



**VARUS**  
різномаїжжя щодня

ЩО МОЖНА  
ЗНАЙТИ  
В СУПЕРМАРКЕТАХ



# СЕНС



КУЛЬТУРА  
ХАРЧУВАННЯ  
УКРАЇНЦІВ



**№ 20/10**

ВІД 20.10.2025

[VARUS.UA](http://VARUS.UA)

# КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО КОВБАС ТА М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ



Крафтові виробники ковбас та м'ясних делікатесів в Україні: новий виток м'ясних традицій

Ринок крафтових ковбас та м'ясних делікатесів в Україні переживає справжній розквіт. Все більше українців цінують якісні, натуральні продукти, виготовлені за традиційними рецептами з використанням свіжого м'яса та натуральних спецій.

## ОСОБЛИВОСТІ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА:

- Авторські рецепти: Крафтові виробники часто розробляють власні унікальні рецепти, експериментуючи з різними видами м'яса, спеціями та технологіями виробництва. Це дозволяє створювати продукти з неповторним смаком та ароматом.
- Натуральні інгредієнти: Для виробництва крафтових ковбас

використовується свіже м'ясо від дрібних фермерів, без додавання шкідливих добавок, барвників та консервантів.

- Масштаби виробництва: Крафтові виробники, як правило, мають невеликі виробництва, що дозволяє їм приділяти більше уваги якості кожного продукту.
- Ручна робота: Багато етапів виробництва крафтових ковбас виконується вручну, що забезпечує більш дбайливе ставлення до продукту.

## **ЧОМУ КРАФТОВІ КОВБАСИ НАБИРАЮТЬ ПОПУЛЯРНІСТІ:**

- Свідоме споживання: Сучасні споживачі все більше уваги приділяють якості продуктів харчування та їх впливу на здоров'я. Крафтові ковбаси відповідають цим вимогам.
- Бажання спробувати щось нове: Крафтові ковбаси – це не просто продукт харчування, а й гастрономічний досвід. Вони дозволяють відкрити для себе нові смаки та аромати.
- Підтримка локальних виробників: Купуючи крафтові продукти, споживачі підтримують малий бізнес та розвиток сільського господарства в Україні.

## **РОЗВИТОК РИНКУ:**

Ринок крафтових ковбас в Україні активно розвивається. З'являються нові виробники, розширюється асортимент продукції. Все більше ресторанів та кафе включають крафтові ковбаси в свої меню.

## **ЯКІ ВИДИ КРАФТОВИХ КОВБАС МОЖНА ЗНАЙТИ В УКРАЇНІ:**

- З яловичини: Саламі, пастромі, карпачо, брізаола та інші

- З баранини: Мергез, кубете, кофта.
- З птиці: Курячі ковбаски, ковбаски з індики.
- Комбіновані: Ковбаси з кількох видів м'яса.
- Як вибрати крафтову ковбасу:
- Зверніть увагу на склад: У складі повинні бути лише натуральні інгредієнти.
- Дізнайтеся про виробника: Прочитайте інформацію про виробника, його філософію та принципи виробництва.
- Спробуйте дегустаційний набір: Багато виробників пропонують дегустаційні набори, які дозволяють познайомитися з різними видами їхніх ковбас.

- Купуйте у перевірених місцях: Краще купувати крафтові ковбаси у спеціалізованих магазинах, на фермерських ринках або безпосередньо у виробника.

## **ВИСНОВОК:**

Крафтові ковбаси – це не просто продукт харчування, а й частина гастрономічної культури. Вони дозволяють насолодитися справжнім смаком м'яса та відкрити для себе нові смакові відчуття. Якщо ви хочете спробувати щось нове і підтримати українських виробників, обов'язково спробуйте крафтові ковбаси.



# КРИЛЬЦЯ

---

## Баффало

Смачні  
та ніжні  
крильця для  
любителів  
гострих  
смаків.





# ТОМЛЕНА ШИЯ

## з мармурової яловичини

Мармурова яловичина відрізняється своїм ніжним смаком та соковитістю завдяки тонким жировим прошаркам які рівномірно розподілені по м'ясу.



# ТОМЛЕНИЙ БРІСКЕТ

з мрамурової  
яловичини

Томлений бріскет тане у роті, а соус Барбекю додає йому пікантного смаку.





# КОВБАСКИ

---

## напівкопчені

Ідеально підходять для перекусів або як доповнення до страв.



# ТОМЛЕНИЙ БРІСКЕТ

*Томлений бріскет тане у роті,  
а соус Барбекю додає йому  
пікантного смаку.*



## Курячі крильця на мангалі

Крила добре вимиваємо, очищаємо від зайвої шкіри і пір'я.

Викладаємо в миску, додаємо всі спеції, сметану, сік лимона і добре перемішуємо. Замотуємо харч.плівкою. Залишаємо мариноватися на 2-3 години в холодильнику.

Смажимо на вугіллі з обох сторін до готовності приблизно 30 хв., подаємо з овочами гриль чи свіжими із соусом барбекю. Смачного.





