

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 *Guilde 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

Як столичний регіон, Київська область має високий споживчий попит, що стимулює розвиток сільського господарства та сироваріння і створює сприятливі умови для інвестицій та інновацій у сільському господарстві.

Київська область розташована на перетині Полісся та лісостепової зони, що зумовлює різноманітність рослинності та сприятливі умови для сільського господарства. Для цієї місцевості характерні хвойні, листяні та змішані ліси, в яких переважають сосна звичайна та дуб, а також присутні граб, береза, вільха та липа.

Висока продуктивність сільського господарства забезпечується родючими чорноземами на півдні та дерново-підзолистими ґрунтами на півночі, а також достатньою кількістю води з великих річок, таких як Дніпро, Десна та Ірпінь, і помірною кількістю опадів, типовою для півночі України.

Київська область виробляє майже 5% від загального обсягу молока в Україні, що становить понад 335 000 тонн у 2025 році, підкреслюючи її важливу роль у національному молочному секторі. Регіон також посідає третє місце в країні за поголів'ям кіз і овець, яке у 2025 році становило 49 500 голів, що сприяє розвитку виробництва ремісничого сироваріння.



26

сирів-медалістів

9 нагороджених виробників



Виробник: **Cheese Way**

Бакштейн

НАПІВТВЕРДИЙ СИР З НАТУРАЛЬНОЮ СКОРИНКОЮ



коров'яче пастеризоване молоко голштинської 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: істівна, 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 ∩ 6 см 🏷️ 2.8 кг

Виробник: **RORY**

Богуславський

ТВЕРДИЙ КОЗЯЧИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської породи



10 місяців



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

Скоринка: неістівна, вкрита полімерною плівкою

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

Примітка: рецепт та технологічний процес розроблений технологом сироварні, враховуючи смакові вподобання в регіоні



Ø 14 см ∩ 12 см 🏷️ 1.8-2 кг

Виробник: **WINETIME**

Джерсі Нуар

АРОМАТИЗОВАНИЙ ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко джерсейської породи



9 місяців



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

Скоринка: неістівна, покрита темним латексом

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



Ø 21 см 🏷️ 7 кг





∅ 21 см 📊 4 кг

Виробник: **WINETIME**

Фонді НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко джерсейської породи



3 місяці



тваринний з нотками топленого
масла та легкою кислинкою

Скоринка: їстівна, мита

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

Виробник: **ZINKA**

Гауда 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 слонової кістки



∅ 32 см 📊 7 кг



∅ 32 см 📏 11 см 📊 9-10.5 кг

Гауда з паприкою 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



∅ 32 см

📖 8 кг

Виробник: **ZINKA**

Гауда з трюфелем 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

Іскристий 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



∅ 30 см

📖 6 кг



Виробник: **ZINKA**

Камамбер

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 вкраплен-
ням маленьких вічок



∅ 11 см  0.25 кг

Козячі штучки

АРОМАТИЗОВАНИЙ СВІЖИЙ 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



∅ 3 см  0.01 кг — кулька



∅ 32 см  7 кг

Корона

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
зааненської та альпійської порід



24 місяці



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

Скоринка: неїстівна, покрита латексом

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



∅ 8.5 см ↓ 9.5 см 🏷️ 0.65-0.75 кг

Виробник: **ZINKA**

Сир напівтвердий середньої зрілості

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

Твердий з пажитником 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



∅ 32 см ↓ 10.5 см 🏷️ 9-10.5 кг



∅ 32 см 🏷️ 10.5-12 кг

Український 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 крапляннями дрібних вічок

Виробник: **Добро Ферма**

Бікос

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

∅ 35 см ↓ 10 см 📏 12-14 кг

Легенда

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої породи



12 місяців



молочно-пряжений, має тепло-
пряні нотки з легким ароматом
опари

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною
плівкою

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



∅ 35 см ↓ 10 см 📏 12-14 кг

Шевр Шедєвр

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

∅ 10 см 📏 0.1 кг



Cheesemaker: **WINETIME**

Янгол

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



∅ 35 см ↓ 10 см 🏷️ 12-14 кг

Виробник: **Сирне ательє родини Кириленків**

Намазка з козиного сиру АРОМАТИЗОВАНИЙ СВІЖИЙ 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
кропю з помірним відчуттям маринованого
часнику

