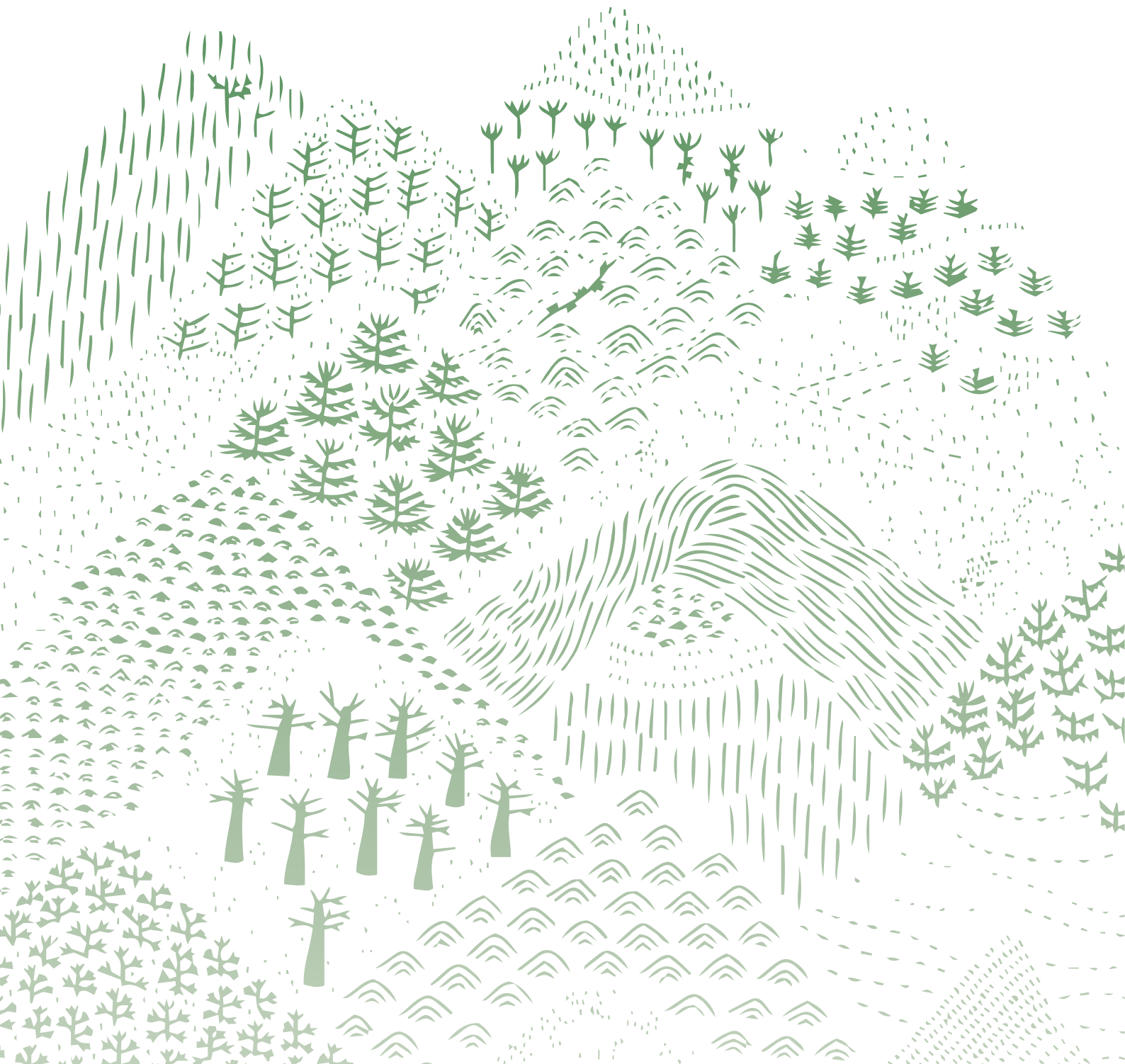




ПРОДУКЦІЯ ВИРОБНИКІВ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ

Автентичність. Смак. Якість









ЩО ТАКЕ ГРОМАДСЬКА СПІЛКА «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»?



ТЕРИТОРІЯ

Громадська спілка об'єднує виробників з екологічно чистих територій 4-х областей українських Карпат: Львівська, Івано-Франківська, Закарпатська, Чернівецька.



ПРОДУКЦІЯ

Понад 300 одиниць натуральних продуктів харчування, виготовлених з сировини, що походить з українських Карпат та відповідає показникам високої якості та безпеці харчування.



ЛЮДИ

Громадська спілка об'єднує 20 виробників з українських Карпат та прихильників ідеї збереження традиційних технологій, виробництва натуральних продуктів харчування.



ІДЕЯ

Зацікавленість споживачів у продуктах гарантованих якості, підвищення доходів дрібних виробників і переробників з регіону, об'єднаних ТМ «Смак українських Карпат».

ЗАВДАННЯ ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

РОЗВИТОК та підтримка ініціатив, захист інтересів членів, навчання прихильників.

ПРОСУВАННЯ місцевих традицій, продуктів, та рецептів, які відповідають критеріям та вимогам ТМ «Смак Українських Карпат».

ІНФОРМУВАННЯ суспільства про користь натуральних продуктів харчування.

ВІДМОВА від використання антибіотиків та стимуляторів росту у тваринництві, пестицидів, фунгіцидів, гербіцидів у рослинництві, барвників, смакових стабілізаторів у виробництві продуктів.

СПІВПРАЦЯ із ресторанами, закладами торгівлі, харчування.



ЩО ОЗНАЧАЄ ТМ «СМАК УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ»?



5

СМАК УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ

Громадська спілка «Карпатський смак» працює у тісному контакті з виробниками продуктів харчування, які є її членами, гарантуючи максимальну безпеку та якість продуктів. Після інспектування та перевірки на дотримання вимог та критеріїв, а також відповідних висновків рішенням правління виробник отримує ліцензію на право використання маркування ТМ «Смак Українських Карпат».

