

Путівник

визнаними сирами України

2021-2025



ARDIS
group

pro
Cheese



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation
Швейцарська Конфедерація

FIBL

SAFOSO

“У світі сир створив навколо себе величезну спільноту і я пишаюсь тим, що українські сири вже стали її частиною з 2022-го року.

Це була давня мрія нашої команди і зараз для українців сир стає новою мовою, якою можна відкривати нові країни, а Україну — світу. Це і наші локальні традиції, і сучасні сміливі експерименти, які здатні здивувати навіть вибагливих гурманів за кордоном.

Коли ми говоримо про сир, ми говоримо про креативність, автентичність і впевненість країни у власному голосі. Саме так ми з командою хочемо, щоб Україну бачили й відчували по-новому — через призму смаку, краси та культури”

Оксана Чернова

співзасновниця ProCheese Awards,
суддя міжнародних сирних конкурсів,
засновниця і тренерка ProCheese Академії,
амбасадорка України в *Gilde Internationale des Fromagers*



**Перший друкований путівник українськими сирами,
що визнані міжнародними експертами на національному
та міжнародному конкурсах**



ProCheese Awards



ProCheese Awards — перший і найбільший фестиваль сирного мистецтва в Україні. Подія об'єднує українських і міжнародних виробників, представників HoReCa та ритейлу, провідних експертів і поціновувачів сиру. У межах фестивалю проходять професійні національні конкурси за найкращий український сир і за звання найкращого чизмонгера країни.



2021

рік заснування



4500+

відвідувачів у 2025



2025

рік відновлення
проведення заходу



300+

видів сиру на маркеті
та конкурсі

World Cheese Awards



World Cheese Awards — наймасштабніший і один із найвпливовіших гастрономічних конкурсів світу, заснований британською компанією Guild of Fine Food. З часом конкурс виріс з локального змагання невеликих виробників до світового майданчика для професіоналів сирної індустрії.



1988

рік заснування



5000+

сирів з усього світу
взяли участь в 2025



2022

перший рік
участі України



39

нагород для українських
сирів за 4 роки

Створено за підтримки

Ardis Group

Офіційні представники України на World Cheese Awards з 2019-го року й організатори фестивалю сирного мистецтва ProCheese Awards. Наша місія — розвивати сирну культуру в Україні та пізнати Україну через сир.



1998

рік заснування



власне українське виробництво свіжих сирів **Lel'**



один з ключових імпортерів в Україні



партнер і постачальник національних ритейл-мереж

ProCheese Академія

Перша в Україні сирна Академія, що навчає сирних професіоналів — чизмонгерів та сирних сомельє. Акредитована Mons Formation — французьким центром професійного розвитку по афінажу та продажу молочних продуктів. Є частиною Ardis Group та співорганізатором ProCheese Awards.



2018

рік заснування



1000+

студентів пройшли офлайн-та онлайн-навчання

Quality Food Trade Programme

Швейцарсько-українська програма «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України» (коротка назва: Quality FOOD Trade Programme (надалі – Програма), спрямована на зростання торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах на внутрішньому та експортному ринках. Тим самим сприяючи загальній цілі сталого та всебічного зростання в Україні.

Програмою визначено пріоритетність двох тематичних напрямів в обох секторах: удосконалення нормативно-правової бази та покращення бізнес-середовища задля підвищення якості та безпечності продукції; розвиток потенціалу для підвищення торговельних можливостей.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation
Швейцарська Конфедерація



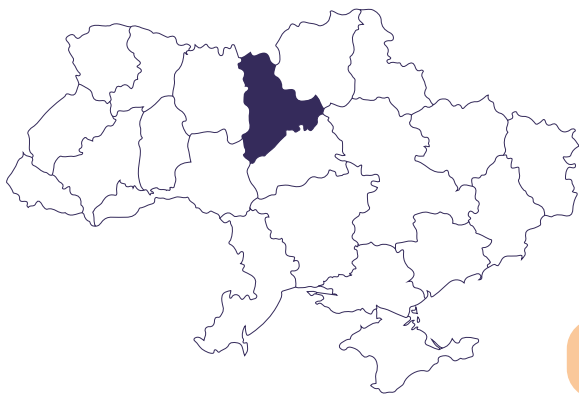
Київська область:

рослинність та основні характеристики

Столиця, місто Київ, як потужний споживач, має значний вплив на розвиток українського сільського господарства, стимулюючи зростання фермерства та сирної промисловості. Це також надає більші можливості виробникам для отримання інвестицій та схвалення інноваційних проєктів.

Київська область розташована на стику поліської та лісостепової природних зон, поєднуючи характерні для цих природних зон типи рослинності. Рослинність формується переважно хвойними, широколистяними та змішаними лісами. Серед широколистяних видів найбільшого поширення набув дуб звичайний, а серед хвойних — сосна звичайна. Також можна зустріти граб, березу, вільху, осику, липу та ін. Після вирубки лісів колишні заліснені території використовуються для сільськогосподарських цілей.

Що є запорукою продуктивності вирощування рослинності в Київській області? Область багата чорноземами, родючими ґрунтами в південній частині, і дерново-підзолистими ґрунтами на півночі. Значним фактором є і зволоження, яке забезпечує велика кількість доступних річок (Дніпро, Десна, Ірпінь), у поєднанні з помірними опадами, поширеними в північних регіонах України.



26

сирів-медалістів





«Бакштейн», Cheese Way

НАПІВТВЕРДИЙ СИР З НАТУРАЛЬНОЮ
СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
голландської породи



2,5 місяці



аромат молочний з нотами топленого
масла, що переходить у відчуття кисло-
молочних смакових відтінків з домінуючими
нотами опари та дріжджового тіста

Скоринка: їстівна, тонка, натуральна,
світло-бежевого кольору хлібної скоринки, в
ароматі відчутні ноти вологої трави

Тісто: пружне, помірно вологе, гладке,
глянцеве, маслянистого кольору з великою
кількістю маленьких вічок

Ø 27x13 см $\bar{\bar{I}}$ 6 см  2.8 кг

«Бікоз», Доообра Ферма

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



12-15 місяців



сирно-горіховий, злегка відчутні ноти
окисленого молока та пряно-пряжені
нотки

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою

Тісто: гладке, глянцеве, помірно крихке
світло-вершкового кольору, містить маленькі
вічка та кристали тирозину



Ø 35 см $\bar{\bar{I}}$ 10 см  12-14 кг



«Богуславський», RORY

ТВЕРДИЙ КОЗЯЧИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



10 місяців



помірно виражений смак козячого
молока з яскраво вираженими нотками
мигдалю та сушених їстівних квітів

Скоринка: неїстівна, вкрита полімерною
плівкою

Тісто: тверде, в міру вологе, але водночас
щільне та крихке

Примітка: рецепт та технологічний процес
розроблений технологом сироварні, врахову-
ючи смакові вподобання в регіоні

Ø 14 см $\bar{\bar{I}}$ 12 см  1.8-2 кг



Ø 11-12 см ħ 3.5 см 0.25 кг

«Віхола», Сироман

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ СИР
З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко зааненської, альпійської порід та породи Ламанча



