр фестиваля – «помидорный проспект», на улице Ленина, где проходит выставка разных сортов томатов и семян, дегустации и мастер-классы.

А главной интригой является имя победителя конкурса на самый крупный выращенный помидор – «Минусинский чемпион».

## ПРАЗДНИК «ДЕНЬ ПОДСОЛНУХА»

**Когда – первая  
декада сентября**

**Место – Черногорск,  
Республика Хакасия**

**Организатор –  
администрация Черногорска**

**Масштаб – городской**



Традиционный городской праздник, на котором проходит награждение победителей конкурса, вырастивших самый большой подсолнух.

Главный критерий – ширина и крупность цветка. Музей истории «Осенняя рапсодия» организует в городском парке выставку традиционного крестьянского быта из коллек-

ции «Русская этнография». На празднике выступают творческие коллективы, проводится ярмарка и различные конкурсы.

## МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ

**Когда – вторая  
декада сентября**

**Место – Шушенское,  
Красноярский край**

**Масштаб –  
межрегиональный**

**Организатор –  
администрация Шушенского  
района и Саяногорска**



Фестиваль проводится с целью создания условий для развития и укрепления виноградарства как агроотрасли в регионе, а также поддержки местных производителей гастрономических товаров и экологически чистых продуктов.

В его программу входят выставка изделий из лозы, продажа саженцев, дегустации вина, различных сортов винограда и блюд из него от местных производителей, экскурсии по виноградным хозяйствам, конкурсы, мастер-класс «Виноград для начинающих», семинары для экспертов и любителей этого направления.

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК «УРТУН ТОЙЫ»

**Когда – третья  
декада сентября**

**Место – Абакан**

**Масштаб –  
республиканский**

**Организаторы – правительство  
Республики Хакасия**



Осенний цикл земледельческого культа включал в себя семейный праздник, как благодарение земли за полученный урожай. Праздничное застолье организовывали непосредственно на току за небольшими столиками. Под руководством почетного старца совершалось кропление аракой в сторону



окружающих гор и читалось благословление земле и божеству духу-хозяину Кубетей Тотай (дух-покровитель злаковых растений). По представлениям хакасов, благодаря ему культура ячменя процветает в Южной Сибири.

Во время уборки урожая на переднем крае пашни оставляли пучок несрезанных колосьев под названием «хыра ўлўзі» – доля духа-хозяина пашни. На празднике их торжественно перевязывали цветными ленточками. Известно, что, проделав первую борозду вокруг загона, садились на вспаханную почву и закуривали трубку. Если за время ее выкуривания нижние оголенные части тела не замерзали, то почва прогрелась и готова для посева. Древний праздник был возрожден в 2007 г.

Представители хакасских сеоков устанавливают юрты на праздничной площадке и выполняют обряд подношения духам угощения. Для осени характерно изобилие свадебных торжеств, во время которых молодожены получают благословление от старейшин родов, а богиня Умай – хранительница детей и материнства – освящает колыбели каждой пары.

## II ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ ЮГА СИБИРИ

**Когда – первая декада октября**

**Место – Абакан**

**Масштаб – межрегиональный**

**Организаторы – Ассоциация «КФХ и АПК Сибири», АНО развития индустрии гастрономии, гостеприимства, туризма и сервиса «Путешествие со вкусом»**

Основная цель – содействие развитию индустрии гастрономии, туризма и сервиса, а также продвижение локальных гастрономических брендов. В рамках Форума проходят такие деловые площадки, как «Гастрономия как бренд территории», «Эффективное гостеприимство», «Коллаборация гастроно-



мии и искусства», «Профессиональная ресторация» с приглашением федеральных экспертов.

Известные шеф-повара из различных регионов страны проводят мастер-классы, национальные диаспоры организуют дегустацию блюд, а в экспо-центре проходит ярмарка производителей крафтовых продуктов, фермеров и ремесленников. Многочисленные зрители собираются на площадке «Гастрономический поединок», на котором проходит соревнование шеф-поваров ресторанов и кафе, приезжающих продемонстрировать своё мастерство со всей Хакасии.

## III КУЛЬТУРНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ»

**Когда – 15 декабря**

**Место – Абакан**

**Масштаб – республиканский**

**Организаторы – Ассоциация «КФХ и АПК Сибири», АНО развития индустрии гастрономии, гостеприимства, туризма и сервиса «Путешествие со вкусом», ХНКМ им. Л.Р. Кызласова**

Посетить фестиваль – прекрасный повод вкусно поесть и купить оригинальные подарки, принять участие в мастер-классах по росписи пряников и составлению собственных рецептов чая.

В программе концертная программа, лекции и семинары, дегустации от местных производителей.

Главное мероприятие – это конкурс на лучший рецепт чая из местных трав. В 2023 году было представлено около 30 рецептов от 15 профессионалов и любителей – и ни одного похожего вкуса и аромата!



Ваше здоровье наша цель!



аптечная сеть  
**ФармЛидер**



ФармЛидер



КУХНЯ ХАКАСОВ



## О ЛЕЧЕБНЫХ СВОЙСТВАХ ТРАДИЦИОННОГО ПИТАНИЯ ХАКАСОВ

(размышления имчи-оола – народного целителя)

«Осознание неразделимости с человечеством, Природой, Космосом, сопричастности с этим огромным миром, диалога с ним является одной из самых характерных черт традиционного мировоззрения хакасского народа».<sup>1</sup>

Старые люди умеют жить правильно. Вот у кого нужно поучиться. Все у них гладко, спокойно. Сколько работают, столько отдыхают. По словам **Хыстар Максим хызы**, жить правильно получается так: «Нужно работать, садить тамах, овес, ячмень. Пахать поля. В общем, труд – стимулятор к хорошей жизни детей и внуков. И работать нужно ни где-нибудь, а на своей земле. Деды ведь не уходили куда-нибудь, а ухаживали за той землей, где жили. Нужно жить трудом! Держать скотину, овец. Коня – обязательно. Свиной – не надо или не обязательно. От них болит сердце». (Вероятно, от обилия сложных жиров и адреналина, выделяемого животным при закалывании – авт.).

Человеку пища нужна вечно. Поэтому надо садить **Тамах** (все, что можно есть).

Если будут садить Тамах, то все будут сыты. И скот во дворе, и дети в доме.

Чаянам-Творцам – тоже достанется. Голодный человек – злой, злой человек не празднует, не празднует – чаяннарны не любит, чаяннарны не любит – портит жизнь детей и внуков.

Великую пищу приуменьшить нельзя. Скупиться тоже нельзя. «**Чиисті Тигірдең – Чир пирче. Паза пирелбес**» – «Пищу дает Великое Небо и Земля, поскупись кому-нибудь, Небо и Земля тебе и твоим детям не дадут пищу».

Тут явно видится скрытый смысл чистоты помыслов, чтобы сохранить жизнь потомков. Чувствуется уважение к Природе у человека как части Природы. Также требуется соблю-

дение основных медицинских заповедей: недоешь, недопей, недоспи...

Чтобы поесть, люди не прятались, делились с Природой, человеком и стихиями (воды огня, воздуха и земли).

**От инезі** – словосочетание скрывает в себе глубокий смысл народного воспитания. Среди хакасов воспитание часто идет в иносказательной форме. Так, если дети в семье сильно разыгрываются, то отец не грозил им, а указывал: «Уже до Аскиза доигрались. Аскиз – далеко! А далеко играть нельзя». И дети сразу же успокаивались. Старшим поколением иносказательно воспитывалось уважение к домашнему очагу, который всегда ассоциировался с огнем: «Уважайте огонь, ведь он сотворил все, помог родиться человечеству. Огонь – одна из четырех главенствующих стихий. Поэтому он заслуживает уважения».

Забуть поделиться пищей не даст От инезі. Если в печи трещат дрова, то значит От инезі просит есть, либо указывает на скорого гостя, как бы говоря, оставь и гостю тоже. Как правило, гость действительно появлялся. От инезі ест все, чем питается человек. Не ест и не пьет она Хабах Араки (крепкой водки).

Обряды, порядки, связанные с приемом пищи, у хакасов являются неотъемлемой частью ежедневной жизни.

**Хырых тістіг Хыс ине,  
Отыс тістіг Хыс ине,  
Мыннаң ізіп ал.  
Мыннаң чи!  
Айна-чабалга пирбе!  
Чик чабалга пирбе!  
Позың чи!**

**Сорокозубая  
Дева Мать,  
Тридцатизубая  
Мать Огня,  
Отсюда попей.  
Отсюда поешь!  
Не давай злым духам!  
Блуждающим духам  
не давай!  
Сама ешь!**

Если так не скажите, то пищу съест не От инезі, а нехорошие духи. Знающий эту молитву – уважаемый человек.

Традиционное питание хакасов имеет свои особенности, обычаи и порядки. Основу его составляют мясо, молоко и их производные продукты, травы, дичь. Многие из них имеют лечебные свойства. Круглогодично в питании хакасов используется продукт молочной перегонки – **аарчи**. Это продукт перегонки

айрана. По своим свойствам и составу напоминает уксусную эссенцию. Имеет кислую среду. Определенное количество аарчи активизирует обмен веществ в организме. Аарчи улучшает усвояемость некоторых витаминов и способствует улучшению настроения. Люди давно заметили, что там, где в достаточном количестве употребляют аарчи, дети растут спокойными, сильными и выносливыми, меньше страдают нервными заболеваниями. Аарчи традиционно добавляют в супы.

**Хурут** – сушеный жмых аарчи, обладает вышеперечисленными свойствами.

**Айран** – напиток из квашеного молока, имеет тонизирующее свойство и является сырьем для производства аарчи. Айраном лечили туберкулез. Василий Суриков в гостях у золотопромышленника Кузнецова лечился айраном от грудной болезни. Айран также используется в ритуальных целях.

В Тибете хлеб называется **талге** (неоднократно упоминается бурятским исследователем Цыбиковым) – ячменное зерно, перемолотое особым способом. У хакасов он называется талган (иногда для него используются зерна пшеницы).

Ячмень – **Най** (тиб.), *Hordeum Vulgare L.*, сем. злаковые Poaceae. Семена предварительно подвергаются обжариванию. Продукт сам по себе является лечебным средством. Содержит провитамины группы **В**, большое количество минеральных веществ и витаминов. Не случайно хакас, лежащий в больнице, для поправления здоровья часто желает талган или айран.

**Арака** (водка) и хлеб – великая пища (**улуҕас**). «*Улуҕ асты ас полбассын*» – ими никогда не насытишься. На празднествах обильно раздается и используется при проведении обрядов водка из айрана (**айран арагы**). Низкий иммунитет хакасов от алкоголя, видимо, скрывается в традиционном питании. Замечено, что люди, употребляющие большое количество зелени и минеральной воды, не переносят крепкие напитки. То есть, алкоголь, крепостью больше 12 градусов, не является традиционным продуктом пи-

тания хакасов. Учитывая «разбавленность» хакасов разными нациями, в результате чего народ теряет обычаи, отходит от традиционного питания и т.д., крепкий иммунитет от алкоголя практически утерян. Аракой лечили желудочно-кишечные заболевания.

**Солод**, проросшие зерна ячменя, используется в качестве противовоспалительного смягчительного напитка при кашле, геморрое, желудочно-кишечных заболеваниях. Усиливается работа почек, мочевыводящих путей. Женщинами солод используется при маститах.

Зимой хакасами в пищу традиционно употребляется замороженное молоко (**тон сут**) – талая вода и молоко уменьшают в организме количество свободных радикалов, не дают развиваться злокачественным клеткам (опухольям).

**Пічіро** – используют как самостоятельное блюдо, по вкусу напоминает сыр.

**Пызылах** – сыр, калорийный продукт.

**Эчигей** – творог, диетический продукт. Сыворотка от него используется как желчегонное средство. Хороша она для мытья волос, делая их мягкими и шелковистыми.

**Топленое масло** – калорийный продукт. В пищу использовалось ежедневно.

В супы и бульоны добавлялись впрок заготовленные травы. От Челтыгмашевой Анны Прокопьевны, живущей в селе Усть-Таштып, приходилось слышать, что в супы добавлялись горькие травы (**ачыг оттар**). Одну из них она называла – **ах хызыл арах пастыг от** – тысячелистник. Сказала, что использовала ее мать и бабушка.

В основном хакасы заготавливали **халбу**, по-русски – черемша (победный лук). На зиму халбу солили. Использовали ее как средство, усиливающее перильстатику кишечника. Халба обладает выраженным антимикробным действием. Ранее она использовалась как средство при желтушных лишаих и любых кожных сыпях. Считалось, что черемша имеет кровоочищающее действие. Фитонциды *Allium victorialis L.* сильнее, чем фитонциды



чеснока. Поэтому халба может использоваться против паразитов, глистов.

Чтобы суп был вкусный, в него добавляли **саранку (сип)** – *Liliaceae fritillaria vertici*. Сип применяют как успокаивающее и отхаркивающее средство при простудных заболеваниях, и при черепно-мозговых травмах и жаре, возникающем при отравлениях ядами. Наружно сип применяют при фурункулах.

Из корней кандыка (ах сип) готовили кашу на молоке, получалось блюдо вроде манной каши. Корни кандыка высушивались и размалывались на ручной мельнице. Сырой и сушеный кандык традиционно добавлялся в суп.

**Кобірген** – полевой лук, сем. *Liliaceae* содержит большое количество витамина **С**.

**Чамчылгай** – сем. *Liliaceae*, гусиный лук выкапывали тяпкой (**озуп**). Сладкий на вкус, часто давали детям.

**Чама** – дикий лук, использовался при зубных болях. Чама вырастает с первой травой. Содержит большое количество витамина **С**. Разжевывая, жмых держали возле больного зуба.

Также среди традиционных продуктов питания хакасов определенное место занимает **корень солодки (тадылыг от)** – *Glycyrrhiza glabra*, сем. Бобовые. В Сибири встречается солодка Коржинского. Существует поверье, что она продлевает жизнь. Солодка помогает при хронических запорах, а сосание ее корней смягчает кашель и используется как отхаркивающее средство.

Конопля полевая (**киндір**), *Cannabis sativa L.*, из нее получают сложный органический препарат, схожий с фосфором – фитин, который применяется при половых расстройствах. Семена конопли, ранее входившие в традиционное питание, интересны правильностью их приготовления. Чтобы получить побольше витаминов, семена заливали сметаной, маслом, жиром. Витамин **А**, содержащийся в семенах конопли, жирорастворим. Семена конопли содержат до 35% жирного и эфирного масел. Эмульсия из семян, измельченных

с водой или молоком, используется как болеутоляющее средство при плеврите, перикардите, болезнях печени. Маслом из семян натирались при радикулитах и ожогах.

При стоматитах у каждого рода (**сеока**) была своя еда-лекарство. То, чем лечились Чистановы, запрещалось использовать, к примеру, Анжигановым. Чистановы – сеок томнар, при стоматитах ели соснового или лиственничного червя (**тыт хуртын**). Червя, оторвав голову, запекали на горячей плите и ели. На вкус червь сладкий, напоминающий кедровый орех. Анжигановы при стоматитах употребляли ивового червя (**тал хуртын**). Червь длинный, коричневый, с множеством ног. Его также запекали на горячей плите. Мамышевы (карагайские) – сеок хобый, используют при стоматитах собачий кал. У некоторых других родов полагалось есть пепел от побелевшего собачьего кала либо запеченные корни ириса.

**Сосна сибирская** или **кедровая**, *Pinus sibirca Du Tour*. В народной медицине настойку кедровых орехов применяли для лечения ревматизма, подагры, артритов, связанных с нарушением водно-солевого обмена. Хвою и орехи используют против цинги. Ибн Сина для лечения язв ядра и шелуху кедровых орехов, а ядра с медом или легким вином он советовал использовать как общее очищающее средство.

Конечно, хакасы в своем традиционном питании использовали огромное количество других трав и блюд. Поваренное дело хакасского народа изобилует обычаями, традициями, берущими корни из глубокой древности. Употреблять в пищу разрешалось не все. А то, что растет и живет в земле, считалось лечебным: мясо суслика, клубни, корни. Рецептура народной кухни складывалась веками, многие ее изделия являются образцами умелого сочетания продуктов по вкусовым качествам и сезонным возможностям.

Зимой ели **согым**, масло топленое, хлеб и припасы трав. Весной – дикий лук, **пичіро**, малтырган, горный лук, сушеное мясо. Летом – чарба, талган. Талганом питались круглый год, пили молоко и айран, ели сметану и мас-

ло. Лечебными считались случайно обнаруженные зерновые запасы грызунов.

Особенности сезонного питания хакасов таковы: зимой, наевшись мяса, люди «зашлаковывались»; весной – освобождались от шлаков питаясь дикорастущими растениями; летом – питание включало легкие жиры (молочно-кислые продукты); осенью – в пищу употреблялись все продукты: необходимо было создать запас перед долгой зимой.

Хыстар Максим хызы рассказывал: *«Раньше, люди умирали редко. В основном, до глубокой старости не болели, кроме как при эпидемиях. Только ноги у престарелых побаливали. Сейчас умирают много. Болеют много. При ушибах не варят хуйгу (студень, который при травмах едят горячим). При золотухе пили отвар кривожника (таг харагаты). Земли не брезговали, ходили по ней босиком. Араку пили при знакомствах, слушая кип-чоохи (легенды), при болезнях живота. Если бы пили айран араку, многие были бы сегодня живы и здоровы!»*

В дни праздников (Улуг Кун) выставлялось все, что имелось. Особых блюд не готовили. За исключением Часхы Пасталганы (Чыл Пазы, хакасского нового года). Встречая его, люди верили, что на праздник спускаются с небес великие силы, божества животного и растительного мира, хозяева тайги, воды, гор.

На празднике Тун Айран (праздник первого молока) готовили молочные блюда. Проводились своеобразные смотрины невест. Та девушка, которая умела приготовить наибольшее количество блюд, правильно их преподнести, в тот же год, обычно, выходила замуж.

Во время посадки пшеницы, ячменя, овса праздновали праздник зародыша злаковых. Оставшиеся от посадки семена приносили домой и готовили из них пищу. Угощали От инези и Чир ичезин (Прародительницу огня и Духа земли). Затем ели, вспоминая обеке (предков). Обязательным было присутствие всех членов семьи. Самый старший в семье проводил обряд «кормления».

На празднике Уртун Той (праздник урожая) готовились блюда из нового урожая. Праздновали, благодаря Небо, Солнце, Землю, Дождь за то, что дали новый урожай, дальнейшую жизнь. В этот день дарили духу Земли-Воды (Родине) мясо, делали согым (ягненка), талган из пшеницы, брызгали молоком от белой коровы, благодарили сыром (пызылах).

Есть среди хакасов такая поговорка – *«Ээзи чібеенде – Хан даа чібес. Ээзізі іспеенде – аалчи даа іспес»* – «Пока сам хозяин дома не начнет есть, даже Хан не приступает к еде».

По поводу и без повода обижаться, ругаться, сердится запрещается – испортишь сердце. Испортишь сердце – посинеют губы. Каждый день старшее поколение пело песню-молитву:

Агарии Худай!  
Агарии Кустіг!  
Агарии Олбес,  
Піске Ачин

Великий Боже!  
Всемогущий!  
Бессмертный,  
Пожалей нас.<sup>2</sup>

В наше время песня используется на хакасских похоронах.

На вопрос: «Почему же люди в наше время часто болеют, отравляются, кончают жизнь самоубийством?», Хыстар дала исчерпывающий ответ: *«Раньше хакасы ели Кустиг чиис (обильную, жирную пищу). Сейчас употребляют сладкую. Когда пища используется каждый день, теряются лекарственные силы. Сила пищи возрождается, когда ешь пищу ту, которой поделился с От инези, Худаем, Иркен ээзи и другими божествами. Пища считалась Кустіг (сильной), когда ее Оорланнар возносили Верхним Творцам – Чаянам. Кусок свежеприготовленной пищи нужно было бросить для От инези, чаем плеснуть на порог для хозяина дома. Только после этого пища разрешалась для употребления».*

Давайте же ограничимся тем, что есть. И будем сыты, да будем здоровы.

**Амыр хазых па? Изен хазых!**

**Леонид Горбатов** – кандидат исторических наук, этнограф, специалист по хакасской народной медицине.

## РЕЦЕПТЫ ХАКАССКОЙ КУХНИ

### МИРЕК

Для теста:

Мука – 0,4 кг.

Яйцо – 2 шт.

Вода – 30-40 г.

Бульон

Для начинки:

Мясо – 0,5 кг.

Нутряное сало – 0,15 кг

Репчатый лук – 2 шт.

Молоко – 30 г.

Соль и перец по вкусу. Блюдо напоминает пельмени. Для начинки сечкой мелко накрошить мясо с внутренним салом и луком и размять до однородной массы. Приготовить крутое тесто, раскатать тонким слоем и вырезать кружочки. На них выложить фарш, защипив края теста и слегка скатать в шарик. Для приготовления бульона заранее отварить две суставные кости. Готовить в кипящем бульоне. Ранее мирек заготавливали в большом количестве на зиму.



### ТОМ ТАЛГАН

Масло топленое – 0,5 кг.

Черемуха молотая – 50 г.

Кедровый орех – 30 г.

Талган – 0,2 кг.

Мед – 2-3 ч. л.

Масло растопить, высыпать талган, помешивая добавить мед, черемуху и ядра кедрового ореха. Массу хорошо перемешать, затем из нее скатать небольшие шарики. Остудить в холодильнике, а перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления талгана в железной чаше обжаривали ячмень, затем рушили его в ступе до отделения мякины. Работа эта была очень тяжелая, поэтому каждый зашедший в юрту, обязан был несколько раз ударить пестом в ступе. В противном случае ему говорили: «Голова твоего отпрыска станет плешивой». Рушенный ячмень провеивали и мололи на ручной мельнице.