✦ АВТЕНТИЧНІСТЬ

Справжність та автентичність технологій виробництва продуктів харчування, які відповідають походженню з Карпат та враховують особливості місцевих традицій.

✦ ЯКІСТЬ

Торгова марка ТМ «Смак Українських Карпат» – це своєрідний гарант якості товарів. Виробники спілки, після інспектування та рішення правління, отримують ліцензію на використання ТМ «Смак Українських Карпат».

✦ СМАК

Громадська спілка «Карпатський смак» об'єднує окремих виробників, які виробляють унікальну екологічно чисту та якісну продукцію з Карпатського краю та постачають її споживачеві.

КАТЕГОРІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТМ «СМАК УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ»

- ✦ Культивовані фрукти, овочі та лікувальні рослини (свіжі та перероблені)
- ✦ Дикорослі рослини (гриби, трави тощо) та продукти з них (свіжі та перероблені)
- ✦ Мед та пилок
- ✦ М'ясо та м'ясна продукція
- ✦ Молоко та молочна продукція
- ✦ Інші види продукції





📍 с. Спас, Коломийський р-н, Івано-Франківська обл.

☎ +38 (067) 260-65-87

✉ orgflora@gmail.com



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це інновації, відкриття нових видів продукції, які позитивно впливають на здоров'я людини.

Я питаюся своїми досягненнями та продукцією, якої більше ста видів.

Довіра для мене – порядність у бізнесі та оперативність.

ВИРОБНИЦТВО STOVPIUK FAMILY BRAND

Ідейним натхненником Stovpiuk Family Brand із села Спас Івано-Франківської області, що на Коломийщині, є Михайло Стовп'юк. Село Спас славиться не лише трипільською культурою, давніми звичаями і традиціями, а й цілющими водами, могутніми пралісами і благодатними лікарськими рослинами. Старші люди завжди казали, що кожна рослина, коли її зібрати у потрібний час і вміло застосувати, має виняткові цілющі властивості. З самого дитинства Михайло Стовп'юк захоплювався зільництвом. Згодом він отримав біологічну освіту та збудував на власному господарстві підприємство, що займається виготовленням фіточаїв із лікарських рослин, джемів, варення та збором грибів та ягід.

ПРОДУКЦІЯ STOVPIUK FAMILY BRAND

Працює з 2009 року, успішно експортує продукцію до Канади, США, країн Прибалтики та Європи. Особливу популярність має серія гуцульських високогірних чаїв. Перевага такої продукції – сировина, яку збирають у високогір'ї Карпат, та добре підібрана композиція «двійка», де одна рослина – лідер, а друга – помічник. Так, «Липа з ромашкою» – протизапальний, «Шипшина з брусницею» – вітамінний, «Чебрець з чорницею» – для покращення травлення. Фіточаї додають людям не тільки насолоду, але й запобігають багатьом захворюванням.

МИХАЙЛО СТОВП'ЮК, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Михайло Стовп'юк – перший голова правління ГС «Карпатський смак». Він став ідейним натхненником виробництва та популяризації продуктів Карпатського регіону. Для нього участь у спільці – це можливість об'єднати малих виробників, допомогти їм реалізувати свою мрію. Спільна команда, яка працює на перспективу, – це запорука успіху.





📍 с. Ботар, Виноградівський р-н, Закарпатська обл.

☎ +38 (097) 381-40-52

✉ tuzespal@gmail.com



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це стиль мого життя. Те, що я роблю, додає мені сил і натхнення.

Я пишаюся своїм господарством і людьми, які вкладають свою працю задля однієї спільної справи.

Довіра для мене – це усмішка на обличчях людей, які скуштували нашу продукцію. Усміхаються – значить подобається, значить довіряють.

ВИРОБНИЦТВО «ПАН ЕКО» – УГОЧАНСЬКИЙ СМАК

Історія успіху господарства вражає. Заснувати виробництво та органічне землеробство було нелегко, як і будь-яку іншу справу в аграрному бізнесі. Розпочали зі старого напіврозваленого приміщення, де раніше сушили тютюн. У будівлі 110-річної давнини залишилися тільки міцні стіни. Сьогодні – це дегустаційний зал, у якому є музей леквару, у колекції якого різні типи повидла з понад 50-ти країн світу. Окрім традиційного зі слив, полуниці та черешень, є й екзотичні – з ківі, дині та манго. На фермі у Ботарі також вирощують кучерявих свиней породи «Мангалиця». Тож тут можна скуштувати продукти та делікатеси із цього дуже корисного м'яса. Господарство приймає туристів з усіх областей України та з-за кордону. Часто його відвідують групи дітей зі шкіл, адже для них це своєрідний зоопарк під відкритим небом. Сировинна зона фермерського господарства – околиці Рахова, Ясині, Воловеччини та Великоберезнящини.

ПРОДУКЦІЯ «ПАН ЕКО» – УГОЧАНСЬКИЙ СМАК

Павло Тізеш виготовляє продукцію ТМ «Пан Еко», яка відповідає європейським стандартам, а також органічні м'ясні продукти зі свиней породи «Мангалиця» та корів породи «Угорська сіра». Продукцію продає на ринках України та країн Європейського Союзу. ТМ «Пан Еко» сьогодні – це 15 найменувань екопродуктів: сиропи, соки, леквар тощо.

ПАВЛО ТІЗЕШ, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Членство у ГС «Карпатський смак» дало можливість мені відбутися як людині й бізнесмену та розширити коло знайомств із новими людьми. Свій досвід у веденні бізнесу маю бажання передавати молодим фермерам. Хочу, щоб про спілку заговорили на всю Україну та світ.





