

# ПИЩЕВЫЕ ИННОВАЦИИ В СЕЛЬСКОМ ТУРИЗМЕ ТУРДУБЕКОВА С.У.

*Турдубекова Сапаргуль Усеновна-старший преподаватель,  
кафедра ресторанного дела и искусства кулинарии,  
Кыргызско- Турецкий университет «Манас»,  
г. Бишкек, Республика Кыргызстан*

**Аннотация:** в этой статье рассматривается значение пищевых инноваций в сельском туризме как средства улучшения культурного и гастрономического опыта при поддержке устойчивого местного развития. Опираясь на мировые практики и разработки в Кыргызстане, исследование подчёркивает роль местных продуктов, органических практик и инновационных подходов в создании запоминающихся туристических предложений.  
**Ключевые слова:** пищевые инновации, сельский туризм, устойчивость, гастрономия, местное развитие.

## FOOF INNOVATIONS IN RURAL TOURISM Turdebekova S. U.

*Turdubekova Sapargul Usenovna – Senior Lecturer,  
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS, TOURISM FACULTY,  
KYRGYZ-TURKISH UNIVERSITY "MANAS",  
BISHKEK, REPUBLIC OF KYRGYZSTAN*

**Abstract:** this article explores the significance of food innovations in rural tourism as a means to enhance cultural and gastronomic experiences while supporting sustainable local development. Drawing on global practices and developments in Kyrgyzstan, the study highlights the role of local products, organic practices, and innovative approaches in creating memorable tourism offerings.  
**Keywords:** food innovations, rural tourism, sustainability, gastronomy, local development.

Сельский туризм стал важным сегментом мировой туристической индустрии, позволяя посетителям погружаться в культурные традиции и уникальные природные ландшафты. В последние годы спрос на сельский туризм значительно возрос, что связано с растущим интересом к экотуризму, агротуризму и аутентичным культурным опытам (Bessière, 1998). Согласно данным Всемирной туристской организации, сельский туризм соответствует тенденциям устойчивого развития, способствуя экономическому росту в сельских сообществах, снижению миграции и сохранению природного наследия (UNWTO, 2017).

Пищевые инновации играют важную роль в сельском туризме, обогащая гастрономические впечатления и продвигая местные продукты, включая органическую продукцию, а также кулинарные традиции. В этой статье рассматриваются мировые практики и меняющаяся роль пищевых инноваций в сельском туризме Кыргызстана. К таким инновациям относятся устойчивое сельское хозяйство, современные технологии переработки продуктов и кулинарные мастер-классы, которые способствуют улучшению качества питания и устойчивому развитию регионов.

### **Определение пищевых инноваций**

Пищевые инновации включают в себя внедрение новых технологий, продуктов и процессов в производство, переработку и потребление продуктов питания. Эти инновации направлены на улучшение качества продуктов, повышение безопасности, увеличение срока хранения и создание новых вкусовых и питательных профилей. В контексте сельского туризма пищевые инновации обогащают туристов, предлагая уникальные гастрономические возможности, недоступные в других местах.

### **Глобальные практики**

#### **1. Опыт "от фермы к столу"**

В таких странах, как Италия и Франция, распространены гастрономические туры и ужины "от фермы к столу" (dictionary.cambridge.org, 1960). Туристы участвуют в приготовлении блюд, используя ингредиенты с местных ферм, включая вина и сыры, что способствует более глубокому взаимодействию с региональными производителями. Эти практики способствуют устойчивому туризму и укрепляют местные экономики. Доход от гастрономического туризма в Италии и Франции в 2023 году составил \$4,5 млрд и \$3,7 млрд соответственно.

#### **2. Органическая продукция**

Сознательные потребители все чаще выбирают органические продукты, ценя их натуральность и положительное влияние на здоровье и окружающую среду (Xue, L. -L., Chang, Y. -R., & Shen, C. -C.X., 2020). В целом, мировой рынок органических продуктов питания демонстрирует устойчивый рост. В 2023 году его объем оценивался в 184,15 млрд долларов США, и прогнозируется, что к 2031 году он достигнет 440,30 млрд долларов.

На Тайване небольшие фермы интегрируют сельское хозяйство в экотуризм, предлагая блюда из продуктов, выращенных с использованием органических методов. Этот подход подчёркивает экологически безопасные практики и привлекает потребителей, заботящихся о своём здоровье.

### **3. Кулинарные мастер-классы**

Такие регионы, как Тоскана в Италии и сельская Япония, сделали кулинарные мастер-классы неотъемлемой частью сельского туризма. Посетители учатся готовить традиционные блюда, обогащая свои культурные знания и создавая неизгладимые воспоминания.