Скоринка: відсутня

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

Примітка: намазка в скляній банці



🏷️ 0.1 кг

Виробник: **Сироман**



Ø 11-12 см ↓ 3.5 см 🏺 0.25 кг

Віхола 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: їстівна, 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

Софія 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, зморшкувата, 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



Виробник: **Сироман**

Трюфель

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: їстівна, вкрита тонким шаром білої плісняви, хвиляста

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



∅ 5 см 🏹 0.09 кг – кулька

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

Чорна Башта

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



Виробник:
Ферма-агросадиба Ясна

Повня 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 прошарком під скоринкою, всередині щільне, однорідне, порцелянового кольору



∅ 6 см ↑ 3 см 🧺 0.12 кг

Виробник: **Чізарня**

Довбиш 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-цегляного кольору

Тісто: еластичне, пружне, світло-жовтого кольору



∅ 20 см 🧺 2.2 кг

Каччота з трюфелем 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: їстівна, натуральна, світло-цегляного кольору

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



∅ 20 см 🧺 2 кг

Івано-Франківська область: рослинність та основні характеристики

Івано-Франківськ по праву вважається містом 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.

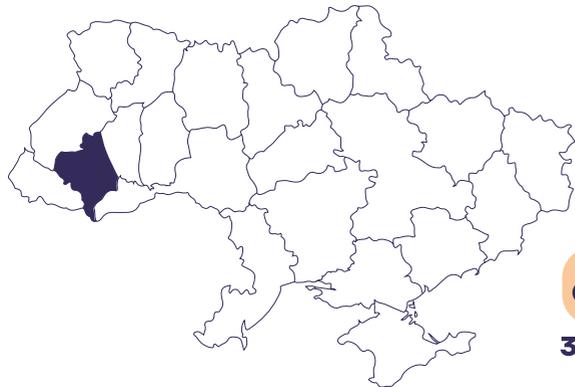
Завдяки різноманітності рельєфу, а отже і клімату, Івано-Франківська область зберегла чи не найбільше розмаїття флори і фауни. Вона вважається одним з наймальовничіших регіонів України.

Флора області налічує понад 1 500 видів рослин, що становить більше половини переліку флори України, з яких 120 — лікарські і 60 — загальнозживані. Багато рослин мають особливий охоронний статус і занесені до Червоної книги.

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

Сильна природна гідратація ще більше покращує теруар: область посідає 3-тє місце в Україні за запасами поверхневих вод, має 8 294 річки, що формують стабільне екологічне та сільськогосподарське середовище.

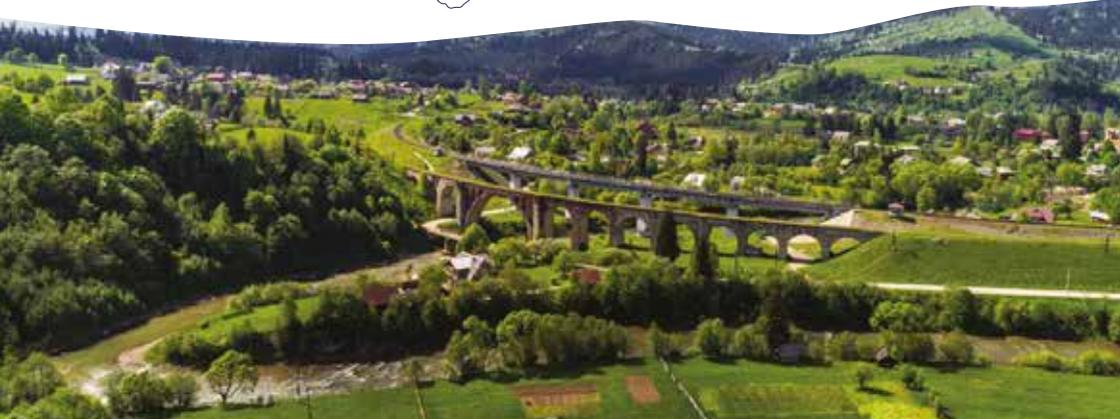
Івано-Франківська область широко відома своїм традиційним сиром «Гуццільська коров'яча бринза» та «Гуццільська овеча бриндзя» — першим сиром в Україні, який отримав статус зареєстрованого географічного зазначення (PGI), що підкреслює міцний зв'язок регіону між теруаром, традиціями та якісним виробництвом молочної продукції.