### АЙРАН

Пахта – 1 л.

Простокваша – 0,5 л.

Сахар – 1 ч. л.

В две части пахты (можно заменить нижним жидким слоем домашней сметаны) добавить одну часть свежей простокваши и сахар. Полученную смесь поставить в теплое место на 8-10 часов для брожения. После того, как закваска готова, в нее вливают нежирную простоквашу или обрат. Кроме того, можно добавить кипяченую воду. Количество молока, вливаемого в айран, определяет сама хозяйка. Готов к употреблению через 10-12 ч.

Молоко в культуре хакасов представлялось как начало жизни, обеспечивающее воспроизводство человеческого рода, являлось символом достатка семьи. К молочным продуктам, носившим общее название «ахсых» - «белая пища» проявляли почтительное отношение.



### ХАН

Свежая кровь – 1 л.

Нутряное сало – 0,3 кг.

Кишки овечьи

Молоко – 0,3 л.

Соль – 1 ч. л.

Чеснок – 1 шт.

Репчатый лук – 2 шт.

Смешать кровь (за исключением свиной) и молоко, добавить мелко нарезанный лук, чеснок и посолить. Подготовленную смесь залить в тщательно промытые кишки, предварительно завязав один конец нитками. Лук и сало равномерно распределить по всей колбасе. Завязать второй конец, оставив немного свободного места. Отправить готовый продукт в горячую воду и варить 20-30 мин., проверять готовность путем прокалывания оболочки колбасы. Употреблять в горячем виде, разрезав на кусочки 1-1,5 см.

Согласно поверьям, завязанные места кровяной колбасы нельзя есть, иначе при возвра-





женин язык будет «связанным». Их отрезали и бросали в очаг как дар От инези – богине огня. Хан варится быстро, существует поговорка: «Пока корова промычит, ее кровь уже сварится».

## ОРИНМЕ ПОТХЫ

**Сметана – 1 л.**  
**Мука – 2-3 ст. л.**  
**Яйцо – 1-2 шт.**  
**Соль – 0,5 ч. л.**

Слегка заквашенную жирную домашнюю сметану посолить и варить на медленном огне в глубокой посуде с толстым дном, помешивая деревянной ложкой, примерно 5 мин., затем понемногу начать вносить муку, ускоряя помешивание. Взбитые яйца добавить в кипящую сметану. Потхы варят до выделения масла. Подавать в горячем виде в пиале с добавлением талгана.

Согласно поверьям, мужчинам нельзя было соскребать и есть подгоревшую к казану корочку, иначе у женатых разрушится семейная жизнь, а у холостых во время свадьбы будет ненастная погода.



Согласно поверьям, в кипящем супе нельзя было оставлять ковш, иначе мужчина будет бессильным, в пути его ждет беда и «счастье» скота выварится. Запрещалось даже помешивать черпаком жидкость, переливая ее сверху вниз.

## ЧАЛБАХ

**Мука – 1 кг.**  
**Молоко – 0,5 л.**  
**Картофель – 2 шт.**  
**Дрожжи – 1 ст. л.**  
**Соль – 0,5 ч. л.**

Развести дрожжи в теплом молоке (айране или кислом молоке), поставить для брожения в теплое место на 3 часа, замесить тесто и оставить на 10-20 мин., разделить на две части, раскатать в лепешки размером со сковороду, сделать в нескольких местах проколы. Выпекать на жиру или на масле. Чалбах начинить картофелем или рубленным жареным мясом.

Со второй половины XIX в. среди хакасов получил свое распространение картофель «чабла», который отождествлялся с пищей Эрлик-хана – духа подземного мира.



## ЧАРБАЛЫГ УГРЕ

**Мясо с костями – 1,5 кг.**  
**Крупа ячневая – 0,2 кг.**  
**Аарчы – 50 гр.**  
**Картофель – 3 шт.**  
**Вода – 3 л.**  
**Соль по вкусу**

Свежее мясо баранины положить в холодную воду и довести до кипения, снять пленку. Варить на медленном огне 1 час. Высыпать крупу, предварительно обжарив на сухой сковороде до коричневого цвета (можно заменить талганом крупной фракции). Добавить порезанный кубиками картофель и варить на медленном огне 20 мин. При подаче на стол наливают в пиалы с добавлением аарчы (кисловатый творожистый продукт), который придает супу солоноватость и кислинку, отлично балансируя вкус.



## СОХАЧЫ

**Баранья печень – 0,5 кг.**  
**Нутряное сало – 0,3 кг.**  
**Соль по вкусу**

Очищенную и промытую печень нарезать на небольшие куски, посолить и обернуть салом, снятым с брюшины. Уложить на раскаленную сковороду и жарить до готовности.

Ранее данное блюдо имело ритуальное значение – его готовили молодоженам на третий день свадьбы. Отец жениха говорил: «Я сделал сохачы, которым насытится весь народ, пусть будут молодые иметь хозяйство, как все люди! Я сделал сохачы, которого хватит всему племени, пусть будут молодые иметь дом, как все люди!»

После этого жених и невеста должны были угощать друг друга шашлыком в знак любви и уважения.

# ХАКАСИЯ - ЗЕМЛЯ 5 СТИХИЙ

Одушевление стихий, придание им личностных качеств идет из древних хакасских верований. Символы основных стихий земля, огонь, вода и воздух вращаются вокруг центра – древней истории.

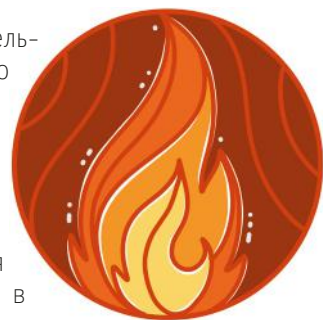
Именно поэтому в 2021 году был утвержден региональный туристский бренд «Хакасия - земля пяти стихий». Каждая из них представлена великими богами, которые будут сопровождать вас на страницах нашего путеводителя.

## СТИХИЯ ОГНЯ

Огонь - с древнейших времен обращаются к От Ине - матери огня, хранительнице самой мистической стихии, дыхание которой - пламя. Загадочные фразы ритуальных слов, сплетаясь с ритмичными монотонными звуками бубна провозжают земное к небесам по яркой дороге искр священного костра.

Магическая сила огня, стирая границы пространств и миров, замыкает жизненное кольцо, окутывая душу вуалью вечности. Традиционный обряд кормления матери огня издревле сопровождал каждый прием пищи в семейном кругу. И

сейчас он обязательно проводится во время праздников - окуривание гостей ароматным дымом, шаманские обряды и бытовая огненная магия до сих пор в ходу у местного населения.



Прикоснитесь  
к мистической  
и уютной силе огня Хакасии!

## СТИХИЯ ВОДЫ

Вода - колыбель жизни. Таинственная, мягкая, скрывающая свое истинное могущество в тихом шепоте течения. Здесь долгой сибирской зимой дух воды Суг Ээзи укрывается пушистым снежным одеялом, чтобы в день весеннего равноденствия, в праздник Чыл Пазы разбудить стихию, дарующую жизнь. И снова множество рек и ручьев Ха-



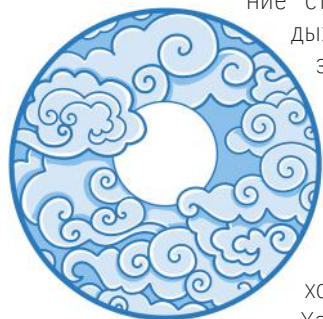
касии понесут в своих течениях легенды и сказания, а красота теплых озер напомнит о совершенстве бытия. А иногда дух упрямо молчит, и тогда наступает засуха, иногда гневается наводнениями и проливными дождями, но чаще всего он дружелюбен. Стихия воды в Хакасии – это более 500 пресных и соленых озер, а также 370 рек, самой крупной из которых является покоряющий своим величием Енисей, который ведет летопись событий и наполняет своей энергией могучую Саяно-Шушенскую ГЭС.

Постоянство и переменчивость.  
Без которых немислимо  
течение времени.  
Ощутите глубинную энергию  
рек и озер Хакасии!



## СТИХИЯ ВОЗДУХА

Воздух - Стихия Свободы. В Хакасских мифах верят, что жизнь в солнечном мире - мире людей возможна только благодаря воздуху и возможности им дышать. Чтобы понять эту простую фразу, надо просто побывать в степях и горах Хакасии, услышать терпкие ароматы разнотравья, поднять глаза к бездонному небу и почувствовать особенный хакасский ветер. Воздух это знойное дыха-

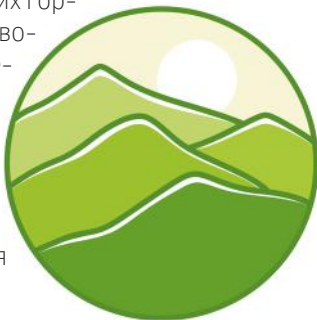


ние степей и морозное дыхание сибирской зимы. Это та сила, которая окружает нас всегда. Это свобода, которую дает стихия воздуха! А находится она во власти верховного божества - Хан Тигира, властителя небес. К нему в виде птиц возвращаются души людей и оттуда наблюдают за нашим миром. К небесам поднимаются сильные шаманы, чтобы узнать секреты мироздания. Вершины самых высоких гор, большую часть года, покрытые снежными шапками Тасхылы, особо почитаются и воспеваются в эпосе как места обитания духов, героев и чаянов.

Дышите настоящей силой  
свободных Хакасских ветров!

## СТИХИЯ ЗЕМЛИ

Земля - древнейшая стихия в Хакасии. Она бережно хранит следы минувших эпох, где гранитные изваяния божеств несут мистическую силу, влияют на ход событий, а легенды о богатырях ставших горными хребтами, завораживают своей реальностью. Здесь бескрайние степи и густые леса в окружении заснеженных Саян растворяют время



в летнем разнотравье и отражают жизнь в буйстве осенних красок. Здесь чествуют Чир Ине - землю мать, благодарят Чир Чайаан - духа земли, а на горных перевалах проводят обряды в честь Таг Ээзи - могущественных духов гор.

Окунитесь в красоту природы Хакасии!

## СТИХИЯ ИСТОРИИ

История - это настолько важная часть Хакасии, что невозможно оказаться на нашей земле и не проникнуться духом древности. Солярный знак - древнейший символ Хакасии, известный уже более 3500 лет, используемый на гербе и флаге республики.

**История - пятая стихия Хакасии:**

**петроглифы** - древние наскальные рисунки возрастом до 5000 лет, настоящая летопись древних времен;

**менгиры** - загадочные одиноко стоящие в степи камни, накопившие магическую силу и, по поверьям, помогающие людям;



**курганы** - монументальные земляные пирамиды, усыпальницы могущественных властителей прошлого, некогда таившие несметные сокровища;

**музеи** - в Хакасии 10 музеев под открытым небом, некоторые поражают масштабом, а в некоторые приезжаешь как в гости. Главный музей региона находится в столице, в г. Абакане - ГАУК РХ «Хакасский национальный краеведческий музей им. Л.Р. Кызласова» в крупнейшем в Сибири здании с уникальной архитектурой - в форме солярного знака, древнего символа Солнца и государственного символа Хакасии. Гордостью музея являются коллекция древних стел с ликами божеств и сакральными письменами, богатая археологическая экспозиция и многочисленные интерактивные проекты и выставки.





# ХАКАСИЯ

Гостиница



ОТ ИНЕ







## БЕЗЕ SWEETS

Кафе-кондитерская

**Средний чек** 300-500 руб.

**Пн-Вс** 09.00-19.00

Уютный и стильный интерьер кондитерской «Безе Sweets» всегда дарит радость своим посетителям. Здесь царит дружелюбная атмосфера и витают головокружительные ароматы, возбуждающие аппетит. Все необыкновенно красивые и безумно вкусные десерты создаются вручную!

Внимательное и уважительное отношение к гостям, качественное обслуживание и яркая обстановка никого не оставят равнодушным.



Визитной карточкой кондитерской являются эклеры. Нежные основы, авторский крем и сезонная начинка – вот секрет популярности этого сладкого десерта. А торты – произведения искусства, которые жалко разрезать! Необычное оформление, разнообразные вкусы и порция заботы от одного из лучших кондитеров Сибири Марии Сараниной.

При изготовлении наших сладких десертов мы не идем на компромиссы, все продукты только локальные, натуральные и качественные!



**Адрес:** г. Абакан, ул. Лермонтова, 18

**Тел.:** +7-913-448-8845

**Вк.:** beze\_sweets

*Безе Sweets*  
АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ







## TASTY DAY- ВКУСНЫЙ ДЕНЬ

### Доставка рационов

Ежедневная бесплатная доставка сбалансированного питания - вкусные и полезные рационы, разработаны диетологом и позволяют посвятить свободное время себе, питаясь регулярно, правильно и с пользой для здоровья!

Руководитель компании Михаил Захаров, профессиональный повар, считает главным принципом питания: «Мы то, что мы едим». Подтянутое тело на 70% «делается на кухне» и только 30% в спортивном зале. Мы готовим для всех, кто заботится о себе и о своем здоровье, кому не все равно, что есть, как проводить время и как планировать бюджет.



Компания представляет 4 линейки рационов питания:

#### «Баланс» -

для офисных сотрудников, для поддержания веса и умеренного похудения;

«Бодискульпт» - для постоянно занимающихся спортом, а также кто хочет быстро похудеть или набрать мышечную массу;

«Вегетарианский» - для людей, отказавшихся от мяса;

«Особый» - для гурманов и людей с медицинскими показаниями.

Мы работаем индивидуально с каждым обратившимся к нам клиентом и поможем сформировать питание подобрав калорийность, учитывая пищевые привычки, аллергические реакции и медицинские показания. А на сайте можно рассчитать баланс КБЖУ под свои цели.



Адрес: г. Абакан,  
ул. Торосова, 7а  
Тел.: +7-993-033-30-99  
Сайт: Tasty-day.ru



**Вкусный день**  
вкусно и полезно



## ГРЕЕМ СЧАСТЬЕ

### Кофейня

**Кухня** Европейская

**Средний чек** 300 руб.

**Пн-Пт** 08.00 - 23.00 / **Сб-Вс** 08.00 - 24.00

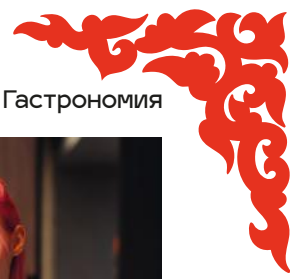
В самом центре города Абакан расположена кофейня, где мы приветствуем всех ценителей ароматного кофе и уютных уголков для приятного времяпровождения. Давайте погрузимся в удивительный мир запахов и вкусов вместе с «Греем Счастье» - местом, где каждая чашка - шедевр бариста.

В «Греем Счастье» вы найдете уникальные авторские напитки. Наш шеф-бариста тщательно прорабатывает каждую позицию в нашем меню, доводя его до совершенства.

Наше меню предлагает широкий ассортимент - от классического эспрессо до креативных холодных и чайных позиций. У нас есть что предложить каждому, и любителю черного кофе, и человеку, ищущему необычные вкусовые сочетания. Также мы обновляем специальное меню каждый сезон - в зависимости от времени года у вас есть уникальная возможность попробовать напитки, вдохновленные атмосферой лета, весны, осени или зимы.

«Греем Счастье» всегда стремится быть в курсе последних тенденций и инноваций в мире кофе. Мы постоянно внедряем новые техники приготовления напитков, используем лучшие сорта кофейных зерен и следим за развитием индустрии. В дополнение к кофе мы предлагаем вам насладиться вкусными десертами,





круассанами и сэндвичами. «Греем Счастье» создана для того, чтобы вы чувствовали себя, как дома. Наша уютная обстановка и дружелюбный персонал гарантируют вам приятное времяпрепровождение.

Мы развиваемся и растем с каждым днем - наша программа по обучению персонала совершенствуется и улучшается. Наша команда в этом году впервые приняла участие в региональном кофейном чемпионате и теперь у нас большие планы. В скором времени мы отправимся в другие города для участия в конкурсах.

Мы любим кофе не только за его вкус, но и за историю, которая его сопровождает. В «Греем Счастье» вы сможете окунуться в увлекательный мир кофейной культуры, а бариста

будут вашими проводниками. Если вы ищете место, где можно насладиться высококачественным кофе, приятной атмосферой и уютом, то кофейня «Греем Счастье» - идеальный выбор для вас. Приходите к нам и дайте себе возможность погрузиться в мир ароматов, в котором каждая чашка кофе превращается в маленькое счастье.

«Греем Счастье» - где каждая чашка кофе пробуждает в вас чувство радости и уюта!



**Адрес:** . Абакан, ул. Ленина, 77;  
пр-кт Дружбы Народов, 52  
**Тел.:** +7 (983) 263-92-91  
**Вк.:** greemschastie



КОФЕЙНЯ ГРЕЕМ СЧАСТЬЕ ЧАЙНЯЯ







## ЗЁРНА СОЛНЦА

Ресторан

**Кухня** Авторская

**Средний чек** 800-1200 руб.

**Пн-Пт** 07.30 - 21.00 / **Сб-Вс** 09.00 - 21.00

Уютный ресторан в центре Абакана, где каждый может открыть для себя новые вкусовые и эстетические впечатления. Бренд-шеф Оксана Гнездюкова творчески подошла к созданию меню, чтобы удивлять, вдохновлять и пробуждать гостей.

Блюда в Зёрна уникальны своим вкусовым сочетанием и подачей. Многие блюда основаны

на воспоминаниях из детства бренд-шефа. Например, в меню есть сырники с кремом из вареного сгущённого молока и малиновым конфи - это бабушкин творожник, его подают в бабушкиных тарелочках с золотой каёмочкой, которые собирала вся команда.

Гости в ресторане Зёрна становятся настоящими гурманами, которые понимают вкус до мельчайших подробностей.

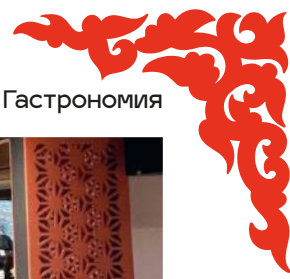


**Адрес:** г. Абакан,  
ул. Ярыгина, 21  
**Тел.:** +7 (923) 210-65-49



**Zërna**  
ВЫШЕ СОЛНЦА





## ЖАРЧЕ

Гастростудия и учебный центр

«Жарче» - это место, где мы готовы поделиться с каждым огнём знаний, яркими впечатлениями и горячей кухней.

Современная локация с динамичным интерьером и тёплыми нотками славянских традиций.

Пространство разделено на два зала: Знания и Гастрономия.

Зал Знаний с большим экраном, лазерным проектором и звуковым оборудованием. Подходит для мероприятий различных тематик, где каждый может провести время с пользой.

Зал Гастрономии позволит каждому гостю под чутким руководством шеф-повара приготовить свой кулинарный шедевр.

«Жарче» - это единственная гастростудия в России с настоящей русской печью! Печь – это жар согревающий, обволакивающий и располагающий к новым встречам и впечатлениям. Блюда из русской печи займут отдельное место в вашем сердце, такие первозданные эмоции вы сможете испытать только в пространстве «Жарче».



**Адрес:** г. Абакан,  
Саянский переулок, 2  
**Тел.:** +7-901-235-8141







## МАЛИНИ БАМБИНИ

Кулинарная студия

Пространство для детских праздников и кулинарных мастер-классов «Малини Бамбини»

«Малини Бамбини» – первое светское пространство для детей в Абакане.

Творческая площадка располагает к ярким фантазиям, добрым играм и затейливым мастер-классам. Пространство позволяет провести мероприятия группам до 30 гостей.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Стофато, 14  
**Тел.:** +7-923-594-3740  
бронирование и запись  
**Пн-Вс** 08.00–20.00  
по предварительной записи



Два уютных созданы для классных праздников: один зал для активных игр, второй для кулинарных мастер-классов.







## КОТОФЕЙ

### Многофункциональное кафе

**Кухня** Классическая

**Средний чек** 400-800 руб.

**Пн-Пт** 08.00 - 23.00 / **Сб-Вс** 10.00 - 23.00

**Бизнес-ланч** 12.00 - 15.00

Приглашаем в теплую атмосферу уютного кафе «Котофей», где вы сможете попробовать сытные завтраки, домашние обеды, семейные ужины. К каждому гостю индивидуальный подход. Маленьким гостям предлагаем особое меню «Котофея», взрослым – эксклюзивную винную карту, авторский и классический кофе, музыкальные вечера и тематические мероприятия. В нашем кафе вы также сможете заказать выездной кейтеринг.

Котофей – это многофункциональное кафе, в котором можно не только вкусно и полезно поесть, но и заказать домой полуфабрикаты, кондитерские изделия собственного производства. В век здорового питания мы разработали новое направление «Питание+Польза», в котором сбалансированность продуктов позволит выбрать вам ваш личный рацион.



**Адрес:** г. Абакан,

ул. И. Ярыгина, 24

**Тел.:** +7-913-541-80-08,

+7 (3902) 266-722

**Сайт:** kotofei19.ru



**КОТОФЕЙ**  
М · Ф · К 





## WOK ЛАГМАН

Кафе

**Кухня** Восточная

**Средний чек** 300-500 руб.

**Пн-Сб** 10.00-21.00 / **Вс** выходной

Лагман, с китайского - «растянутое тесто», популярное среднеазиатское национальное блюдо уйгуров и дунган, проживающих в Средней Азии и Китае.

Для приготовления лагмана используют лапшу исключительно домашнего приготовления, которую раскалывают вручную. Одна из причин популярности лагмана - это огромное количество вариаций соуса. У

каждого повара есть свой любимый набор. Секреты приготовления лагмана передаются от мастера к мастеру. Одно остается неизменным: готовят блюдо традиционно в глубокой сковороде-вок.