 с. Нижнє Селище, Хустський р-н, Закарпатська обл.

 +38 (097) 235-29-16

 oresteds@yahoo.com



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це наше з дружиною виробництво, у всіх етапах якого ми беремо активну участь. Любимо працювати і експериментувати.

Я питаюся, що у нас купують не лише продукти, а й філософію виробництва.

Довіра для мене – це відгуки покупців, їхнє визнання. Відтак інакше і бути не може, бо виробляємо все, як для себе.

ВИРОБНИЦТВО «ЗЕЛЕНИЙ ГАЙ»

Орест Дель Соль народився у Парижі у родині італійських емігрантів. Закінчив Паризьку школу гастрономії та працював у кращих ресторанах світу і метрдотелем прем'єр-міністра Франції. Дружина Йолана – українка угорського походження. Еко-ферма «Зелений гай» є однією із ферм Європейського кооперативу «Лонго Май». Тут родина француза Ореста Дель Соля робить надзвичайно патріотичну справу – відновлює тваринництво в українських Карпатах. На фермі вирощують кіз, корів та свиней тих порід, які притаманні цьому регіону. На фермі працюють члени родини та місцеві мешканці.

ПРОДУКЦІЯ «ЗЕЛЕНИЙ ГАЙ»

Сир з козячого молока, ковбаси (салями), бекон та інші продукти із свинини для власного споживання та на замовлення друзів. Орест Дель Соль переконаний, що при організації сільськогосподарської діяльності потрібно керуватися такими трьома правилами: щось виростити на своїй землі, переробити його на кінцевий продукт і самому його продавати.

ОРЕСТ ДЕЛЬ СОЛЬ, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Пишається членством у ГС «Карпатський смак» та хоче й надалі об'єднувати людей навколо ідеї. Однак це нелегко, бо не всі розуміють зміст. Треба об'єднуватися, підтримувати один одного, щоб витримати «наступ» супермаркетів й глобалізацію та утримати на плаву свій бізнес.





 с. Нижнє Селище, Хустський р-н, Закарпатська обл.

 +38 (03142) 751-88, +38 (067) 255-19-31

 fromage@ukr.net



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – сироваріння, яке є стилем мого життя, а не бізнесом.

Так склалося у житті, що ремесло обрало мене.

Я пишуся тим, що Селиська сироварня є першою ремісничою сироварнею України, яка варить смачний та якісний сир із 1994 року.

Довіра для мене – це щирість у роботі, вдома, з друзями.

ВИРОБНИЦТВО «СЕЛИСЬКА СИРОВАРНЯ»

Проект «Селиська сироварня» започатковано у 1994 році. З того часу ми варили сир, навчалися, будували цех та боролися із бюрократією і корупцією, а у 2002р. офіційно відкрили виробництво. А починалося все з того, що ми довго думали над тим, що можна було зробити у депресивній долині, щоб здійснити економічний поштовх. І у 1994 році разом із Європейським кооперативом «Лонго Май» проаналізували багато факторів та коли перевірили якість місцевого молока, тоді й вирішили вивчати ремесло сироваріння і заснувати власну сироварню. А уже у 1995 році Петро поїхав на перше «сирне» стажування до швейцарських Альп, щоб навчитися усьому: від догляду за тваринами до варіння сиру і афінажу. Тоді ж розпочалось будівництво теперішнього приміщення Селиської сироварні. Серед планів на майбутнє – зберегти Селиську сироварню маленьким підприємством, що не піддається глобалізації.

ПРОДУКЦІЯ «СЕЛИСЬКА СИРОВАРНЯ»

Чотири види сиру: «Селиський» (напівтвердий), «Хуст» (м'який), «Нарцис Карпат» (твердий) та «Менчул» (напівтвердий). А задля підвищення престижності професії вівчаря та відродження вівчарства ми співпрацюємо із Асоціацією вівчарів Хустщини і виготовляємо спільний продукт – «Традиційну бринзу Хустщини» із овечого молока.

ПЕТРО ПРИГАРА, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Добрим та позитивним фактором є те, що спілка об'єднує однодумців своєї справи. Віримо у подальший розвиток ГС «Карпатський Смак».





Юридична адреса: вул. Ломоносова, 8, м. Мукачево, Закарпатська обл.

Адреса виробництва: урочище «Під лісом», с. Павшино, Мукачівський р-н

+ 38 (050) 317-83-62

@ gashpar72@gmail.com



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це хобі, що переросло у власну справу, започатковану моїм батьком.

Я питаюся, що зумів продовжити справу батька.

Довіра для мене – щирі родинні стосунки та вміння за необхідності замінити один одного, що об'єднує ще більше і робить господарство сильнішим.

ВИРОБНИЦТВО «ГАШПАР»

На фермі, розташованій у селі Павшино в урочищі «Під лісом», розводять овець, баранів, кіз, свиней, велику рогату худобу, курей, індиків, цесарок, гусей та качок. Місцеві мешканці охоче купують для своїх діточок птицю, а з м'яса кіз, баранів, свиней та великої рогатої худоби у господарстві виробляють сиров'ялені ковбаси. Ферма почала перетворюватися у гостинний куточок, відкритий для відвідувачів, у 2017 році завдяки підтримці угорської програми «Egér ede». Еко-ферма «Фаторія Ломбардія» сім'ї Гашпар – це такий собі контактний «зоопарк» – цікава туристична «знахідка» поблизу міста Мукачево, що на Закарпатті, де і дорослі, і малеча можуть спостерігати за свинками породи «Угорська мангалиця», вівцями, козами, індіками, цесарками, іншою живністю та навіть годувати її. У чудовій альтанці на території ферми господарі проводять дегустацію своєї продукції.

