

Карпати

Закарпатська, Івано-Франківська, Чернівецька області

Географічно це захід, але з точки зору гурмана – центр України. У Карпатах, куди не поїдеш, – обов'язково натрапиш на сироварню, виноробню, ферму з органічними фруктами.

Якщо описувати карпатські локації одним словом, це буде слово «традиція». Секрети виготовлення продуктів тут переходять від діда до онука, а середньовічний підвал для визрівання вина тут звична річ.

Карпатські фермери не просто продають свою продукцію, а прищеп-

люють українцям саму крафтову культуру. Адже після довгих років споживання промислових сирів або пива людям важко одразу сприйняти насичений смак крафту.

Об'їхати всі карпатські ферми не вдасться навіть за довгу відпустку. Лише виробників вина в Закарпатті десятки. На щастя, багато фермерів продають не лише власну продукцію, а й делікатеси своїх колег. Тому на дегустації вина можна поласувати в'яленим м'ясом, а у крафтовій броварні – скуштувати бринзу чи вурду.



Фото: Сироварня Біласовиці



дерев'яній тарілці. На-
впроти різних продуктів
є цифри, які показу-
ють правильну чергу
дегустації. буйволячу
продукцію куштують за
таким порядком: моло-
ко, сир панір, домашній
плавлений сир, моца-
рела, масло, сметана,
сир.

Сім позицій є постій-
ними, а ось восьма
змінюється залежно від
наявності ресурсу: це
може бути бринза або
овечий чи буйволячий
тверді сири. Узимку
надворі в чані варять
глінтвейн, а влітку
частують холодними
узваром чи компотом.

Пропонують і м'ясні
страви – з тварин, яких
вирощують на власній
фермі. Зі свиней-ман-
гальців роблять сало,
паштет зі шкварок,
паштет печінковий,
домашню копчену ков-
басу пікницю, а взим-
ку – ще й шовдарь. З
овець роблять тоненькі
мисливські ковбаси ку-
пати, а також пікницю.
З буйволів – в'ялену та
копчену ковбасу.



Фермери годують
усіх тварин винятково
органічною їжею, щоб
зберегти натуральність
молока. Продукцію
можна скуштувати під
час дегустації, замовити
в крамничці на фермі або
через служби доставки.

Крафтові локації Карпат

- | | | | |
|----|------------------------------|----|--------------------------|
| 17 | «Карпатський буйвіл» | 25 | Вина Ковача |
| 18 | Виноробня Nota Bene | 26 | Перечинська мануфактура |
| 19 | Винні підвали Урста | 27 | Родинний підвал Шош |
| 20 | Селиська сироварня | 28 | Броварня «Ципа» |
| 21 | Будинок Вина | 29 | Їорак Winery |
| 22 | Закарпатська равликова ферма | 30 | Медоварня «Чорна бджола» |
| 23 | Екоферма «Бараново» | 31 | Броварня «Микуличин» |
| 24 | Сироварня Біласовиці | 32 | Ферма «Буковий гай» |