6

сирів-медалістів

3 нагороджених виробника





∅ 9 см ↑↓ 10 см 🏷️ 0.25 кг

Виробник: **Косівська сироварня**

Качіокавалло

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

Виробник:

Станіславська Сироварня

Мотря

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко зааненської породи



4 місяці



козячого молока з гірчинкою молодого волоського горіха, присутня легка гострота

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

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

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



∅ 24-26 см ↑↓ 9-11 см 🏷️ 4-4.2 кг



↔️ 7 см ↑↓ 9 см 🏷️ 0.25 кг

Сирна Торбинка

СИР ПО ТИПУ ПАСТА ФІЛАТА, НАПІВТВЕРДИЙ



коров'яче пастеризоване молоко голштинської породи



10 днів



молочно-вершковий

Скоринка: істівна, 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

Виробник: **Чесниківський сир**

Норберт

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
української чорно-рябої 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



∅ 30 см ↓ 8-10 см 🏷️ 6-8 кг

Чесниківський 1 місяць

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 тварин-
ними нотами в ароматі

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



∅ 15 см ↓ 6-8 см 🏷️ 1.3 кг

Чесниківський 50 днів

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



∅ 22 см ↓ 6-8 см 🏷️ 2 кг

pro
Cheese
awards
2025
БРОНЗА

pro
Cheese
awards
2025
ЗОЛОТО

Закарпатська область: рослинність та основні характеристики

Закарпаття — надзвичайно мальовничий і популярний туристичний регіон, розташований на заході України, відомий своїми багатими природними ландшафтами та збереженими традиційними методами ведення сільського господарства.

Регіон переважно гірський і є частиною Карпатського хребта, включаючи найвищу вершину України, гору Говерлу (2061 м). Рельєф і висота над рівнем моря створюють м'який континентальний клімат з відносно теплим літом і м'якою зимою, сприятливий для екстенсивного випасу худоби.

Ґрунти Закарпаття різноманітні, найпоширенішими є суглинні лісові, дерново-підзолисті та чорноземи. Ліси покривають приблизно 50–55 % території, що робить цей регіон одним із найбільш лісистих в Україні. На низовинах переважають дубові, букові та грабові ліси, а в передгір'ях і горах — ялинові, ялицеві та модринові.

На більших висотах утворюються унікальні субальпійські чагарники та гірські пасовища (полонини), характерні для Карпатського регіону. У регіоні росте велика кількість різноманітних трав і рослин, від теплолюбних низовинних видів до альпійської та субальпійської флори, багато з яких перебувають під охороною та занесені до Червоної книги України.

