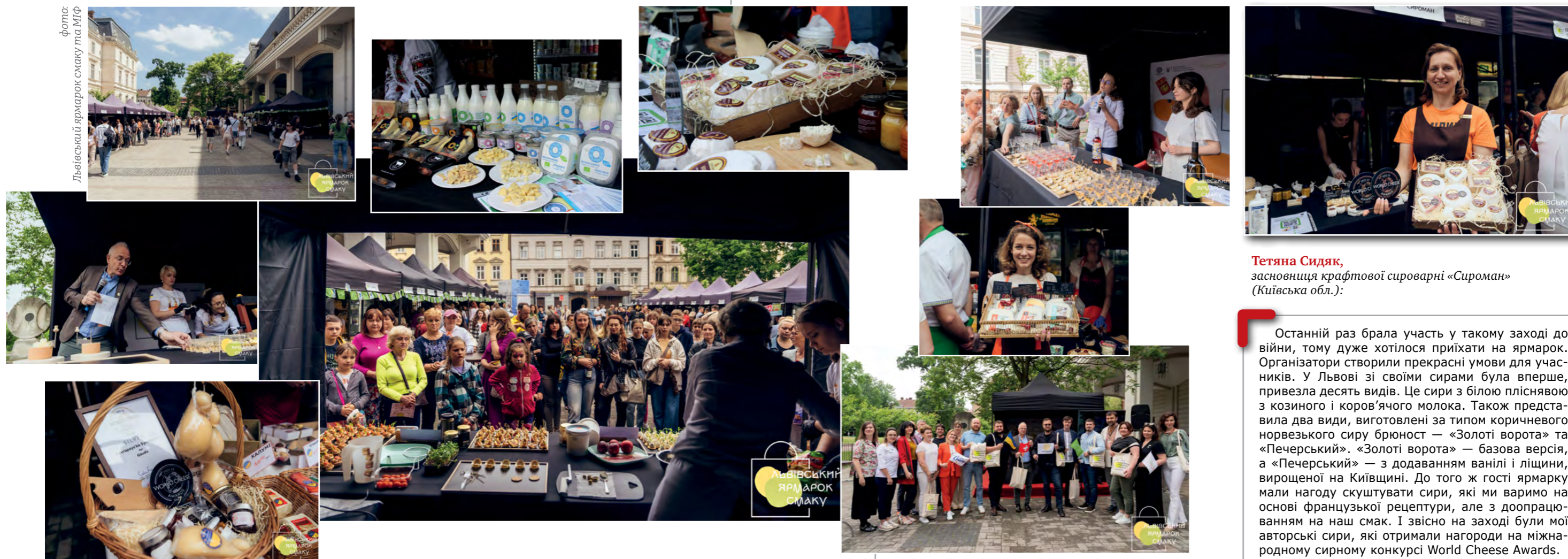


фото: Львівський ярмарок смаку та МДФ



Тетяна Сидяк, засновниця крафтової сироварні «Сироман» (Київська обл.):

Останній раз брала участь у такому заході до війни, тому дуже хотілося приїхати на ярмарок. Організатори створили прекрасні умови для учасників. У Львові зі своїми сирами була вперше, привезла десять видів. Це сири з білою пліснявою з козиного і коров'ячого молока. Також представила два види, виготовлені за типом коричневого норвезького сиру бруност — «Золоті ворота» та «Печерський». «Золоті ворота» — базова версія, а «Печерський» — з додаванням ванілі і ліщини, вирощеної на Київщині. До того ж гості ярмарку мали нагоду скуштувати сири, які ми варимо на основі французької рецептури, але з доопрацюванням на наш смак. І звісно на заході були мої авторські сири, які отримали нагороди на міжнародному сирному конкурсі World Cheese Awards.