ПРОДУКЦІЯ «ГАШПАР»

- Ковбаси, в'ялене м'ясо.
- Ковбаса «Пікниця» в асортименті (основні складники: свинина (70%); яловичина 30%).
- Саламі в асортименті, міні-саламі до пива.
- Шовдар в'ялений закарпатський в асортименті.
- В'ялене м'ясо: брезолла (яловичина в синюзі), кулателло (в'ялений горішок шовдаря у міхурі).
- «Мукачівський спеціалітет»: нарізка із 5-ти видів різних ковбас та в'яленого м'яса.

ГАШПАР ОЛЕКСАНДР, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Членство у ГС «Карпатський смак», безумовно, розширює можливості та потенціал фермерських господарств.





 вул. Череповецька, 26, м. Чернівці
 +38 (068) 782-39-56
 styopinsergus@gmail.com

 liluck



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – мальовничий куточок екологічно чистого краю у смт. Глибока Чернівецької області.

Я питаюся, що наша продукція абсолютно натуральна та безпечна.

Довіра для мене – довіра споживачів – краща нагорода діяльності нашого підприємства.

ВИРОБНИЦТВО «ЛІЛАК»

ТОВ «Лілак» – український виробник натуральних екологічно чистих на 100% соків у скляній тарі, які визнано усім світом найекологічнішою та найбезпечнішою. Продукція підприємства, яке успішно працює з 2001 року, займає значну долю внутрішнього ринку та має прихильників в усіх регіонах країни. Згідно з даними офіційної статистики, ТОВ «Лілак» є лідером із заготівлі, виробництва та реалізації органічного березового соку в Україні. Виробництво розташоване у мальовничому екологічно чистому Прикарпатському регіоні – смт. Глибока Чернівецької області. Ця місцевість біля самого підніжжя заповідних Карпат, де в абсолютно чистих і недоторканих куточках природа ділиться з нами своїми дарунками.

ПРОДУКЦІЯ «ЛІЛАК»

Якість та безпечність продукції – основний пріоритет і основа успішної діяльності компанії. Якість та безпечність – вища за норму прибутку. Якість та безпечність – створення на підприємстві умов, що дають змогу виробляти безпечний продукт і проводити ефективний контроль на кожному етапі технологічного процесу. Ми працюємо для того, щоб наша продукція була корисною, смачною, безпечною і доступною широкому колу споживачів. Підприємства групи також займаються збором дикорослих трав, використовуючи їх у своєму виробництві. Поєднання стародавніх традицій, новітніх високотехнологічних виробничих процесів з натуральною та екологічно чистою сировиною вирізняє продукцію ТОВ «Лілак» з-поміж іншої. Господарство має сертифікат виробника органічної продукції.

СЕРГІЙ СТЬОПІН, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Лише позитивний досвід від членства у ГС «Карпатський смак».

Можливість обміну досвідом між членами спілки та робота для споживача органічних продуктів.





📍 с. Микуличин, Івано-Франківська обл.
☎ +38 (098) 586-67-73, +38 (097) 422-28-75, +38 (067) 344-70-87
✉ shurov2007@ukr.net



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – Українські Карпати: гори, полонини, рідний Микуличин.
Я питаюся, що наша родина зуміла зберегти та відродити давні гуцульські традиції.

Довіра для мене – це головне у житті: без довіри не було б міцної сім'ї та успіху в роботі.

ПОЛОНИНА «ЯР»

Господарство, розташоване в екологічно чистому районі Івано-Франківської області, мальовничому селі Микуличин, засноване у 2010 році. Фермери відродили унікальне полонинське господарство, почали розводити породистих кіз та виробляти делікатесний сир. Господарство має три рівні: перший – котеджні будиночки, другий – сучасна ферма для утримання кіз, переробки молока, виробництва та дозрівання сиру, третій – на полонині Горгани, де у літню пору гості мають змогу милуватися неймовірними карпатськими краєвидами, спілкуватися з пастухами, куштувати молоко та долучитись до процесу виробництва козячого сиру.

ПРОДУКЦІЯ «ЯР»

Головна спеціалізація ферми – виробництво козячого сиру, молока та проведення оглядових екскурсій. Наша вурда – це італійський та французький сир «Рікота». Окрім того, ми також виробляємо сир «Пармезан» за швейцарською технологією, який можна зберігати більше року.

ВАСИЛЬ ЯРЕМЧУК, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Членство у ГС «Карпатський смак» позитивно вплинуло на роботу господарства, розширило коло спілкування та обмін досвідом.





 с. Поляни, Золочівський р-н, Львівська обл.

 +38 (032) 265-52-139; +38 (068) 011-83-82



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це моє життєдайне виробництво.

Я питаюся тим, що вже зроблено та досягнуто у життєдайному виробництві.

Довіра для мене – це моє «я», оскільки працюю зазвичай на довірі; окрім того, довіра – це ще оперативність виконання робіт та реалізація подальших кроків у виробництві.

ВИРОБНИЦТВО «КОСТІВ»

У родині Костів завжди були хлібороби та механізатори. Богдан Костів як магістр із агрономії сприяв переходу фермерського господарства на життєдайне виробництво. Такі переконання виникли завдяки проживанню у селі, навчанню у сільській школі та обраній професії.

Фермерське господарство засноване у 1992 році. Від того часу і до 2006 року провадило екстенсивний спосіб виробництва. А у 2006 році на підставі переконань господарство дещо змінило свій напрямок і займається життєдайним виробництвом продуктів харчування, які відповідають європейським стандартам органічного виробництва.

ПРОДУКЦІЯ «КОСТІВ»

Життєдайна продукція – якісніша, поживніша, здоровіша, смачніша, безпечніша, природніша, ніж продукція, вироблена за інтенсивними технологіями. На сьогодні у асортименті господарства життєдайні крупи: чорнушка, амарант, гуньба, конюшина, голомша (спельта), овес та ячмінь голозернисті, пшениця (чорнозерна, звичайна, червонозерна, білозерна), гречка зелена, льон звичайний та золотистий, сочевиця, маш та гірчиця біла. Окрім самих зерен на пророщення, господар виробляє корисні пластівці без пропарки із амаранту, ячменю голозернистого, голомші та гречки зеленої.