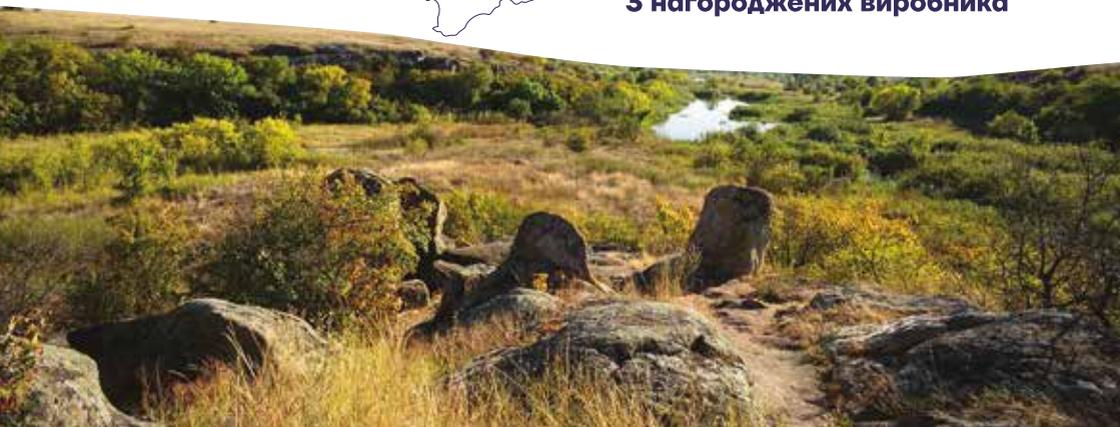
Закарпаття також є центром традиційного вівчарства та сироваріння. У 2025 році поголів'я дрібних жуйних тварин у регіоні становило 82 900 голів, що є другим показником в Україні. Регіон славиться традиційними сирами, зокрема ґуцільською коров'ячою бринзою та ґуцільською овечою бриндзєю, які мають захищені географічні зазначення. Важливою особливістю є те, що ці сири виготовляються виключно з молока місцевих гірських порід, які пасуться на високогірних пасовищах на висоті понад 700 метрів над рівнем моря, що надає сирам унікального смаку та якості.



6

сирів-медалістів

3 нагороджених виробника



Виробник: **Мамин сир**

Дарвайка

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



Ø 24-26 см | 9-11 см | 5 кг

Лопта

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, розсіпчасте, сухе, кремового
кольору

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



Ø 8 см | 0.1 кг — кулька

Падре Ромжа

АРОМАТИЗОВАНИЙ СВИЖИЙ 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

Виробник: **Мамин сир**

Феркованя

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

Виробник:

Селиська сироварня

Нарцис Карпат

НАПІТВЕРДИЙ 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



Ø 30 см 📏 8 см 🏷️ 18-22 кг

Селиський

НАПІТВЕРДИЙ 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 омита, світло-цегля-
ного кольору

Тісто: помірно вологе, щільне, світло-жовтого
кольору



Ø 10 см 📏 8 см 🏷️ 0.55-0.65 кг

Кіровоградська область: рослинність і основні характеристики

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

Загальна площа пасовищ становить 239 900 гектарів.

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.

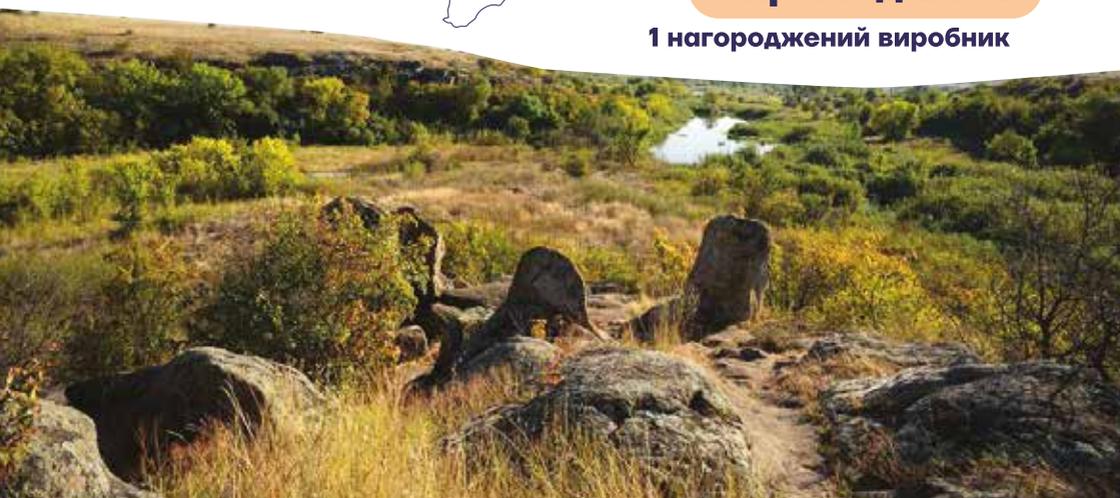
У складі лісів, що ростуть на схилах ярів і балок поряд з дубами видно клен, ясен та берези.