ЛЬВІВСЬКИЙ ЯРМАРОК СМАКУ: ОРГАНІЧНА І КРАФТОВА ПРОДУКЦІЯ, СИРНІ МАЙСТЕР-КЛАСИ

8–9 червня вдруге відбувся Львівський ярмарок смаку. Українські малі та середні виробники органічних сертифікованих продуктів, сировари та крафтові виробники представили свої найкращі товари: сири та молочну продукцію, крупи, яйця, олію, пастилу, джеми, м'ясні вироби, мед, чаї, соки, вина та інше.

У заході взяли участь більше 50-ти виробників із різних куточків країни, зокрема Львівської, Волинської, Івано-Франківської, Київської, Кіровоградської, Харківської, Одеської, Тернопільської та інших областей.

«Львівський ярмарок смаку уже стає гарною щорічною традицією. Це дуже важлива подія, яка дозволяє українським виробникам органічної і молочної продукції презентувати свої товари споживачам. Компанії-учасники ярмарку ще раз підтверджують, що українці можуть пишатися якісними та безпечними продуктами. Ми вдячні Швейцарії та швейцарсько-українській програмі «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України» за сталу підтримку ініціатив, спрямованих на розвиток торговельного потенціалу малих та середніх виробників

харчових продуктів», — зазначив виконавчач обов'язків Міністра аграрної політики та продовольства України **Тарас Висоцький**.

Для виробників ця подія була особливо важливою. Після декількох років ізоляції через пандемію, а нині в умовах ведення бізнесу під час війни такі ярмарки, спілкування, знайомства та можливість безпосередньо показати свої найкращі вироби споживачам — надзвичайно цінні.

Андреас Хубер, директор Програми співробітництва Посольства Швейцарії в Україні, під час ярмарку провів майстер-клас з приготування раклету. Відвідувачі не лише дізналися історію та традиції споживання цієї страви, а й багато секретів про те, як зробити консистенцію сиру ідеально ніжною, тягучою та досягти того самого швейцарського смаку.

«Цього року Швейцарія вдруге підтримала проведення Львівського ярмарку смаку. Для Швейцарії проведення цього ярмарку — один із важливих кроків для підтримки органічних та молочних виробників у нинішніх надзвичайно складних умовах. Цей захід став платформою, яка знайомить споживачів із якісними українськими продуктами не лише з Львівщини, але й з тих регіонів, що найбільше постраждали від війни, таких як Харківщина та Одещина. Минулі 20 років і зараз Швейцарія активно підтримує агропродовольчий сектор України, зосереджуючись на розвитку органічного сільського господарства, доступі фермерів до фінансу-

вання, безпечності харчових продуктів та розбудові торговельних можливостей для українських фермерів», — зазначив він.

Заступник начальника Львівської ОВА **Олександр Кулепін** подякував учасникам, організаторам та партнерам ярмарку.

«Нам дуже приємно вже вдруге вітати всіх учасників ярмарку на Львівщині — як наших місцевих виробників, котрі роблять високоякісну крафтову продукцію, так і гостей з інших областей. Наша важлива місія — підтримати фермерів і дати поштовх для розвитку. Адже ви, малі чи вже середні виробники, робите справді круті, смачні, унікальні речі, тож давайте разом зробимо так, щоб вашу продукцію спробувала максимальна кількість споживачів і хотіли смакувати цим щодня», — сказав він.

У Львівському ярмарку смаку взяли участь сировари-переможці конкурсів World Cheese Awards 2022 і 2023 — Станіславська сироварня, Дообра ферма, Старий Порицьк, Гарбузовий рай, Джерсей, Сироман, Zinka, Le!, Європейська сироварня, — а також виробники сиру Lemberg Cheese, Чесний сир, Чесниківський сир, Будз Баран.

Крім того, під час заходу відбувся майстер-клас з фудпейрингу з українськими сирами від **Оксани Чернової** — сирної експертки ProCheese, засновниці ProCheese Академії, судді міжнародного сирного конкурсу World Cheese Awards, смак яких здивував навіть вибагливих сирних поціновувачів.

За словами Оксани Чернової, за останні два роки українські сири отримали 26 нагород у міжнародному конкурсі сирів World Cheese Awards в різних категоріях, що свідчить про їхню високу якість та унікальність смаків.