БОГДАН КОСТІВ, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Членство у спілці сприяє новим корисним знайомствам та співпраці. Є великі сподівання на розвиток спілки, і відповідно, на власний завдяки збуту своєї продукції.





📍 смт Путила, Чернівецька обл.

☎ +38 (067) 969-31-87

@ dargutsul@gmail.com



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – виготовлення екологічно чистої продукції.

Я питаюся тим, що кожен мешканець Путильського району має можливість отримати додатковий дохід, здавши на переробку до кооперативу екологічно чисту сировину: гриби та ягоди.

Довіра для мене – це запорука розвитку сільськогосподарського кооперативу «Дари Гуцульщини» та економічне зростання Карпатського регіону.

ВИРОБНИЦТВО «ДАРИ ГУЦУЛЬЩИНИ»

Кооператив, створений у 2015 році, провадить свою діяльність серед мальовничих Карпат в екологічно чистому районі Путильщини, де у радіусі більше ніж 100 км розкинулися мальовничі гори й ліси та немає жодного діючого промислового підприємства. Основний вид діяльності кооперативу: заготівля, переробка та зберігання дикоросів (грибів та ягід). Виготовлену продукцію члени кооперативу реалізують на території України, у мережах магазинів та ресторанів. У майбутньому плануємо розвинути сучасне екологічно чисте виробництво. Професійні технологи, використовуючи домашні стародавні рецепти гірських жителів (гуцулів) переробляють отриману сировину на продукти високої якості. Завдяки поєднанню кваліфікованої ручної праці, наших старань і унікального гірського клімату споживач отримує продукти з неповторним смаком та запахом справжніх карпатських грибів та чаїв під торговою маркою «Дари Гуцульщини».

ПРОДУКЦІЯ «ДАРИ ГУЦУЛЬЩИНИ»

Гриби сушені, мариновані, свіжі: білі, лисички, опеньки, підберезники; ягоди свіжі та перероблені: чорниця, малина, ожина; чаї на основі гірських трав.

СЕРГІЙ ТЕРЕН, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Член спілки з 2018 року. Маємо велику надію, що про наше підприємство, яке представляє екологічно чистий регіон та його продукцію, завдяки спілці дізнається якомога більше людей.





📍 вул. Івана Франка, 7, с. Герасимів, Тлумацький р-н, Івано-Франківська обл.

☎ +38 (050) 581-31-12

@ beeland@ukr.net



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – бджоли, мед, пасіка.

Я пишуся, що у мене «найвища» пасіка у Карпатах; що у нас діє гурток бджолярів та працює оздоровчий комплекс «Відпочинок на вуликах».

Довіра для мене – це результат моєї професійності.

ВИРОБНИЦТВО ВАСИЛЯ МАНУЛЯКА

Високо у Карпатах розташована пасіка Василя Мануляка, де господар займається не лише улюбленою справою – виробництвом меду, але й навчає цієї справи молоде покоління та допомагає тим, хто нездужає. Адже карпатська бджола – не лише надзвичайна трудівниця, але й має високоефективні лікувальні властивості.

ПРОДУКЦІЯ ВАСИЛЯ МАНУЛЯКА

Мед трав'яний, липовий, падевий, джерелом якого є падь тваринного походження (солодка клейка рідина на листках рослин у вигляді солодких виділень комах, зокрема, попелиці, або медяна роса (солодкий сік, який виступає на листках або хвої під впливом різкої зміни температури). Пасічник Василь Мануляк реалізовує свою продукцію під ТМ «Бджолокрай» та має низку торговельних точок у Івано-Франківській області.

ВАСИЛЬ МАНУЛЯК, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Член спілки з 2016 року. Хочу бачити спілку міцною командою однодумців.





📍 с. Нижня Апша, Тячівський р-н, Закарпатська обл.

☎️ +38 (096) 432-71-66



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це наше господарство. Ми любимо тварин, і вони це відчують.

Я питаюся своїм чоловіком, без якого наше господарство було б неможливим.

Довіра для мене – це віра у людей. Без довіри неможливо побудувати міцні стосунки як у житті, так і роботі.

ВИРОБНИЦТВО «РОСТОКА»

У 1991 році Марія разом із чоловіком Дмитром отримали свої законні 9 га землі на березі Тиси та облаштували там ферму. До цього тут були хачі. Подружжя з ранку до ночі власноруч наводило лад. А нині тут міцні споруди, призначені для утримання худоби та заготівлі сіна. Стадо корів налічує понад 200 голів, овець – близько 400.

