**О НАС**

«Агротуризм» — это молодая туристская компания, основным направлением которой является развитие агро и сельского туризма. Главным принципом при составлении тура является возможность заселения туриста в гостевой дом, в сельской местности, с возможностью окунуться в быт и традиции местного населения, попробовать экологически чистые продукты, насладиться природой, эко-тропами того региона, который будет выбран.

Мы за развитие экологического туризма, который не причинит ущерба природе, а так же помогаем местному населению развивать деятельность гостевых домов, делиться своими знаниями и умениями с туристами.

Считаем это лучшим способом узнать страну пребывания - остановившись в гостях у местных жителей и насладившись их гостеприимством!

**ПРОЖИВАНИЕ В СЕЛЬСКОЙ МЕСТНОСТИ**

Для размещения туристов мы предлагаем использовать возможности местных сообществ. Сельские гостевые дома, где туристы живут под одной крышей с местными жителями, являются наиболее распространенным вариантом проживания.

Сельский казахский дом – это обычно одноэтажное здание из камня или кирпича, довольно просторное (от 4 комнат и более), чаще всего отапливаемое посредством печки. Гости, соответственно их желанию, спят либо на полу (на нескольких, положенных друг на друга национальных матрасах, называемых «корпе»), либо на кровати. Скажем сразу, что большая часть гостей выбирает первый вариант, как более аутентичный.

Зачастую в сельском доме отсутствует водопровод, соответственно, умываться нужно в специально оборудованных рукомойниках (однако, всегда есть возможность устроить баню), а туалет находится на улице.

Еще более аутентичным вариантом является остановка в юрте – переносном жилище кочевников, которое в наши дни казахи используют все реже и больше для праздничных случаев, нежели для повседневной жизни.

Перед поездкой в Казахстан.

**ФАКТЫ ИЗ ГЕОГРАФИИ**

Республика Казахстан находится на стыке Европы и Азии, в самом центре Евразийского материка, практически на равном удалении от всех четырех океанов.

Наивысшая точка Казахстана, расположенная на границе с Кыргызстаном, – это священная гора тюрков — Хан-Тенгри (6995 метров над уровнем моря). Самая низкая точка Казахстана, расположенная на территории Прикаспийской низменности, это впадина Карагие (132 метра ниже уровня моря). Степи занимают около половины территории всей страны, и самым известным степным регионом является Казахский Мелкосопочник (называемый также Сарыарка) – одно из самых больших по площади мест на земле, обладающих нераспаханными девственными степями.

**РЕКОМЕНДУЕМ ВЗЯТЬ С СОБОЙ**

Зимой, несомненно, необходима теплая одежда, рассчитанная на температуру до -30 градусов С.

Летом рекомендуется иметь с собой головные уборы, защищающие от Солнца, а также средства от загара. Не лишними будут репелленты против комаров и мошки (особенно это касается маршрутов, проходящих вблизи от рек, озер и водно-болотных угодий). Несмотря на высокую температуру днём, вечером Вам может пригодиться кофта с длинным рукавом или даже ветровка.

Почти для всех туров не лишней будет крепкая, удобная и закрытая обувь, препятствующая попаданию песка и камней.

**ПИТАНИЕ**

В Казахстане преобладает, в большей мере, мясная кухня. Казахским кулинарным традициям (как и, в целом, традициям центрально- азиатским) вегетарианские блюда совершенно несвойственны, однако, по желанию туристов, они могут иметь место в меню.

Следует иметь в виду и такой факт: казахстанские животные (тем более, в сельских регионах) выращиваются в природных условиях (пьют воду из рек и ручьев, питаются степной травой), соответственно их мясо является экологически чистым продуктом. Наверное, именно поэтому некоторые иностранцы, приезжая в Казахстан, на время забывают свои вегетарианские привычки.

Чай в Казахстане распространен намного шире, нежели кофе. В сельской местности чай, по умолчанию, употребляется с молоком, поэтому о желании пить чай без оного следует предупреждать заранее.

Из мяса наиболее распространены говядина, баранина, свинина, конина и курица. Из овощей – картофель, капуста, морковь, огурцы и помидоры. Весьма широко используются такие крупы как рис, пшенка и гречка, а также макаронные изделия, изготавливаемые большей частью из пшеничной муки.

В традиционной казахской кухне весьма популярны кисломолочные продукты, изготавливаемые из коровьего и кобыльего молока.

В городах настоятельно не рекомендуется пить воду из-под крана без предварительного кипячения, если только на кране не присутствует очистной фильтр. В селах ситуация может различаться в зависимости от местонахождения: в некоторых из них вода, берущаяся из колодцев или родников, является не только безопасной, но также вкусной и полезной. В то же время, бутилированная питьевая вода продается повсеместно.