Главное преимущество - это быстрая обжарка. Мясо и овощи остаются сочными, сохраняют все витамины и покрываются аппетитной хрустящей корочкой. Блюда, приготовленные на восточном, приобретают по-

трясающие оттенки аромата и, переплетаясь с нотками специй, создают невероятный ансамбль вкуса.

В «Wok Лагман», шеф-повар Афтандил Калматов, финалист многих гастро-баттлов и фестивалей, используя местные продукты, предложит разнообразный выбор этого блюда: «гуйру лагман» - крупно нарезанные и быстро обжаренные в кипящем масле овощи и мясо, но лапша просто отварена; «суйру лагман» - суп с мелко нарезанными овощами, мясом и большим количеством соуса; «чезыру лагман» - главный ингредиент в нём выступает баклажан; «ган-фан» - одно из самых вкусных блюд, с ароматными грибами и овощами в сочетании с рисом.

Также вы можете заказать и другие блюда: манты, салаты, плов и многое другое.

Лагман кажется невероятно сложным в исполнении блюдом, однако в считанные минуты на ваших глазах он будет виртуозно приготовлен и красиво подан. Остается одно - насладиться фантастическим вкусом, ведь все блюда наполнены вдохновением!



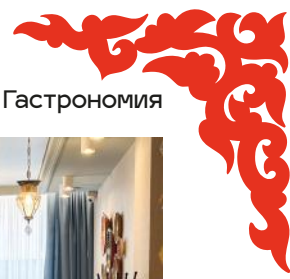
**Адрес:** г. Абакан, ул. Ленина, 98

**Тел.:** +7-923-594-18-81

**Вк.:** wok\_lagman







## ЧАЙХАНА

Кафе

**Кухня** Восточная/европейская

**Средний чек** 800-1200 руб.

**Пн-Вс** 10.00-23.00

Колорит узбекской чайханы окутывает наших гостей с порога – приятная атмосфера, заботливый персонал и живая музыка располагают к неспешному ужину.

### ВОСТОЧНАЯ СКАЗКА РЯДОМ С ВАМИ

Всё меню завязано на культовых рецептах восточной кухни, но особенно мы гордимся приготовлением различных видов мяса. Что бы вы ни заказали – нежнейшие рёбрышки с маринованными опятами, сочную свиную корейку с запечённым картофелем, или казанкебаб по-уйгурски из нежной телятины со спе-

ями в соевом соусе, итог один – ваше сердце будет покорено! Особое место занимают блюда из баранины, начиная от томлённой в собственном соку и с кунжутом, до обжаренной на огне со специями, запечёнными кабачками, баклажанами и картофелем. Обязательно попробуйте бешбармак – узбекскую лапшу, отваренную в пряном бульоне с кусками отварной баранины, которая просто тает во рту. «Чайхана» – настоящая мастерская гастрономических удовольствий, только здесь вы насладитесь истинным характером узбекского гостеприимства.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Кирова, 112/2

**Тел.:** +7 (3902) 287-000

**Сайт:** [hahana19.ru](http://hahana19.ru)

**Вк.:** [chaihana19](https://vk.com/chaihana19)



**ЧАЙХАНА**







## RESPUBLIKA

Ресторан-бар

**Кухня** Европейская/Национальная

**Средний чек** 1500 руб.

**Пн-Чт, Вс** 10.00–23.00 / **Пт-Сб** 10.00–03.00

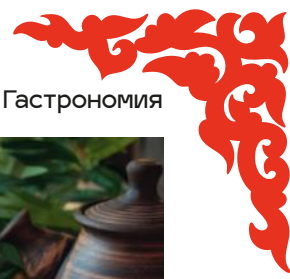
Приглашаем вас отдохнуть в ресто-баре RESPUBLIKA, где атмосфера отдыха и креатива сочетается с высоким сервисом и качественной кухней. Каждый вечер у нас насыщенная программа – выступления уникальных музыкантов, дискотеки в стиле 90-х или караоке на драйве.

Наши бармены готовы предложить целый калейдоскоп коктейлей, а повара блюда европейской и хакасской кухни. Вы по достоинству оцените мясо на углях – горячее и сочное каре барашка, аппетитная свиная

шейная вырезка в фирменном маринаде от шеф-повара, стейк лосося в сливочном соусе – невероятные деликатесы, которые понравятся всем! Насладиться отменными блюдами, а также провести вечер в большой компании друзей или коллег, можно забронировав отдельный зал.

Заслуживает особенного внимания жителей и гостей республики нестандартное национальное меню. Адаптированные и современные блюда из локальных фермерских продуктов в авторском исполнении от нашего шеф-повара раскроют вам всю палитру уникального направления в гастрономии, что поможет лучше понять Хакасию на вкус. Начните своё знакомство с мясного супа «угре» с молочной водкой арагой и ячменной крупой, приправленного сушёным





твором. Это станет настоящей находкой для гурманов - прекрасная консистенция и насыщенный вкус делают этот суп поистине великолепным. Известная многим баранина по-хакасски, исполнена в новом варианте – после долгого томления в белом вине с луком и имбирём она просто тает во рту.

Любителям оригинальных вкусовых сочетаний интересно будет попробовать тёплый таёжный салат из нежной телятины, папоротника, обжаренных грибов и кедровых орехов.

Креативно мы подошли и к подаче царского блюда – «хана», который готовится в виде нежного мусса. Такой необычный взгляд на традиционное блюдо очень подкупает! Приятное послевкусие оставляет популярная каша «потхы», которая считается празд-

ничным блюдом. Она готовится на основе сметаны, пшеничной муки и яиц. Под конец трапезы вас ждёт чайная церемония. Мы предложим вам несколько вариантов чаёв с таёжными травами и ягодами и утончённый десерт на основе талгана и кедровых орехов, приправленный по вашему желанию сливками или сгущённым молоком. Мы чтим традиции предков, любим готовить и всегда отдаём часть души нашим гостям.



**Адрес:** г. Абакан,  
ул. М. Жукова, 46Б  
**Тел.:** + +7 (3902) 32-61-16,  
+7-913-058-35-55  
**Вк.:** respublica19







## СМОРОДИНА

кафе-пекарня

**Кухня** Европейская

**Средний чек** 800-1200 руб.

**Пн-Пт** 08.00-22.00 / **Сб-Вс** 09.00-22.00

**Бизнес-ланч** 11.00-15.00

Кафе-пекарня «Смородина» – это концентрация вкуса, стиля и атмосферы. В основе концепции лежит идея уюта, сочности и натуральности. Интерьер кафе продуман до мелочей. Комфортная мебель, мягкое освещение, сочетание различных текстур, зелень и спокойные натуральные оттенки позволят каждому гостю расслабиться, отдохнуть от суеты, получить эстетическое наслаждение.

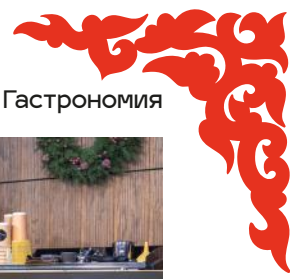
Два зала на выбор – в персиковых и оливковых тонах. Зал в персиковых оттенках для семейного отдыха. Маленьких посетителей здесь ждет игровая зона со столом для рисования, детской кухней, мягкой зоной на подоконнике и телевизор с мультиками. Атмосферный оливковый зал располагает к уютному ужину и расслабленной беседе в кругу друзей. Оба зала могут принять как большие, так и маленькие компании, с индивидуальной расстановкой мебели.

### МЕСТО ТЕПЛЫХ ВСТРЕЧ

Меню кафе-пекарни – это своеобразный «гастро-тур» с разнообразными блюдами европейской кухни, сытными и вкусными. В «Смородине» вы можете выбрать как тради-







ционный русский борщ, так и итальянскую пасту с пиццей. Бизнес-ланч чаще из блюд традиционной русской кухни. Все блюда готовятся исключительно из свежих и качественных продуктов, в том числе местных производителей. Обязательно попробуйте блюдо от шеф-повара «Паста с морепродуктами и соусом Биск»

Особое место стоит уделить выпечке кафе-пекарни! В ней вы не найдете консервантов и усилителей вкуса. Выпечка в «Смородине» изготавливается по рецептам, проверенным временем. Мы сами заводим тесто, готовим начинки и используем для этого отборные продукты. Кроме того, мы делаем полуфабрикаты ручной лепки, выпекаем бездрожжевой хлеб из цельнозерновой муки на живой закваске. Каждый день

мы предлагаем свежие пирожки с начинками, курники, лодочки, круассаны, самсу и различные кондитерские изделия, чтобы вы могли порадовать себя и своих близких.

Идеальное утро в Хакасии – это когда день начинается с вкусной выпечки, свежесваренного кофе или ароматного чая в уютной атмосфере под приятную музыку в кафе-пекарне «Смородина».



**Адрес:** г. Абакан,  
ул. Ленинского Комсомола, д. 75  
**Тел.:** +7-901-236-6600  
**ВК.:** smorodina\_abakan

СМОРОДИНА





## СОЛГОН

Гриль-бар

**Кухня** Европейская

**Средний чек** 1000-1500 руб.

**Пн-Пт** 08.00 - 23.00 / **Сб-Вс** 08.00 - 24.00

Приветствуем всех гурманов и любителей сочных стейков! Мы — команда гриль-бара «Солгон» — страстные поклонники мяса, огня и атмосферы настоящего гриль бара. Давайте расскажем вам, почему наше заведение — лучшее место для тех, кто ценит качественную кухню и уютную атмосферу.

Гриль-бар «Солгон» — это первый ресторан одноименного агропромышленного предприятия. В нашем заведении исполь-

зуется только отборная мясная и молочная продукция. Ведь АО «Солгон» на протяжении многих лет демонстрирует рекордные успехи в производстве животноводческой продукции и выращивании зерновых культур. Предприятие является лидером не только в Красноярском крае, но и входит в число 100 наиболее крупных и эффективных российских хозяйств. Все это позволяет обеспечивать непревзойдённое качество используемых продуктов для приготовления блюд.

Главными блюдами нашего гриль-бара







конечно же являются стейки из телятины и свинины собственного производства. Мы берем только лучшие куски мяса, чтобы готовить для вас самые сочные стейки. Каждое блюдо — это танец вкусов! Наш гриль-шеф точно знает, как приготовить мясо идеально. Гости могут насладиться натуральным здоровым вкусом фермерского мяса, в котором не содержится никаких вредных веществ и стимуляторов.

Но наше меню не ограничивается только стейками. У нас вы найдете разнообразные закуски, салаты, супы, соусы, шашлыки, ребрышки, бургеры и десерты — все для того, чтобы ваш обед или ужин был по-настоящему вкусным и насыщенным. Попробуйте колбаски, пельмени, вареники, которые отмечены множеством наград на региональном и федеральном уровне.

Каждый день с 8:00 до 12:00 мы приглашаем вас на наши завтраки! С радостью подадим вам румяные сырники из

свежайшего фермерского творога с отборной сметаной, фирменные фаршированные блинчики с мясом или творогом, Бенедикт

с ростбифом, а для самых избирательных гостей мы приготовили конструктор завтраков, где вы можете самостоятельно поиграть с сочетаниями вкусов и создать свое неповторимое блюдо!

Помимо великолепной еды, в гриль-баре «Солгон» представлен широкий выбор напитков: от качественного вина и крафтового пива до освежающих коктейлей. Наши бармены с удовольствием подберут напиток, который подчеркнет и дополнит вкус вашего блюда.

Гриль-бар «Солгон» — это не просто гриль бар, это место, где встречаются ароматы дыма, сочные стейки и уютная атмосфера. Мы приглашаем вас на уникальное путешествие по миру вкусов и запахов, где каждое блюдо — это настоящее произведение искусства. Это место, где можно отдохнуть после рабочего дня или устроить встречу с друзьями в уютной обстановке.



**Адрес:** . Абакан,  
пр-кт Дружбы Народов, 52  
**Тел.:** +7-902-946-46-39  
**Вк.:** grillbarsolgon



**Гриль-Бар  
СОЛГОН**







## СЫТЫЙ БАЙ

Кафе

**Кухня** Европейская/Национальная

**Средний чек** 500-1000 руб.

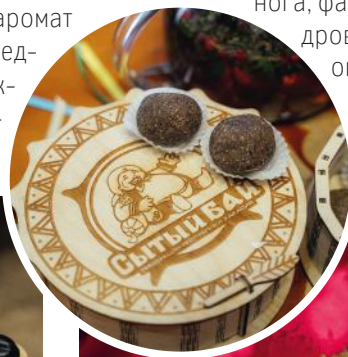
**Пн-Пт** 08.00 - 23.00 / **Сб-Вс** 08.00 - 24.00

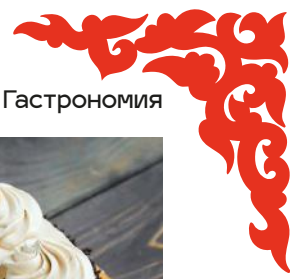
Этно-кафе «Сытый бай» – визитная карточка хакасской кухни в регионе, где готовят по обычаям и заветам предков.

Весь интерьер оформлен в этническом стиле, а VIP-комната в виде юрты, произведет особое яркое впечатление. В окружении национальных орнаментов, сундуков, деревянной посуды, ощущая приятный аромат горячего чая с чабрецом и предвкушая пышную трапезу, можно действительно почувствовать себя баем.

Мы предложим вам такие национальные блюда как: мясной суп угре, сметанную кашу – потхы, булочки с черемухой и талганом. Непременно стоит попробовать главное блюдо – «хан», национальную варёную колбасу. А затем закажите пельмешки, их лепят вручную по старинной семейной технологии. Начинка готовится исключительно из фермерской свинины и говядины, молока и местных специй. «Сытый бай» – место, свободное от искусственных добавок и машинного труда. Потому и вкусно!

Но главное блюдо – это запеченная баранья нога, фаршированная папоротником, кедровым орехом и лисичками. Именно она является главным объектом всех гурманов, блоггеров и экспертов, которые посещали нас!





Любители вегетарианских блюд оценят салат из папоротника с вялеными помидорами и кедровыми орешками, малосольную колбсу или чечевицу с овощами. Всё-таки бай щедрый, хлебосольный и радушный хозяин, который не оставит ни одного гостя голодным. Он знает толк в еде и угощает только лучшим!

### ВСТРЕТИМ ПО-СЕМЕЙНОМУ, УГОСТИМ ПО-БАЙСКИ

Выпечка – это наша гордость! Вот уже 30 лет наша пекарня ежедневно производит более 20 видов изделий, которые славятся своим нежным вкусом.

В этно-кафе проходят тематические вечера для любителей стихотворного творчества «тахпахов» под аккомпанемент чатхана. А если пожелаете научиться готовить десерт из талгана, вам предложат пройти

мастер-класс. Пальчики оближите от удовольствия, а дома будете потчевать друзей и близких уникальным лакомством. Главное, возвращаясь из путешествия на родную землю, прихватите в магазине кафе основные ингредиенты – талган, молотую черемуху, мёд и кедровые орешки.

А в завершение сделайте фотографию в хакасском костюме на троне бая, и это чудесное место навсегда останется в вашей памяти.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Колхозная, 34  
с. Аскиз, пер. Коммунальный, 2а  
**Тел.:** +7-913-050-7911,  
+7-983-259-0129  
**Вк.:** syuyibai







## ЧАБРЕЦ

Этно-кафе

Кухня Европейская/Национальная

Средний чек 350-500 руб.

Пн-Пт 10.00-17.00

Уникальное место на территории Хакасского национального краеведческого музея им. Л. Р. Кызласова, где посетителям предлагаются интерактивные гастрономические программы **«Изеннер»**, **«Чабрец»** и **«Обед бая»**.

Программа **«Изеннер»** включает в себя традиционные хакасские напитки и десерты. Для искушенных гурманов будут предложены комплексные варианты меню: **«Обед бая (мясо, рыба)»**, которые представляют собой наиболее удачные сочетания традиционных блюд из русской, азиатской и хакасской кухонь и предлагаются в трех вариантах. Как основное блюдо подается наваристый суп из баранины, уха из рыб горных озер и шикарный суп из сибирского хрена, который подается с хрустящими гренками. На горячее мы предлагаем баранину, томле-



ную в собственном соку, котлеты из щуки и, конечно же, жареную пелядь с салатом из папоротника и пропаренной пшеницей. В каждый комплекс обязательно входит ароматный чай из местных трав, десерты из талгана эксклюзивного приготовления.

На завтрак вы можете заказать ароматную кашу «потхы» с кедровыми орешками и сибирскими ягодами. У нас всегда уютно, сытно, тепло и безумно интересно!!!

Заранее закажите пирог «Баран-талган» - главную фишку заведения, такого вы уж точно нигде не отведаете!



**Адрес:** г. Абакан, ул. Пушкина, 28 а, стр.1 (Хакасский национальный краеведческий музей имени Л. Р. Кызласова)

**Тел.:** +7 (3902) 30-64-11

**Вк.:** cafechabrets

*Чабрец*  
этнокафе





## ЮРТА

Кафе

**Кухня** Кавказская/европейская/русская

Доставка, предварительный заказ

**Средний чек** 350-500 руб.

**Пн-Вс** 11.00-23.00

Если возникнет вопрос, где отведать настоящий шашлык, гурманы Абакана направят вас в кафе «Юрта» - уютное место в центре города на территории сельскохозяйственного рынка. Аутентичная деревянная 8-ми угольная юрта с природным колоритом, отличным обслуживанием и богатым выбором блюд. Вот уже более 20 лет Мартын Оганян угощает своими мясными шедеврами жителей и гостей республики. Шашлык – это та еда, которую хочется съесть прямоком

с мангала без лишних украшений, только свежие овощи, приготовленные на гриле в качестве гарнира и фирменный соус. А качество говорит за себя, ведь ежедневно используется только свежее мясо с местных ферм. Насладитесь ярким вкусом в нашем кафе или закажите «Шашлычный пир» для большой компании на любой праздник!



**Адрес:** г. Абакан,  
ул. Тельмана, 92К, стр 1  
**Тел.:** +7 (3902) 322-000  
**Вк.:** urta19



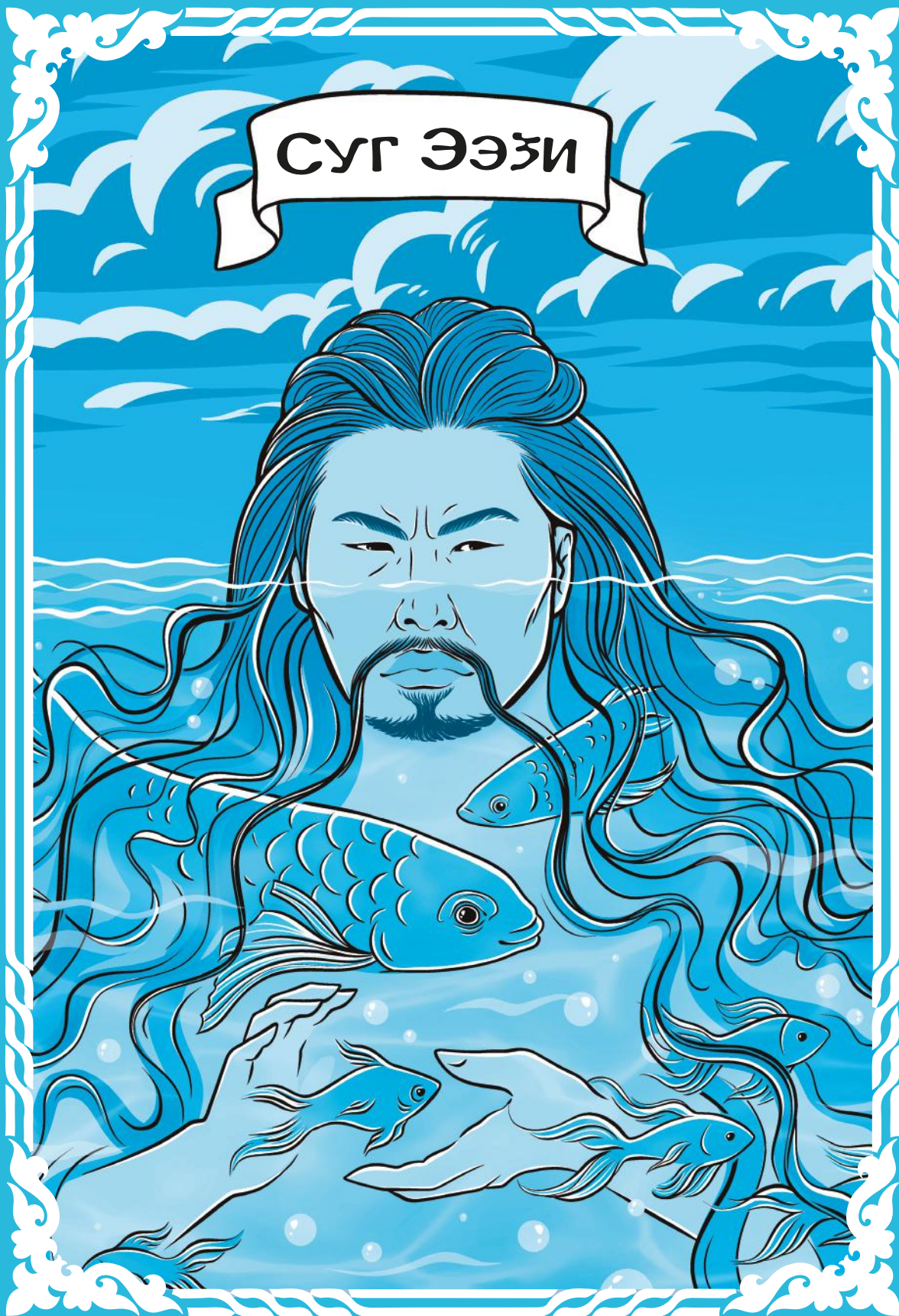
# SHAMVARY AQUA

Здоровье и энергия в каждой капле.