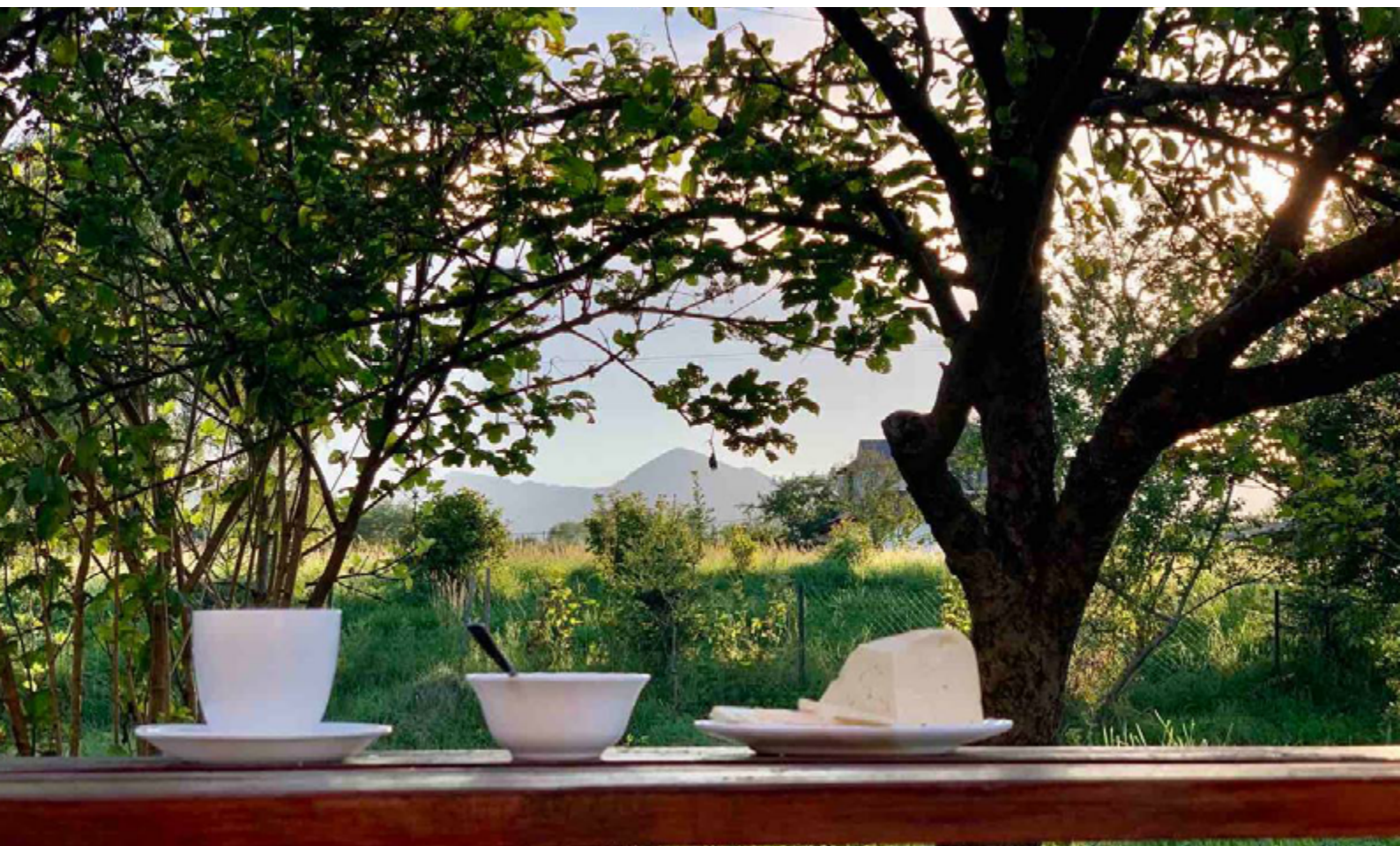
ПРОДУКЦІЯ «РОСТОКА»

Бринза та сир з овечого молока – це натуральний та екологічний традиційний сир, виготовлений за давніми традиційними рецептами без використання сучасних хімічних добавок. Такого у звичайному супермаркеті не купиш. Також ФГ «Ростока» виготовляє домашню м'ясну продукцію.

МАРІЯ ОПРИШ, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Членство у ГС «Карпатський смак» дає лише позитив. Так, спілка допомогла виготовити інформаційний буклет, поширює інформацію в Інтернет-мережі та інших ресурсах. Члени спілки беруть участь у різноманітних фестивалях, де можна реалізувати свою продукцію. Завдяки цьому ферма вже отримує замовлення від нових клієнтів – тих, хто розуміється на якісній українській продукції.





 Івано -Франківська область, містечко Верховина, гора Синиці
 +38 (097) 813-02-50, +38 (098) 634-44-22
 @maskito@i.ua



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це продовження сімейного, фамільного господарства.

Я питаюсь своїми рідними, дружиною, які допомагають та підтримують у всьому.

Довіра для мене – це коли можна повністю довіритись людині, і не хвилюватись, а точно знати, що все буде добре.

ВИРОБНИЦТВО ФГ «ЗГАРДА»

Мальовнича Верховина, колиска Українських Карпат. Тут якнайкраще збереглися гуцульські звичаї і традиції, а ще неймовірна природа та автентичний смак. Саме тут, вже двісті років діє унікальне фермерське господарство, відоме як «Згарда». З господарства відкриваються мальовничі краєвиди на Буковинські гори, найвисокогірніше село Перехресне і Голови. Територія господарства – це 1 га саду з автентичними деревами. Тут господарює родина Маківничуків. Найстаршому господарю Михайлу – 95 років. Допомагає йому у всьому його внук Віталій з дружиною Ярославою. В 1947 році в господарстві Михайла Маківничука налічувалось 20 голів рогатої худоби. У 2018 році, коли Михайло Маківничук, вже не в силі був займатися господарством, тому онук Віталій повністю перейняв його на себе. Він з дружиною вирішили розвивати «Згарду», а особливо молочний напрямок – переробляти молоко на гуцульську бринзу за стародавніми гуцульськими рецептами.

ПРОДУКЦІЯ ФГ «ЗГАРДА»

Зараз в асортименті ФГ «Згарда»: будз копчений, сметана, масло, а завдяки Асоціації гуцульських ватагів, вони почали виготовляти бринзу із географічним зазначенням. Зараз на господарстві 6 молочних корів та 5 телят. Господарі не лише тримають господарство, але й охоче приймають туристів, проводять майстер-класи із приготування сиру, а також пропонують спробувати воду, яка за легендою дарує здоров'я та довголіття. Кожен хто приїжджає, може побачити і унікальну ікону Божої Матері. А на території розташоване кемпінгове містечко, де гості можуть поселитися і відчувати себе справжніми гуцулами.

ФГ «ЗГАРДА», ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»





 с. Чесники, Рогатинський р-н., Івано-Франківська обл.

