



Цього року, не дивлячись на всі перешкоди та труднощі, міжнародна спільнота познайомиться з різноманіттям сирів від українських виробників у рамках міжнародного конкурсу World Cheese Awards, що відбудеться вже другого листопада у Великій Британії. Редакція PostEat поспілкувалась з офіційними представниками нашої країни на WCA — [ARDIS group](#) та спільнотою поціновувачів сиру [ProCheese](#) — й розповідає про важливість присутності на конкурсі та учасників, які представлятимуть Україну на міжнародному сирному заході.

Як починалась «велика сирна історія»

Компанія Ardis Group одна з перших почала знайомити українців з новими категоріями сирів з різних країн та імпортувати світові бренди. На рахунку компанії — понад 20 років плідної роботи, розширена географія імпорту та надійні відносини з партнерами. Успіхи Ardis Group значно вплинули на різноманіття сирного ринку країни та надихнули на створення спільноти поціновувачів сиру ProCheese та проведення щорічного фестивалю та конкурсу сирного мистецтва ProCheese Awards. Зараз компанія активно працює над різними проектами та сервісами, які сприяють розвитку українського сирного ринку і стала офіційним партнером масштабного сирного фестивалю World Cheese Awards і цього року вперше везе українські сири в Британію.



Сирна карта України: сири учасники та сироварні з усіх куточків країни

На World Cheese Awards 2022 цього року безкоштовно поїде 39 сирів від 21-го українського сировара. Географія учасників конкурсу охоплює майже всі куточки нашої України: Київщина, Сумщина, Житомирщина, Вінниччина, Кіровоградщина, Франківщина, Львівщина, Тернопільщина, Волинь, Одеська, Черкаська області.

«У цьому році українські сири будуть вперше представлені на WCA. Для нас це велика відповідальність та дуже хвилююча подія. Але ми впевнені, що міжнародна сирна спільнота точно буде приємно здивована якістю та автентичним смаком українського сиру. Адже Freedom tastes great», — зазначає експертка Оксана Чернова.

Freedom tastes great — саме з таким девізом українські сири будуть представлені на World Cheese Awards 2022 в Великій Британії. Українські сировари стануть для світової спільноти уособленням сміливого українського бізнесу — навіть попри небачені досі труднощі, вони продовжують улюблену справу та готові гучно заявляти світові про успіхи своєї країни у різних сферах.

Знайомимо вас із деякими сирами та учасниками-сироварами, які візьмуть участь у наймасштабнішому сирному конкурсі World Cheese Awards.

На престижний фестиваль потраплять сировари з **Київської області**:

[«Додообра Ферма»](#) | сир «Бікоз»

Це унікальна сироварня, яка знаходиться у екологічно чистому місці села Івки Богуславського району. Всі процеси на фермі — від орання землі під посів зерна до доставки сиру — все роблять своїми силами. Мають широкий асортимент молочної продукції та місію — варити кращий український сир, котрий буде знаний в усьому світі.

Одним з п'яти сирів, які поїдуть від виробника в Британію, стане твердий сир з козячого молока «Бікоз». Секрет його популярності у смаку, який досягається дозріванням: зварений за рецептурою голландського сиру «Гауда», «Бікоз» дозріває в підвалі та відомий своїм пряно-солодким смаком з дещо кислуватими нотками та вершковим ароматом. А витримка сиру в 12-15 місяців дарує можливість насолодитися насиченим та щільним смаком і кристаликами тирозину (*хрусткі кристалики, які часто відчуються у витриманих сирах — це концентрати амінокислот тирозину та лейцину, що утворюються внаслідок розпаду молочного казеїну при дозріванні сиру — прим.ред.*).



«Сироман» | сир «Віхола»

Невеличка сироварня «Сироман» розташована на околиці Києва. Тут виготовляють сири з козячого та коров'ячого молока за французькою технологією, але з неповторною українською душею. Виробник прагне створити український продукт, яким пишатимуться, який матиме історію.

Окрім сирів «Чорна башта» та «Білий трюфель», на конкурс поїде цікавий сир «Віхола», рецепт якого виник неочікувано. Оскільки кози цілий рік знаходяться на вільному випасі та харчуються лише травою, взимку до їх раціону з під снігу потрапляють гілочки хвої, які надають молоку хвойного присмаку. Цей цікавий присмак на сироварні вирішили підсилити, додавши хвою в сам сир. Так з'явився «Віхола» — кремовий сир із козячого пастеризованого молока з білою пліснявою, зверху прикрашений гілочкою смереки та молодими шишечками. Для сиру характерний солодковершковий смак з яскравими нотками хвої та грибним післясмаком.



[«RORY»](#) | сир «Бессарабія»

Ферма та сироварня з Київської області «Українець Агро» виготовляють крафтові сири з молока племінних кіз. В 2021 році два їх сири увійшли до фіналістів національного конкурсу ProCheese Awards. На конкурс поїдуть тверді сири «Бессарабія», «Червоний Марс», «Прованс» і «Богуславський», а також свіжий «Лабне» з кінзою та перцем в оливковій олії.

