



ЩО МОЖНА
ЗНАЙТИ
В СУПЕРМАРКЕТАХ



СЕНС



ХАРЧУВАННЯ
УКРАЇНЦІВ



№ 14/07

ВІД 14.07.2025

VARUS.UA

ІСТОРИЯ ВИРОБНИЦТВА СИРУ В УКРАЇНІ: ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ



ГЛОБАЛЬНЕ ПОШИРЕННЯ УКРАЇНСЬКОГО СИРУ

З ростом популярності ремісничих продуктів у всьому світі український сир поступово привертає увагу гурманів. Що стосується смаку та методів виробництва, українські сири починають з'являтися в асортименті спеціалізованих ринків і магазинів делікатесів по всьому світу. Зростаючий інтерес до них створює чудову можливість для місцевих виробників пишатися своєю майстерністю та розширюватися за межі України.

МІЖНАРОДНА СПІВПРАЦЯ

Все більше українських сироварів бере участь у міжнародних змаганнях і фестивалях сиру, де вони можуть презентувати свої продукти та знайомити інших з українським сироварством. Події такого характеру не лише святкують розмаїття, а й надають можливості для налагодження контактів та співпраці між виробниками з різних країн. Це сприяє обміну ідеями та техніками, що підвищує якість українського сиру, впроваджує інноваційні

практики і створює місцеві рішення, які можна легко адаптувати.

КУЛЬТУРНИЙ ОБМІН

Коли український сир виходить на світовий ринок, це відкриває можливість для культурного обміну. Споживачі в усьому світі відкривають для себе унікальні смаки та історії, що стоять за кожним видом сиру, створюючи міст між культурами. Кулінарні майстер-класи, поєднання страв та гастрономічні тури, зосереджені на українському

сирі, набувають популярності; це допомагає ще більше оцінити спадщину, пов'язану з цим продуктом, та майстерність, яку вкладено у його створення.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА УКРАЇНСЬКОГО СИРУ СТАЛІЙ РОЗВИТОК ВИРОБНИЦТВА

З розвитком сирної промисловості питання сталого розвитку та етичних практик стають дедалі актуальнішими. Більшість українських сироварів вкладають інвестиції в екологічно чисті методи виробництва сиру з повагою до добробуту тварин, збереження ресурсів та відповідальності за стан довкілля. Такий підхід необхідний не лише для здоров'я планети, а й для виживання сирної галузі у майбутньому.

ДОБРОБУТ ТВАРИН

Багато майстрів-сироварів акцентують увагу на використанні молока з ферм, що турбуються про добробут тварин. Це включає можливість випасання на пасовищах, забезпечення належного харчування та створення умов для мінімізації стресу під час доїння. Підтримуючи етичних виробників, ви можете насолоджуватися сиром, виготовленим з



молока здорових тварин, які отримують належний догляд.

МІСЦЕВЕ СПОЖИВАННЯ

Важливим аспектом сучасного сироваріння є використання місцевих продуктів. Багато українських сироварів прагнуть використовувати місцеві сезонні інгредієнти, що допомагає зменшити вуглецевий слід і підтримує місцевих фермерів. Це не лише покращує смаковий профіль сиру, а й сприяє розвитку спільноти та сталості у харчовій системі.

ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СИРІВ

Сьогодні українські сировари демонструють уяву та креативність, створюючи нові види сиру. На перетині традицій і новаторства можна знайти різноманітні смаки

та текстури. Ця тенденція продовжуватиметься, адже сировари експериментують з новими рецептами, поєднаннями смаків та методами виробництва.

РОСЛИННІ АЛЬТЕРНАТИВИ

Враховуючи зміни в харчуванні, дедалі більше людей вимагають рослинних альтернатив традиційним сирам. Деякі українські сировари починають працювати над безмолочними варіантами, використовуючи горіхи, сою та кокос для створення нових смаків, що підійдуть для веганів та людей з непереносимістю лактози. Це розширює асортимент сирів для нової групи споживачів, залишаючи при цьому місце для традиційних методів сироваріння.