 +38 (096) 454-31-42

 zhuravinsky470@gmail.com



www.tuca.com.ua



ВИРОБНИЦТВО КООПЕРАТИВУ «ЕКОМ» - СИР «ЧЕСНИКІВСЬКИЙ»

Мальовниче село Чесники, розташоване в Рогатинському районі Івано-Франківської області. Тут живе родина Олега та Ольги Журавінських, які виготовляють «Чесниківський сир». А починалось все з того, що пан Олег майже десять років працював бригадиром, агрономом у місцевому колгоспі. У 2012 році з ініціативи громади, в селі було створено молочний кооператив «Еком», який об'єднав більше сорока селян. Кооператив допоміг односельчанам тримати худобу, здавати молоко та отримувати за це гроші. В той час, якраз Західно-Український ресурсний центр оголосив конкурс проектів за програмою «Розвиток молочного бізнесу в Україні», що реалізувався за підтримки уряду Канади та фонду Чарльза Стюарта Мотта. Завдяки перемозі в конкурсі, відновили стару молочарню та закупили відповідне обладнання. Згодом, голова кооперативу Олег Журавінський домовлявся про приїзд фахівця-сировара. Знайшов його аж зі Швейцарії — Норберта Буррі. У 2014 році кооператив розпочав виробництво напівтвердих сирів. Олега Журавінського з дружиною часто можна побачити на ярмарках, фестивалях. Також у селі Чесники, які мають географічні та історичні принади, проводять екскурсії, тож тут можна побачити сироварню і спробувати смачний сир.

ПРОДУКЦІЯ КООПЕРАТИВУ «ЕКОМ» – СИР «ЧЕСНИКІВСЬКИЙ»

“Сир “Чесниківський – це напівтвердий сичужний сир, виготовлений з незбираного коров'ячого молока за класичною технологією, за смаком нагадує гауду. Також є і авторські розробки – молодий та сир із чорнушкою, з ароматною пікантною добавкою — чорним кмином.

ОЛЕГ ЖУРАВІНСЬКИЙ, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»





 вул. І.Франка,145, с.Тухля, Сколівський район, Львівська область
 +38 (067) 524 74 79
 katerinailkiv47@gmail.com



www.tuca.com.ua



Моя пристрасть – це мій дім, Карпати. Саме вони надихають та дають сили на втілення мрій.

Я пишу тим, що живу в прекрасних горах, варю авторські сири, та творю власну історію.

Довіра для мене – це задоволені клієнти, які впевнено повертаються на сироварню, за своїми улюбленими сирочками. Дякую за довіру до нашої продукції.

ВИРОБНИЦТВО СИРОВАРНІ «ГОЛИЦЯ»

Сироварня “Голиця” – це затишний і гостинний куточок Карпат. Розташоване серед мальовничих лісів та гір, у серці гостинної Тухлі. Тут господиня Катерина Ільків зі своїми помічниками доглядають за козами, вівцями та баранцями. Козяче молоко походить з власної ферми (с.Тухля). Усі тварини мають можливість вільного вибігу (ферма відкрита та огорожена, площа близько 2 га), сіно і трава заготовлюється власними силами, крупи для підгодівлі тварин докуповуються у фермерів Львівської обл. Все це вказує на те, що інтенсивне виробництво не ведеться. Є кілька вуликів. В літню пору на сироварні також займаються збором лісових ягід, грибів, дикоросів та трав.

ПРОДУКЦІЯ СИРОВАРНІ «ГОЛИЦЯ»

Виготовляють варення, мед, сиропи, в планах – виробництво соусів. Основний напрямок роботи сироварні “Голиця” – виготовлення козячих сирів. В асортименті витримані, молоді, бринза. Серед них: сир козячий класичний, адигейський, з чебрецем, молодий, півтвердий, з шафраном, з чорним тмином, копчений. Бринза козяча класична, в розсолі, в розсолі з базиліком, Сир козячий у вині, напівм'який сир Рікота козина Рікота з базиліком. Кульки рікоти з базиліком, з часником і перцем, з кавою і паприкою. Сирна стружка з сирів різної витримки.

КАТЕРИНА ІЛЬКІВ, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»

Сироварня “Голиця” проводить для туристів карпатські дегустації сирів (14 видів), екскурсії, кемпінг, походи в гори, збирання грибів та ягід, майстер-класи по доїнню кіз та інші розваги. А також пропонують комплексні фермерські обіди (на мангалі). На території ферми є імпровізований музей старожитностей, невеликий магазин карпатських продуктів.





 вул. Стрийська, 4, с. Дашава, Стрийський р-н, Львівська область
 +380 67 329 77 29
 teiwaz60@gmail.com



www.tuca.com.ua

Моя пристрасть – це спілкування з тваринами.

Я питаюся тим, що не зважаючи на різні труднощі, йду до своєї мети, розвиваючи свою справу.

Довіра для мене – спільна робота людей.

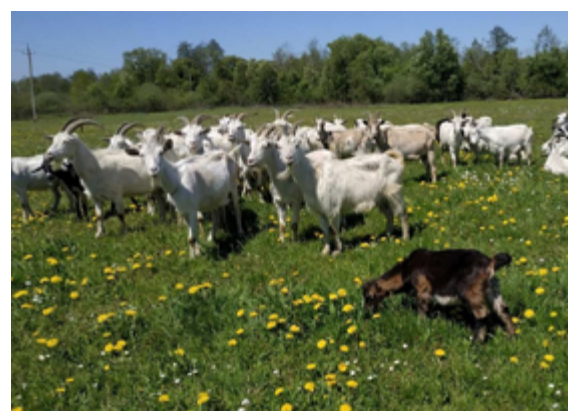
ВИРОБНИЦТВО СОК “КАРПАТСЬКІ ГАЗДИ”

Карпатські газди кооператив – нове місце затишку та відпочинку. Ферма-кооператив розташована між Львовом і Карпатами, в затишному селі Загірне. А все починалось і продовжується із центру для переселенців “Дах над головою” у сусідній Дашаві. Тут у готелі “Престиж” знашли прихисток переселенці із Краматорська, Харкова, Донеччини, Бахмута, Чернігівщини, Київщини та інших міст нашої країни, де ведуться активні бойові дії. Між цими локаціями всього 2 км, тобто 30 хвилин повільного кроку.