До речі, назва сиру «Бессарабія» з'явилась не просто так, його скоринка вкрита бессарабськими спеціями, що робить цей сир унікальним та додає йому часточку південноукраїнського духу. Велику роль відіграє цікава форма та розмір цього сиру — «Бессарабія» формується у невеликі кульки, діаметром 4 см та вагою 50 грам, отже за 21 день витримки вже встигає стати твердим. Саме сирне тісто має помірно-інтенсивний смак козячого молока, тому сподобається навіть тим, хто його побоюється.



Отримали нагоду представити свої сири на міжнародній арені виробники з **Кіровоградщини**:

«Lel'» | «Рікота класична»

Сир від виробника «Молочна Майстерня» — «Рікота класична». Цей сир є українським аналогом популярної італійської рікоти, головною особливістю є процесі випасу тварин, які дають молоко для цього сиру. Виробництво знаходиться у Кіровоградській області, де є чудові кліматичні умови для випасання та більша кількість сонячних днів у році. Через це корови мають змогу більше часу проводити на випасі та довше споживати свіжу та смачну траву — ці фактори покращують смак молока, і звичайно ж, сиру. Смак «Рікоти класичної» дуже ніжний вершково-молочний та ледь солодкуватий. В текстурі відчуваються правильні дрібні зернинки, як і притаманно для сиру цієї категорії.



[«Лісова коза»](#) | сир «Форе Нуар»

Виробництво «Лісова Коза» — це одне з найбільших господарств в Україні, яке знаходиться у Кіровоградській області. Спеціалізується на розведенні, продажах молодняка племінних кіз Альпійської породи та має власну ферму з виготовлення сирів. «Лісова коза» підготувала для конкурсу напівтвердий козячий сир «СанГлієр Чорноліський» та твердий козячий сир «Форе Нуар».

«Форе Нуар» готовий здивувати гурманів своїм солодко-кислуватим смаком з гостринкою, якому завдячує своєю 12-місячною витримкою. В ароматі домінують горіхово-вершкові і ноти козячого молока. Текстура сирного тіста крихка, містить маленькі вічка та має приємний колір слонової кістки. Неподалік від ферми знаходиться ліс, який зветься «Чорний». Звідси і пішла назва сиру, який тут народився — Форе Нуар, що в перекладі з французької означає «Чорний Ліс».



Також до Великої Британії вирушать представники сироварень **Львівщини**, які минулого року стали фіналістами ProCheese Awards:

«Сирні Мандри» | сир «Цуркан»

Львівському виробнику «Сирні Мандри» за десятирічну історію існування вдалось зібрати в асортименті понад 50 видів сирів різних категорій, об'єднати довкола себе виробників й фермерів, і долучитись до розвитку культури споживання фермерських ремісничих сирів в Україні.

Фермерський сир зі свіжого екологічного молока «Цуркан» створений за італійськими мотивами, але з українською душею. Твердий «Цуркан» виготовляється за технологією сиру Pecorino Sardo з овечого молока породи Лакон, проте має свою особливість — натуральну скоринку, вкриту какао-пудрою. Смак, як і властиво овечим сирам, має солонуватий, а от в післясмаку вже відчутні карамельні, трав'яні та ноти смаженого фундука. Витриманий 10-11 місяців, сир має крихке сирне тісто з вкрапленням невеличких вічок, а також тирозину.



[«Джерсей»](#) | сир «Массімо»

Львівська сироварня «Джерсей» — це фермерські сири з натурального коров'ячого та овечого молока. Їх виготовляють на сімейній сироварні за унікальною рецептурою. «Джерсей» готується везти на WCA витриманий сир «Золоте Руно» з овечого молока, а також м'який з митою скоринкою «Массімо» з коров'ячого молока.

Скоринка сиру «Массімо» омивається не просто соляним розчином, а грушевим дистилятом, що надає їй особливого смаку з фруктовими нотками. За зморшкуватою скоринкою ховається кремова серединка з текучим прошарком навколо. Сирне тісто порадує своїм цитрусовим смаком, а ближче до скоринки вже відчуватимуться вершково-горіхові нотки. Унікальності сиру надає його натуральне пакування із берести, яке теж привносить сиру свою ароматичну ноту.



«Ми у спільноті ProCheese завжди говоримо про важливість якості продукту. Важливо не тільки створювати сир, а й нести відповідальність за його безпечність. У конкурсі беруть участь тільки ті сири, які пройшли відбір по всім параметрам виробництва та мають сертифікати якості», — зазначає експертка Оксана Чернова.

Цього року поїздка на WCA відбувається за підтримки Швейцарії в рамках швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія).

Щоб слідкувати за пригодами українських сирів на World Cheese Awards, підписуйтеся на сторінку в [Facebook](#) або [Instagram](#) національного фестивалю сирного мистецтва ProCheese Awards, на якій організатори обіцяють ділитися всіма новинами щодо успіхів українського сиру.