Сүг Ээзи







## АБАКАН

Отель

**Номерной фонд** 55

Конференц-зал, тренажёрный зал

Кедрово-жадеитовая парная

Бизнес-центр, высокоскоростной Wi-Fi

Паркинг, завтрак шведский стол

Бельгийская brassерия «STIX»

Итальянский сетевой ресторан «Мама Рома»

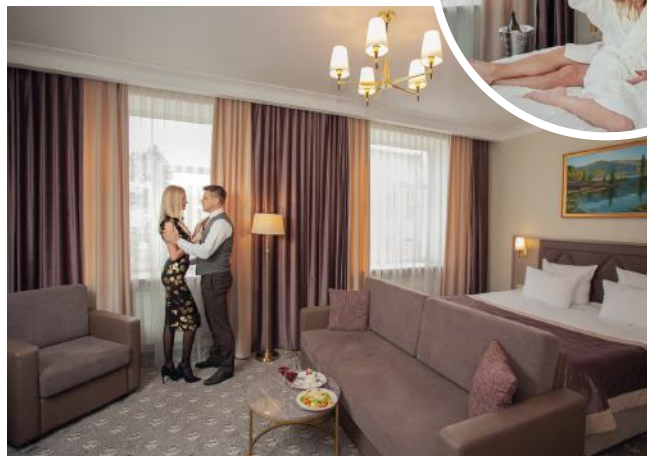
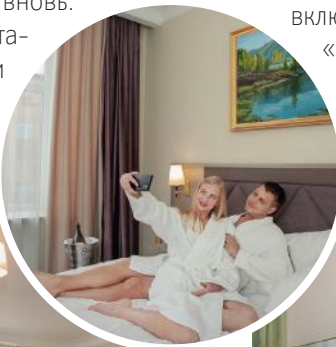
**Время заезда** 14:00/ **Время выезда** 12:00

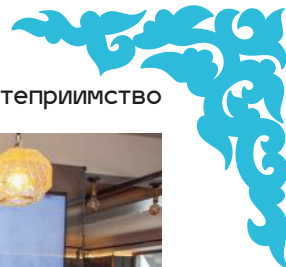
Многие звёздные гости республики выбирают первую гостиницу города, открытую в 1955 году и возвращаются сюда вновь.

Сохранив уникальную стилистику сталинского ампира, атмосферу тепла и уюта, мы заботимся о качественном сервисе, за что отель дважды был классифицирован на 4 звезды.

В просторных номерах вас ожидает большая кровать с ортопедическим матрасом Askona, ванная комната, оформленная саянским мрамором и серпентинитом, а также удобная рабочая зона. Тёплые полы, система вентиляции и кондиционирования, каждый номер укомплектован современной техникой от фена и гладильного центра, до кофемашины и большого SMART-телевизора.

Гости отеля могут выбрать итальянскую или бельгийскую кухню в одном из двух ресторанов, а также попробовать блюда национальной кухни. В проживание включён завтрак по системе «шведский стол» с 07:00 до 11:00, которым гости могут насладиться в итальянском сетевом ресторане «Мама Рома»





на первом этаже отеля. В тёплое время года можно провести вечер за бокалом тосканского вина на чудесной террасе ресторана.

Для гостей отеля без дополнительной оплаты предоставляется тренажерный зал, оснащенный брендовым итальянским оборудованием компании Techno Gym. Для работы с документами доступен бизнес-центр. Для деловых встреч открыт многофункциональный конференц-зал вместимостью до 130 гостей. Просторное помещение подходит для любого формата деловых мероприятий, а также для торжественных ужинов. Современное оснащение зала включает видеостену, систему усиления звука, светомузыку, радиомикрофоны и многое другое, что позволяет прово-



дить деловые мероприятия на высоком профессиональном уровне. Отель «Абакан» – это сочетание стиля, комфорта, атмосфера тепла и уюта, лучшие рестораны города, а также отменный сервис. Отель расположен в центре города и многие достопримечательности в шаговой доступности. Словом, идеальное место для проживания во время вашего путешествия по Хакасии.



**Адрес:** г. Абакан,  
пр-кт. Ленина, 59  
**Тел.:** +7 (3902) 22-30-25,  
+7 (3902) 22-32-52  
**Моб.:** +7-929-312-31-28  
**Сайт.:** abakan-hotel.ru







## САЯНОГОРСК

Отель

**Номерной фонд** 37

Кафе «Сибирский дом» - 160 мест

Сауна, бассейн с гейзером, парная, ледяная бочка, массаж в SPA-зоне, бильярд

**Время заезда** 14:00/ **Время выезда** 12:00

Говорят, что Хакасия – жемчужина Сибири. А если вы поедете из Абакана в сторону Саянских гор, то увидите, как быстро среди степей вырастут горы и заструится синей лентой Енисей, на левом берегу которого, раскинулся наш город - Саяногорск!

Отель «Саяногорск» расположен на въезде в город и является его визитной карточкой. Важной изюминкой является наличие собственного мини-маркета «ГастроДом Саяногорский»,

в котором представлены товары собственного производства, а также крафтовый хлеб, сыр, масло, чай ручной сборки, и многое другое от местных производителей. В нем же работает уютный кафетерий, где представлена свежая выпечка и сытные готовые обеды. Вечером, в кафе можно отведать сибирские деликатесы в интерпретации местного повара, блюда русской кухни, этнические специалитеты хакасской кухни, в наличие вегетарианское меню и блюда на гриле. Кафе пользуется популярностью у гостей и жителей города и давно стало приятным местом для проведения делового, дружеского или романтического ужина.

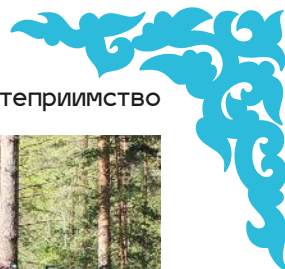


**Адрес:** г. Саяногорск, м-н Центральный, д.50

**Тел.:** +7 (3904) 26-11-44

**Сайт:** sayanhotel.ru





## ЗАГОРОДНЫЙ ОЧАГ

База отдыха

**Номерной фонд** 60

**Кухня** Сибирская/таёжная

**Время заезда** 14:00/ **Время выезда** 12:00

«Загородный очаг» – место для семейного и дружеского отдыха, проведения корпоративов, свадеб и выездных регистраций, юбилеев, мастер-классов, форумов. База находится в живописном таёжном месте, в самом сердце туристской территории Карлов Створ, привлекая большое количество гостей и туристов со всей страны.

База отдыха славится вкусными и щедрыми блюдами сибирско-таёжной кухни. Фуршеты, званые обеды и ужины, банкеты любой сложности, ланч-боксы для туристических

групп – все это готовят профессиональные повара. «Загородный очаг» является участником федерального проекта «Гастрономическая карта России» и презентует сибирскую кухню на крупнейших форумах и фестивалях России.



**Адрес:** г. Саяногорск, 2-ой километр от Майнской ГЭС в сторону Гладенькой (трасса Саяногорск-Черемушки)

**Тел.:** +7-983-260-6062

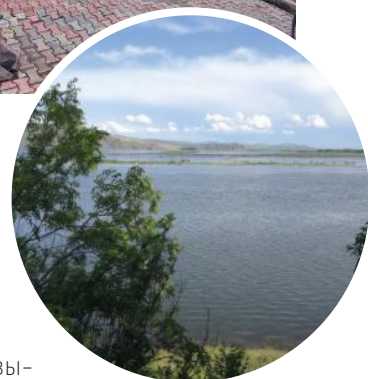
**Вк.:** zagorodnyochag19



**Загородный Очаг**  
БАЗА ОТДЫХА







## КНЯЖИЙ ДВОР

### База отдыха

**Размещение:** 1 дом (2–4 гостя),

2 дома (до 14 гостей в каждом),

3 двухместных номера

**Время заезда:** 14:00 / **Время выезда:** 12:00

База расположена в 10 километрах от хакасской столицы на левом берегу Красноярского водохранилища у подножья горы Кун-Таг, где открывается потрясающий вид на долину Енисея: природный комплекс «Енисейские ворота», объединяющий четыре горы: Кюн-Таг, Оглахты, Тепсей и Суханиху.

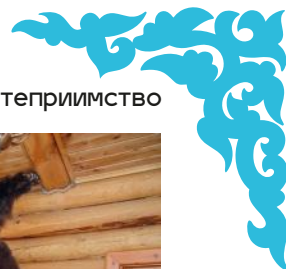
### УЕДИНЕНИЕ И КОМФОРТ В ЖИВОПИСНОМ МЕСТЕ

Два больших гостевых дома, уютные двухместные номера и апартаменты.

Номера и дома оснащены кондиционерами, душевыми, туалетами, телевизорами и холодильниками. К услугам гостей две сауны, русская баня на березовых дровах, мангальные зоны и круглосуточный рум-сервис.

Здесь легко организовать пикник на свежем воздухе: в распоряжении отдыхающих специальные зоны отдыха с мангалами и столами. Летом работает бассейн, для детей – лабиринт.





Для проведения мероприятий с княжеским размахом на базе есть всесезонный банкетный зал «Пирс-холл» на 120 гостей, летняя банкетная площадка на 150 посадочных мест, а также специальное банкетное меню, профессиональные повара и вежливые официанты. Для камерных вечеринок – малый банкетный зал, где комфортно разместятся 20 гостей.

А вернувшись, с удовольствием утомленного путника, отдохнуть в комфортных номерах и гостевых домах «Княжьего двора».

**«КНЯЖИЙ ДВОР» –  
ЭТО НЕ ТОЛЬКО ПРИРОДА, –  
ЭТО КОМФОРТ И СЕРВИС**

Прямой доступ к Енисею понравится любителям природы и водных видов спорта. «По воде» легко попасть к горам Тепсею и Суханихе или совершить прогулку выходного дня на гору Солнца – Кун-Таг.



**Адрес:** пгт. Усть-Абакан,  
ул. Набережная, 68  
**Тел.:** +7 (3902) 32-22-34,  
**Банкетная служба:**  
+7 (3902) 327-337  
**Сайт:** княжийдвор.рф  
**Вк.:** kn.dvor19



**КНЯЖИЙ  
ДВОР**







## АУРА

### Гостевой дом

**Размещение** 6 номеров+апартаменты

Баня, сибирский чан, экскурсии

**Время заезда** 14:00/ **Время выезда** 12:00

## ЛИСЬЯ НОРА

### Кафе

**Кухня** Европейская/классическая

**Средний чек** 1000 руб.

**Пн-Чт** 10.00-22.00 / **Пт-Вс** 10.00-23.00

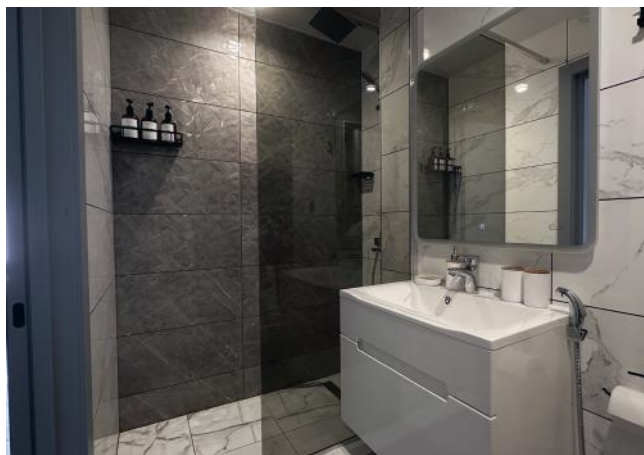
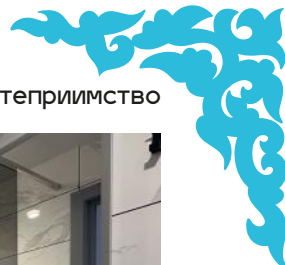
Гостевой дом «АУРА» и Кафе «Лисья нора» расположены в самом сердце маленькой хакасской Швейцарии - в живописном посёлке Черёмушки.

Интерьерный стиль этого проекта навеян тем, чем славятся наши места – сибирская тайга, саянский мрамор, могучий Енисей. К ним мы добавили бытовой комфорт и отличный сервис.

Мы предлагаем размещение в одно-, двух-, трех- и четырёхместных номерах, благоустроенную террасу, возможность арендовать баню и сибирский чан. В отеле есть кафе, завтраки в котором включены в проживание.

На территории комплекса «АУРА» можно отлично провести время с видом на горы в умиротворяющей тишине вдаль от шума города. А тем, кто хочет активного отдыха, мы готовы предложить экскурсионные программы и разные виды досуга в кафе «Лисья нора».





Окна с шикарным видом на горы - наша колоритная изюминка. Уютный стильный зал в тёплых оттенках - это то, во что мы вложили свою душу. Приветливые и клиентоориентированные сотрудники радуют своими улыбками и искренней заботой о гостях. Всё это создаёт особую атмосферу ещё до того, как вы попробуете блюда из авторского меню нашего шеф-повара, которое мы считаем своей гордостью!

Наша команда рада удивлять гостей и жителей посёлка ресторанным форматом. Мы внимательно следим за уровнем обслуживания, выбираем самые качественные продукты, заботимся об эстетике, считая, что стильная посуда и актуальная современности подача - неотъемлемая составляющая качественного сервиса.



**Адрес:** рп. Черемушки,  
ул. Энергетиков, 5  
**Тел.:** +7-913-051-0077 (Аура)  
**Сайт:** Aura5.ru



**Адрес:** рп. Черемушки,  
ул. Энергетиков, 5  
**Тел.:** +7-913-052-3223  
**Сайт:** lisy-nora.myresto.online  
**Вк.:** kafelisy-nora







## СНЕЖНЫЙ БАРС

### Туристический комплекс

Мы расположены в живописном месте - в самом сердце сибирской тайги. Здесь каждый гость имеет возможность насладиться природой и отдохнуть в комфортных условиях.

### ТИШИНА И ЦЕЛЕБНАЯ СИЛА УНИКАЛЬНЫХ САКРАЛЬНЫХ МЕСТ

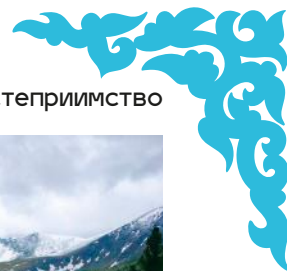
Настоящий романтик и любитель путешествовать хоть раз в жизни должен побывать в таёжной Хакасии. Здесь всё экологически чистое - и пьянящий воздух, и вода, и земля, покрытая мхом, ягелем, брусничными и черничными полянами, карликовыми берёзами. Грандиозная красота дикой природы,

непередаваемые рассветы и закаты, удивительно звёздная ночь - всё это обладает невероятной притягивающей силой.



Для любителей приключений предлагаются радиальные походы различной сложности по окрестностям. Готовы почувствовать себя настоящим исследователем? - тогда следуйте за инструктором по самым красивым и уникальным маршрутам, познакомьтесь с местными достопримечательностями и легендами, ощутите себя частью дикой природы.





Одним из самых востребованных предложений туристического комплекса является баня у горной реки. Здесь гости могут не только расслабиться и отдохнуть после насыщенного дня, но и насладиться уникальной атмосферой. Обливание речной водой после парной - оздоровит и душу, и тело! Проживание в туристическом комплексе «Снежный барс» также обещает быть незабываемым. Гости могут выбрать размещение в уютных домиках из кедра, что создает особую атмосферу приближенности к природе или остановиться в геокуполе с видом на тайгу.

«Снежный барс» предлагает уникальную возможность сочетать комфорт и природу, активных отдых и уединение. Каждый гость насладится красотой тайги!



**Адрес:** Респ. Хакасия, р-н Таштыпский, тер-ия Абакан - Ак-Довурак, автодорога 301 км

**Офис продаж:** Красноярский край, г. Красноярск, ул. Марковского, 79  
**Тел.:** +7-953-585-5317 (бронирование), +7-953-256-6758 (Абаза)

**Сайт.:** snowbars24.ru  
**Вк.:** tbsbars







## КУРОРТ «ОЗЕРО ШИРА»

**Номерной фонд** 800 мест

**Время заезда** 14:00/ **Время выезда** 12:00

Курорт «Озеро Шира» – одна из крупнейших здравниц Сибири с более чем вековым опытом работы в системе санаторно-курортного оздоровления и лечения, включенная Минздравом России в список уникальных, которые не имеют себе равных по природным лечебным факторам, среди которых основными являются высокоминерализованная вода озера и сульфидно-иловая грязь.

В сочетании со степным климатом и наличием минеральных вод питьевого назначения курорт представляет собой уникальный комплекс для Южной Сибири.



Размещение отдыхающих осуществляется в 1, 2, 3 и 4х местных комфортных номерах. Питание 3 -х разовое, комплексное сбалансированное в соответствии с медицинскими показаниями. Возможно заказное питание и диетический стол.

В распоряжении отдыхающих настольный теннис, бильярд, караоке, библиотека, конференц-зал. На курорте также проводятся тематические вечера, мастер-классы, киносеансы, танцы, организовываются экскурсии по Хакасии и др.

Для прохождения лечения на курорте необходимо иметь санаторно-курортную карту. Однако отдых без лечения в санатории также возможен. Курорт «Озеро Шира» работает круглогодично и специализируется на лечении широкого спектра заболеваний, в том числе: заболеваний органов пищеварения, опорно-двигательного аппарата, кожи, органов дыхания и нервной системы.

### КУРОРТ «ОЗЕРО ШИРА» - ЗДРАВНИЦА С ВЕКОВОЙ ИСТОРИЕЙ



**Адрес:** Респ. Хакасия, р-он Ширинский, п. Жемчужный, ул. Аптечная д. 2а.

**Тел.:** +7-800-201-13-66,  
+7 (39035) 97-552

**Сайт:** kurort-shira.ru





## СЮГЕШ

Горнолыжный туристический комплекс

**Размещение** 14 комфортабельных деревянных дома  
русская баня, горячая купель под открытым небом

**Время заезда** 14:00/ **Время выезда** 12:00

Мы располагаемся у подножия Саянских гор рядом с Кузнецким Алатау в удивительном месте, где чистейший воздух и первозданная природа обеспечат комфортный отдых в любое время года. Дети останутся в восторге от бегающих по территории кроликов и анимационных программ. Взрослые получат удовольствие от фито-комплекса в кедровой бочке с расслабляющим массажем и чаепитием с таёжным мёдом, который наполнит жизненной энергией. В кафе домашней кух-

ни вам предложат сезонное меню из местных даров тайги. В любое время года вас ждёт разнообразный отдых: зимой съехать по самой длинной сноутюбинг трассе в Хакасия или покататься на снегоходе. Опытные инструкторы помогут начинающим лыжникам и сноубордистов любого возраста. Весной прогулки по лесу наполнят мудростью и спокойствием вековых кедров, наделаят энергией козули и силой марала. Летом предлагаем искупаться в бассейне под открытым небом, погреться в солевой или травяной сауне. Для тех, кто любит активный отдых, доступны прогулки по тайге, рыбалка, прокат велосипедов, экскурсии, различные спортивные мероприятия. Осенью вы сможете пособирать грибы и ягоды, насладиться чудесными видами тайги, сменяющей своё осеннее одеяние, которое играет самыми разнообразными красками.



**Адрес:** Респ. Хакасия,  
р-н Таштыпский, трасса А161  
**Тел.:** +7-983-377-95-77  
**Сайт:** sugesh.ru  
**Вк.:** sugesh







## ЧАЙНОЕ ГНЕЗДЫШКО

### Агроусадьба

**Размещение** домики (2-4 человека)

**Время заезда** 16:00 / **Время выезда** 14:00

Среди горных хребтов в первозданной природной долине в двух километрах от Абазы на территории семейной фермы расположилась Агроусадьба «Чайное гнездышко». Круглый год здесь можно наслаждаться тишиной и близостью с природой.

Современный гостевой комплекс рассчитан на размещение двух семей. В уютной обстановке на

чайно-сырных встречах вы познакомитесь с таинственным миром трав, продегустируете и сможете приобрести козий сыр по авторским рецептам и авторский таежный чай, который уже оценили жители Хакасии, России и Европы. Баня на травах и горячая купель подарит вам чувство полной перезагрузки, вы отдохнете душой и телом, и навсегда полюбите это место!

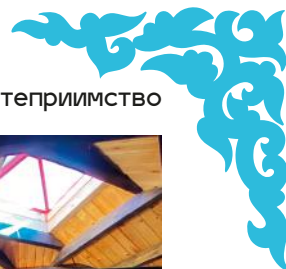


**Адрес:** Респ. Хакасия,  
г. Абаза, агроусадьба  
«Чайное гнездышко»,  
ферма Аржаковых  
**Тел.:** +7-983-168-64-22  
**Вк.:** chajnoe\_gnezdyshko  
**Вк.:** agroturizm19



 *Чайное гнездышко*





## ХАРА СУГ

Юрточный комплекс

**Размещение** Юрты на 34 чел.  
 - 2-х, 4-х местные и класса люкс  
 Мероприятия на 200 чел (*ретриты, этно-музыкальные вечера, мастер-классы*)  
 Встречи с шаманом, экскурсии  
 Кедровая банька, мини-бассейн  
 Мангальная юрта

**Время заезда 14:00 /Время выезда 12:00**

Уникальный юрточный комплекс расположен среди гор и чистота воздуха, наполненного ароматом трав. Для проживания мы предлагаем 8 деревянных отапливаемых юрт со всеми удобствами, различными интерьерами и авторской мебелью ручной работы. Изюминка каждой юрты - тунук, особенное

окно в куполе, которое позволит увидеть, как восходит солнце и сказочно сияют звёзды на ночном небе.

Блюда енисейской и хакасской кухни вам предложат в юрте. Это единственная в Сибири 16-угольная юрта-ресторан. В ее интерьер вплетены элементы хакасской культуры, созданные вручную этническими мастерами.