25-28 днів



солодкувато-вершковий, з яскравими нотами хвої та легким грибним присмаком в скоринці та під скоринкою в соковито-вершковому прошарку

Скоринка: істівна, вкрита білою пліснявою, прикрашена гілочкою смереки та молодими карамелізованими шишечками. Досить щільна, оксамитова на дотик, іноді з коричневими прожилками

Тісто: ніжне, м'яке, вологе, з сирною більш сухуватою серцевиною

Примітка: сир покривається щільним шаром висушеної смереки, поверх якої зростає біла пліснява. Кози, які дають молоко для цього сиру, взимку гризуть соснову кору, що надає хвойного присмаку

«Гауда»,

ZINKA

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід



12 місяців



помірно солоний, чітко відчувається козине молоко, з легкою гостринкою, яка пом'якшується жирністю сиру, з хлібним посмаком

Скоринка: неїстівна, покрита латексом, з дрібнорифленим візерунком

Тісто: тверде, вологе, кольору слонов'ї кістки



Ø 32 см 7 кг





∅ 32 см ↑ 11 см 🧺 9-10.5 кг

«Гауда з паприкою», ZINKA

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



6 місяців



свіжого болгарського перцю,
злегка копчений

Скоринка: неїстівна, вкрита латексом

Тісто: світло-жовтого кольору, помірно еластичне, але не гнучке, з рівномірним шаром червоного перцю

«Гауда з трюфелем», ZINKA

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



4 місяці



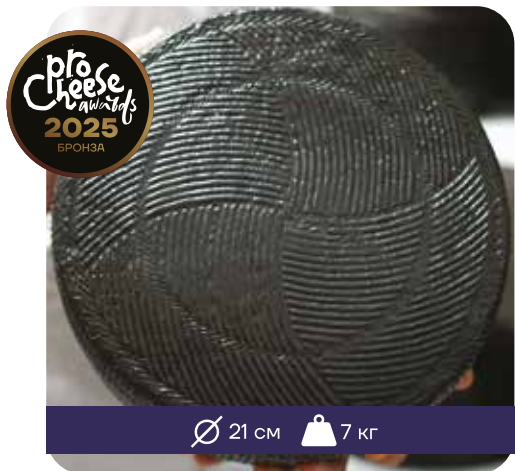
молочно-трюфельний профіль з відтінком
каштану, цибулевого відвару та грибно-
трав'яних нот у посмаку

Скоринка: неїстівна, вкрита прозорим латексом, завдяки чому проглядаються шматочки трюфелю; кольору кави з молоком

Тісто: помірно вологе, щільне, помірно ламке, кольору слонової кістки, з вкрапленнями вічок та шматочків трюфелю; має яскравий молочно-грибний аромат з нотами свіжої цибулі, з часом відкриваються солодко-молочні ноти свіжоспеченої булочки



∅ 32 см 🧺 8 кг



∅ 21 см 🧺 7 кг

«Джерсі Нуар», WINETIME

АРОМАТИЗОВАНИЙ ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
джерсейської породи



9 місяців



під скоринкою відчуються молочні ноти
коров'ячого молока, помірна солоність
перекривається трюфельно-грибним
смаком, що завершується відчуттям хлібно-
цибулевого посмаку

Скоринка: неїстівна, покрита темним латексом

Тісто: щільне, ламке, з вкрапленнями дрібних шматочків чорного трюфелю здебільшого всередині



Ø 20 см 📊 2.2 кг

«Довбиш», Чізарня НАПІВТВЕРДИЙ СИР



овече пастеризоване молоко
породи Лакон



5–6 місяців



солодко-вершковий аромат з легкими
грибними нотами, що відкриваються
в смаку кисло-молочними нотами,
які переходять в землянисто-вологі
з легкою терпкістю

Скоринка: їстівна, натуральна, світло-цегля-
ного кольору

Тісто: еластичне, пружне, світло-жовтого
кольору

«Іскристий», ZINKA

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



12 місяців



пряно-вершковий, з нотами солоної
карамелі та довготривалим теплим-
хлібним відтінком

Скоринка: неїстівна, вкрита тонким жовтим
латексом; під скоринкою прошарок близько
8 мм солом'яного кольору, що свідчить про
річну витримку

Тісто: щільне, пружне, помірно вологе,
світло-білого сметанкового кольору, по
периметру можуть бути маленькі вічка



Ø 30 см 📊 6 кг



Ø 11 см 📊 0.25 кг

«Камамбер», ZINKA

КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



20 днів



помірний смак козиного молока з ніжною
вершковістю тіста та мінеральними нотами
з відтінком лікарських квітів у посмаку

Скоринка: хвиляста, вкрита їстівною білою
пліснявою

Тісто: біле, глянцеве, однорідне, з краплін-
ням маленьких вічок



Ø 20 см 🧺 2 кг

«Каччота з трюфелем», Чізарня

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
джерсейської породи



4–6 місяців



на початку короткотривалий молочний
смак, що переходить в довготривалий
смак овочевого бульйону з нотами
часнику та грибів

Скоринка: істівна, натуральна, світло-
цегляного кольору

Тісто: гладке, пружне, еластичне, глянцеве,
з краплинками трюфельної пасти

«Козячі штучки»,

ZINKA

АРОМАТИЗОВАНИЙ СВИЖИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



відсутня
кулька 1 (кріп, цибуля, морква) — помірно
солоний, молочний з солодко-пряними
нотами та легким присмаком моркви;
кулька 2 (червона паприка) — молочно-
солодкий, яскраво відчуються ноти
в'яленого томату; кулька 3 (печериці) —
яскравий молочно-грибний смак, що
нагадує крем-суп

Скоринка: відсутня

Тісто: вологе, м'яке, жирне, просочене олією;
кульки неправильної круглої форми ручної
роботи, зроблені в 3-х варіаціях

Примітка: сирні кульки в соняшниковій олії в скляних банках



Ø 3 см 🧺 0.01 кг — кулька



Ø 32 см 🧺 7 кг

«Корона»,

ZINKA

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



24 місяці



солодко-фруктовий, з нотками сухофруктів
та карамелі, в посмаку відчувається
солono-м'ясний бульйон

Скоринка: неістівна, покрита латексом

Тісто: тверде, крихке, з краплинками
маленьких вічок та кристалів тирозину, солом'
яного кольору



«Легенда», Доообра Ферма ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи



12 місяців



молочно-п्राжений, має тепло-
прані нотки з легким ароматом
опари

Скоринка: неістівна, покрита полімерного
плівкою

Тісто: пружне, гладке, еластичне, містить
маленькі вічка, жовтувато-масляного кольору

Ø 35 см 10 см 12-14 кг

«Намазка з козиного сиру», Сирне ательє родини Кириленків

АРОМАТИЗОВАНИЙ СВИЖИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



відсутня



солодко-вершковий аромат, що
переходить в однойменний смак з пряно-
молочний посмаком козиного молока;
яскраво виражений довготривалий смак
кропу з помірним відчуттям маринованого
часнику

Скоринка: відсутня

Тісто: гладке, пастоподібне, помірно в'язке,
яскраво-білого кольору

Примітка: намазка в скляній банці



0.1 кг

«Повня», Ферма-агросадиба Ясна КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко
англо-нубійської породи



