

УДК 640:641.55/.56

Ольга Головка

*канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-
ресторанної та музейної справи*

Мирослава Чорій

*ст. викладач кафедри готельно-ресторанної
та музейної справи,
Мукачівський державний університет, м. Мукачево*

АНАЛІЗ СУТНОСТІ СУЧАСНОГО КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ЗАКАРПАТТЯ

Сьогодні в складних соціально-економічних умовах господарювання, в умовах воєнного стану, великої кількості тимчасово переміщених осіб соціально-економічний розвиток Закарпаття потрібно аналізувати з позицій збільшення кількості переселенців, подорожувальників, розширення та збільшення кількості виробленої продукції, збільшення робочих місць тощо.

Метою дослідження є аналіз сутності сучасного крафтового виробництва Закарпаття. Проведено аналіз джерел, що висвітлюють вказані питання.

Вивчення наукових джерел, теоретичних положень та аналіз свідчить про увагу науковців до сутності сучасного крафтового виробництва. Аналіз сутності сучасного крафтового виробництва доцільно розпочати з визначення поняття «крафт».

Крафт – це виробництво невеликої кількості продукту на малих потужностях, продукту власного виробництва за авторськими технологіями та з унікальними властивостями. На такий продукт попит споживачів швидко зростає. Слово «крафт» походить від англійського «craft» та означає ремесло, майстерність. Синонімами до слова «крафтовий» вважаються слова ремісничий, рукодільний, авторський, кустарний тощо. Ще донедавна слово «крафтовий» можна було почути лише у словосполученні «крафтове пиво» (тобто це пиво, зварене у маленьких browарнях, у невеликих обсягах та, як правило,

за авторськими рецептами). Це і не дивно, адже в Україні відбулася справжня «революція крафтового пива», яка і дала поштовх розвитку крафтового виробництва в цілому.

Сьогодні слово «крафтовий» набуло вже достатньо значного поширення. Так з'явилися крафтові сири, крафтовий шоколад, крафтове варення, крафтове в'ялене м'ясо і навіть крафтове вино та чай. Тобто крафтовим називається будь-який продукт, зроблений власноруч, зазвичай, у невеликих кількостях [1].

Особливої уваги заслуговують основні складники сучасного крафтового виробництва. Найголовнішим у такому виробництві є якість. *Якість* – це перша асоціація, коли ми чуємо «ручна робота». Під час виробництва крафтової продукції, всі технологічні процеси контролюються власноруч. У виробництві харчового крафтового продукту склад інгредієнтів максимально є корисним для здоров'я людини.

Варто виокремити такий важливий елемент якості як *безпе́чність*. Продукція повинна бути безпечною. У процесі виробництва потрібно дотримуватися норм гігієни та санітарії. Контроль безпечності має бути наближений до європейських норм. Кожний крафтовий виробник реєструється у відповідному порядку і підпадає під контроль. Для експорту крафтових товарів виробники повинні дотримуватися вимог країни призначення.

По-друге, крафтові продукти виробляють у невеликих кількостях, тобто вони є *ексклюзивним*.

Третьою асоціацією є *ціна*. На перший погляд може здатися, що ціна на крафтовий продукт є вищою, ніж на продукт серійного виробництва. Якщо ж до уваги брати склад продукту і його якості, то ціна на крафтовий продукт вийде не такою високою, як може здатися. Важливими чинниками цього є те, що під час виробництва не використовують імпорту сировину, використовують *локальні продукти*, виробництва є невеликими, штат працівників невеликий та невисокі логістичні грошові витрати.

Відповідальність та клієнтоорієнтовність – це четверта асоціація. Кожен крафтовий виробник дуже вболіває за свою справу та вкладає у неї максимум енергії та любові. Тож кожному виробникові дуже важливо, щоб його клієнт залишився задоволений. Душевний сервіс, індивідуальний підхід – саме ті речі, які масмаркет

ніколи не зможе дати клієнтові краще, ніж це зробить крафтовий виробник [1].