#### **Сельский туризм и пищевые инновации в Кыргызстане**

Сельский туризм в Кыргызстане (Кадыралиев М.Т., Эстебес кызы Ж., 2022) начал развиваться с начала 2000-х годов, и пища стала ключевым двигателем этого роста. Эти пищевые инновации не только обогащают опыт посетителей, но и способствуют региональному развитию, сочетая традиционные практики с современными целями устойчивого развития. Ниже представлены основные аспекты и влияние пищевых инноваций на сельский туризм в Кыргызстане:

#### **1. Использование местных продуктов**

Традиционная кыргызская кухня активно использует местные ингредиенты, такие как молочные продукты, мясо, мёд и зерновые продукты. Эти продукты не только отражают аграрное богатство региона, но и поддерживают местных фермеров, укрепляя сельскую экономику (Otunchieva, A., Borbodoev, J., & Ploeger, A., 2021). Использование свежих органических ингредиентов улучшает гастрономический опыт туристов, предлагая подлинный вкус кыргызской культуры (). Например, блюда продукты, такие как бешбармак, боорсок, каймак, курут, мёд, орехи, сухофрукты и кымыз, часто включаются в кулинарные туры, создавая незабываемые впечатления. (Джурупова, 2014)

#### **2. Разработка меню на основе обратной связи**

Для адаптации к меняющимся предпочтениям путешественников, провайдеры сельского туризма начали внедрять разработку меню на основе обратной связи. Сбор мнений туристов о их опыте питания позволяет улучшать рецепты, корректировать подходы к обслуживанию и добавлять элементы фьюжн. Этот интегративный процесс помогает сделать предложения по питанию более актуальными и привлекательными для широкой аудитории.

#### **3. Устойчивые кулинарные практики**

Устойчивость становится отличительной чертой кыргызской кухни. Инновации, такие как солнечные печи, биогазовые системы и энергоэффективные плиты, внедряются в приготовление традиционных блюд. Эти практики уменьшают негативное воздействие на окружающую среду, сохраняя при этом суть кыргызских кулинарных традиций. Они также соответствуют международным трендам экотуризма, привлекая экологически сознательных посетителей.

#### **Проблемы и возможности**

##### **Проблемы**

Несмотря на достижения, несколько препятствий мешают полному раскрытию потенциала пищевых инноваций в сельском туризме Кыргызстана:

- Ограниченная осведомлённость: Многие сельские предприниматели не знают о современных методах и технологиях пищевых инноваций.
- Недостаток инфраструктуры: Ограниченный доступ к современному оборудованию (Расулова Н.К., Абдукадырова Г.Т., 2014) для переработки продуктов и хранения сдерживает развитие кулинарного туризма.
- Маркетинговые недостатки: Гастрономический потенциал сельского туризма недостаточно представлен, что снижает его видимость на международных туристических платформах (Мендибаев, 2019).

##### **Возможности**

Эти проблемы открывают значительные возможности для роста и развития:

- **1. Передача знаний:** Сотрудничество с международными туристическими организациями может способствовать внедрению современных кулинарных техник и бизнес-практик (Putu Devi Rosalina, Karine Dupre, Ying Wang, 2021). В качестве партнёров могут выступать:

- Всемирная ассоциация фуд-туризма (World Food Travel Association, WFTA),
- Международная ассоциация гастрономического туризма (IAGT),
- Ассоциация сельского туризма (например, Agritourism Association),
- Европейская ассоциация гастрономического туризма (ECTA),

- Кулинарные ассоциации, такие как Международная ассоциация кулинарных профессионалов (IACP) или World Chefs, которые способствуют распространению знаний и стандартов.

- **2. Региональный брендинг:** Создание сильной кулинарной идентичности вокруг уникальных блюд из мяса и молока- «бешбармак», «боорсок», «май-талкан», «каттама», «кара куурдак», «май токоч», «орук курут», «палоо», восстановления местных продуктов виноделия, продвижения вяленых мясных продуктов, твёрдых сыров, пивоварения, соков из ягод-фруктов, травяных чаев (Джурупова, 2014) и овощей может выделить Кыргызстан как гастрономическое направление.

**3.Гастрономические фестивали:** Проведение мероприятий, таких как фестивали еды и напитков, поможет продемонстрировать региональные особенности и привлечь более широкую аудиторию (Olgado-Fernández, J. A., Di-Clemente, E., & Hernández-Mogollón, J. M., 2019). Важными стейкхолдерами являются:

Государственные учреждения, включая министерства туризма, культуры и сельского хозяйства, которые могут поддержать организацию и проведение фестивалей (Kozhokulov, S., Chen, X., Yang, D., Issanova, G., Samarkhanov, K., & Aliyeva, S., 2019).

Местные и международные туристические агентства, которые могут стать партнёрами в продвижении и организации мероприятий.

Производители местных продуктов, такие как фермеры, виноделы, производители мяса и молочных продуктов (Jamila Smanalieva, Janyl Iskakova, Mukarama Musulmanov, 2022), которые могут продемонстрировать свою продукцию на фестивале.