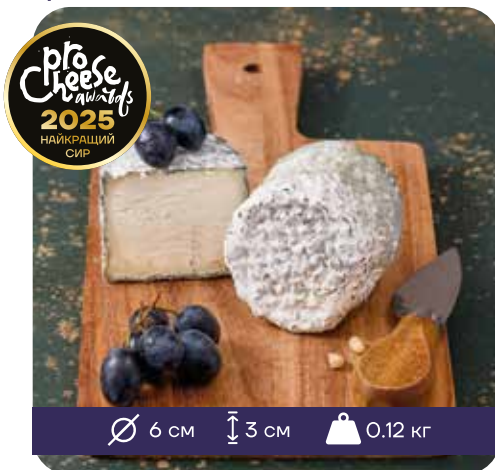
10-14 днів



легке відчуття козиного молока доповнене
мінерально-рослинними нотами, ближче
до скоринки відчуються землянисто-
грибні нотки, в посмаку — солодкі ноти,
що нагадують баскський чизкейк

Скоринка: їстівна, хвиляста, вкрита білою
пліснявою та попелом; колір змінюється в
залежності від витримки від вершково-білого
до коричнево-сірого переходячи в чорні
відтінки за рахунок попелу

Тісто: помірно вологе, з вершковим прошар-
ком під скоринкою, всередині щільне, однорід-
не, порцелянового кольору



Ø 6 см 3 см 0.12 кг



Сир напівтвердий середньої зрілості, ZINKA

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід



1,5 місяці



легкі нотки козячого молока, з присмаком збитих вершків та білого пшеничного хліба

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: помірно вологе, глянцеве, помірно еластичне, кольору сметани

Ø 8.5 см ± 9.5 см 📊 0.65–0.75 кг

«Софія», Сироман

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко зааненської, ламанської та альпійської порід



14–21 день



виражене козяче молоко, легкі грибні нотки, легка кислинка, помірно солоний

Скоринка: їстівна, блідо-рожевого кольору, подекуди містить вкраплення білої плісняви, зморшчувата, притрушена сухим перетертим буряком

Тісто: творожисте, вологе, розсипчасте, прозоро-рожеве текуче біля скоринки

Примітка: буряковий сік додається безпосередньо в сирне тісто, після чого вручну формуються сирні голови у формі серця



Ø у формі серця ± – 3 см 📊 0.14–0.16 кг



«Твердий з пажитником», ZINKA

АРОМАТИЗОВАНИЙ ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської та альпійської порід



6 місяців



яскраво виражений смак пажитника, горіхово-пряні нотки

Скоринка: неїстівна, вкрита латексом

Тісто: еластичне, однорідне, кремового кольору

Ø 32 см ± 10.5 см 📊 9–10.5 кг



∅ 5 см 🏷️ 0.09 кг – кулька

«Трюфель», Сироман

АРОМАТИЗОВАНИЙ КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



25-28 днів



молочно-трюфельний з ледь солодкувато-горіховими нотами. Завдяки чорному трюфелю, формується неповторний грибний смак та довгий яскравий післясмак козячого сиру

Скоринка: істівна, вкрита тонким шаром білої плісняви, хвиляста

Тісто: молодий сир має однорідну досить щільну текстуру, при більшій витримці стає більш щільний та крихкий

Примітка: неодноразово здобував перемоги на конкурсах сиру, а в 2020 році, завдяки спільноті ProCheese, потрапив на обкладинку британського журналу Good Cheese 2020/2021

«Український», ZINKA

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



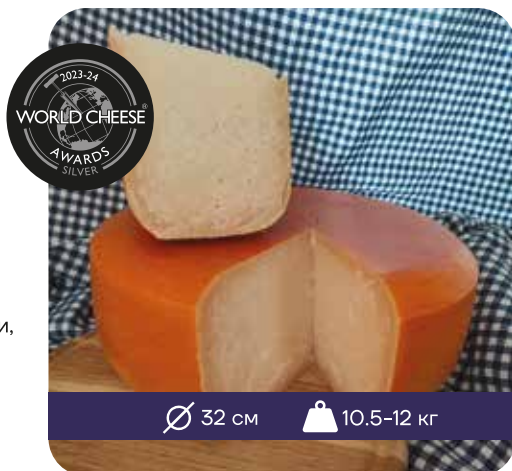
12 місяців



в міру солоний, в післясмаку
відчувається гірчинка полину

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: щільне, ламке, кольору слонової кістки, місцями з вкрапленнями дрібних вічок



∅ 32 см 🏷️ 10.5-12 кг





«Фонді», WINETIME НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко джерсейської породи



3 місяці



тваринний з нотками топленого
масла та легкою кислотою

Скоринка: їстівна, мита

Тісто: пружне, однорідне, еластичне,
блідо-солом'яного кольору

Ø 21 см 📊 4 кг

«Чорна Башта», Сироман КОЗЯЧИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко
зааненської, альпійської порід
та породи Ламанча



14–21 день



ніжний, солодкувато-вершковий,
з присмаком сухофруктів та легким
трав'янисто-кислуватим післясмаком.
Більш витриманий сир набуває ще
яскравішого смаку

Скоринка: їстівна, гладка, оксамитова вкрита
білою пліснявою, з тоненьким прошарком золи
фруктових дерев

Тісто: однорідне, помірно вологе, всередині
щільне, білосніжного кольору, з текучим прошарком під скоринкою

Примітка: сир покривається шаром золи фруктових дерев поверх якої зростає біла пліснява



усічена піраміда, 📏 5–6 см 📊 0.15 кг



**«Шевр Шедевр»,
Додообра Ферма**
КОЗЯЧИЙ СИР ІЗ БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



21 день



солодкувато-вершковий, з легким
присмаком козячого молока та м'яко-
грибним смаком скоринки

Скоринка: їстівна, з білою пліснявою

Тісто: м'яке, вологе, світло-молочного
кольору, однорідно-вершкове

Примітка: отримав Гран-Прі нагороду на
національному українському конкурсі
ProCheese Awards 2021



**«Янгол»,
Додообра Ферма**
НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



3 місяці



молочний, з легким присмаком козячого
молока та пряно-трав'яним післясмаком

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою

Тісто: пружне, еластичне, глянцево-біле,
містить маленькі вічка



Івано-Франківська область:

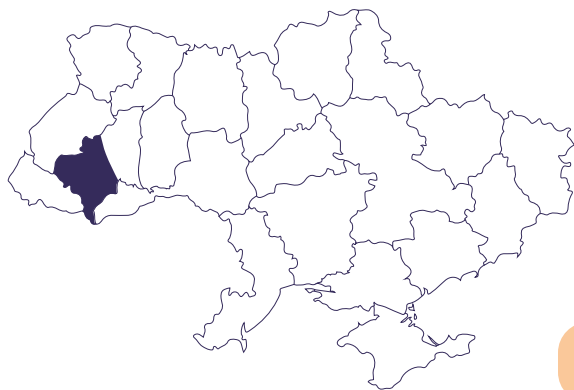
рослинність та основні характеристики

Івано-Франківськ по праву розглядається як місто інновацій. У списку 100 найбільших міст України він займає 5-е місце за кількістю малого бізнесу на 10 000 населення і 1-е місце в рейтингу прозорості інвестиційного сектора.