### МЕСТО, ГДЕ ВАС ВСЕГДА ПРИВЕТСТВУЕТ СОЛНЦЕ

Благодаря партнёрской программе - есть уникальная возможность пройти курс оздоровления соляными ваннами, грязями, радоновой и серебряной водой. Можно взять в прокат велосипеды и насладиться поездкой по живописным местам до озера Дикое - искупаться, устроить пикник.

Круглый год вам открыта дорога в гостеприимный «Хара Суг» - атмосферное место с национальным колоритом.



**Адрес:** Респ. Хакасия, р-н Богградский, с. Туманное

**Тел.:** +7-983-279-10-38,  
 +7-923-590-10-01

**Тг.канал:** harasug

**Вк.:** harasug





# ИНГОСТРАХ

## Страхование путешествующих по России

- При наступлении страхового случая наша базовая программа покрывает не только медицинские, но и медико-транспортные расходы, а также расходы на выписанные врачом лекарства и перевязочные средства.
- Настройте полис под себя и добавляйте услуги и защиту от рисков, которые нужны именно вам.
- Возможность застраховать риск отмены или изменения сроков поездки в случае невыезда.

Воспользуйтесь удобными мобильными сервисами в приложении IngoMobile:

- подача заявления на компенсацию без посещения офиса
- круглосуточная поддержка клиентов



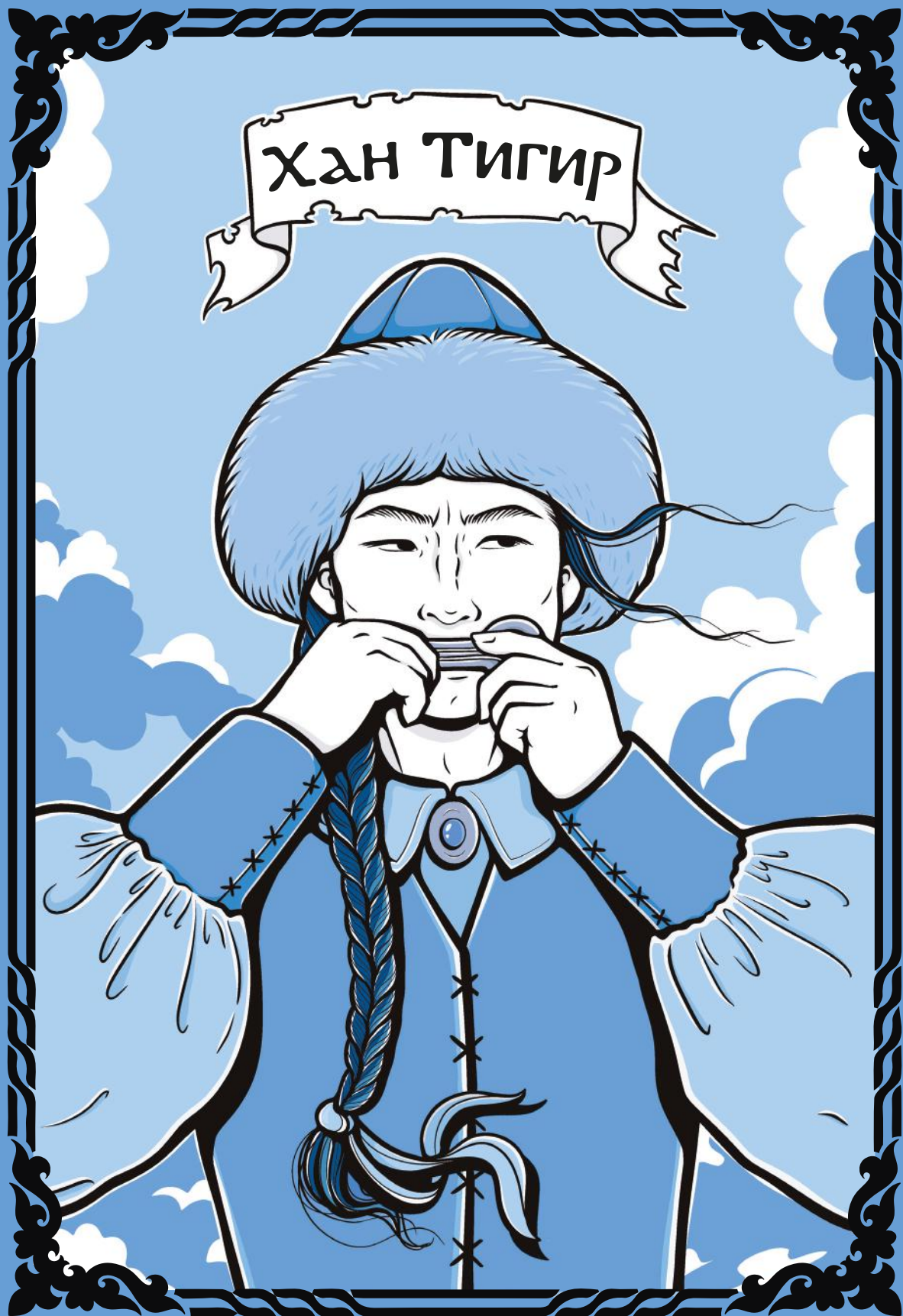
[ingos.ru](https://ingos.ru)



ОГРН 1027739362474,  
115035, г. Москва, ул. Пятницкая, д. 12, стр. 2,  
СПАО «Ингосстрах». Лицензии ЦБ РФ СИ № 0928,  
СЛ № 0928, ОС № 0928-03, ОС № 0928-04,  
ОС № 0928-05, ПС № 0928 от 23.09.2015, Реклама.

Республика Хакасия,  
г. Абакан, ул. Чертыгашева, д. 124  
8 (3902) 35-79-53, 29-84-85

ХАН ТИГИР







## АЛТАЙСКАЯ ЗДРАВНИЦА

### Таежный SPA

В далёком 2017 году в городе Абакане открыла свои двери «Алтайская здравница». За 7 лет существования проект набрал обороты и вышел на федеральный уровень. Сегодня таёжный спа «Алтайская здравница» насчитывает 20 городов от Калининграда до Камчатки и 27 филиалов, 23 из них открыты по франшизе и успешно работают.

С каждым годом набирает популярность туристический маршрут на Алтай, где ароматы разнотравья перебивают друг друга, где горизонт уходит вдаль за вершины гор, где Катунь окрашивает свои

воды в кристально-бирюзовый цвет. Чтобы почувствовать всё многообразие эмоций от посещения Алтая, не обязательно преодолевать тысячи километров. Всё это Вы найдете в центре города, посетив Алтайскую здравницу.

### ОТКРОЙ СВОЙ МИР СПА С АЛТАЙСКОЙ ЗДРАВНИЦЕЙ.

Более 20 авторских спа-программ на основе знаний сибирских знахарей и травников никого не оставят равнодушным. Все спа-программы основаны на натуральной косметике собственного производства, где каждый компонент собран и отобран в ручную, где свежесть трав, цветов переключается с опытом





технолога и современным производством.

Это позволяет нам брать ответственность за резуль-

тат от посещения спа Алтайская здравница перед каждым гостем.

Алтайская здравница – это про тепло и заботу о себе и любимых людях, про эмоции, которые можно дарить родителям, жене, дочери, мужу или коллеге, а, может, друзьям со спа-программами от 1000 рублей. Спа-программа длительностью 50 минут перенесет Вас в красоты Алтая: 20 минут прогревания в фитобочке и 30 минут релакса тела в сочетании с расслабляющей

музыкой, подарят гармонию Вашей душе и телу. А в завершении Вас ждет чайная церемония со сладкими дарами Алтая, где Вы сможете побыть наедине со своими мыслями, восстановить жизненные силы и «выйти» в мир за стенами здравницы, полностью обновленным.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Ивана Ярыгина, 24  
ул. Пушкина, 126

**Тел.:** +7 (3902) 21-44-04,  
+7-983-191-44-04

**Сайт:** [altayspa.ru](http://altayspa.ru)

**Вк.:** [altayzdrav.abakan](https://vk.com/altayzdrav.abakan)



**Алтайская  
здравница**  
Таймный SPA







## ВИНОТЕКА

магазин

Совершенно необязательно жить посреди виноградников, чтобы ужинать с бокалом вина.

Таежные дары, дичь и даже традиционная хакасская кухня вполне могут сочетаться с винами из разных концов света.

### ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ С БОКАЛОМ ВИНА

Местная форель и французские брюты; знаменитая хакасская баранина - и грузинские вина, десерты из таежных ягод и португальские красные портвейны... сочетаний можно придумать много.



Отдельная гордость - наша подборка отечественных вин от лучших виноделов России.

«Винотека-Абакан» - постоянный партнер гастрономических ужинов, дегустаций и место, объединяющее гурманов Хакасии.

Заходите, поможем сделать ваше путешествие еще интереснее.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Торговая, 14  
**Тел.:** +7 (950) 306-80-84  
**Адрес:** г. Абакан, ул. Кирова, 103  
**Тел.:** +7 (908) 223-01-35



18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

# ART-BAR VAN ГОГ

Міх дыма і искусства



Ежедневно  
с 13:00 до 01:00

Абакан, ул. Торговая 32  
тел. +7933-335-7775







## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТЕАТР

**Количество мест: 60**

Первый в Хакасии гастрономический театр, представляет собой уникальное переплетение искусства на сцене и искусства в кулинарии, где каждый спектакль — это глубокое погружение в душу каждого человека. Это пространство, которое прославляет гедонизм и возводит гастрономию до формы искусства. Здесь классические произведения переосмысливаются и подаются в новом свете.

### Что объединяет театр и ресторан?

— Эмоции! И в театр, и в ресторан люди приходят за эмоциями, а у нас они получа-

ют двойную дозу впечатлений. Кроме того, мы готовы создать закрытый показ под конкретное событие по вашему желанию.

### Частый вопрос, нормально ли есть во время спектакля?

— На наших спектаклях еда является частью постановки. Все великие классики уделяли немало места в своих произведениях описанию еды, которая характеризует личности героев, ситуацию, атмосферу и настроение. Тем самым мы создаём эффект погружения.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Абаканская, 50с1  
**Тел.:** +7-902-467-8974  
**Вк.:** gastroteatr19





караоке AST  
авторский бар  
европейская кухня


# SOUND BAR MAJOR


```
if (!me.House.Exists)
{
    me.House.Fireproof = true;
}
if (!me.Wife.Exists)
{
    me.Wife.CanLeave = false;
}
if (!me.Dog.Exists)
{
    me.Neighbour.CanPoisonDog = false;
}
if (!me.Frien.Exists)
{
    me.Friend.Fights = Enumerable.Empty<Fight>();
}
```

*только 1 из 10  
смогут отгадать  
эту песню*

*Спой эту песню Админу при бронировании  
столика и получи бутылку игристого  
в подарок*

 +7933 322 66 77

 sound bar МАЖОР  
Абакан, Тараса Шевченко, 90  
ежедневно с 19:00 до 07 утра

 Major ШАЛЕ  
территория отеля "Гладенькая"  
пятница, суббота, праздничные дни







## MARSON

### SPA-салон

MarsOn – это место для отдыха от шумного ритма повседневности, дарящее возможность насладиться безмятежностью и невестомостью.

Концептуально новый SPA-салон для сильных и брутальных мужчин, заботящихся о своем физическом здоровье и эмоциональном комфорте. Дамы MarsOn – это амбициозные, самодостаточные и целеустремленные женщины, знающие, чего они хотят и стремящиеся получить это.

Нам удалось создать частичку космоса на Земле. Это прослеживается в интерьере салона, в сра меню и даже в самой атмосфере.

Косметика высокого качества, которую мы используем в программах, ручной работы, выполнена специально для MarsOn.

### ДО ВСТРЕЧИ НА МАРСЕ

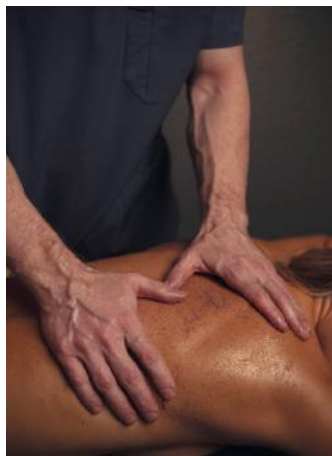
Удобный график работы с 10:00 до 22:00 позволяет подобрать удобное время посещения для каждого гостя.



**Адрес:** г. Абакан,  
пр-кт Дружбы Народов 43а  
**Тел.:** +7-950-960-2007  
**Сайт:** marson-space.ru  
**Вк.:** marson.space



**MarsON**  
spa & wellness





## СИБИРСКИЙ РАЙ

### Банный комплекс

Банный комплекс «Сибирский рай» – комфортное место для отдыха семьёй и друзьями, а также проведения корпоративов и дней рождений. На ваш выбор 4 локации, в которых расположены дачные домики, изолированные друг от друга, что позволяет чувствовать себя как в загородном доме, оснащённом баней и гриль-зоной со всем необходимым.

Большой выбор продуманных до мелочей спа-программ и разных видов массажа, которые выполняются после разогрева в кедровой парилке, позволят вам очутиться в раю! Бани и купели выполнены из кедра – самой ценной сосновой породы. При нагрева-

нии кедра выделяется живица, которая обладает антибактериальными свойствами, а фитонциды укрепляют дыхательную систему. Особенностью комплекса – необычные

круглые бани, в которых пар распределяется правильно, не уходя в углы, циркулирует по всему помещению, что улучшает качество парения. Затем вас ждёт на выбор купель «Фурако» или, как в сказке, «Молодильный чан».

Отдыхая в компании друзей в гриль-домике, вместимостью до 15 человек, вы не только наслаждаетесь свежеприготовленными блюдами, но и приятным треском дров в очаге.

Подарочные сертификаты на любую сумму станут незабываемым подарком для друзей, коллег, молодожёнов, которые обязательно оценят возможность наслаждаться комфортным и полезным отдыхом недалеко от дома.



**Адрес:** г. Абакан,  
ул. Маршала Жукова, 46 к1  
**Тел.:** +7-933-933-00-55  
**Сайт:** sibray19.ru  
**Вк.:** sibirskiyray19







## ЗОЛОТАЯ ПОДКОВА

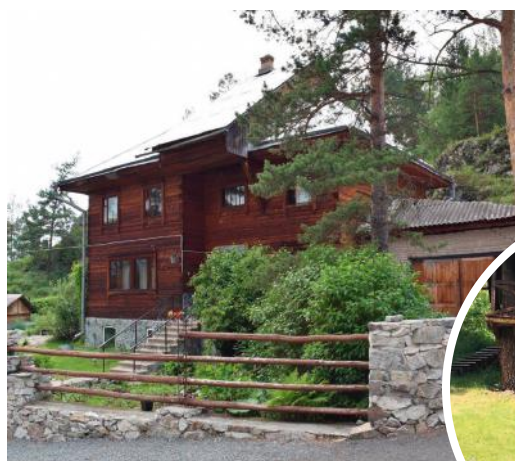
Конно-туристический комплекс

«Золотая подкова» — это улыбки гостей и залихватский смех детворы, это гармония мира животных и людей, это энергия земли и солнца, это маленький рай на земле. Здесь хочется ни о чем не думать, наполняться энергией, вдыхать радость жизни и наслаждаться ею.

Мы уже 15 лет создаем пространство гармонии с природой, сочетая с комфортным отдыхом: проводим познавательные экскурсии в мини-зоопарке, конные прогулки по живописным окрестностям и фотосессии с лошадьми. Для отдыха с ночлегом в вашем распоряжении комфортабельные номера, гостевые благоустроенные юрты, баня на дровах. На территории комплекса есть уютное озеро, наполненное родниковыми водами, где любители рыбной ловли, расположившись в удобной беседке, могут порыбачить.



**Адрес:** Респ. Хакасия, р-н Усть-Абаканский, аал Сапогов  
**Тел.:** +7-923-598-17-00,  
 +7-953-259-02-14  
**Сайт.:** Подкова19.рф  
**Вк.:** podkova19



## БУРУНДУК

Агро-экоусадьба

Уже 10 лет Марина Морозова, хозяйка усадьбы, принимает туристов из разных концов света круглый год. И популярность вполне оправдана, красивые таежные места в сочетании с радушием и гостеприимством хозяев сделают ваш отдых незабываемым.

Усадьба находится у красивого скального утеса в окружении хвойного леса. Основные направления – экологический туризм, семейный отдых, программы для детей, организация событийных мероприятий.



ЛУЧШИЙ ОТДЫХ  
 ЗДЕСЬ НАЙДИ -  
 НА ПРОСТОРАХ  
 ЗЕЛЕННОГО МОРЯ  
 ТАЙГИ!

Для отдыха гостям предложат комфортное проживание, а питание исключительно из даров тайги и местных рек.



**Адрес:** Респ. Хакасия, г. Абаза, Арбатский лог, д.1  
**Тел.:** +7-908-013-6000  
**Вк.:** public218429631





## ЯБЛОКО

### Термальный курорт

Термальный Курорт «Яблоко» в Абакане: уникальная концепция городского оздоровительного отдыха

Коллекция горячих и низкотемпературных бань со всего света: Русская парная, Финская сауна, Турецкий хамам, Египетский расул, Австрийская травяная, Гималайская соляная, инфракрасная и галокамера погружают в мир тепла и ароматов. В отделке

использованы сибирская сосна, кедр, береза, саянский мрамор, хакасский жадеит

В «Яблоке» собраны грязи, глины, соли и минеральные воды со всей России, на основании которых разработаны тематические СПА-ритуалы и Курортные дни.

Этно-ритуалы с огненным массажем и массажем нагайками, с парениями на травяных и хвойных подстилках вениками из степных ароматных трав, лесов и тайги Хакасии, с обливанием местной минеральной водой, а так же очищение кожи животным жиром по древним методам местных народов – это тонкие и незабываемые истории знакомства с культурой нашей земли – земли пяти стихий.

Круглогодично можно пробовать оздоровительное действие воды знаменитых Хакасских озер Туз, Беле, Улуг-коль, Ханкуль.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Торосова, 23а

**Тел.:** +7-960-776-2323

**Вк.:** yabloko\_kurort

**ЯБЛОКО**  
ТЕРМАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС







## ХАКАССКИЙ Федеральный государственный природный биосферный заповедник

Визит-центр «Позарым»

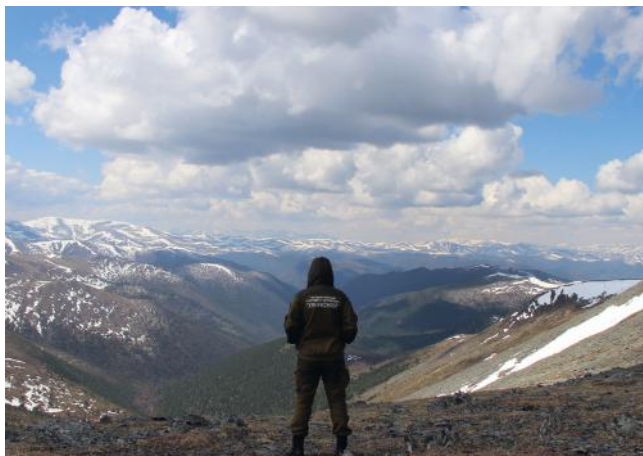
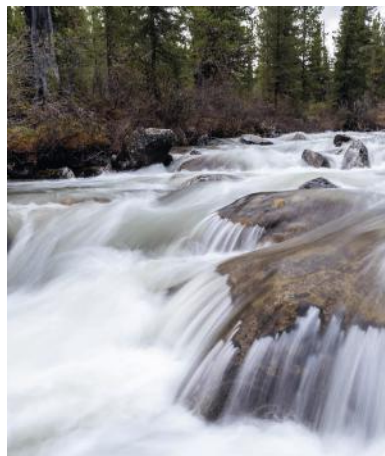
**Адрес:** 312 км трассы Абакан-Ак-Довурак  
**Количество койко-мест** – 20

Если вы любитель уединенных мест и всевозможных «детоксов», обязательно посетите визит-центр заказника «Позарым имени В.М. Зими́на», уютно расположенного на 312 км трассы Абакан-Ак-Довурак.

Визит-центр – это многофункциональный центр с зонированным хостелом и экспозиционным залом. На территории

комплекса обустроены беседка и ретрит-зона, где можно приятно провести время, устроившись в гамаке на свежем воздухе с чашкой крепкого чая.

Для любителей активного отдыха по территории заказника проложены два однодневных туристических маршрута «По дороге с облаками» и «Большая Саянская тропа». Первый проходит по горным хребтам вдоль границы двух регионов – Тывы и Хакасии. Можно полюбоваться разнотравьем альпийских лугов, а с самой высокой точки маршрута (2 580 н.у.м.) насладиться величием заказника «Позарым имени В.М. Зими́на». Нитка маршрута «Большой Саянской тропы» проложена по курумам и приводит к безымянным каскадным





озерам с завораживающими пейзажами. Продвигаясь по маршруту, вы можете встретиться с местными обитателями: бурундуком и сенокосом.

позиция с растительным разнообразием горно-таежной местности. Здесь же можно посетить музей сибирских промыслов и узнать о быте известной сибирской отшельницы Агафьи Лыковой.



**Тел.:** +7-902-011-74-54 отдел туризма, +7 (3902) 35-22-04 приемная заповедника

**E-mail:** [tourism@zapovednik-khakassky.ru](mailto:tourism@zapovednik-khakassky.ru)

**Сайт:** [zapovednik-khakassky.ru](http://zapovednik-khakassky.ru)

**Вк:** Заповедник "Хакасский"

### Визит-центр в г. Абаза

**Адрес:** г. Абаза, ул. Промышленная, д. 12  
**Количество койко-мест** – 13

По дороге в заказник «Позарым имени В.М. Зимина» расположен визит-центр в г. Абаза. На его территории создана экологическая тропа – ландшафтная экс-







## БОРОДИНСКАЯ ПЕЩЕРА

Туристический объект

**ноябрь - май** – работает по выходным и праздничным дням.

**июнь – октябрь** – ежедневно.

Запись обязательна!