**VARUS**  
ІНСТИТУТ ЯКІЩОЇ ЦОДНІ

# РОЗВИТОК М'ЯСНОГО ТА КОВБАСНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ: НОВІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

М'ЯСНА ТА КОВБАСНА ПРОМИСЛОВІСТЬ В УКРАЇНІ АКТИВНО РОЗВИВАЄТЬСЯ, ВПРОВАДЖУЮЧИ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРІЄНТУЮЧИСЯ НА ЗМІНУ СПОЖИВЧИХ ВПОДОБАНЬ. ПОПИТ НА ЯКІСНУ ПРОДУКЦІЮ ЗРОСТАЄ, А ВИРОБНИКИ АДАПТУЮТЬСЯ ДО НОВИХ СТАНДАРТІВ ТА РИНКОВИХ ВИКЛИКІВ.

## ТРЕНДИ У М'ЯСНІЙ ТА КОВБАСНІЙ ГАЛУЗІ

1. Збільшення попиту на натуральні ковбасні вироби  
Споживачі все частіше обирають продукцію без штучних добавок, консервантів і соєвих наповнювачів. Виробники реагують на ці запити, розширюючи асортимент органічних та натуральних ковбас.
2. Впровадження новітніх технологій  
Автоматизація виробничих процесів дозволяє





покращити якість м'ясних виробів, зменшити втрати сировини та підвищити ефективність виробництва. Сучасні підприємства активно впроваджують технології «чистого виробництва», зменшуючи вплив на довкілля.

3. Експортний потенціал українських ковбасних виробів  
Українські м'ясопереробні компанії виходять на європейські ринки, дотримуючись міжнародних стандартів якості. Експорт ковбас та м'ясних делікатесів до країн ЄС та Близького Сходу демонструє стабільне зростання.
4. Підвищення контролю за якістю продукції  
Державні ініціативи спрямовані на посилення контролю за безпекою харчових продуктів. Нові стандарти НАССР та аудит виробництв допомагають українським підприємствам підвищувати довіру споживачів.

### **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ**

- Розширення виробництва та будівництво нових заводів
- Використання альтернативних джерел білка для ковбасних виробів
- Популяризація українських брендів на міжнародних виставках
- Запровадження екологічного пакування для збереження свіжості продукції

Ринок м'ясної та ковбасної продукції України має значний потенціал розвитку. Інновації, покращення стандартів та орієнтація на якість допоможуть вітчизняним виробникам конкурувати як на внутрішньому, так і на міжнародному рівнях.

# ШИНКА БАВАРСЬКА

## Сирокопчена

Високоякісний  
м'ясний виріб з  
ніжним смаком  
та ароматом  
копчення.





# КОВБАСА

## Чорізо Чорізо пікантна

Традиційний іспанський делікатес приготовлений зі свинини, паприки та спецій.





# КОВБАСА

## Фуєт Фуєт Іберіко

Іспанський  
делікатес з  
насиченим  
м'ясним  
смаком. До  
вина, сиру та  
оливок.





# КОВБАСА

## Фуєт стіки

М'ясний  
делікатес з  
благородною  
пліснявою.  
Оригінальний  
смак до  
напоїв.



# КОВБАСА

## Ломо сиров'ялена нарізка

Тонкі скибочки сиров'яленої свинячої вирізки з насиченим м'ясним смаком та легкими пікантними нотками. Ідеальна закуска до вина.





# М'ЯСНЕ АССОРТІ

## Тріо нарізка

Ассорті з трьох видів сиров'яленого м'яса: від пікантної ковбаси до ніжної шинки. Чудовий вибір для м'ясних тарілок, закусок та бутербродів.



# КОВБАСА

*М'ясний делікатес з  
благородною пліснявою.  
Оригінальний смак до напоїв.*



## Салат з яйцем, сиро-в'яленою ковбасою, сулугуні і соусом Теріякі

Завчасно відварюємо яйця в підсоленій воді.

За бажанням маринуємо в соєвому соусі і Теріякі. Ріжемо їх на 4 частини.

На велику тарілку викладаємо листя салату, поливаємо його соусом Теріякі і трішки посипаємо сіллю. Зверху викладаємо яйця.

Далі тоненько ріжемо ковбасу і сир. Викладаємо їх зверху на салат і поливаємо соусом Теріякі.

Салат готовий.





# СЕНС



КУЛЬТУРА  
ХАРЧУВАННЯ  
УКРАЇНЦІВ



Газета "СЕНС". Номер 20/10 . Дата виходу 20.10.2025.. Тираж 10 000 екземплярів.  
Видавець: Товариство з обмеженою відповідальністю "Українське друковане видання № 1",  
ЄДРПОУ 45749363. Місцезнаходження: 65104, Одеська область , Одеса,  
пр. Князя Ярослава Мудрого, будинок.29, кімната.1. Телефон +380975807720.  
Електронна пошта: 45749363@ukr.net. Ідентифікатор друкованого медіа: R30-06313.  
Редактор - Оксана Яхно.