Завдяки різноманітності рельєфу, а отже і клімату, Івано-Франківська область зберегла чи не найбільше розмаїття флори і фауни. Вважається одним з наймальовничіших регіонів України. Флора області налічує понад 1 500 видів рослин, що становить більше половини переліку флори України, з яких 120 — лікарські і 60 — загальноживані. Багато рослин мають особливий охоронний статус і занесені до Червоної книги.

Івано-Франківщина також багата на ліси. Лісове покриття цієї території становить понад 40%. Широколистяні ліси переважають на рівнинах, а хвойні — в передгір'ях.

За загальними запасами поверхневих вод область посідає 3-є місце в Україні. Загалом в області протікає 8 294 річки.



6

сирів-медалістів





Ø 9 см ± 10 см 🏷️ 0.25 кг

«Качіокавалло», Косівська сироварня

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, НАПІВТВЕРДИЙ



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської породи



14 днів



молочний з нотами топленого масла
та хлібно-бродильними акцентами та легкою
кислинкою в посмаку

Скоринка: відсутня

Тісто: пружне, гладке, помірно вологе, світло-солом'яного кольору; має кисло-молочний аромат з інтенсивними нотами дріжджового тіста

«Мотря», Станіславська Сироварня

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської породи



4 місяці



козячого молока з гірчинкою молодого
волосяного горіха, присуття легка гострота

Скоринка: їстівна, тверда натуральна,
солом'яного кольору, з рельєфним візерунком

Тісто: пластичне, ламке, однорідне, кольору
слонової кістки, можливі вкраплення
маленьких вічок, біля скоринки солом'яного
кольору

Примітка: сир витримується в тканині для
створення унікальної форми та візерунку



Ø 24-26 см ± 9-11 см 🏷️ 4-4.2 кг

«Норберт», Чесниківський сир

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябї породи



3 місяці



яскрава вершковість та помірна солоність
з солодкуватим присмаком топленого
молока у тісті

Скоринка: мита, з відчутними тваринними нотами
в ароматі та молочним відтінком в післясмаку

Тісто: пружне, глянцеве, містить вічка розміром з
горошину, кремово-жовтого кольору

Примітка: сир названий на честь швейцарського
експерта Норберта Буррі, який допоміг розробити
технологію виробництва



Ø 30 см ± 8-10 см 🏷️ 6-8 кг



↔ 7 см

↑ 9 см

🏋️ 0.25 кг

«Сирна Торбинка», Станіславська Сироварня СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, НАПІВТВЕРДИЙ



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської породи



10 днів



молочно-вершковий

Скоринка: їстівна, з димним ароматом, варіюється від кольору скоринки молочної булочки до кольору стиглої хурми

Тісто: щільне, пружне, добре плавиться при високих температурах

Примітка: назва сиру виникла через форму сирних голів, які візуально нагадують маленькі торбинки

«Чесниківський 1 місяць»,

Чесниківський сир

НАПІВТВЕРДИЙ СИР

З ОМИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи



1 місяць



кисло-молочний з яскраво вираженим смаком свіжої опари, легкими хлібними нотами та довготривалим посмаком баранячого бульйону

Скоринка: їстівна, тонка мита, помірно липка, гладка, світло-цеглинного кольору, з тваринними нотами в ароматиці

Тісто: гладке, глянцеве, пружне, дещо липке, може містити маленькі вічка



Ø 15 см

↑ 6-8 см

🏋️ 1.3 кг



Ø 22 см

↑ 6-8 см

🏋️ 2 кг

«Чесниківський 50 днів», Чесниківський сир

НАПІВТВЕРДИЙ СИР

З ОМИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
симентальської породи



50 днів



спочатку молочний, солодко-фруктовий, що потім переходить в тваринні нотки з посмаком яловичого бульйону за рахунок скоринки

Скоринка: їстівна, тонка мита, кольору стиглого апельсину

Тісто: гладке, глянцеве, пружне, може містити маленькі вічка

Закарпатська область: рослинність та основні характеристики

Закарпатська область — популярний туристичний та надзвичайно мальовничий регіон, розташований на заході України.

Рельєф Закарпаття переважно гірський. Саме тут знаходяться найвищі гори України — зокрема Говерла, висота якої становить 2061 метр. Клімат тут помірно континентальний, із м'якими зимами та теплими літами.

Ґрунти Закарпаття різноманітні, проте найпоширенішими є бурі лісові, дерново-підзолисті та чорноземні. Закарпаття є одним із найбільш лісистих регіонів України — лісами вкрито близько 50–55% території. На низинних частинах поширені дубові, букові та грабові ліси, а в передгір'ях і горах — хвойні масиви ялиці, смереки й модрина. У високогір'ях формуються субальпійські криволісся та полонини, характерні лише для Карпатського регіону.

Закарпаття багате різноманіттям трав та рослин. Тут зростають як теплолюбні види, характерні для Європейських низин, так і високогірні види альпійських та субальпійських поясів. Багато рослин мають охоронний статус і занесені до Червоної книги України. Завдяки цьому регіон є однією з найвагоміших центрів флористичного різноманіття країни.



6

сирів-медалістів





Ø 24-26 см ħ 9-11 см 🏷 5 кг

«Дарвайка», Мамин сир

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
симентальської породи



6-7 місяців



делікатний молочно-карамельний аромат,
що відкривається в смаку помірно-солоними
землянистими та горіхово-нutowими нотами
та завершується відчуттям житнього хлібу

Скоринка: їстівна, натуральна, кольору
топленого масла

Тісто: ламке, помірно вологе, кольору
солодковершкового масла, з великою
кількістю маленьких вічок по периметру

«Лопта», Мамин сир

АРОМАТИЗОВАНИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
симентальської породи



3 тижні – 1 рік



виражений смак коров'ячого молока,
з легкою кислинкою та довготривалим
присмаком перцю

Скоринка: їстівна, покрита чорним перцем

Тісто: крихке, розсипчасте, сухе, кремового
кольору

Примітка: на закарпатському діалекті
«лопта» означає «м'яч», форму якого нагадує
сир



Ø 8 см 🏷 0.1 кг — кулька



Ø 30 см ħ 8 см 🏷 18-22 кг

«Нарцис Карпат», Селиська сироварня

НАПІВТВЕРДИЙ СИР З ОМИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
буро-карпатської породи



6 місяців



пряний з трав'янистою пікантністю та ледве
відчутним посмаком солоної карамелі

Скоринка: їстівна, омита, світло-теракотового
кольору

Тісто: еластичне, щільне, помірно вологе,
маслянисто-жовтого кольору з більш темним
прошарком під скоринкою, що свідчить про
витримку більше 5-6 місяців



«Падре Ромжа», Мамин сир

АРОМАТИЗОВАНИЙ СВІЖИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
симентальської породи



відсутня



солодкувато-молочний з м'яким часниковим
та оливковим посмаком, що дає легку
гірчинку за рахунок оливкової олії

Скоринка: відсутня

Тісто: гладке, вологе, досить щільне; у вигляді
кульок правильної форми

Примітка: сирні кульки в оливковій олії в
скляних банках

Ø 3 см 📏 0.02 кг — кулька

«Селиський», Селиська сироварня

НАПІВТВЕРДИЙ СИР З ОМИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
буро-карпатської породи