«Цього року зацікавленість в участі у Львівському ярмарку смаку від виробників сиру була набагато більшою ніж минулого, адже це вже другий такий масштабний проект, який об'єднує виробників з різних куточків України. На ярмарку було представлено 17 сирів із нагородами міжнародного сирного конкурсу World Cheese Awards, що є унікальною можливістю для споживача продегустувати сири в одному місці, відзначені на міжнародному рівні», — заявила експертка.

Наталія Чоловська, президентка Львівської міської громадської організації «Екотерра», наголосила на важливості таких ярмарків для підтримки малого та середнього аграрного бізнесу в Україні.

«Органічні сертифіковані виробники, як і загалом аграрний бізнес, відчуває негативний вплив війни. Участь у Львівському ярмарку смаку дає можливість представити свою продукцію, поспілкуватись зі споживачами та вчергове заявити про те, що така продукція виробляється в Україні із дотриманням усіх вимог органічного законодавства ЄС та України. Запрошуємо всіх шукати органічний український листок, який є державним логотипом України для маркування органічної продукції», — сказала вона.

Унікальну гастрономічність цього річного заходу також підкреслила зона майстер-класів, серед яких були:

- майстер-клас із дегустацією швейцарських сирів ракет і тет-де-муан;
- майстер-клас із дегустацією українського вина та сиру;
- майстер-клас із правил створення сирного плато та дегустація;
- майстер-клас із приготування та дегустація Яворівського пирога з органічних продуктів;
- майстер-клас із поєднання сирів з органічними продуктами та інші.

Організатори повідомляють, що планують зробити Львівський ярмарок смаку традиційною щорічною подією та продовжувати підтримувати українських виробників і знайомити ще більше споживачів із якісною та смачною продукцією.

Львівський ярмарок смаку організовано Львівською обласною військовою (державною) адміністрацією, Львівською міською громадською організацією «Екотерра», спільнотною поціновувачів сиру ProCheese від Ardis Group під патронатом Міністерства аграрної політики та продовольства України та за підтримки Швейцарії в рамках швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України» (QFTP), що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільськогосподарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія).



Ігор Рева, співзасновник і співвласник, головний технолог і виробничий директор сироварні «Гарбузовий рай» (Львівська обл.):

Ярмарок — це унікальна можливість працювати зі споживачами в плані сирної культури і споживання сиру крафтового, різнобарвного за смаком, текстурою і формою. На ярмарку ми знайомили відвідувачів із 15 видами сирів.

Після участі в міжнародному сирному конкурсі World Cheese Awards 2023 до асортименту «Гарбузового раю» додали два сири. Один із них — сир «Торба» з великими вічками, солодкавий, з горіховим посмаком. Він дозріває підвішеним у торбинках щонайменше 2,5 місяця. Другий сир — «Чорна рада» з білою пліснявою і чорним каракатиці.

Знову плануємо брати участь в World Cheese Awards, для якого вже заклали сири. Точно поїде свіжий витриманий сир «Говерла», який торік отримав срібну нагороду. А решту поки тримаємо в секреті.

Зараз для нас найбільша проблема — це незаплановані відключення світла, коли не можемо спланувати виробничий день. Поставили твердопаливний котел, але в неопалювальний період трохи незручно його використовувати. Час його розгону — 6 годин. Мусимо запускати, коли немає світла. З камерою дозрівання легше, бо вона тримає потрібну температуру близько 12 годин. Також змушені були придбати генератори. Важко, але намагаємося адаптуватися.

До того ж обсяги збуту продукції трішки менші порівняно з минулим роком. На мою думку, це пов'язано з відтоком людей та релокацією бізнесу в наш регіон. Переїжджають не тільки споживачі, а й виробники. Якщо раніше в області було 5-6 крафтових виробників, то зараз їх удвічі більше.