Приглашаем вас на увлекательную экскурсию по уникальному памятнику природы - естественной пещере карстового происхождения, являющимся творением древней подземной реки. Её масштабы просто впечатляющие - протяжённость ходов более 2000 м, а глубина достигает 86 м! Правительством республики с целью ее сохранения в 2021 г. было принято решение создать здесь туристический комплекс, и теперь в Хакасии это единственный подоб-

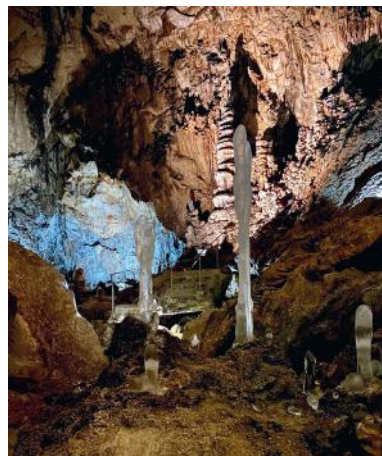
ный объект оборудованный для проведения экскурсий - с освещением, дорожками и ограждениями. В окрестностях пещеры немало достопримечательностей не только природного, но и культурно-археологического достояния. Так, в гроте Двуглазка, получившим свое название за два любопытных отверстия, археологами обнаружены слои как минимум шести разных культур, древнейшему из которых не менее 50 тыс. лет! Рядом с входом в пещеру расположен визит-центр, где можно укрыться от непогоды, и согреться таежным чаем с блинами.



**Тел.:** +7-902-911-1819

**Сайт:** altamira19.ru

**Вк.:** borodinskayacave





# Парк отдыха Тортуга

Парк №1 в Хакасии



Работаем ежедневно!



7 км. от Саяно-Шушенской ГЭС







## САМОХВАЛ

### Парк отдыха

Место, где можно расслабиться, полноценно отдохнуть и забыть о повседневной суете расположено в черте города Абакана. Парк создаёт ощущение загородного отдыха и принимает гостей круглый год. Вас ждут беседки эксклюзивного дизайна, бани на дровах, возведённые на склоне горы. Парк предоставит территорию для проведения любого мероприятия под ключ от 10 до 1000 человек!

Для любителей вкусно поесть и хорошо провести время на свежем воздухе ежегодно прово-



дятся различные гастрономические события: «Фестиваль шашлыка», «Удачный плов», «Пикник-пати» и другие. В беседках парка могут разместиться до 100 человек. Так, беседки на 25 мест и «Четыре сезона» на 40 мест оборудованы всем необходимым для комфортного отдыха – от мебели до бытовой техники, есть холодная и горячая вода, туалет, площадка для барбекю.

Проверенное годами лекарство от усталости – свежий воздух и сон! А чтобы душа пела, и тело набралось сил и энергии – смело отправляйтесь в баню, ведь она идеально подходит для тех, кто хочет перевести дыхание от напряжённого графика.

Если вы охотник за острыми ощущениями, мы предлагаем тактические игры





пейнтбол и лазертаг – это потрясающий заряд адреналина: пейнтбол заставит биться сердце быстрее – игра требует физической активности и молниеносной реакции, а в лазертаге стрельба имитируется безопасным ИК-лучом и попадание фиксируется датчиком на теле игрока, что гарантирует отсутствие болевых ощущений. Для достижения целей в играх требуется отдача всех участников, что помогает развивать командный дух, способствует общению в весёлой и увлекательной форме. Вам предоставят всё необходимое оборудование для проведения игры, остается только наслаждаться происходящим.

мастер-класса или просто интересно провести выходные на природе, в парке отдыха «Самохвал» есть всё необходимое, чтобы сделать ваш отдых прекрасным.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Буденного, Северный склон горы «Самохвал», 5  
**Тел.:** +7 (3902) 26-32-87  
 +7-908-326-32-87  
**Сайт:** parksamohval.ru  
**Вк.:** parksamohval



Планируете ли вы корпоративное мероприятие, проведение собственного фестиваля,







## ВОДНЫЙ ТУРОПЕРАТОР СТИХИЯ ВОДЫ

Центр водного туризма  
республики Хакасия

В посёлке Усть-Абакан на берегу Красноярского водохранилища возведён красивейший панорамный купол, откуда открывается взор на Енисейские ворота. Это уникальное место слияния рек Енисея, Абакана и Тубы, вокруг которого находятся четыре горы, сакральные для жителей Хакасии, ведь на каждой из них расположены крупные скопления петроглифов.

**БУРЯ ЭМОЦИЙ И ПРЕКРАСНЫЕ ВИДЫ  
ПЕРВОЗДАННОЙ ПРИРОДЫ ЖДУТ ВАС!**

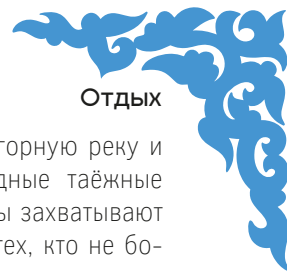
Купол отлично подходит для проведения эффектных мероприятий от торжественных ужинов, фестивалей, форумов и выездных свадебных регистраций на 400 персон до йога-ретритов и весёлых детских праздников. В аренду места входят мангалы, печи, также решётка для барбекю и дрова. Беседку можно оформить в разных стилях, заказать фуршетное обслуживание и музыкальное сопровождение – формула успешного мероприятия проста и отработана до совершенства. Чтобы гости чувствовали себя комфортно в холодное время года, внутри купола установили систему обогрева.

Представьте, как романтично здесь можно провести вечер, наблюдать за закатом с бокалом шампанского и проехаться на парусной яхте. Вы получите незабываемые эмоции!

Покорять просторы Красноярского водохранилища можно и большой компанией, и в составе сборных групп, тем более делать это под руководством надёжной команды профессионалов безопасно, увлекательно и познавательно. Вы сможете созерцать не только шикарные виды местной акватории, но и, например, отправляясь на катере к горе Суханиха, познакомиться с легендами и сказаниями о тех местах, по которым проходит маршрут. А после спуска с вершины для вас будет доступна мобильная банька на берегу с купанием в Енисее.

Водный туроператор предлагает и другие туристические направления. Можно отправиться на культовую для хакасов древнюю гору Кюн-Таг, где раньше поклонялись божеству Солнца. На вершине священного Тепсея для вас проведут мастер-класс по добыванию огня в первобытных условиях на специально оборудованной каменистой площадке. А чтобы увидеть петроглифы возрастом до 6 тысяч лет вам нужно подняться на гору Оглахты.

Каждый год мы открываем для вас Республику Хакасия! Новые места и маршруты, знакомим с культурой, исследуем достопримечательности в компании ярких, активных и творческих людей. Водный туризм, горные



походы, спортивный туризм, горнолыжный спорт, хождение под парусом и занятия виндсерфингом – все это и многое другое ждет вас в сообществе.

### «ВЕЛИКИЙ ЕНИСЕЙ НА ПЛОТУ» наш новый водный маршрут

Вас ждет сплав по реке Енисей на комфортном плоту, превосходно для семейного отдыха, так и для выходных с друзьями или коллегами и товарищами.

Путешествие начинается от с. Очуры, Алтайского района до п. Усть-Абакан с комфортными стоянками для отдыха и ночлега. На вечерних стоянках проводятся событийные мероприятия- эстафеты, веселые старты.

Для желающих узнать историю знакомство с туристическими достопримечательностями. Жаркая походная банька.

Полевая кухня заставляет окунуться в период незабвенной романтики, песен у костра, легкого дыма и каши из общего котелка.

#### Включено:

- трансфер на автобусе п. Усть-Абакан - с. Очуры;
- 3-х разовое питание;
- проживание в палатках;
- вечерние мероприятия

А вот тур по реке Она, Таштыпского района создан специально для перезагрузки ва-

шего сознания. Вы покорите горную реку и посетите уникальные заповедные таёжные места. По ходу маршрута волны захватывают лодку – это путешествие для тех, кто не боится остаться мокрым! Зато покорители реки смотают усталость рабочих будней в водах и отведают вкуснейшую уху, приготовленную на костре, наслаждаясь вечерним воздухом. Переночевав в палатках на плёсе, вы продолжите сплавление до деревни Кубайка, а после горячего обеда на берегу, отправитесь обратно в Абакан. Буря эмоций и прекрасные виды первозданной природы вам гарантированы!

Центр водного туризма рад познакомить вас с Хакасией, мы работаем для того, чтобы ваша жизнь стала яркой, а отдых незабываемым! Мы обещаем вам море впечатлений. И главное, покажем наш регион так, что вы полюбите его навсегда. Познайте не опознанное и изведайте не изведенное, впереди много интересного, присоединяйся!

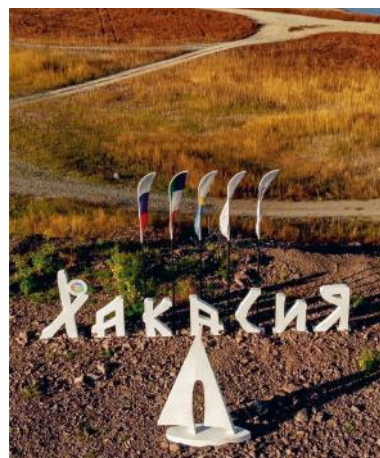


**Адрес:** Респ. Хакасия, пгт. Усть-Абакан, лесозаводская дамба, берег Красноярского водохранилища

**Тел.:** +7-923-212-60-06

**Сайт:** stihya19.ru

**Вк.:** club200613709







**Свое | Родное**  
от Россельхозбанка



**РоссельхозБанк**

# МАРКЕТПЛЕЙС НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Скачивайте приложение  
Свое.Родное и заказывайте  
вкусные натуральные  
продукты, не выходя из дома



АО «РОССЕЛЬХОЗБАНК», ГЕНЕРАЛЬНАЯ ЛИЦЕНЗИЯ БАНКА РОССИИ № 3349  
(БЕССРОЧНАЯ) ОТ 12.08.2015. РЕКЛАМА.

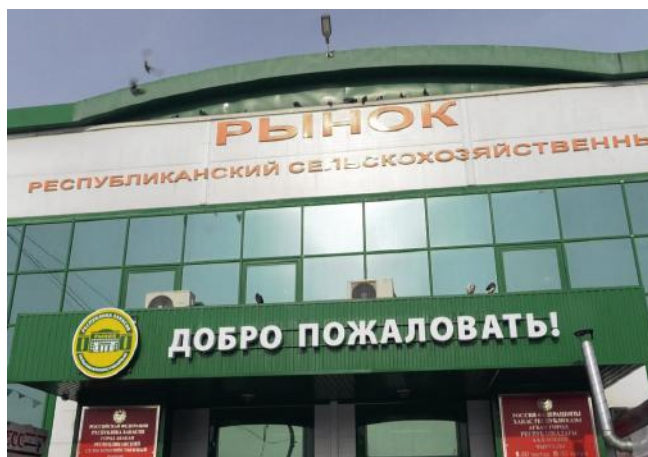
[svoe-rodnoe.ru](http://svoe-rodnoe.ru)



Чир ине







## РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ РЫНОК

Главный рынок региона – это популярное место у жителей и гостей города. Это место притяжения, где можно не только купить свежие и вкусные продукты, но и пообщаться, обсудить новости. Здесь формируется атмосфера доверительного общения между покупателями и продавцами, царит дух свободы и отсутствия суеты. Чистота, эстетика и пространство, огромный ассортимент качественных продуктов – за это рынок был награждён **I местом на Всероссийском конкурсе Союза рынков России в номинации «Лучший розничный рынок России».**

В мясном секторе, благодаря современной системе кондиционирования и вентиляции круглый год представлен широкий выбор мяса: баранина, говядина, конина, свинина и домашняя птица. В рыбном секторе вам предложат купить свежую саянскую форель, пелядь и хариуса. Молочный сектор представлен продукцией местных производителей от фермера до крупного завода: сливочное масло, кисломолочные продукты и сыры.

### ЦЕНТР СТОЛИЦЫ - ЦЕНТР ВКУСА РЕГИОНА

Особая гордость вызывает то, что всю торговую площадь занимают лучшие локальные продукты от местных производителей, что дает путешественникам возможность начать знакомство с деликатесами





региона отсюда. В настоящее время территория рынка это еще и социально-культурное пространство – одно из центральных мест событийных мероприятий. Уже несколько лет здесь проводятся национальные праздники и различные гастрономические мероприятия. Во время Масленицы всех угощают горячими блинами, в День победы «солдатской кашей», в День народного единства проводится фестиваль национальных блюд народов Хакасии.

**Александр Васильевич Векшин,**  
генеральный директор:

*- Республиканский сельскохозяйственный рынок – это одна из важнейших составляющих продовольственной безопасности региона. Ежедневно ведется реализация*

*качественной сельскохозяйственной продукции для жителей Республики Хакасия. Кроме того, мы участвуем в аукционах на поставку продуктов питания по государственным контрактам, что позволяет потребителю получить качественный товар, а нам убрать с рынка недобросовестных поставщиков и предоставить дополнительную возможность фермерским хозяйствам реализовывать свою продукцию с гарантией своевременной оплаты по поставкам.*



**Адрес:** г. Абакан,  
ул. Тельмана, 92 К, стр. 1  
**Тел.:** +7 (3902) 34-84-40







## АБАКАНСКИЕ СЛАСТИ

Собственное производство / магазин

Историю таежного шоколада можно познать только в наших фирменных отделах, где лакомства создаются вручную и с любовью. Лучшим подарком станет сувенирный набор шоколадных конфет «Тайны Сладкий путеводитель» с восхитительными начинками, уложенные в коробку с изображением главных достопримечательностей региона. Вкусовая палитра начинок поразит даже искушённых сладкоежек – черёмуха, талган, кедровый орех и другими. Эта феерия вкуса способна покорить сердца многих гурманов! Настоящей магией обладают и конфеты «Сила шамана». На тонкие вафельки уложены цельные ядра кедрового ореха, укутанные в ароматном желе из таёжных ягод и политы прекрасным шоколадом. Удо-

вольствие неопишное, причём не только от вкуса, но и от упаковки. На обороте каждой обёртки написана одна из шести хакасских легенд, которая позволяет полностью проникнуться историей родной земли некогда кочевого народа. А сколько еще сладких сюрпризов вас ожидает! Мы приглашаем вас в гастрономическое путешествие за вкусными покупками – шоколадными изделиями, которые передают всю красоту и душу нашей любимой Хакасии.

МЫ ДЕЛАЕМ ВАШУ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ!



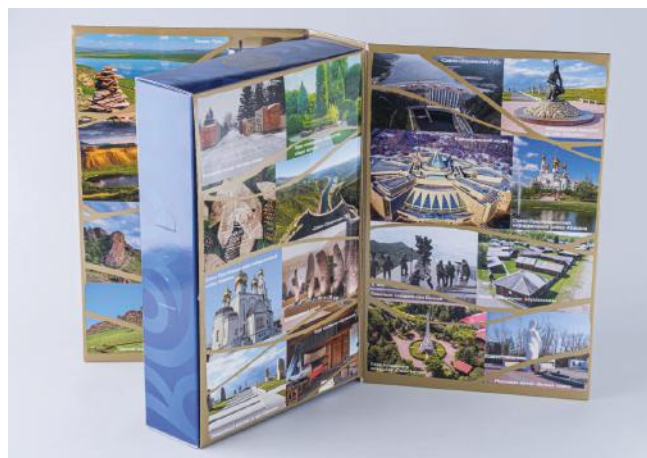
### Адрес производства:

Респ. Хакасия, Усть-Абакан,  
ул. Центральная 8 «А»

### Адреса магазинов:

г. Абакан,  
ул. Торговая, 5; ул. Крылова, 66 «Б»

Тел.: +7-933-320-1140





## ДУХ ХАКАСИИ

### Собственное производство

Из чего производятся наши деликатесы? Это всё, что водится в лесах Хакасии: марал, лось, кабан, косуля.

Прежде всего, это здоровая пища, поскольку такие животные питаются исключительно натуральным кормом.

### НОВЫЙ БРЕНД СО СТАРЫМИ ТРАДИЦИЯМИ

Мясо обладает высокой питательной ценностью, при этом является диетическим. Мы производим вяленое и сушеное мясо, варено-копченое мясо козули и марала, тушенку и паштеты, замороженные полуфабрикаты. Колбасные изделия: сервелат,

охотничьи колбаски, ветчину. Наша гордость- это сервелат с вяленой брусникой и обжаренными кедровыми орехами. Также в ассортименте: замороженные полуфабрикаты, пельмени с мясом кролика и индейки. Это гипоаллергенное мясо, такие продукты можно без страха давать детям. Чтобы они стали ещё более привлекательными для детей, мы делаем их цветными, добавляя в тесто только натуральные растительные красители.



**Адрес:** г. Абакан,  
ул. Абаканская, 50с1  
**Тел.:** +7-913-547-2437  
**Вк.:** dyh\_khakassii



ДУХ  
ХАКАСИИ







## MONSAM

### Собственное производство

Компания производит 100% натуральной консервной продукции из мяса говядины, баранины, конины, свинины и субпродуктов (язык, печень, сердце). При создании рецептуры вдохновением технологов служит хакасская и тувинская кухни. Так «Хан»

— это консервированная кровь, которая содержит баранью кровь и жир сырец, а «Частичка Тувы» - консервированные баряни субпродукты, приготовленные в собственном соку. Качество продукции компании отмечено дипломами всероссийского конкурса «100 лучших товаров России» и дипломом всероссийской премии «Лучший туристический сувенир» в номинации «Гастрономический сувенир».



Тел.: +7-923-399-83-53  
Вк.: monsam17



## ВОСКРЕСЕНСКИЙ

### Тепличный комплекс

В широкий ассортимент Тепличного комплекса «Воскресенский» входят огурцы, томаты, шампиньоны, салаты и многое другое. Главное кредо - выращивать вкусную, полезную, экологически чистую продукцию, которая соответствует самым высоким стан-

дартам качества. При выращивании и обработке растений никогда не используются химикаты и ускорители роста. Работа тепличного комплекса почти полностью автоматизирована. Освещением, температурой и влажностью управляет компьютер. А еще есть собственная метеостанция! Хотите узнать о всех нюансах выращивания овощей? Приходите на экскурсию с дегустацией и презентом для каждого участника.



УТРОМ НА ГРЯДКЕ -  
ВЕЧЕРОМ  
НА ВАШЕМ СТОЛЕ



Адрес: г. Абакан, ул. Кирпичная, 13, К1  
Тел.: +7-983-191-33-70  
Вк.: stk\_voskresenskiy





## МАЛИННИКИ

сеть кафе-кондитерских

В нашей республике уютно расположились 20 кафе-кондитерских «Малинники».

Здесь вы легко найдете то, что придется по вкусу. Сила «Малинников» – в натуральных ингредиентах и семейных традициях. В каждом кафе уютно, тепло и душевно. Вас ждут свежие завтраки и обеды, с которыми комфортно расположиться в кондитерской или взять их в дорогу.

В «Малинниках» пекут отменные пироги по домашним рецептам, хлеб на закваске и торты на фермерских сливках. Напитки



ЛЮДИ ЛЮДЯМ,  
ОТ СЕРДЦА  
К СЕРДЦУ

из свежих ягод и фруктов обязательно вам понравятся. А радушные продавцы помогут сориентироваться в разнообразии угощений.

«Малинники» – это всегда ощущение дома, где живет любовь, запах кофе и свежей выпечки.

В кафе приятно выпить чашку кофе с друзьями и перекусить всей семьей, порадовать детей сладкими сюрпризами и выбрать подарки с хакасским колоритом для себя и близких. Сувениры «Малинников» без труда помещаются в чемодан и удивляют даже самых опытных путешественников.



Абакан, Черногорск,  
Усть-Абакан и Минусинск  
Тел.: +7 (3902) 32-63-65  
(доставка)



**Малинники**





## ПОЛЕЗНОЕ ЛУКОШКО

Собственное производство

Идея изготовления гастросувениров из дикоросов Хакасии и юга Красноярского края, являющихся истинным богатством сибирской земли, их ароматами, вкусами и удивительными свойствами, принадлежит двум сестрам - Елене и Ирине. Уже в четвертом поколении их семья умеет лечить травами, заговорами, иными народными методами, а сами сестры имеют медицинское и биохимическое образования и постоянно совершенствуются в этом направлении. Торговая марка «Полезное лукошко» предлагают наработанные и проверенные годами серии продукции, произведенной из дикоросов для здоровья, которые помогут безопасно поддерживать здоровье.

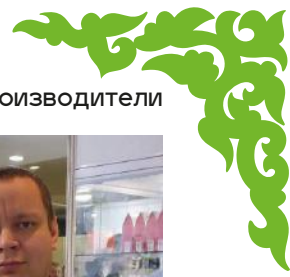
В 2022 году на VIII Всероссийском конкурсе «Туристический сувенир» в номинации два вида продукции завоевали гран-при и II место.

Гости Хакасии всегда могут приобрести: ароматные чаи на основе душистых трав и сублимированных ягод; удивительно вкусное варенье из сосновой шишки и таежных ягод; лечебные сиропы, которые можно использовать как добавки к десертам; вяленую сосновую шишку в виде лесной конфеты на шпажке; подарки различного наполнения; презентабельно оформленные лечебные сборы; лечебные настойки.



Тел.: +7-913-442-25-43





## NEWSWEETS

### Собственное производство

Вот уже несколько лет предприниматели из Абакана Алексей и Наталья Струговцевы производят диетические сиропы «NewSweets», которые позволят наслаждаться сладкими блюдами и напитками так часто, как этого хочется себе позволить. И на это целых 5 причин:

- полное отсутствие сахара, и меда и глюкозно-фруктозных сиропов;
- использование самых безопасных заменителей – эритрита и сукралозы;
- наличие в составе аминокислоты L-carnitine замедляющей процесс старения;
- отсутствие жиров и белков, а доля углеводов составляет 1,2 г на 100 мл;
- 4,5 ккал на 100 мл (почти в 60 раз меньше, чем в обычном сахарном сиропе).