3–4 місяці



має досить складний профіль смаку,
вершково-маслянистий з нотами лісового
горіху, помірно солоний з посмаком
квіткового чаю та нотами календули

Скоринка: їстівна, тонка омиита, світло-цегля-
ного кольору

Тісто: помірно вологе, щільне, світло-жовтого
кольору



Ø 10 см 📏 8 см 📏 0.55–0.65 кг



«Феркованя», Мамин сир

АРОМАТИЗОВАНИЙ ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
симентальської породи



1 місяць



пікантно-гострий з молочною кислинкою
та нотами цибулі і кмину у посмаку

Скоринка: їстівна, покрита паприкою

Тісто: крихке, розсипчасте, сухе, кремового
кольору

Примітка: сир зроблено у формі яблука сорту
«Феркованя», що походить із села, де виготов-
ляється сир

Ø 8 см 📏 0.14 кг

Кіровоградська область: рослинність та основні характеристики

Кіровоградщина відома своїм заповідником — урочищем «Каскади». Це одне з надзвичайних місць з природними водоспадами на рівнинах України.

З південного заходу на північний схід область перетинає умовна межа між лісостеповою і степовою зонами. Це і є причиною неоднорідної флори Кіровоградщини.

Степ — це тип рослинності, в якому переважають багаторічні трави, але тільки ті, які пристосувалися до умов континентального клімату з тривалими посухами. Степ формується на чорноземах і каштанових ґрунтах в умовах рівнинного рельєфу на півдні України. Серед трав там переважають злаки, такі як ковила, костриця, зернові, осока. Домінуючими рослинами степу можна виділити лугові, чагарникові або пустельні. Вони послідовно змінюються з півночі на південь. Незаймані ділянки степової рослинності збереглися лише в заповідниках і на деяких схилах річкових долин, ярів і балок.

Найбільша частка низинних лісів вкрита сосново-дубовими, дубовими, дубово-грабовими, вільховими групами.

У складі лісів, що ростуть на схилах ярів і балок поряд з дубами видно клен, ясен та берези.



1

сир-медаліст





 0.2 кг — кулька

«Моцарела міні копчена», Lel'

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, КОПЧЕНИЙ



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської породи



відсутня



молочний, з копченим присмаком та
ароматом (копченої вільхи)

Скоринка: світло-коричневого цегляного
кольору, еластична, їстівна

Тісто: однорідне, м'яко-волокнисте

Примітка: сир коптять на вільховій щепі.
Молоко, яке використовується для виробни-
цтва, досить солодке завдяки кліматичним
особливостям регіону



Львівська область:

рослинність та основні характеристики

Львівська область входить до першої десятки серед регіонів України за кількістю поголів'я худоби. Тому для подальшого розвитку молочної галузі влада заохочує перетворення особистих сільських господарств на більш ефективні сімейні молочні ферми.

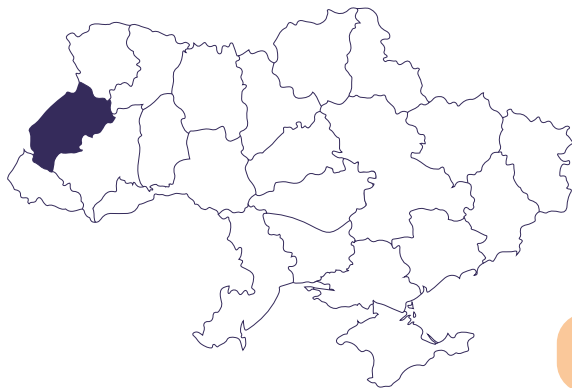
Львівщина розташована в природних лісах, лісостепах, висотній зоні Карпат. Ліси займають 26% території області. На півночі області переважають дубово-соснові ліси, а на півдні — дубово-букові та дубово-грабові. Особливо добре розвинені підлісок і трав'яний шар. Лучно-болотна рослинність займає близько 30% території Львівської області.

Наявність гір у Львівській області дає можливості для розвитку виробництва сиру з овчого молока.

У заплавах річок Західний Буг, Стрий, Полтва, Гнила Липа та інших вздовж русла річок є вузька смужка великотрав'яних (рідше тонкотрав'яних справжніх лу́гів) — костриця лучна, овес лучний, лисохвіст лучний, стоколос, безостій, тимофіївка лучна, тонконіг лучний та ін.

Далі від русла річок вологолюбні трави змішуються зі злаками (осот прибережний, осот болотний, осока звичайна, квітка зозулі та ін.) з утворенням великотрав'я та травостою, а внизу рельєфу ростуть крупнолисткові осоки (стрункі, пухирчасті осоки). У підвищених місцях центральної і прирічкової частин заплави переважають дрібні осоково-трав'яністі і дрібні злаково-осоково-трав'яністі групи (злак запашний, м'яка медоносна трава, осока звичайна, осока жовта і біла, осока чубата, ланцетний подорожник та ін.).

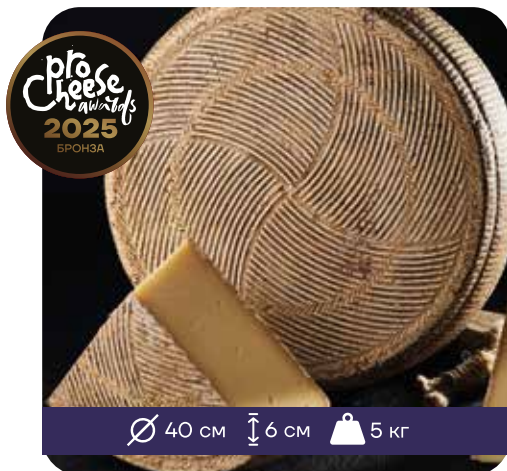
Все це низинні луки, які також слід зарахувати до справжніх лу́ків або до лу́ків, що пройшли початкові етапи торфоутворення і формування боліт.



19

сирів-медалістів





«Альпа», Джерсей

ТВЕРДИЙ СИР



овече пастеризоване молоко
породи Лакон



16 місяців



легкий присмак овечого молока
з карамельною солодкістю та пряними
мінерально-трав'янистими нотами

Скоринка: їстівна, натуральна, світло-коричне-
вого кольору з візерунком

Тісто: щільне, може містити кристалики тирозину

Ø 40 см 6 см 5 кг

«Гауда», Чесний сир

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
корів джерсейської породи



3 місяці



кислувато-вершковий, з нотами
ржаного хліба, легкими грибними нотами
у скоринки та ароматами льоху

Скоринка: їстівна, натуральна, з дрібно-
рифленим візерунком

Тісто: глянцеве, гладке, помірно еластичне,
світло-солом'яного кольору, може містити
маленькі вічка



Ø 28.5 см 7 см 5-5.5 кг



«Говерла», Гарбузовий Рай

СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



коров'яче пастеризоване молоко корів
голштинської породи



4 місяці



злегка кислуватий, з нотками густої
домашньої сметани та прянощів

Скоринка: їстівна, біло-кремова, зморшківата, з
прожилками попелясто-сірого кольору

