

БӨЛІМ: ЖАЛПЫ РУБРИКА

Қазақстандағы гастрономиялық туризм

ЖАРИЯЛАНДЫ
27.05.2025СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/180015/>**Малик Медина Рустамовна**

В.Г.Белинский атындағы орта мектеп

11 «Д» сыныбы

Көптеген адамдар саяхаттауды қалайды және жақсы көреді. Қазір бұған бұрынғыдан да көп мүмкіндік бар. Туризм дамып келеді және көптеген елдердің экономикалық жағдайына әсер етеді, кейбір елдер тіпті туризмнің есебінен өмір сүреді (Мальдив аралдары немесе Мальта сияқты).

Әр туристің белгілі бір елге баруда өз мақсаттары мен жоспарлары бар – спорттық, танымдық, сауықтыру, ойын-сауықтық немесе іскерлік туризм. Сондай-ақ — гастрономиялық туризм де бар.

Гастрономиялық туризм — бұл туризм түрі, онда негізгі назар жергілікті асүйді, кулинариялық мәдениетті және дәстүрлерді зерттеуге аударылады.

Гастрономиялық туризмді таңдаған саяхатшылар жергілікті тағамдар мен сусындарды татып көруге, мейрамханаларға/кафелерге, базарларға, фермерлік шаруашылықтарға, шарап және сыра зауыттарына баруға, аспаздық шеберлік сабақтары мен экскурсияларға қатысуға тырысады. Яғни — өз саяхатын толығымен ас мәзірімен байланыстырады. Тамақ ұлттық ерекшеліктерді тамаша көрсетеді.

Тіпті біз өзіміз де барған елде ұлттық ас мәзірінен бір тағамды татып көруге тырысамыз. Алайда бұл туризм түрі кәсіби мамандар

— аспазшылар, кондитерлер, кулинариялық сарапшылар арасында кеңінен танымал және толық дамыған.

Қазіргі таңда танымал бағыттар мыналар:

Франция — Michelin мейрамханалар жүйесінің отаны. Лион қаласы, мұнда адамдар дәстүрлі француз бистроларын көруге асығады, мысалы «Фрикасе», «Кнели» сияқты тағамдар. Камамбер ірімшігі, қызғылт және қышқыл-тәтті қызыл шарап.

Италия — пицца, паста. «Аранчини» — әртүрлі салмамен дайындалған қуырылған күріш шарлары, әсіресе Сицилияда танымал. «Панцеротти» — қызанақ пен моцарелла салынған шағын қамыр қалташалары, оларға ұзын кезектер түзіледі.

Жапония — Токио суши және сашими, әртүрлі тұздықтармен дайындалған раменімен әйгілі.

Түркия — ТМД елдерінің халқы арасында өте танымал ел, мұнда барып міндетті түрде кебаб, пиде, пахлава, долма, симит сияқты тағамдарды татып көреді. Және міндетті түрде түрік шайын — сау ішеді.

Грекия — Крит аралы өзінің зәйтүн майымен, «мизитра» және «гравьера» сияқты жергілікті ірімшіктерімен, ет пен теңіз өнімдерінен дайындалған тағамдарымен әйгілі.

Jersey Island Holidays деректеріне сәйкес, 2022 жылы гастрономиялық туризм нарығы 116,7 миллиард долларға бағаланған. 2027 жылға қарай бұл көрсеткіш 1796 миллиард долларға жетеді деп күтілуде.

Зерттеулер көрсеткендей, адамдардың 70%-ы сапар бағытын таңдағанда сол жердегі ас мәзіріне де көңіл бөледі. Бұл сондай-ақ кейбір адамдардың неге Қытайға немесе Үндістанға бармайтынын түсіндіре алады.

Осы деректерге сүйене отырып, Қазақстанда гастрономиялық туризм арқылы пайда табу мүмкіндіктері бар. Біздің елде басқа көшпелі халықтардың әсерінен қалыптасқан бірегей, алуан түрлі ұлттық тағам бар. Бұл шетелдіктерді қызықтырады, оны әлеуметтік желілердегі бейнероликтер дәлелдейді. Әсіресе казы, құрт, бауырсақ, бесбармақ өте танымал.

Батыс Қазақстан бекіре және бекіре тұқымдас балықтардан дайындалатын балық тағамдарын ұсынады, мұнда «fishбармақ» тағамын да ұсына алады. Шығыс Қазақстан форельге бай, оны жергілікті халық бірегей халықтық рецепттер бойынша дайындайды.

Осылайша, егер ұлттық туризмді (тек гастрономиялық емес) дамыту үшін қосымша шаралар қолданылса, еліміз:

- шағын және орта бизнесті дамытады;
- қосымша жұмыс орындарын ашады;
- өнім экспортын арттырады (мысалы, гастротуризм арқылы белсенді ілгерілету нәтижесінде грузин шарабының экспорты 2015 жылдан 2023 жылға дейін 60%-дан астам өсті);
- көне рецепттерді қалпына келтіруге ынталандырады — бұл дәстүрлердің қайта жандануына ықпал етеді.

Гастрономиялық туризм XX ғасырдың соңында пайда болды. Бірақ Қазақстан үшін бұл

— өзін басқаларға танытудың бастамасы ғана.

ҚМ АА Күәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі
© 2026 **Bilimger.kz** Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.