СИР

Чеддер 60%
Сокол 45%

Сир із насиченим смаком і щільною текстурою, що ідеально підходить для сніданків, закусок та кулінарних експериментів, додаючи багатство смакових відтінків.





СИР

нарізаний

З в'яленими помідорами та часником — яскравий аромат, а також з пажитником — пряний і насичений букет смаків.



СИР

ірландська
нарізка 48%

Ірландські сири Чеддер — класичний білий з м'яким насиченим смаком і яскравий червоний з гоструватими нотками, обидва ідеальні для закусок, бутербродів та гурманських страв.





СИР

для пасти
тертий 42%
без лактози



Терті сири з багатим смаком і ніжною текстурою — ідеальні для пасти та салатів, додають вишукану нотку улюбленим стравам без лактози та з насиченим ароматом.



СИР

Рікота 10%

Легкий і ніжний сир з кремовою текстурою, що ідеально підходить для десертів, соусів та легких страв, надаючи їм м'якість і делікатний смаковий акцент.





СИР

Кремовий Маскарпоне

Сир із ніжною, бархатистою текстурою і м'яким вершковим смаком, який ідеально підходить для десертів, соусів і ніжних кремових страв.



СИР

Брі 60%

М'який і вершковий брі з ніжною текстурою та тонким маслянистим смаком, що робить його ідеальним доповненням до фруктів, хліба та вишуканих закусок.





СИР

Камамбер з трюфелем 55%

Ніжний камамбер з тонким ароматом трюфеля — вишукана комбінація м'якості і делікатної земної ноти, що додає розкоші будь-якій страві чи закускі.



СИР КРАМАМБЕР

М'який і вершковий брі з ніжною текстурою та тонким маслянистим смаком, що робить його ідеальним доповненням до фруктів, хліба та вишуканих закусок.



Запечений сир камамбер, тости та салат з руколи з черешнею

Беремо камамбер, зверху його нарізаємо ромбиками не до кінця, в розрізи вставляємо порізаний зубчик часнику, кладемо в форму, навколо чері багет нарізаний товщиною десь 1 см. Зверху на все трохи оливкової олії, спеції за смаком, краще підійдуть прованськ трави.

В духовку на 20 хвилин на 200градусів. Але десь через 10 хвилин перевернути грінки.

Прикрашаємо страву руколою, черешнею і трішки м'яти.





СИР

з в'яленими
помідорами і
часником 45%

Сири з виразними
смаками: насичений
твердий сир з
в'яленими помідорами
і часником дарує
глибокий аромат, а з
пажитником — пряну,
особливу нотку у
кожному шматочку.





СИР

твердий 40%

Твердий сир з витримкою два місяці — з багатим, збалансованим смаком і щільною текстурою, що ідеально підкреслить смак будь-яких страв та закусок.



СИР

Веган
Грецький



Смачний і натуральний веганський сир у грецькому стилі, виготовлений без продуктів тваринного походження. Ідеальний для веганів та тих, хто дотримується рослинної дієти.





СИР

гауда 45%
твердий 45%



Сир з насиченим, м'яким смаком і приємною текстурою, що чудово доповнює бутерброди, салати та гарячі страви, створюючи баланс аромату і ніжності.



СИР КРЕМОВИЙ

Сир із ніжною, бархатистою текстурою і м'яким вершковим смаком, який ідеально підходить для десертів, соусів і ніжних кремових страв.



Салат «Цезар»

Цезар з куркою салат необхідно викласти на велику тарілку. Викладають спочатку салат айсберг (римський салат, асорті салатів), а на нього – шматки смаженого курячого філе. Далі по черзі їдуть грінки, помідори та перепелині яйця, порізані навпіл (на четвертинки за бажанням). Потім кладуть сир пармезан, нарізаний шматками. Зверху додають соус і подають гостям.



СЕНС



КУЛЬТУРА
ХАРЧУВАННЯ
УКРАЇНЦІВ