1

сир-медаліст

1 нагороджений виробник





 0.2 кг — кулька

Виробник: **Lel'**

Моцарела міні копчена

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 копчять на вільховій щепі.
Молоко, яке використовується для виробни-
цтва, досить солодке завдяки кліматичним
особливостям регіону



Львівська область:

рослинність і 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-буккові 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 овечого 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 крупнолистякові осоки (стрункі, пухирчасті осоки). У підвищених місцях центральної і прирічкової частин заплави переважають дрібні осоково-трав'янисті і дрібні злаково-осоково-трав'янисті 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 зраховувати до справжніх луків або до луків, що пройшли початкові етапи торфоутворення і формування боліт.



19

сирів-медалістів

6 нагороджених виробників



Виробник: **Гарбузовий Рай**

Говерла

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, зморшкувата, з прожилками попелясто-сірого кольору

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

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



Ø 23 см × 16 см

3 кг — у формі піраміди

Годз

АРОМАТИЗОВАНИЙ СВІЖИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко голштинської та джерсейської порід



7 днів



кисло-молочний, гострий, з легким пощипуванням на язичку 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-молочного кольору



Ø 6 см 0.13-0.14 кг — кулька

Лісова пісня

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: втворює крихке, рідке біле тісто, з вкрапленнями дрібного ялівцю по всьому периметру

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



9x9 см — у формі серця 0.12 кг

Виробник: **Джерсей**

Альпа

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



∅ 40 см ↓ 6 см 📖 5 кг

Золоте Руно

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 крихким



∅ 20 см ↓ 18 см 📖 2.5 кг





∅ 9 см ↓ 3 см 🍷 0.25 кг

Виробник: **Джерсей**

Массімо з МИТОЮ 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, зморшкувата, 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
берестом, що надає дубильного аромату

Швейк

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської та джерсейської порід



3 місяці



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

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

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



∅ 20 см ↓ 6 см 🍷 2 кг





∅ 18x10 см ∩ 9 см  1.7 кг

Виробник: **Мольфар**

Рондель

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

Виробник: **Мукко**

Козячий сир з трюфелем

ТВЕРДИЙ СИР



козяче пастеризоване молоко
заненської та альпійської порід



6 місяців



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

Скоринка: неістівна, покрита латексом

Тісто: глянцеве, ламке, вологе, з вкрапленнями дрібних вічок та шматочків чорного трюфелю



∅ 40 см ∩ 13 см  12 кг



∅ 40 см ∩ 12 см  12 кг

Мукко Витриманий

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської породи



6-8 місяців



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

Скоринка: неістівна, покрита латексом

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



∅ 40 см ↑ 12 см 📖 12 кг

Виробник: **Мукко**

Мукко з трюфелем

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

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



∅ 40 см ↑ 12 см 📖 12 кг



∅ 40 см ↑ 12 см 📖 12 кг

Старий Стрий з кавою

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



∅ 25x10 см ∓ 10 см  2-3 кг

Виробник: **Сирні мандри**

Львівський Чеддер з кавою

АРОМАТИЗОВАНИЙ НАПІТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
коров 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

Пікколо

СИР З БІЛОЮ ПЛІСНЯВОЮ



коров'яче пастеризоване молоко
коров 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



∅ 9.5 см ∓ 3-4 см  0.15 кг



∅ 25 см ∓ 8 см  2 кг

Том

НАПІТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко
голштинської породи



1.5-2 місяці



солодкі кисло-молочні ноти в ароматичі
профілю 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 вкраплення-
ми маленьких вічок по периметру



∅ 18 см ↓ 15 см 🏋️ 4 кг

Виробник: **Сирні мандри**

Цуркан

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'ясисте, густе, ламке, містить маленькі
вічка з кольором слонової кістки

Виробник: **Чесний сир**

Гауда

НАПІТВЕРДИЙ 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



∅ 28.5 см ↓ 7 см 🏋️ 5-5.5 кг



∅ 28.5 см ↓ 7 см 🏋️ 5-5.5 кг

Раклет

НАПІТВЕРДИЙ 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

Одеська область: рослинність і основні характеристики

Це найбільший за площею регіон і одне з найпопулярніших місць відпочинку в Україні.