Все это позволяет сладкое даже тем, кто раньше себя в этом сильно ограничивал - спортсменам, диабетикам и людям с лишним весом.

### ЯРКИЙ ВКУС СЛАДКОГО С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Сиропы отличаются ярким и насыщенным вкусом. Чтобы подсластить блюдо, для одной чашки чая хватит чайной ложки сиропа. Для лимонада - достаточно пропорции 1:10. Даже с маленькой бутылочкой «Вкусный день» (375 мл) - сиропа вам хватит надолго. При этом вкус у раствора очень мягкий и не оставляет «химического» послевкусия на языке.

Мы предлагаем более 20 изысканных вкусов сиропов «NewSweets»:

- **«Фундук»** насытит кофе ореховым ароматом, а «Малина» придаст чаю фруктово-ягодный оттенок.
- **«Арбуз»** и **«Банан»** освежат вкус лимонада, фруктового пунша или морса.
- **«Бейлиз», «Маракуйя»** и **«Блю-Кюрасао»** помогут создать неповторимые миксы для слоистых, молочных и алкогольных коктейлей!
- добавив **«Ваниль»** или **«Клубника»** в блинчики, фруктовые салаты, оладушки, сырники, омлеты и каши, вы качественно измените свой завтрак.
- **«Тархун»** придаст овощным салатам яркую палитру изысканного вкуса, а к запеченной утке или куриной грудке прекрасно подойдет соус на основе сиропа «Вишня».

Целый калейдоскоп десертов и домашней выпечки можно разработать, используя сиропы «NewSweets» - пропитывайте ими коржи и насыщайте крема - вас ограничивает только ваша фантазия. А еще вы можете приправить сиропами готовые блюда (смузи, чизкейки, вафли, круассаны, мороженое), когда находитесь в дороге!



**Адрес:** г. Абакан, ул. Кирпичная, 21, лит. А2  
**Тел.:** +7 (3902) 39-77-70,  
 +7-983-260-66-66  
**Сайт:** newsweets.ru







## СИБИРСКИЙ ДОБРЫНЯ

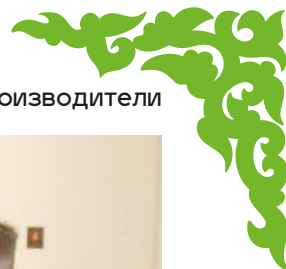
### Кондитерская фабрика

Каждое изделие фабрики - фантастическое произведение искусства, которое порадует не только ваш вкус, но и глаз. Красивая упаковка и аппетитные лакомства навивают желание собрать за столом родных и друзей, чтобы провести вместе время за чашечкой чая. Выбор кондитерских изделий огромный - пряники, печенья, кексы, пирожные, всего 350 наименований вкусовностей! Выбрав верное направление, фабрика следует традициям производства, неизменно сохраняя высокое качество и богатые вкусовые характеристики.

Умелое сочетание классических рецептов и новейших технологий позволяют оставаться лидерами кондитерского рынка и делать жизнь своих покупателей намного слаще и вкуснее!

Самым уникальным продуктом фабрики являются пряники ручной работы, заслужившие по праву звание «ХИТ продаж»! Пряник «Зебра королевская» на протяжении многих лет является продуктом № 1 - это эксклюзивное кондитерское изделие производится по особой рецептуре из высококачественного натурального сырья, с добавлением большого количества сгущённого молока и какао-порошка, которое в сочетании с ванильно-сливочной нотой придаёт прянику особенный вкус





и аромат. Эстетичный в разрезе – многоуровневые горизонтально чередующиеся слои, покрытые сверху сахарной глазурью. Настоящий шедевр!

### ВЫБОР ДЕТЕЙ – ВОТ ГЛАВНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА!

А для гостей Хакасии – наш новый гастрономический сувенир «Бубен шамана». Увезите домой частичку сакральных мест, аромат тайги, простор степей и свежесть Енисея!

А ещё есть пряники, изготовленные по фирменному рецепту с фруктово-ягодной прослойкой. Банан, апельсин, малина, черешня, земляника – с таким ассортиментом выбрать любимую начинку просто. Для се-

мейного чаепития или перекуса по дороге в школу, перед такими сладостями невозможно устоять!

Наши изделия любят не только в Хакасии, но и за пределами республики. Продукцию активно покупают в 45 регионах России, и за рубежом – в Казахстане и Беларуси. Не удивительно, что продукцию бренда неоднократно отмечали высокими наградами на различных всероссийских и международных конкурсах, выставках и ярмарках.



**Адрес производства:** г. Абакан,  
ул. Кравченко, 11М, стр.1, пом.1Н  
**Тел.:** +7 (3902) 24-46-56,  
+7-923-215-17-50  
**Сайт:** [сибирскийвкус.рф](http://сибирскийвкус.рф)







## СОЛГОН

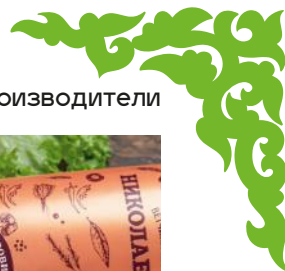
### Собственное производство

АО «Солгон», расположенное в Ужурском районе Красноярского края, много лет демонстрирует рекордные успехи в производстве животноводческой продукции и выращивании зерновых культур. Предприятие является лидером не только в Красноярском крае, но и входит в число 100 наиболее крупных и эффективных российских хозяйств. Достижения АО «Солгон» отмечены в рамках общегосударственной федеральной рейтинговой программы «Лидер России - 2013», хозяйство заняло 3-е место среди предприятий-лидеров экономики страны в номинации «По эффективности выращивания зерновых и зернобобовых культур». Также в наградной копилке имеется медаль в номинации «Вы-

сокая социальная ответственность хозяйствующих субъектов агропромышленного комплекса России» за 2013 год и диплом 1-й степени в краевом смотре-конкурсе «Лучшая организация Красноярского края по организации работы в области охраны труда» 2014 год.

Основными направлениями деятельности является зерновое растениеводство и животноводство (молочно-мясное производство). Уникальность хозяйства заключается в том, что здесь применяется ресурсосберегающая технология возделывания сельскохозяйственных зерновых культур, внедряются принципы точного земледелия, точного скотоводства. Предприятие располагает мощным парком современной сельскохозяйственной техники как российского, так и импортного производства. Сегодня





хозяйство специализируется на производстве молока, мяса крупного рогатого скота и свиней, выращивании зерновых культур и переработке получаемого сырья. Для этого в хозяйстве есть все необходимое: животноводческие комплексы, соответствующие самым современным стандартам, родильные отделения для животных, откормочные площадки, телятники, свинокомплекс. В 2015 году введен цех по производству полуфабрикатов, колбас и деликатесов. Мощности предприятия позволяют производить до тысячи тонн продукции в год. В ассортименте хлеб и хлебобулочные изделия, мясо, колбасы, мясные полуфабрикаты и деликатесы собственного производства. Доступные по цене, по-настоящему вкусные, экологически чистые, качественные и натуральные продукты, полезные для здоровья и поэтому пользуются спросом не только у жителей Краснояр-

ского края, но и в других регионах России. Высокое качество молока, производимого АО «Солгон», подтверждается результатами всестороннего контроля и анализа. Строгое соответствие ГОСТам, экологически чистое, именно эти показатели позволяют производить из него молочные продукты для детского питания. Поэтому, приобретая продукцию АО «Солгон», можно на 100% быть уверенным в том, что продукты гарантированно безопасны и действительно полезны не только взрослым, но и, что очень значимо, детям. На всех этапах производства организован строгий контроль к качеству готовой продукции. Хозяйство нацелено ежегодно наращивать и увеличивать темпы производства собственной сельхозпродукции. Для того чтобы реализовывать продукцию без посредников и сделать ее доступной для потребителя, с 2015 года начала работать сеть фирменных магазинов «Провинция».

Главная миссия предприятия - сохранить ценности и традиции качества не только продуктов, но и здоровье людей!



**Адрес производства:** г. Абакан, ул. Некрасова 33, ул. Аскизская 152В, пр-т Дружбы Народов, 52.  
**Тел.:** +7-902-976-27-67,  
**Сайт:** провинция24.рф  
**Вк:** solgon\_abakan







## СОКОЛОВСКАЯ МУКА

### Собственное производство

«Соколовское подворье» основано семьей Евгения Соколовского в селе Тесь, Минусинского района. Вместе с супругой и сыном, он развивает ремесленное производство по изготовлению цельнозерновой муки, возрождая древнюю технологию помола с сохранением всех полезных веществ. Все новое — это забытое старое! От обычной белой муки цельнозерновая отличается степенью обработки: при размоле на мельнице с каменными жерновами, зерно мелется разовым помолом, что позволяет оставить в продукте все ценные компоненты злака – зерновой зародыш, цветочную оболочку, эндосперм. Сохраняя полезные вещества, выравнивая баланс белков и углеводов, продукт становится не только диетическим, но и лечебным. При изготовлении обычной сортовой муки, сохраняется только белковая ткань зерна.

В ассортименте «Соколовского подворья» мука пшеничная, ржаная, кукурузная, нуттовая и зелёная гречка. Совсем недавно запустили

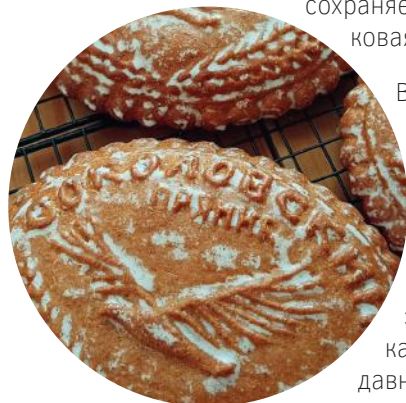
новый вид с необычным названием – тритикале. Это зерновая культура, созданная путем скрещивания пшеницы с рожью, имеет сладковатый вкус, легкий ореховый аромат и очень приятный кремовый оттенок. Хлеб и выпечка из этой муки черствеет намного дольше пшеничного или ржаного, он отличается особой пышностью иnozдреватостью. Вся продукция фасуется в крафтовый пакет весом 5 фунтов (2,05 кг).

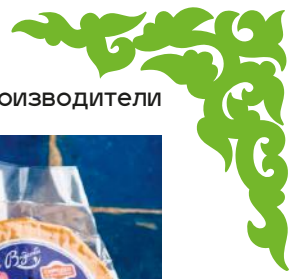
### ПУСТЬ В ВАШЕМ ДОМЕ ВСЕГДА ПАХНЕТ ХЛЕБОМ!

Но семейный бизнес на этом не остановился. Продукция подворья славится выпечкой настоящего, живого хлеба и сдобы на закваске, без использования промышленных хлебопекарных дрожжей, домашнего печенья и печатных пряников ручной работы по старинным и авторским рецептам. На 200-летие празднования города Минусинска, Евгений изготовил формы из кедра для приготовления более тонны печатных пряников в подарок горожанам!



**Адрес:** Минусинский ра-н, с. Тесь, ул. Строителей, 6, стр. 5  
**Тел.:** +7-952-745-37-77, +7-952-745-37-78  
**Вк.:** sokolovskaya\_muka





## ВКУСНЕЙ

### Собственное производство

Продукция бренда «Вкусней» из поселка Усть-Абакан уже 17 лет пользуется большой популярностью в Хакасии, ведь в приоритете не цена, а 100% натуральность выпускаемой продукции – без добавления сухого молока, консервантов, растительных жиров и ГМО.

### НАТУРАЛЬНОЕ, МЕСТНОЕ, ЗНАЧИТ – ПОЛЕЗНОЕ!

Свежайшее молоко от местных фермеров каждое утро доставляется на завод, где проходит все анализы, гарантирующие безопасность. Ежедневно мы производим кефир, ряженку, масло, йогурт, сыры. Новая пекарня бренда «Вкусней» радует своих покупателей

свежеиспеченным хлебом, пышной выпечкой, хрустящими багетами, фаршированными блинами и прочими вкусностями. И это еще не все! Компания «Сибирский пивовар» бренда «Вкусней» производит несколько видов крафтового пива, а также качественную питьевую воду, живительная сила которой, утоляет жажду, напоминая родниковую. Водичка даст вам силы и энергию, необходимую для длительных путешествий по просторам нашей гостеприимной Хакасии.



**Адрес:** респ. Хакасия,  
пгт. Усть-Абакан,  
ул. Добровольского, 20  
**Тел.:** +7 (39032) 2-09-37,  
+7-991-375-87-42,  
**Сайт:** вкусней.рф  
**Вк.:** spk\_sibir







## НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ «ТАЛГАН»

Собственное производство

Талган – полуфабрикат из небомолоченного зерна ячменя или пшеницы, обжаренного на живом огне. Этот вкусный и полезный продукт появился примерно в III тысячелетии до н.э. в эпоху энеолита. Являясь сытной пищей с долгим сроком хранения, он входил в рацион кочевников, порой заменяя мясо и до сих пор является неотъемлемой частью национальной кухни хакасов из которого готовится большое количество блюд.

### КУЛЬТУРНЫЙ КОД ТЕРРИТОРИИ

Сохраняя главные традиции приготовления талгана с добавлением современных технологий, мы производим продукт премиум-качества. Вкус и свойства талгана очень зависят от качества обжарки, поэтому мы обжариваем зерна на живом огне в печи, которой управляет микроконтроллер, чтобы обеспечить именно ту степень обжарки, при которой сохраняются свойства и вкус зерна. Перемалывание происходит на мельнице с каменными жерновами, возраст которых превышает сто лет, что позволяет достигать идеальной консистенции продукта.

Многочисленные исследования в институтах медицинского и пищевого профиля подтверждают его ценные свойства. Он со-

держит: калий, кальций, фосфор, железо, медь, цинк, селен и многие другие микроэлементы. Богат витаминами: А, Е, D, В1, В2, В3, а также

наличием большого количества клетчатки. Талган нормализует работу кишечника, способствует размножению молочнокислых бактерий и как следствие повышает иммунитет организма, очищает организм от шлаков и токсинов. Введение талгана в рацион питания способствует снижению уровня холестерина в крови, профилактике развития атеросклероза и сердечно-сосудистых заболеваний, великолепно воздействует на работу мозга.

В этом и кроется секрет целебных свойств талгана, который заслуженно называют «живой едой».



**Адрес:** Респ. Хакасия, с. Аскиз, ул. Калинина, 38  
**Тел.:** +7 (913) 449-53-31  
**Сайт:** talgan.pf  
**Вк.:** talgan19  
**ИП Боргояков П.Г.**





## SHAMVARY AQUA

### Собственное производство

Shamvary Aqua – это лечебно-столовая вода природного происхождения, производимая на территории Республики Хакасия. Лечебно-столовая хлоридно-сульфатная магниевонариевая артезианская вода относится к анапскому типу. Минералы в её составе способствуют общему оздоровлению организма, выводят шлаки, улучшают метаболизм, наполняют тело энергией, улучшают концентрацию и поднимают настроение.

Вот некоторые медицинские показания по применению воды Shamvary Aqua:

- хронический гастрит;
- болезни кишечника;
- болезни поджелудочной железы;
- язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки;
- болезни обмена веществ (сахарный диабет, ожирение);
- болезни печени, желчного пузыря и желчевыводящих путей;
- нарушение органов пищеварения после оперативных вмешательств;
- болезни пищевода (эзофагит, гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь);
- болезни мочевыводящих путей (хронический пиелонефрит, мочекаменная болезнь, хронический цистит, уретрит).

В 2023 г. наша минеральная вода стала дипломантом всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

### ЗДОРОВЬЕ И ЭНЕРГИЯ В КАЖДОЙ КАПЛЕ

*Вода прошла процедуру проверки продукции на соответствие требованиям технических регламентов Таможенного Союза, поэтому мы гарантируем ее безупречное качество. Свидетельство о регистрации №RU.77.99.32.006.R.002203.07.22*



**Адрес:** Респ. Хакасия, р-н Усть-Абаканский, сельсовет Расцветовский, п. Тепличный, ул. Совхозная, 1/1Ж

**Тел.:** +7-923-398-78-88

**Сайт:** shamvary.ru

**SHAMVARY  
AQUA**







# КЛУБ

# АЛЬТО

» За  
впечатле  
ниями

*Твой проводник  
в мир приключений*

Выбирай куда  
▼



Походы Экскурсии Сплывы Маршруты  
Рестораны Отели Достопримечательности  
На автобусе На сапборде На велике На лошадках  
...



Ты -  
организатор?  
Присоединяйся  
▼



*Давай покажем  
твой регион всем*



Умай







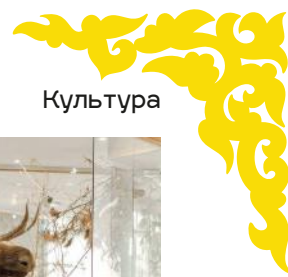
## ГАУК РХ «ХАКАССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ КРАЕВЕДЧЕСКИЙ МУЗЕЙ ИМЕНИ А. Р. КЫЗЛАСОВА»

Музей – один из крупнейших центров по сохранению, изучению и презентации материального и нематериального культурного наследия Хакасии, имеющий сформированную стратегию развития, воплощаемую в культурно-образовательных и выставочных проектах, цель которых – создание принципиально нового, глубоко интегрированного в современную жизнь подхода к изучению, презентации и популяризации историко-культурного наследия Хакасии с древности до наших дней.

Фонды музея насчитывают более 150 тысяч ценнейших музейных предметов, принадлежащих разным эпохам и цивилизациям. Это богатейшие коллекции предметов археологии, этнографии, искусства, естественнонаучные коллекции, редкие книги, нумизматика и т.д. Гордостью музея является коллекция каменных изваяний и наскальных рисунков – уникальное собрание произведений древнего искусства, по праву считающееся крупнейшим в России.

Вы можете посетить стационарные экспозиции: «Древнее искусство Хакасии», «Юрта – традиционное жилище хакасов», «Семейный быт хакаского аала», «Природа Хакасии», «Завещаю своим землякам», «Хакасия в годы Великой Отечественной войны», «Мемориальный зал Л. Р. Кыз-





ласова», зал «Археология Хакасии», а на примузейной территории работает постоянная экспозиция «Каменная летопись».

Проводятся обзорные, тематические, театрализованные экскурсии, выездные экскурсии по достопримечательностям республики. Музей предлагает обширную программу для детей: мастер-классы, музейные игры и музейные занятия, увлекательные квесты. Кроме этого, работает проект «Открытые фонды».

Традиционными для музея стали мероприятия: «Ночь музеев», «Ночь искусств», «День дарителя», неделя «Музей и дети», сторителлинг «Ожившая история Долины царей», «Музей для всех! День инклюзии в музее».

Вниманию гостей и посетителей музея предлагается сувенирный магазин с разнообразным ассортиментом: куклы в ярких национальных костюмах, вышитые юрточки, резные деревянные статуэтки, необычно выполненные карты республики, одежда и аксессуары с различной символикой, магниты и множество других сувениров, которые в полной мере отражают национальный колорит Хакасии.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Пушкина, 28 а,

**Тел.:** +7 (3902) 30-64-11

**Сайт:** hnk.m.ru

**Вк.:** hnk.museum

**Тг.к.:** museum19



**ХАКАССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
КРАЕВЕДЧЕСКИЙ МУЗЕЙ  
ИМ. П.П. КАЛАСОВА**





## МУЗЕЙ «ДРЕВНИЕ КУРГАНЫ САЛБЫКСКОЙ СТЕПИ»

Грандиозный исторический памятник V–IV вв. до н.э. Каменные глыбы, стоящие на страже древности, поражают воображение своими размерами – внушительное насыпное сооружение по периметру укреплено огромными камнями. Вес вертикально стоящих глыб достигает 60 т. Эти огромные камни привезли сюда за сотню километров с берегов Енисея. Каким образом – неясно до сих пор. Большой Салбыкский курган стоит в ряду элитных царских захоронений скифской эпохи Евразийских степей. Посетите Долину царей и убедитесь, что его сравнение с английским Стоунхенджем и египетскими пирамидами не является преувеличением.

**Адрес:** Усть-Абаканский район, с. Вершино-Биджа

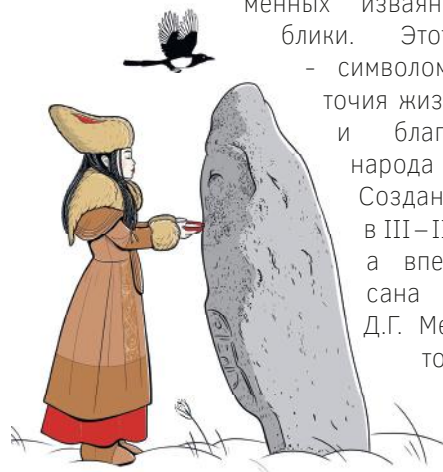
**Время работы:** с 15 мая по 15 сентября – 10:00–18:00, без перерыва и выходных; с 16 сентября по 14 мая – 11:00–16:00, выходные дни – пн., вт.

**Тел.** +7 (39032) 202–55.

**E-mail:** salbyk@mail.ru

## МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК «УЛУГ ХУРТУЯХ ТАС»

Это единственный на территории России музей одного каменного изваяния. «Улуг Хуртуях тас» с хакасского языка переводится как «Великая каменная мать», является одним из самых почитаемых каменных изваяний республики. Этот менгир – символом сосредоточия жизненных сил и благосостояния народа Хакасии. Создана стела в III–II тыс. до н.э., а впервые описана ученым Д.Г. Мессершмитом в 1722 г. Для его сохранения над ним



поставили большой павильон, формой точно повторяющий юрту – национальное хакасское жилище. «Улуг Хуртуях тас» является покровительницей материнства и детства и решает проблему деторождения, для этого необходимо три раза обойти вокруг нее, обратиться со своей просьбой и что-то пожертвовать. Обычно люди оставляют возле изваяния монетку. Вторая, не менее интересная часть экспозиции – подлинная хакасская юрта, построенная в XIX в., с полной коллекцией традиционных предметов быта и хозяйства.