Наталія Пальчак, засновниця «Станіславської сироварні» (Івано-Франківська обл.):

В Україні активно розвивається галузь крафтового сироваріння. Багато виробників не завжди мають можливість виїздити на такі ярмарки, оскільки беруть участь в усіх процесах виробництва та управління.

На ярмарку маю можливість поспілкуватися з колегами, обмінятися досвідом, отримати зворотний зв'язок від клієнтів, зрозуміти, чи в правильному напрямку рухаюся. Для мене це нагода розповісти про сироварню, продукцію і наші цінності.

Пропонували невеликий асортимент, бо зазвичай до закінчення сезону (а в нас це Великодні свята) розпродуємо всі витримані сири і закладаємо нову партію. Зараз продаємо переважно молоді сири, зварені нещодавно, а інші закладаємо на дозрівання. Вони будуть максимально смачні у жовтні-листопаді. А влітку хочеться чогось легкого і ніжного. Циклічність виробництва пов'язана ще й з періодом лактації. Крім коров'ячого молока, переробляємо й овече. На овечій фермі лактація триває 4-5 місяців.

Продовжуємо розвиватися, розширюємо виробництво. Отримали грантову допомогу, кошти за програмою «Доступні кредити 5-7-9%», які направили на закупівлю обладнання. До того ж відкрили власну крамницю і плануємо відкривати ще одну. Частина продукції будемо реалізовувати через них, а частину через партнерів. Намагаємось вибудувати продажі так, щоб не було сезонного просідання. Взимку продажі активніші порівняно з літнім періодом. Продаємо продукцію гуртом і в роздріб. Коли гуртові продажі падають, підсилюємо рекламу і більше пускаємо в роздріб. Також плануємо додати послуги виїзного «сирного» кейтерингу.

Львівська ярмарка смаку — це частинка великої стратегії просування українського сиру на українському ринку й у світі. Кожний маленький крок — це елемент великого пазла. Ми обов'язково приїдемо ще раз і будемо раді кожному запрошенню.

Трохи складно працювати, бо треба швидко адаптуватися до непростих умов, але це робить нас тільки сильнішими. Не складаємо руки і плануємо знову брати участь у міжнародному сирному конкурсі World Cheese Awards. Поїдемо з новими сирами.

Радує, що в Україні зростає споживання крафтових сирів. Це результат комплексної роботи всіх учасників ринку. Це ярмарки, дегустації, майстер-класи, конкурси. В українського споживача зникає страх куштувати крафтову продукцію. Якість сиру виросла. І це звичайний еволюційний процес. Якщо ти починаєш, не зупиняєшся і вдосконалюєшся, то відповідно поліпшується кінцевий результат.



Ростислав Зіновський, власник Європейської сироварні та «Шабської ферми» (Одеська обл.):

Львівський ярмарок смаку — це нагода нагадати про себе, зрозуміти стан ринку, куди рухаються колеги по цеху, почерпнути щось нове і надихнутись новими ідеями. Коли ми в рутині власних задач, замилене око не помічає нового. Тому такі події корисні.

Бачу, що ринок швидко рухається вперед, а якість продукції росте. Давно займаюся сироварінням, багато їздив і вивчав досвід європейських сироварів. Якщо порівнювати заходи шестирічної давнини із тим, що маємо сьогодні, то ситуація кардинально змінилася. Українські крафтові сири, наприклад, з пліснявою чи митою кіркою, які варяться за складною рецептурою, достойні і за якістю не поступаються європейським. Ми навчилися робити сири.

Наша сироварня додала кілька нових позицій, зокрема кочаковало із категорії паста філата. Також почали робити страчателу. Продовжуємо експериментувати з іншими сирами, розширювати асортимент попри те, що в регіоні важко з реалізацією сирів. Із самого початку ми розраховували на туристів, але зараз через війну їх взагалі немає. Сироварня розташовується в Білгород-Дністровському районі Одеської області, куди в'їзд обмежений. Для нас такі заходи дуже цінні, бо продаємо продукцію лише через інтернет-магазин.