Тісто: розсипчасто-крихке, злегка вологе,
кремового кольору в центрі, маслянисте, щільне,
біло-жовте біля скоринки

Примітка: сир нагадує засніжену українську
гору — Говерлу, в честь якої він і названий

Ø 23 см 16 см
3 кг — у формі піраміди



Ø 6 см 🛒 0.13–0.14 кг — кұлька

«Годз», Гарбузовий Рай АРОМАТИЗОВАНИЙ СВИЖИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської та джерсейської порід



7 днів



кисло-молочний, гострий, з легким
пощипуванням на язик за рахунок перцю,
що залишає довгий посмак гострого
овочево-молочного супу

Скоринка: відсутня; сир вкритий чорним
перцем та сухим часником

Тісто: вологе, м'яке, однорідне, світло-молочно-
го кольору

«Золоте Ріно», Джерсей

ТВЕРДИЙ СИР



овече пастеризоване молоко
породи Лакон



8–9 місяців



солодкувато-солений, з карамельно-
горіховими нотами та чітким виразним
смаком овечого молока

Скоринка: їстівна, натуральна, фактурна,
сіро-коричневого кольору

Тісто: тверде, щільне, однорідне, насиченого
жовто-солом'яного кольору. В залежності від
витримки може ставати крижким



Ø 20 см 📏 18 см 🛒 2.5 кг



Ø 40 см 📏 13 см 🛒 12 кг

Козячий сир з трюфелем, Мукко

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



6 місяців



виражене козяче молоко, з трюфельною
гостринкою та м'ясистими нотками

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: глянцеве, ламке, вологе, з вкраплення-
ми дрібних вічок та шматочків чорного
трюфелю



«Лісова пісня», Гарбузовий Рай

АРОМАТИЗОВАНИЙ СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
корів голштинської породи



21 день



яскраво виражений смак ялівцю, пряні
лісові нотки, мокрої трави, легка гірчинка

Скоринка: біла, хвиляста

Тісто: творожисте, крихке, рідке біля скоринки, з вкрапленнями дрібного ялівцю по всьому периметру

Примітка: до сиру додається сушений ялівець, який надає сиру хвойної нотки та ніби переносить вас у гори

Ø 9x9 см – у формі серця  0.12 кг

«Львівський Чеддер з кавою», Сирні мандри

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
корів голштинської породи



1 місяць



яскраво молочний з кавовим відтінком,
з легкою пряністю зимових спецій
в посмаку

Скоринка: їстівна, всипана зернятками
меленої кави

Тісто: помірно еластичне, мармурове,
кавово-вершкового кольору



Ø 25x10 см  10 см  2-3 кг





Ø 9 см ↓ 3 см 📦 0.25 кг

«Массімо», Джерсей з МИТОУ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської та джерсейської порід



6 тижнів



спочатку відчутні тваринні ноти коров'ячого
молока, середина має легко виражену
цитрусову нотку, ближче до скоринки —
вершковий смак з горіховими нотами
та ароматом свіжої опари

Скоринка: мита, зморшківата, з нальотом
білої плісняви, цегляного кольору

Тісто: середина ніжна, м'яка, кремова, з
невеликими вічками. Ближче до скоринки
переходить у текучий вершковий крем-сир

Примітка: сир омивається грушевим дистилатом та після виготовлення огортається
берестою, що надає дубильного аромату

«Мукко Витриманий»,

Мукко

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської породи



6–8 місяців



яскраво виражений солодко-солоний
смак, присутні нотки цитрусових
та екзотичних фруктів

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: тверде, щільне, гладке та помірно сухе,
трішки кришиться та має кристали тирозину,
світло-солом'яного кольору



Ø 40 см ↓ 12 см 📦 12 кг





Ø 40 см ± 12 см 📊 12 кг

«Мукко з трюфелем»,

Мукко

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської породи



3 місяці



молочний, ніжний, з насиченими
нотками трюфелю

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: пружне, еластичне, однорідне,
з вкрапленнями трюфелю

«Мукко козячий»,

Мукко

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



від 3-х місяців



ніжно-вершковий, помірно-солоний,
відчувається смак свіжого молока кіз з
післясмаком пряжено-мигдалевих нот

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: ніжно-гладке, пружне та гнучке з
маленькими вічками, світло-вершкового
кольору



Ø 40 см ± 12 см 📊 12 кг



Ø 9.5 см ± 3-4 см 📊 0.15 кг

«Пікколо»,

Сирні мандри

СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
корів джерсейської породи



14 днів



легкі тваринно-грибні ноти,
що відкриваються далі у смаку,
переходячи до посмаку топленого
вершкового масла з помірним відчуттям
лісових горіхів та заварного крему
в прошарку під скоринкою

Скоринка: їстівна, хвиляста, пухнаста, вкрита
білою пліснявою, можуть бути вкраплення
пшеничного кольору

Тісто: однорідне, вологе, м'яке, вершкового
кольору, під скоринкою містить текучий
прошарок



«Раклет», Чесний сир

НАПІВТВЕРДИЙ СИР З ОМИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко корів джерсейської породи



3 місяці



солодко-молочна ароматика з легким відтінком карамелі відкривається маслянисто-хлібними нотами у смаку з легким посмаком коров'ячого молока та сушених зернят коріандру

Скоринка: їстівна, тонка, жовто-солом'яного кольору, з дрібнорифленим візерунком, з легкими аміачними нотами, що притаманні афінажній кімнаті

Тісто: помірно вологе та пружне, глянцеве, яскравого маслянисто-жовтого кольору, може містити маленькі вічка

Ø 28.5 см 7 см 5-5.5 кг

«Рондель», Мольфар

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА



коров'яче пастеризоване молоко корів симентальської породи



відсутня



солодко-молочний аромат, що чітко відображається у смаку; в посмаку не довготривалі маслянисто-вершкові ноти

Скоринка: відсутня

Тісто: досить вологе, гнучке, пружне



Ø 18x10 см 9 см 1.7 кг



«Старий Стрий з кавою», Мукко

АРОМАТИЗОВАНИЙ ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко голштинської породи



12 місяців



приємний кавовий, з солодкими карамельними нотками

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

Тісто: крихке, помірно вологе, містить кристали тирозину, блідо-карамельного кольору

Примітка: до сиру додається натуральна львівська кава

Ø 40 см 12 см 12 кг



Ø 25 см 8 см 2 кг

«Том», Сирні мандри НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голландської породи



1.5–2 місяці



солодкі кисло-молочні ноти в ароматичній профілі з легким відтінком льоху та вологої трави, що м'яко переходить у відповідну смакову палітру цього сиру з довготривалим землянисто-грибним посмаком

Скоринка: їстівна, натуральна, з хвилястим круговим візерунком, пісочного кольору з вкрапленнями натуральної білої плісняви на поверхні

Тісто: щільне, помірно пружне, з вкрапленнями маленьких вічок по периметру

«Цуркан», Сирні Мандри ТВЕРДИЙ СИР



овече пастеризоване молоко
породи Лакон



10–11 місяців



солоний з тривалим посмаком солоної карамелі, трав, смаженого фундука

Скоринка: їстівна, покрита какао-пудрою, за кольором схожа на хліб

Тісто: м'яке, густе, ламке, містить маленькі вічка з кольором слонов'ячої кістки



Ø 18 см 15 см 4 кг

«Швейк», Джерсей НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голландської та джерсейської порід