З огляду на те, що Одеська область переважно розташована в Чорноморській низовині і частково охоплює землі Подільського нагір'я, не дивно, що тут переважає степовий ландшафт, а саме трав'яно-кострично-пір'ястий степ.

Північ області вкрита густими лісами, де ростуть такі породи дерев, як дуб, бук і ясен.

Звісно, великі площі цих земель розчищені та розорані для організації землеробства та сільськогосподарства. Однак в Одеській області є й практично незаймані місця. Північ рясніє дубовими лісами: тут ростуть природні величні дуби, що тягнуться до неба своїми кронами, а також гладкі буки з прямими або природно вигнутими стовбурами, а також стрункі та світлолюбні ясени (до речі, вони надзвичайно високі; на півдні за сприятливих умов можуть перевищувати 50 метрів!), а також величезні липи, що нагадують гігантські кущі.

У 2025 році Одеська область, де мешкає 225,8 тис. овець і кіз, залишається безперечним лідером, на її частку припадає майже 30% загальної чисельності поголів'я в країні. Ця потужна тваринницька база, підкріплена хвилястими пасовищами, родючими ґрунтами та помірним континентальним кліматом, створює оптимальні умови для виробництва молока. Якість і різноманітність місцевих кормів безпосередньо впливають на характеристики молока і, відповідно, на традиційні сири регіону, що відображають особливий теруар півдня України.



2

сири-медалісти

1 нагороджений виробник



Виробник:
Європейська сироварня

Брюност з в'яленою журавлиною та волоським горіхом АРОМАТИЗОВАНИЙ СИР ІЗ СИРОВАТКИ (ПО ТИПУ БРЮНОСТ)



сироватка з коров'ячого молока голштинської породи



відсутня



теплий молочно-карамельний, з відтинками 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 волоського горіха



∅ 29x14.5 см ↑ 15.5 см 🍷 8 кг

Гауда

ТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване молоко голштино-фриської породи



18 місяців



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

Скоринка: неїстівна, покрита полімерною плівкою

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



∅ 35 см 🍷 10-12 кг



Сумська область: рослинність і 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 сирі 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, острівні (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

2 нагороджені виробники





∅ 12 cm 🏷️ 0.22 kg

Виробник: **Pastourelle**

Altyn Cheese Gold

WASHED RIND



pasteurized cow milk
of Jersey breed



21 days



moderately salty cheese with a lactically
sourish tinge, and creamy-baked milk
notes

Rind: washed, wrinkled, a light orange color with a
white coating of Geotrichum Candidum mold

Paste: soft, springy, but with aging it becomes
more liquid and fluid, with a warm and creamy
shade in the color of custard

Виробник: **Оберэг**

Ланкашир Аль-Пачіно

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 крижке, різнокольорове з
білими, чорними та жовтими вкрапленнями

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



∅ 27 cm 📏 12 cm 🏷️ 8 кг



∅ 27 cm 📏 12 cm 🏷️ 8 кг

Чеддер чорний

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 і основні характеристики

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

Понад 700 000 гектарів Волині займають хвойні та змішані ліси, а також зелені насадження, серед яких найпоширенішими є сосна, ялина, дуб, береза, граб, ясен та клен.

Є також унікальні породи дерев: європейська модрина, дуб черешковий і червоний, сибірська сосна, пірамідальна і куляста тую. Загальна лісистість області становить 35,5%.

Ліси державного значення займають площу 447 000 га, у тому числі 368 800 га лісової площі, де діють 14 державних лісогосподарських підприємств і Шатський національний природний парк.

Також є великі запаси лікувальних грязей: з метою їх виявлення та використання для лікування було досліджено 33 родовища таких лікувальних торф'яних грязей.

Паралельно з сильним екологічним профілем, Волинська область демонструє активно розвинутий молочний сектор і в 2025 році входить до топ-10 регіонів України за загальним обсягом виробництва молока.