**Адрес:** Аскизский район, аал Анхаков

**Время работы:**

11.00 – 18.00, круглогодично

**Тел.** +7-923-582-2049

**сайт:** хуртуяхтас.рф

## ХАКАССКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК «КАЗАНОВКА»

Площадь единого природного и историко-культурного комплекса составляет около 18 тыс. га. Ландшафты музея-заповедника разнообразны: степь, горы, тайга. В северо-западной части преобладают скалистые горы с высотами 800–1000 м, в восточной – невысокие сопки и степные долины. В степных долинах музея часто попадаются одиноко стоящие камни — стелы, менгиры и изваяния, большинство из которых насчитывают 4–6 тыс. лет. Гранитная стела «Ах Тас» в долине Кюг до сих пор почитается местными жителями как целебный камень. Кроме того, на территории выявлено 5 медных и 4 железных рудников эпохи бронзы и раннего железа. Всего в музее на первичном учете состоит более 2 тыс. памятников археологии. Вас непременно заинтересует экскурсия по музейному комплексу «Хакасский аал» – модели деревянных юрт, шалашей и хозяйственных построек составляют основу этнографической экспозиции.

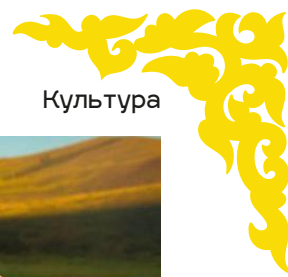
**Адрес:** Аскизский район, д. Казановка


10:00–18:00 (летний период)

11:00–16:00 (зимний период)

**Тел.** +7-913-057-5581


**E-mail:** muskaz96@r-19.ru



 Хакасский национальный драматический театр им. А.М. Топанова


**Адрес:** г. Абакан, ул. Щетинкина, 12

Театр основан в 1931 г. и назван в честь основоположника и первого художественного руководителя театра, режиссера, поэта и драматурга Александра Топанова. В настоящее время рядом с признанными мастерами сцены работают и творят молодые артисты. За свою долгую историю театр много гастролировал и был признан как в России, так и за рубежом. В репертуаре спектакли на русском и хакасском языках.

 Русский академический театр драмы им. М. Ю. Лермонтова

**Адрес:** г. Абакан, ул. Щетинкина, 12


Театр основан в 1939 г. Многие известные актеры начинали свой творческий путь на его сцене – Константин Рихтер, Петр Вельяминов и другие. Здесь отдают дань традициям, ценят высокую сценическую культуру и стараются соответствовать требованиям современного мирового театра. На текущий момент репертуар театра насчитывает сотни спектаклей на классические и оригинальные драматические произведения литературы.

 Хакасский национальный театр драмы и этнической музыки «Чимиген»

**Адрес:** г. Абакан, ул. Пушкина, 96


Театр основан в 1988 г., а в переводе с хакасского языка означает «Большая Медведи-

ца» (путеводное созвездие). Это коллектив ярких, самобытных, талантливых артистов и музыкантов, которые в своем творчестве опираются на хакасскую этническую культуру, идущую из глубины веков и сквозь призму современности создают яркие спектакли наполненные живой музыкой.

 Хакасский национальный театр кукол «Сказка» им. А.Г. Устинова

**Адрес:** г. Абакан, ул. Карла Маркса, 5

Пятикратный лауреат Высшей национальной премии «Золотая маска» по праву считается визитной карточкой города! На протяжении 45 лет театр ведет активную творческую деятельность, формируя современный репертуар, интересный, как детскому, так и взрослому зрителю!

 Хакасская республиканская филармония им. В.Г. Чаптыкова

**Адрес:** г. Абакан, ул. Ленина, 76

С момента своего создания в 1989 г. филармония объединила несколько разножанровых коллективов: хор «Каданс», фольклорные ансамбли «Улгер» и «Хан сын», ансамбль хакасского танца «Кун Сузы», ансамбль современного танца «Талисман», а также солистов-вокалистов народного, классического и эстрадного жанров. В 2000 г. основан симфонический оркестр в репертуаре которого преобладают произведения, составляющие золотой фонд мирового музыкального наследия и произведения хакасских композиторов.





## ВЕТЕР ПЕРЕМЕН

### Кинокомпания

В столице Хакасии существует кинокомпания «Ветер перемен», которая активно развивает кинопроизводство в Сибири. С момента своего основания компания уже успела порадовать зрителей несколькими кинематографическими проектами, среди которых полнометражные и короткометражные фильмы в различных жанрах.

Первым большим проектом для кинокомпании является полнометражный художественный фильм **«ЧеКаго»** (2022), режиссер Николай Рыбников. Далее последовал **«Книга Степей»** (2022), режиссер Михаил Мерзликин. Это полнометражный документальный альманах, который повествует о духах и хакасских верованиях. Премьера фильма состоялась в кинотеатрах Хакасии 11 апреля 2024 года.

На короткометражных фильмах: **«Шалаболинская писаница»** (2023) и **«Хам Арах»** (2023), режиссер Михаил Мерзликин, команда оттачивала мастерство и получала опыт.

Стоит особенно выделить **«Сибиряки – Герои России Z»** (2023), полнометражный альманах, который состоит из 4-х новелл. Каждая история – это жизнь и судьба обычного сибирского человека, которому приходится проявить свои лучшие человеческие качества в нечеловечески тяжелых условиях.

Охватывая различные жанры и тематики, кинокомпания «Ветер перемен» продолжает свою творческую деятельность.

В настоящее время в производстве находится фильм **«Шаман»** (2023-24), режиссер Михаил Мерзликин, который был снят зимой 2024 года. Участие в съемках приняли известные актеры: Марина Федункив, Олег Васильков, Амаду Мамадаков, Антон Зацепин и др.

### НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ КИНОПРОИЗВОДСТВА В СИБИРИ!

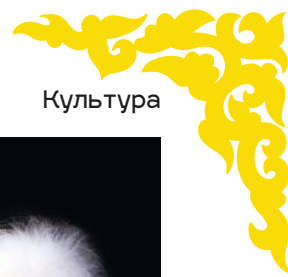
Также, планируются съемки в 2025 году документального фильма **«Воины южной Сибири»** с элементами исторической реконструкции и игрового кино.

Однако успех «Ветра перемен» не только в качестве выпускаемых фильмов, но и в создании дружного и сплоченного коллектива, за которым стоят старания и любовь к своему делу Генерального продюсера Владислава Кафеева. Компания всегда открыта для новых талантов и амбициозных профессионалов, готовых вносить свой вклад в кинематографическое искусство. Следите за новыми проектами и поддерживайте развитие кинопроизводства в Сибири вместе с «Ветром перемен»!



Тг.м: kinoabakan  
Вк.: veterrh





## АЛТЫН ЧИР

### Собственное производство

«Алтын Чир» – в переводе с хакасского языка – «золотая земля». Хакасия богатая своей историей, культурой и этнографией живущих на ней народов и это главная тематика нашего магазина, где представлены разнообразные изделия мастеров региона, работающих в различных техниках: таксидермия, резьба по дереву и рогу, керамика, войлоковалание, бисероплетение, литье, изготовление кукол, макраме, картонаж и многое другое.

Вы можете приобрести эксклюзивные изделия ручной работы: сувениры, украшения, брелоки, амулеты, подвески. Никого не оставят равнодушными интерьерные ре-

шения: поделки из натурального березового капа (чаши, шкатулки, фигурки), деревянные панно и статуэтки, наполненные энергией самой природы, панно из рогов лося, карандашницы из рогов марала, замечательные вазы под сухоцветы, меховые ковры и пледы, симпатичные прикроватные коврики, таксидермические сувениры (чучела мелких зверей и птиц), сувенирные и интерьерные куклы, картины из кожи и местных художников.

В нашем магазине широко представлены оригинальные, различные меховые подарки: унты, меховые варежки, шарфы, шапки, повязки, воротники, муфты, горжетки, всевозможные украшения, помпоны из разного меха, игрушки. В ассортименте разнообразные травяные чаи, натуральные сладости, изумительное варенье, мыло на травах, кружки для чаепития, туюски для хранения, книги, открытки многое другое.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Тельмана 83  
**Тел.:** +7-905-974-9571,  
+7 (3902) 34-69-07  
**Сайт:** sibтайга.рф  
**Вк.:** altynhir







## ИРБИС

### Собственное производство

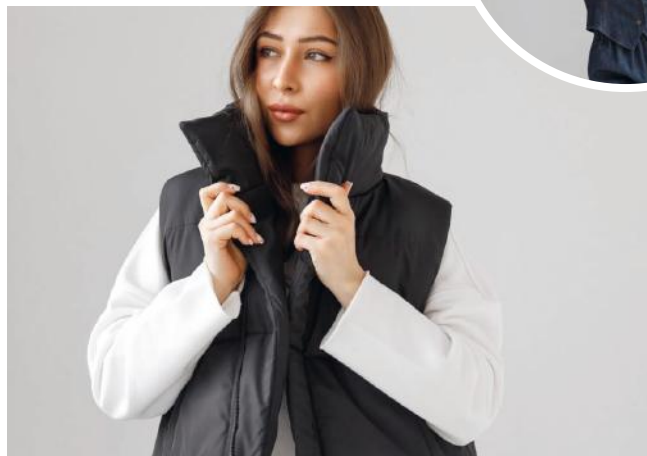
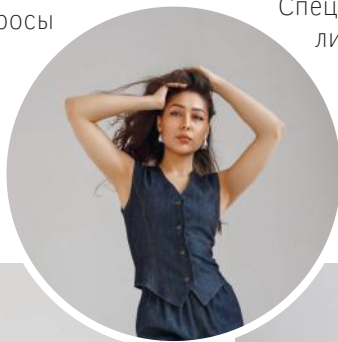
Вот уже пять лет наш бренд успешно продвигается на российском рынке одежды, которая ассоциируется с теплом, домашним уютом, семейными прогулками, походами на природу и вечерними посиделками с родителями и друзьями! Современная одежда ценится покупателям со всей страны, ведь наш девиз - качество в каждой строчке! Мы идём в ногу с современной модой, оперативно реагирует на запросы покупателей.

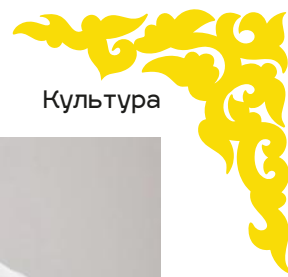
После увеличения производственных площадей мы в кратчайшие сроки, без потерь качества, отшивает и оптовые заказы. В нашем

магазине в широком ассортименте представлены линейки мужских, женских, детских костюмов и футболок, в современных цветовых гаммах и подходящим кроем для активного отдыха и повседневных дел.

Одежда изготавливается из самого лучшего хлопкового трикотажа качества пенье. Ткань приятная и шелковистая на ощупь, несклонная к образованию катышек. Эти вещи можно носить годами, и спустя долгое время они будут выглядеть как новые.

Специалисты разработали прекрасные лекала, готовые изделия идеально сидят по фигуре. Здорово, что такие качественные предметы гардероба





можно приобрести по приятной цене.

Одной из уникальных возможностей производства, которую особенно оценят люди с нестандартной фигурой и ростом, является услуга по подгону изделия под заказчика на месте в течение 15 минут. В этом проявляется наше уважение и любовь к каждому клиенту!

Особое внимание мы уделяем детской линейке одежды, вся она сертифицирована и сделана по ГОСТУ. Не удивительно, что детские костюмы два года подряд становятся победителями всероссийского конкурса

«100 лучших товаров России». Мы гордимся своей командой профессионалов и множеством благодарных покупателей, навсегда остающихся с брендом!

Одежду от Ирбиса украшает логотип в виде благородного снежного барса - хозяина горных вершин Сибири. Это прекрасный подарок, который стоит привезти из Хакасии.



**Адрес:** г. Абакан, ул. Авиаторов, 6 А;  
ул. Стофато, 12 А (цоколь)  
**Тел.:** +7-999-179-18-89  
**Вк.:** irbisabakan  
**Тг.к.:** irbis\_abk







## БЕРЕГИ ХАКАСИЮ

### Собственное производство

Бренд одежды «Береги Хакасию»  
Это проект о бережном отношении  
к миру и ресурсам планеты.

Основной продукт — одежда и аксессуары  
со смыслом для комфортной  
жизни и путешествий.

---

Минимализм в дизайне  
и потреблении

Безотходное производство

Планетарный налог 5%  
с продаж на добрые дела

---

ВСЕ ОТВЕТЫ В ПРИРОДЕ.

БЕРЕГИ ХАКАСИЮ.



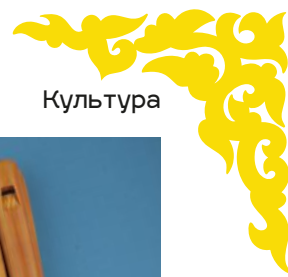
**Адрес:** г. Абакан, Дружбы Народов, 52

**Тел.:** +7-901-600-34-35

**Сайт:** beregi.su

**Вк.:** beregi19





## ТАЁЖНАЯ МУЗЫКАЛЬНАЯ АРТЕЛЬ

### Собственное производство

Таёжная Музыкальная Артель (ТМА) - предприятие, расположенное на Юге Сибири, производитель различных духовых и струнных народных музыкальных инструментов, продукцию которого знают не только по России, но и за рубежом. Изделия ТМА, это - с тёплым звучанием свирели, сопели, брёлки; гусли различного вида и строя - как близкие к аутентичным, так и со звукоинимателем для игры со сцены, калюки, волынки, колёсные лиры и т.д. В настоящее время каталог насчитывает несколько десятков

моделей и постоянно растёт. Все инструменты строят и прекрасно держат строй.

Продукция ТМА - отличные инструменты для простых людей и профессионалов.

Через Музыкальное Творчество познайте Себя и Мир, найдя гармонию во ВСЁМ!

**Руководитель:** Романов Иван Николаевич



**Тел.:** +7-923-348-6750

**Вк.:** [tmartel](#)

**Сайт:** [vk.link/tmartel](https://vk.link/tmartel)







## LIK KERAMA

### Гончарная мастерская

Гончарная мастерская «Lik kerama» - место, где создаются уникальные туристические сувениры и обереги, пропитанные историей и духом Хакасии.

Мы воссоздаем старинные керамические предметы в виде сувениров на основе археологических открытий, которые вы можете приобрести в нашей мастерской. Все изделия выполнены вручную - на создание каждого уходит от нескольких часов до недель. Вы и сами можете приобщиться к этому древнему промыслу на наших индивидуальных или групповых мастер-классах: окунуться в мир глины, почувствовать связь с историей через этот древнейший

материал. А еще отличный способ провести у нас день рождения, собраться семейным кругом или в компании друзей, чтобы разнообразить свой быт и получить новый опыт разделив эти впечатления с окружающими. Для детских групп - занятия на свободную тему, мы не ограничиваем ребят в их желании создавать, но помогаем освоить технику.

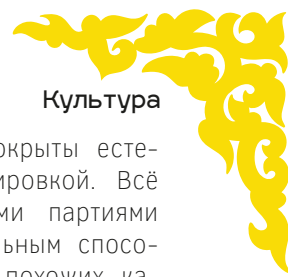
Один из самых популярных форматов в нашей мастерской - свидание за гончарным кругом. Такой совместный досуг не только сближает пару, но и помогает выразить чувства через созидание и творчество. На каждом мастер-классе гости делают функциональные изделия, которые можно будет украсить на свой вкус, а затем покрасить специальными красками и забрать домой.

Все занятия обязательно проводятся под руководством опытных мастеров, которые помогают и направляют на протяжении всего занятия.



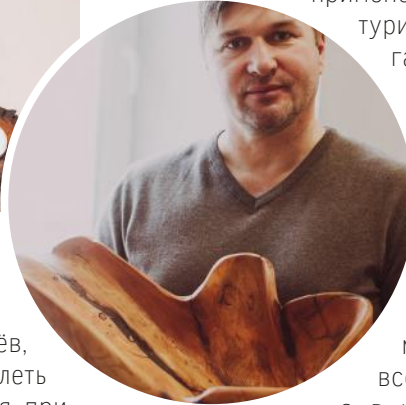
**Адрес:** г. Абакан,  
ул. Чертыгашева, 85  
**Тел.:** +7-923-616-3902  
**Вк.:** lik\_kerama





ценность, когда изделия покрыты естественной природной брашировкой. Всё производится ограниченными партиями ручным и полуинструментальным способом, среди которых нет двух похожих, каждое изделие имеет свои штрихи и харизму. Неоднократно творческие навыки были

применены к созданию туристической навигации, интерьерным фигурам и масштабной отделке загородных домов. Сувенирная продукция мастера неоднократно завоевывала призовые места в конкурсах всех рангов России, а в крупнейших туристических кластерах Сибири можно увидеть сувениры творческой мастерской Рустикалика.



## RUSTICALIKA

Собственное производство

Создатель бренда, Дмитрий Грачёв, в своих работах стремится запечатлеть воспоминания и эмоции путешествия, придерживаясь концепции рустикального стиля – грубого, незатейливого, простого...

Всевозможные сосуды, шкапулки, вазы, люстры с «диким краем», сохранением наростов, коры и сучков. Особая



Тел.: +7-923-391-3777,  
Вк.: rusticalika19  
Эл. почта: Dilongra19@mail.ru  
Дзен: Rusticalika – мастерская леса



## ЭКСКУРСИИ НА УЧАСТКЕ «ОГЛАХТЫ» ЗАПОВЕДНИКА «ХАКАССКИЙ»

Участок «Оглахты» — это одно из живописнейших мест Хакасии, имеющее не только природную, но и историко-культурную значимость для региона. Аттестованный экскурсовод с большим опытом работы на данном участке проведет для вас обзорную экскурсию, экскурсию-квест или двойную экскурсию на выбор.

### ЭКСКУРСОВОД

Светлана Михайлова

(аттестат № T027-01054-19/01131508 от 18.04.2024 г.)



Респ. Хакасия, Боградский р-он,  
50 км от г. Абакан  
Тел.: +7-913-544-7660  
Вк.: oglakhty





## НАД ПРОЕКТОМ РАБОТАЛИ



Ксения Хвост  
художник-иллюстратор



Любовь Осколкова  
дизайнер-верстальщик



Андрей Понков  
автор проекта,  
идейный  
вдохновитель  
и координатор



Елена Абумова  
автор статей



Светлана Михайлова  
менеджер

**ХАКАСИЯ. ГАСТРОНОМИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВО**  
Издание подготовлено Ассоциацией «Крестьянских (фермерских) хозяйств и организаций агропромышленного комплекса Сибири» Республика Хакасия, г. Абакан, ул. Чертыгашева, 72, офис 612. Тел. +7-923-212-6767, Эл. почта: akfhsibiri@mail.ru сайт: akfhsibiri@mail.ru

Исключительные права на данное издание принадлежат Ассоциации «КФХ и АПК Сибири». Копирование, воспроизведение, тиражирование материалов и элементов оформления всего данного издания или его отдельных частей, включая фотоматериалы и тексты, без разрешения Ассоциации «КФХ и АПК Сибири» запрещены. В случае нарушения указанного положения виновное лицо несет ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ. За содержание рекламных материалов Ассоциации «КФХ и АПК Сибири» ответственности не несет.

Авторские материалы не являются рекламными.

Настоящее издание не является периодическим печатным изданием.

Издание имеет возрастное ограничение 18+, предусмотренное Федеральным законом «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (№ 436-ФЗ).

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами в ООО «Производственная компания «Ситалл», 660074, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Борисова, д. 14, тел. +7 (391) 218-05-15, www.sitall.com

Заказ № 926. Выход в свет 15.05.2024

Формат 170x240 мм.

Бумага мелованая. Печать офсетная.

128 стр. Тираж 6000 экз.

Распространение свободное.

Фотографии, размещенные в разделах: «Гастрономия», «Гостеприимство», «Туризм», «Отдых» и «Культура», представлены организациями и предпринимателями представленных в них.

В проекте использованы фотографии Андрея Белавина, Вадима Махорова, Сейфа Гаалула, Сергея Шандина, Юрия Курочки, Любви Осколковой, Елены Кох, Виталия Морозова, Оксаны Никитиной, Андрея Зайченко, Евгения Мирошниченко, Анастасии Пачиной, Бориса Долинина, Веры Лапиной.

Благодарим за информационную поддержку ГБУ ХР «ТИЦ Хакасия», Министерство культуры Республики Хакасия, Фонд развития Хакасия.

Иллюстрации раздела «Событийный календарь» подготовлены художником Евгенией Кузьминой, члена Ассоциации художников ботанического искусства.

Благодарим за фотографии (стр. 3, 9, 10, 12) Юлию Горбачёву - живухахакасия.рф

благодарим  
за поддержку  
ИП Прокудина Е.А.  
Тел. +7-933-335-5512  
Эл. почта: sib19@list.ru

**СИБХАКСТРОЙ 19**



Реконструкция-Строительство-Реализация дизайн проектов



«Хакасия. Гастрономический путеводитель» 2023 г. завоевал ГРАН-ПРИ IX Всероссийского конкурса «Туристический сувенир» за популяризацию гастрономического туризма





откройте для себя  
**УДИВИТЕЛЬНЫЙ МИР,**  
наполненный силой  
**ДРЕВНИХ БОГОВ**  
и гостеприимством  
**СИБИРЯКОВ**