3 місяці



легкий сінно-молочний аромат, що відкривається помірно солонувато-молочними нотами, які переходять в маслянисто-вершковий смак з легкою солодкістю

Скоринка: їстівна, натуральна, з фірмовим тавром у вигляді корівки Джерсей

Тісто: помірно гнучке, пружне, містить вкраплення вічок по периметру



Ø 20 см 6 см 2 кг

Одеська область:

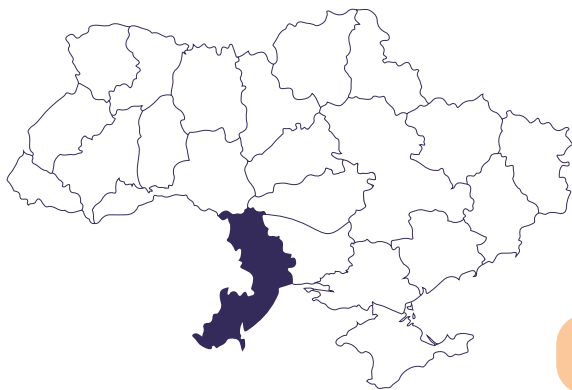
рослинність та основні характеристики

Це найбільша за площею область і одне з найпопулярніших місць відпочинку в Україні. Враховуючи те, що Одеська область розташована здебільшого на Причорноморській низовині та частково охоплює території Подільської височини, не дивно, що тут переважає степовий ландшафт — саме різнотравно-типчаково-ковиловий степ.

Північ регіону вкрита густими лісами з такими породами, як дуби, буки та ясени.

Очевидно, величезні площі цих земель розчищені та розорані для організації землеробства. Проте в Одеській області є й практично недоторкані місця. Північ насичена дубовими лісами: тут ростуть природні величні дуби, що тримаються кронами в небо, а також гладкі буки з прямими чи природно вигнутими стовбурами, стрункі та світлолюбні ясени (до речі, вони надзвичайно високі; на півдні за сприятливих умов вони можуть бути вищими за 50 метрів), величезні липи, що нагадують гігантські кущі.

Незважаючи на такі труднощі, як маловодність і малолісистість, Одеська область заохочує розвиток сільського господарства та постійно прагне покращити свій рекреаційний потенціал.



2

сири-медалісти





**«Брюност з в'яленою журавлиною та волоським горіхом»,
Європейська сироварня**
АРОМАТИЗОВАНИЙ СИР ІЗ СИРОВАТКИ
(ПО ТИПУ БРЮНОСТ)



сироватка з коров'ячого молока
голштинської породи



відсутня



теплий молочно-карамельний,
з відтінками горіхів, хрусткого печива
та кисло-солодкою нотою фруктів

Скоринка: відсутня

Тісто: крихке, дещо липке, помірно вологе,
темно-коричневого шоколадного кольору, з
вкрапленнями в'яленої журавлини та волось-
кого горіха

Ø 29x14.5 см 15.5 см 8 кг

**«Гауда»,
Європейська сироварня**
ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинсько-фризької породи



18 місяців



насичено-маслянистий з пряжено-
мигдальними нотою та помірно-
гоструватим післясмаком

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою

Тісто: пружне, гладке та глянцеве тісто
солом'яного кольору з маленькими вічками



Ø 35 см 10-12 кг



Сумська область:

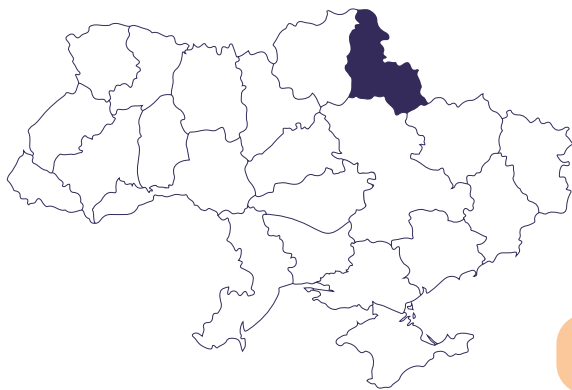
рослинність та основні характеристики

Прямий переклад «Суми» — «сумки». Народна легенда свідчить, що українські козаки знайшли на березі річки три мішки золотих монет. На тому місці виникло місто. Ми сподіваємося, що сири з цього регіону такі ж цінні, як золото!

На території області розташовано багато об'єктів і територій природно-заповідного фонду, як от «Михайлівська цілина», заказники, дендропарк, заповідні урочища.

Природно-рекреаційний потенціал регіону значний: 17% території займають ліси та чагарники. Змішані ліси (сосна, дуб, береза) переважають у північній частині області, островні (липа, клен, ясен) — у центральних районах. Трапляються також діброви.

В області 55 видів судинних рослин і 10 видів грибів, занесених до Червоної книги України та Європейського Червоного списку, а також 123 види рослин і 22 види грибів, які є регіонально-рідкісними.



3

сири-медалісти





Ø 12 см 📖 0.22 кг

«АльтінЧіз Голд», Pastourelle

з МИТОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
джерсейської породи



21 день



помірно солоний сир з молочно-кислуватим
відтінком, з нотами вершків та
п्राженого молока

Скоринка: мита, зморшківата, світло-пома-
ранчевого кольору з білим нальотом плісняви
Geotrichum Candidum

Тісто: м'яке, пружне, але з витримкою стає
рідким та текучим, з тепло-вершковим
відтінком кольору заварного крема

«Ланкашир Аль-Пачіно», Оберг

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
лебединської породи



3 місяці



насичений маслянисто-вершковий смак,
з помірним пікантно-лимонним відтінком
в післясмаку

Скоринка: відсутня

Тісто: однорідне, злегка крихке, різнокольорове з
білими, чорними та жовтими вкрапленнями

Примітка: створення цього сиру навівав перегляд
фільму з Аль Пачіно. Цей сир символізує наше
життя, кожен колір тут має свій сенс: білий — все
добре, чорний — погане, жовтий — нейтральне



Ø 27 см 📏 12 см 📖 8 кг



Ø 27 см 📏 12 см 📖 8 кг

«Чеддер чорний», Оберг

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
лебединської породи



3 місяці



сметанково-насичений, помірно-
пікантний смак, з землистими нотами

Скоринка: відсутня

Тісто: однорідне, пластичне, глянцево-темне,
чорного кольору

Примітка: в молоко додається вугільний попіл

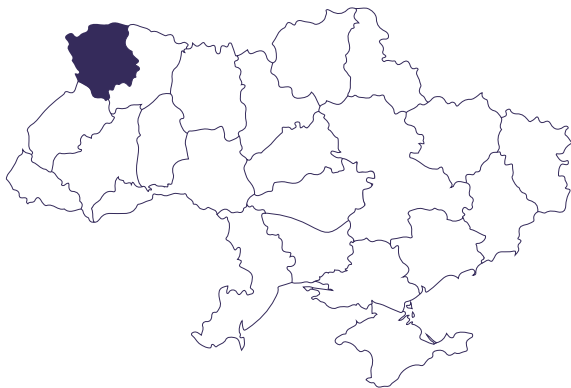
Волинська область:

рослинність та основні характеристики

Волинська область порівняно не багата на родовища корисних копалин, але є найбільш екологічно чистою.