1

сир-медаліст

1 нагороджений виробник





∅ 20 см  3 кг

Виробник: **Старий Порицьк**

Чеддер

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

Полтавська область є одним з ключових сільськогосподарських центрів України, з давніми традиціями у вирощуванні сільськогосподарських культур, розведенні худоби та переробці молочної продукції. Сприятливі природні умови, родючі ґрунти та переважно рівнинний рельєф створюють міцну основу для розвитку дрібних фермерських господарств та кустарних сироварень, які активно розвиваються в останні роки. У 2025 році Полтавська область посіла перше місце в Україні за виробництвом молока, загальний обсяг якого склав 669 500 тонн від господарств усіх категорій.

Область розташована в лісостеповій зоні, яка поєднує елементи широколистяних лісів і степових ландшафтів. Основними породами дерев є дуб звичайний, клен, ясен, граб, липа та береза. Водночас великі площі займають різнотравно-ковилові степи, а також заплавні луки в долинах річок Ворскла, Псел та Сула. Такий контраст між лісовими та степовими екосистемами створює багатий кормовий потенціал, що впливає на смакові якості майбутніх молочних продуктів.

Цінні лікарські рослини широко поширені по всій Полтавській області, серед них ромашка, звіробій, м'ята, деревій, мати-й-мачуха, шипшина, подорожник, айр та календула.

Що лежить в основі високої продуктивності Полтавської області? Насамперед — чорноземи, одні з найродючіших у країні. Вони характеризуються високим вмістом гумусу, що забезпечує високу якість рослинних кормів. Помірний клімат і достатня кількість опадів у поєднанні з густою гідрографічною мережею роблять регіон одним із найстабільніших з точки зору сільськогосподарського виробництва.



1

сир-медаліст

1 нагороджений виробник



Виробник: **ФермерОк**

Посульський НАПІТВЕРДИЙ 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: неїстівна, покрита тонким латексом жовтого кольору

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



∅ 25 см ∓ 7 см 3-4.5 кг



Чернігівська область:

рослинність та основні характеристики

Чернігівська область є однією з найбільш екологічно чистих і малонаселених областей України. Вона зберегла великі природні ландшафти і забезпечує сприятливі умови для розвитку сільськогосподарства, тваринництва та виробництва ремісничих товарів, зокрема сирів. Близькість до Києва та добре розвинена логістична інфраструктура дають виробникам доступ до основних ринків і споживачів, створюючи можливості для розширення локальних господарств.

Область розташована в природній зоні Полісся, що визначає характерні особливості її рослинності. Переважають хвойні та змішані ліси, де домінує сосна звичайна поряд з березою, вільхою, осикою, дубом та грабом. Великі площі займають болота та заплавні луки, особливо в басейнах річок Десна, Сож та Остер. Природна мозаїка ландшафтів сприяє збереженню біорізноманіття та розвитку пасік, лугових пасовищ і природних кормових угідь.

Що забезпечує продуктивність сільськогосподарства в Чернігівській області? Основу складають дерново-підзолисті та сірі лісові ґрунти, які менш родючі, ніж чорноземи, але придатні для вирощування зернових, кормових культур та картоплі. Чернігівська область багата на природні луки та заплавні угіддя, де ростуть найцінніші кормові рослини для худоби. Тут переважають високопоживні трави та бобові культури, зокрема тимофійка лучна, костриця, райграс, люцерна та конюшина, які є основою високоякісного сіна та зелених кормів. Широко поширені також лисохвіст луговий, пирій та інші дикі трави, які є корисними для випасу, а деревій та подібні види покращують травлення та сприяють здоров'ю тварин.



2

сири-медалісти

1 нагороджений виробник





∅ 26 см ↓ 9 см 🍷 5-6 кг

Виробник:
Щедра фермерська родина

Гауда

НАПІВТВЕРДИЙ СИР



коров'яче пастеризоване
молоко голштинської породи



1 місяць



хлібно-молочний аромат,
що відкривається citrusово-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

Монастирський

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



∅ 26 см ↓ 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 Черновою



**Freedom
tastes great**