ПРОДУКЦІЯ СОК “КАРПАТСЬКІ ГАЗДИ”

В Дашаві вас можуть пригостити обідами та вечереями (за попереднім замовленням), запропонувати відпочити в сауні та басейні. На фермі – прогулятися садом, порибалити на трьох ставках та посмажити рибу на мангалі. Тут також є козочки, які можна показати дітям, кури, качки та кучеряві свинки-мангалиці. У Карпатських газдах вас запросять і на дегустацію сирів, які виготовляє пані Катерина із помічниками. Тут і смачний Гірський, і копчений на фруктових гілках, а для любителів козячого молока – його теж тут можна спробувати. Тут приймають переселенців, дітей, усіх охочих на екскурсії та обіди. Сюди їдуть втомлені дорогами волонтери. Тут можна кожному перевести дух, хоч на годинку, на день, на довше.

КАТЕРИНА ТАРАСЕНКО, ЧЛЕН ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»







ТМ «СМАК УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ» ОБ'ЄДНУЄ ЛЮДЕЙ, ТРАДИЦІЇ, РЕГІОНИ

Продукцію виробників Карпатського регіону під ТМ «Смак Українських Карпат» відтепер можна придбати онлайн на **tuca-shop.com.ua**

У виробників ТМ «Смак Українських Карпат» – своє філософія. Найголовніше – виробляти продукцію, яка несе у собі певну культуру. Члени спілки переконані, що добру їжу, треба споживати у натуральному виді (сир, м'ясні вироби, мед, зерно для пророщування), та ощадливо застосовувати термічну обробку при приготуванні.

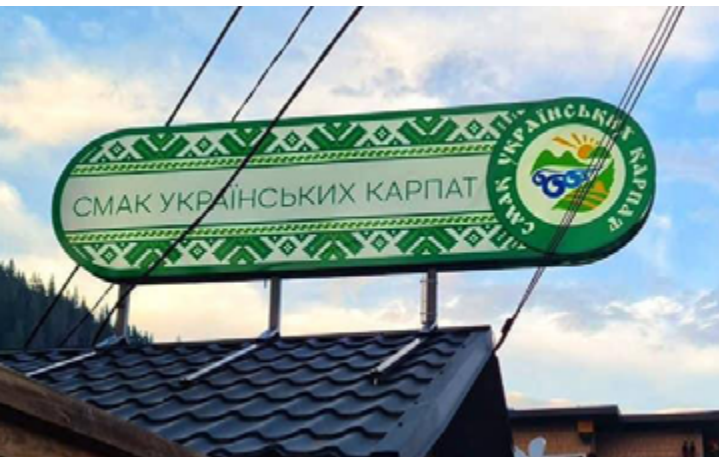
Виробники продуктів переконані, що споживач, який купує саме їхній продукт, повинен отримати бездоганну якість. Зазвичай продукція, яку виготовляється на їхніх підприємствах, фермах є дорожчою, ніж в традиційних супермаркетах. Але тут варто розуміти, що така їжа – справжня – без використання стимуляторів росту, барвників та підсилювачів смаку. Культ їжі стоїть вище, ніж виключно заробляння грошей.

Обираючи продукцію ТМ «Смак українських Карпат» – це перш за все патріотично, адже ви підтримуєте українського виробника. По-друге, – смачно та корисно. По-третє, – це відкриття нових смаків та вподобань.





ПРОДУКЦІЯ ТМ «СМАК УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ» В ШОУ РУМАХ ВИРОБНИКІВ, УЧАСНИКІВ ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»



«БДЖОЛОКРАЙ», БУКОВЕЛЬ

Недалеко біля Буковелю, у селі Поляниця тепер можна спробувати та придбати продукцію виробників ТМ «Смак Українських Карпат». Туристи та відвідувачі вже оцінили якість та смак продукції виробників карпатського регіону. На території магазину «Бджолокрай», учасника ГС «Карпатський смак» Василя Мануляка відкрито і шоу рум із продукцією учасників спілки. Тут ви можете придбати смачні соки, олію, карпатські гриби, чаї, мед та багато інших смаколиків.

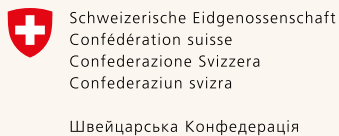


ПРОДУКЦІЯ ТМ «СМАК УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ» В ШОУ РУМАХ ВИРОБНИКІВ, УЧАСНИКІВ ГС «КАРПАТСЬКИЙ СМАК»



«ДІМ МУЛЯРОВИХ»

Ресторація Мулярових підтримує малих виробників та робить все для популяризації локальних продуктів. Разом із виробниками ГС "Карпатський смак" розробляє та впроваджує проекти по промоції малих карпатських виробників. Також у ресторації Мулярових, кожен зможе придбати продукцію виробників ТМ "Смак Українських Карпат" та продегустувати страви, в основі яких смачна, натуральна продукція фермерів, локальних виробників. А також відвідати тематичні екскурсії, тут своя пекарня та фермерська крамниця.



Цю публікацію було створено за підтримки Швейцарії в рамках швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія). Відповідальність за зміст цієї публікації несе виключно автор(и). Точка зору автора(ів) не обов'язково відображає точку зору SECO, FiBL, SAFOSO AG, www.qftp.org.