Рестораны и шеф-повара, которые могут участвовать в приготовлении уникальных блюд и создании гастрономических предложений для посетителей.

Медиа-партнёры, включая местные и международные СМИ, гастрономические журналы и блоги, которые способствуют популяризации событий.

#### **Заключение**

Инновации в сфере питания являются ключевым элементом сельского туризма, предоставляя подлинные гастрономические впечатления, которые способствуют региональному развитию. Интеграция местных продуктов и устойчивых практик имеет потенциал для повышения привлекательности сельских туристических направлений (Putu Devi Rosalina, Karine Dupre, Ying Wang, 2021). Опираясь на мировые примеры и адаптируя их к местным условиям, Кыргызстан может использовать инновации в области питания для поддержки устойчивого туризма и улучшения качества жизни в сельских районах.

#### **Список литературы / References**

1. Bessière J. (01 01 1998 г.). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://consensus.app/papers/bessie-research-gastronomy/food/dictionary.cambridge.org>. (01 01 1960 г.).
2. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/farm-to-table>.
3. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.kingsresearch.com/ru/organic-food-market-588>. (01 03 2024 г.).
4. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.kingsresearch.com/ru/organic-food-market-588>
5. Jamila Smanalieva, Janyl Iskakova, Mukarama Musulmanov. (22 09 2022 г.). Milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic foods. International Journal of Gastronomy and Food Science, стр. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100507>.
6. Kawisana Yamawati Pertama. (7 1 2024 г.). Culinary Business in Rural Development. Community Service Journal, стр. Page 26-31. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://doi.org/10.22225/csj.7.1>.
7. Kozhokulov S., Chen X., Yang D., Issanova G., Samarkhanov K. & Aliyeva S. (17 07 2019 г.). Assessment of Tourism Impact on the Socio-Economic Spheres of the Issyk-Kul Region (Kyrgyzstan). Sustainability. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://doi.org/10.3390/SU11143886>.
8. Olgado-Fernández J.A., Di-Clemente E. & Hernández-Mogollón J.M. (17 05 2019 г.). Food Festivals and the Development of Sustainable Destinations. The Case of the Cheese Fair in Trujillo (Spain). Sustainability, 11(10), 2922 стр. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://doi.org/10.3390/su1110292>.
9. Otunchieva A., Borbodoev J. & Ploeger A. (26 05 2021 г.). The Transformation of Food Culture on the Case of Kyrgyz Nomads—A Historical Overview. Sustainability 13(15) - 8371 стр. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://doi.org/10.3390/su13158371>.
10. Putu Devi Rosalina, Karine Dupre, Ying Wang. (01 06 2021 г.). Rural tourism: A systematic literature review on definitions and challenges. Journal of Hospitality and Tourism Management, стр. 134-149.
11. [Электронный ресурс]. Режим доступа: [https://pdf.usaid.gov/pdf\\_docs/PA00K45Q.pdf?utm\\_source](https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00K45Q.pdf?utm_source).
12. [Электронный ресурс]. Режим доступа: [https://movegreen.kg/wp-content/uploads/2022/09/research\\_redo\\_29\\_august\\_final-1-1.pdf?utm\\_source=chatgpt.com](https://movegreen.kg/wp-content/uploads/2022/09/research_redo_29_august_final-1-1.pdf?utm_source=chatgpt.com).
13. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.rbc.ru/wine/news/676189739a7947eb91c30619>.
14. Xue L.L., Chang Y.R. & Shen C.C.X. (4 8 2020 г.). The Sustainable Development of Organic Agriculture-Tourism: The Role of Consumer Landscape and Pro-Environment Behavior. Sustainability, [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://doi.org/10.3390/su12156264>.
15. Джурупова Б. (7 2 2014 г.). Новые продукты питания на основе растительного сырья Кыргызстана- основа здорового питания. Сельскохозяйственный журнал, стр. 53-57.
16. Кадыралиев М.Т., Эстебес кызы Ж. (1 6 2022 г.). РАЗВИТИЕ СЕЛЬСКОГО ТУРИЗМА НА ПРИМЕРЕ ЕВРОПЕЙСКИХ СТРАН. НАУКА, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ КЫРГЫЗСТАНА, стр. 188-194 DOI: 10.26104/NNTIK.2022.1.6.037.

17. *Мендибаев Н.* (4 8 2019 г.). Развитие сельских территорий Кыргызстана как будущая стратегия. Наука и образование сегодня, стр. 92-96.
18. *Расулова Н.К., Абдукадырова Г.Т.* (1 1 2014 г.). РОЛЬ СЕЛЬСКОГО ТУРИЗМА В КЫРГЫЗСТАНЕ И ПУТИ УЛУЧШЕНИЯ. ВЕСТНИК КЭУ им. М.Рыскулбекова, стр. 134-136.