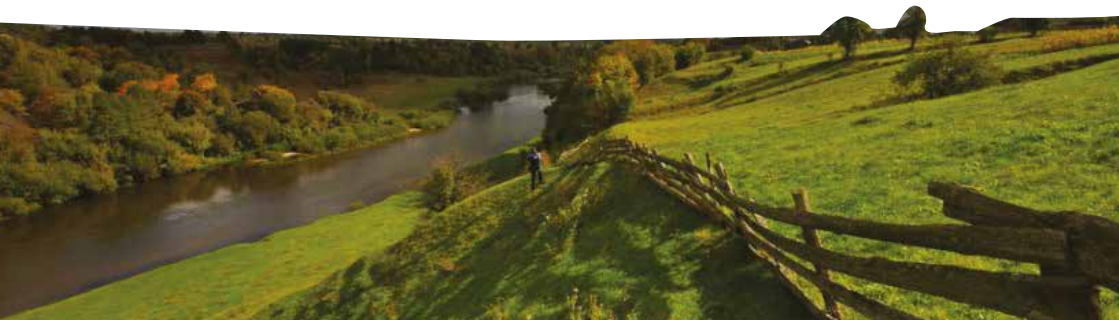
Понад 700 тис. га Волині займають хвойні та змішані ліси, зелені насадження, серед яких найбільш поширені сосна, осина, дуб, береза, граб, ясен, клен. Є й унікальні породи дерев: модрина європейська, дуб черешковий і червоний, кедр сибірський, туя пірамідална, куляста. Ліси державного значення займають площу 447 тис. га, у тому числі 368,8 тис. га вкриті лісом, де функціонують 14 держлісгоспів та Шацький національний природний парк.

Також великі запаси лікувальних грязей: з метою їх виявлення та використання для лікування досліджено 33 таких родовища.



1

сир-медаліст





«Чеддер», Старий Порицьк ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко голштинської породи



6 місяців



вершково-молочний з легким відтінком
пряженого молока та квітів

Скоринка: відсутня

Тісто: щільне, гладке, світло-вершкового
кольору, помірно крихке

Примітка: має органічний сертифікат.

Молоко, з якого виробляється сир, беруть від
корів на вільному випасі



Полтавська область:

рослинність та основні характеристики

Полтавщина — один із ключових аграрних центрів України з потужними традиціями землеробства, тваринництва та переробки молочної продукції. Сприятливі природні умови, родючі ґрунти та рівнинний рельєф формують підґрунтя для розвитку дрібних господарств і ремісничих сироварень, які активно зростають останніми роками.

Область розташована в межах лісостепової зони, що поєднує елементи широколистяних лісів і степових ландшафтів. Основні породи — дуб звичайний, клен, ясен, граб, липа та береза. Водночас значні площі займають різнотравно-ковилові степи, а також заплавні луки в долинах Ворскли, Псла та Сули. Такий контраст лісових і степових екосистем створює багатий кормовий потенціал, який впливає на смакову палітру майбутньої молочної продукції. На території Полтавщини поширені цінні лікарські рослини, такі як ромашка лікарська, звіробій, м'ята, деревій, мати-й-мачуха, шипшина, подорожник, айр та нагідки.

Що є запорукою високої продуктивності Полтавщини? Насамперед — чорноземи, одні з найродючіших у країні. Вони відзначаються високим вмістом гумусу, що забезпечує якісний рослинний корм. Помірний клімат та достатня кількість опадів у поєднанні з розгалуженою гідрографічною мережею роблять регіон одним із найстабільніших у плані аграрного виробництва.



1

сир-медаліст





«Посульський», ФермерОк

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської та швіцької порід



6 місяців



з перших нот відчувається аромат
солодкого заварного крему,
що переходить у відчуття солодкої
вершковості та помірної солоності
з пряною гірчинкою у посмаку

Скоринка: неістівна, покрита тонким латек-
сом жовтого кольору

Тісто: пружне, гладке, глянцеве, помірно
вологе, маслянистого кольору з прошарком
під скоринкою темно-солом'яного кольору, з
невеликою кількістю вічок



Чернігівська область:

рослинність та основні характеристики

Чернігівщина — одна з найбільш екологічно чистих та малозаселених областей України, що зберегла значні природні масиви та формує сприятливі умови для розвитку фермерства, тваринництва й виробництва ремісничих продуктів, зокрема сирів. Близькість до Києва і розвинена логістика забезпечують виробникам доступ до великих ринків збуту та споживачів, відкриваючи можливості для розширення локальних господарств.

Область розташована в межах поліської природної зони, що визначає типові риси її рослинності. Домінують хвойні та змішані ліси, де переважає сосна звичайна, а також береза, вільха, осика, дуб та граб. Значні площі займають заболочені території та заплавні луки, особливо в басейнах Десни, Сожу й Остра. Природна мозаїчність ландшафтів сприяє збереженню біорізноманіття й розвитку пасік, лугового травостою та природних кормових угідь.

Що забезпечує продуктивність сільського господарства в Чернігівській області? Основу становлять дерново-підзолисті та сірі лісові ґрунти, менш родючі, ніж чорноземи, але придатні для вирощування зернових, кормових трав і картоплі. Чернігівська область багата на природні луки та заплавні угіддя, де зростають найцінніші для рогатої худоби кормові рослини.

Тут переважають високопоживні злакові та бобові види — тимофіївка лучна, костриця, райграс, люцерна й конюшина, що формують основу якісного сіна та зелених кормів. На луках також поширені лисохвіст, пирій та інші дикорослі трави, корисні для випасу, а деревій і схожі види покращують травлення та сприяють здоров'ю тварин.



2

сири-медалісти





«Гауда», Щедра фермерська родина НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко голштинської породи



1 місяць



хлібно-молочний аромат,
що відкривається цитрусово-трав'яними
нотами з легким посмаком топленого
масла

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою; під плівкою тонка рифлена їстівна
скоринка світло-солом'яного кольору

Тісто: пружне, гладке, помірно вологе, має
вкраплення вічок

Ø 26 см ħ 9 см 5-6 кг

«Монастирський», Щедра фермерська родина НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко голштинської породи



1 місяць



яскравий аромат пряженого молока,
що відкривається з перших нот
кисло-молочним посмаком ряжанки
з нотами відвареної моркви
та топленого масла

Скоринка: їстівна, тонка, гладка, яскраво-
помаранчевого кольору

Тісто: пружне, гладке, еластичне,
помаранчевого кольору за рахунок харчово-
го барвника



Ø 26 см ħ 9 см 5-6 кг



**Якщо у вас є питання стосовно участі
в національних чи міжнародних
професійних конкурсах:**

Наталія Кагадій

**Директорка департаменту ProCheese
ARDIS GROUP**

☎ tel.: +38-067-5835715

✉ e-mail: n.kagadiy@procheese.ua



Посібник створено командою ProCheese, 2025

Джерело фото: надані виробниками або власні фото команди ProCheese
Описи сирів створені Оксаною Черною



Freedom
tastes great