

■ ДАТА

С Афганистаном в сердце

В областном центре почтили память погибших в локальных конфликтах

В минувшую пятницу, 15 февраля, в 30-ю годовщину вывода советских войск из Афганистана, у часовни Георгия Победоносца колымчане собрались почтить память героев, которые пали в военных конфликтах за пределами России.



Боевое братство. Мы всегда будем помнить их подвиги!

Эта дата положила конец десятилетней войне, которая унесла более 15 тысяч жизней наших соотечественников, в том числе 20 колымчан. В традиционном митинге приняли участие первые лица Колымы, представители силовых структур региона, курсанты военного спортивно-технического центра «Подвиг», ветераны и жители города.

- В этот день мы вспоминаем тех, кто участвовал в боевых действиях в Республике Афганистан, чтим павших героев, память о которых всегда будет жить в сердцах их родных, однополчан. Мы отдаем дань глубокого уважения и признательности всем нашим землякам, которые служили и продолжают служить за пределами Отечества. Искренне благодарю ветеранов, участников боевых действий, которые преда- ны интересам России, помогают в патриотическом воспитании

молодежи, обучают ее верности долгу и любви к своей Родине, - было сказано в обращении к пришедшим губернатора Магаданской области Сергея Носова, который отсутствовал в этот момент в связи со служебной командировкой.



Десятилетняя война унесла жизни в том числе и 20 колымчан. Молчали о них...

- Воины-интернационалисты, наши боевые товарищи, занимают особую нишу в народной памяти, - отметил, открывая церемонию, руководитель региональной общественной организации «Боевое братство» Эдуард Козлов. - И в прошлом, и в настоящем русские солдаты проявляли и проявляют чудеса мужества и героизма, отстаивая интересы государства на дальних рубежах. Мы всегда будем помнить их подвиги.

Собравшиеся возложили цветы к памятнику «Землякам, погибшим в Афганистане, Чечне и других локальных конфликтах», а после была минута молчания. Представитель Магаданской и Синегорской епархии провел литию по погибшим.

В этот же день в Молодежном центре прошел концерт. За активную добросовестную работу с молодежью, ее патриотическое воспитание и в связи со знаменательной датой благодарственным письмом мэрии Магадана наградили членов «Боевого братства».

Антон ЖДАНОВ.

■ ПОТЕНЦИАЛ



Ваши документы, Колыма!

В регионе появился официальный туристический паспорт

Это позволит любому потенциальному туристу - будь то россиянин или иностранец - больше узнать о возможностях региона - от статистических данных до туристических маршрутов.

Туристский информационный центр Магаданской области присоединился к общероссийскому проекту, организованному Министерством культуры РФ, «Унифицированный туристский паспорт региона» - на него можно выйти по ссылке <http://utp.nbcrs.org/>. К слову, программа по реализации паспортов внесена в стратегию развития туризма страны до 2030 года.

Проект представляет собой большой электронный каталог объектов, природных богатств, транспортных ресурсов и всех других достоинств территории. По сути, это - единая информационная база данных по туризму.

- Мы присоединились к проекту министерства культуры недавно,

но паспорт как единая база данных о нашем регионе существует у нас с 2015 года, с момента передачи туристического направления из спорта в ведение министерства культуры и образования нашего учреждения, - говорит руководитель ТИЦ Магаданской области Анна Шаповалова. - В базе - подробная информация об области от статистических и информационных данных о площади, населении, климате до туристических маршрутов и описания привлекательных для туристов мест региона. Сейчас каждый человек может без проблем зайти на сайт, выбрать «Магаданскую область» и ознакомиться с ее потенциалом.

Яна МИТИНА.

■ В ТЕМУ



По информации министерства культуры и туризма Магаданской области, регион посещают туристы из США, Германии, Франции, Польши, Чехии. Нередки туристские поездки граждан Дании, Австралии, Новой Зеландии, а также ближнего зарубежья (Азербайджан, Беларусь). В последние годы вырос интерес со стороны туристов из стран Юго-Восточной Азии: Японии, КНР, КНДР, Республики Корея.

По данным ведомственного мониторинга минкультуры Магаданской области, количество человек, воспользовавшихся услугами региональных туркомпаний по внутреннему въездному туризму, составило более 900. Однако реальный турпоток в область почти в два раза превышает указанную цифру (около 1800 человек).

Основной интерес для гостей региона представляют природные ресурсы. Среди туристов из США популярна трофейная охота. Приезжие из Евросоюза интересуются историей Колымы, а также периодом Севвостлага. Туристы из Юго-Восточной Азии предпочитают приобретать рыболовные, этнические и экологические туры. Многие путешественники прибывают в регион ради ежегодного Всероссийского «Золотого фестиваля», который проводится в Магадане. Это мероприятие является примером успешной реализации проектов в сфере событийного туризма. Об этом свидетельствует тот факт, что «Золотой фестиваль» становился обладателем призовых мест Национальной премии в области событийного туризма, а его ежегодная аудитория составляет более 6000 человек.

■ ЗНАЙ НАШИХ!

Самый «ЖЫР»!

Продукция магаданских фермеров получила награду на престижном конкурсе в Москве

В столице прошло награждение участников профессионального туристского конкурса «Гастрономическое впечатление/Taste Experience-2018». Колыма получила диплом победителя за проект «Магаданский тюлений жир» в номинации «Еда в путешествии».

Награждение состоялось на 26-й международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства



Вот такую креативную этикетку придумал для своей экзотичной продукции магаданский производитель.

«Продэкспо». Ее организовала Торгово-промышленная палата Российской Федерации совместно с Федеральным агентством по туризму. Магаданский деликатес отмечен за лучшее впечатление о продукте в категории «Что купить себе и в подарок».

Напомним, что в 2017 году победу на этом же конкурсе в номинации «Еда в пространстве» одержал проект Магаданского туристского информационного центра и бара «Аляска». Он был отмечен за лучшую экспозицию и антураж заведения локальной кухни.

Переработку мяса и сала морского зверя на Колыме возродило КФХ «Чиги-Чинах». Оно занимается прибрежным рыболовством, глубокой переработкой рыбы и морепродуктов. Предприятие использует местное сырье - кижуча, кету, горбушу, гольца, дальневосточного краба. С 2018 года в сырьевую линейку добавился морзверь.

Станислав ТАРАСОВ.