Закарпаття належить до найбільш чистих в екологічному плані, а в сьгоднішніх умовах й до найбільш безпечних регіонів України. Закарпаття має свою стратегію розвитку, в якій не другорядну роль займають питання і впровадження крафтових технологій.

Особливу увагу привертають ті виробництва, продукція яких відома далеко за межами краю і до багатьох приїжджають екскурсанти зі всієї України за унікальними гастрономічними (і не тільки) враженнями [2]:

1. Сири Перечинської мануфактури. Сироварня в Перечині функціонує всього кілька років, а вже стала обов'язковою зупинкою на туристичних маршрутах. Кожна головка сиру тут – це витвір мистецтва, виготовлений за неповторною авторською рецептурою. Власник Перечинської мануфактури Олексій Синельников захопився сироварінням після того, як вийшов на пенсію. Хобі вийшло за межі домашньої кухні та переросло в нову справу життя. Перечинському сироварові подобається експериментувати зі смаками й кольорами. На мануфактурі варять сири з яфиною (чорницею), липою, лавандою, гірчицею, кавою, часником, томатами, евкаліптом, чорнилами каракатиці, зокрема готують сир «На огинь», який під час смаження зберігає форму, не плавиться і стає навіть смачнішим. Нові рецепти вигадують постійно, тож мануфактура – завжди дає шанс скуштувати щось неповторне.

2. Равлики на фермі у с. Нижнє Селище. Віднедавна равлики – не лише французький, але й закарпатський делікатес. Равликову ферму в селі Нижнє Селище започаткували 2017 року, і середземноморські молюски швидко призвичаїлися до місцевих умов. Тут їх вирощують, готують і подають. Для закарпатської ферми спеціально розробили соуси до равликів із місцевими складниками – лекваром (повидло по-домашньому) з чорної смородини і бринзою. Равликове м'ясо поживне, багате на білки й вітаміни та не містить холестерину. Гурмани оцінюють й інший рідкісний делікатес – схожу на перлини равликову ікру, яку молюски відкладають двічі на рік. На смак ікра равлика дуже відрізняється від риб'ячої: за словами дегустаторів, у ній відчувається присмак осені, лісових трав і грибів. Селиський «врожай» равликів не призначений винятково для туристів, істівних

молюсків, яких на фермі за сприятливих умов збирають по 10 тонн щороку, експортують до Європи.

3. Буйволяче молоко на фермі «Карпатський буйвіл», с. Олешник. Ферма на околиці Виноградова намагається врятувати від зникнення рідкісних домашніх тварин – карпатських буйволів. І, звісно, тут виготовляють екологічно чисту продукцію з їхнього молока. Буйволи в середині минулого століття були звичайними мешканцями закарпатських господарств, однак із приходом колективізації з'ясувалося, що утримувати цих тварин у промислових масштабах порівняно невігідно. Буйволи їдять більше корму, ніж корови, а молока дають менше (від 2,5 до 8 літрів на день), до того ж вони люблять пастися на заболочених землях, які у радянські часи піддавали меліорації. Нині карпатські буйволи стали на Закарпатті екзотикою. Ферма в Олешнику починалася з трьох голів худоби, а зараз на ній мешкає 67 карпатських буйволів. Тут можна спробувати чимало натуральних смаколиків з молока буйволиць: масло, сири (наприклад, справжню моцарелу, будз, адигейський, бринзу), згущене та, звісно, свіже буйволяче молоко. Фермери переконують: воно корисніше за коров'яче і козяче, адже містить на 9% більше кальцію і на 118% більше фосфору. Замовити продукцію з буйволячого молока можна на сайті, проте варто приїхати – живе спілкування з цими тваринами стане захопливим досвідом.

4. Вино в підвалах сім'ї Урста, с. Бене. На Закарпатті вино робить кожен порядний господар, та не всім до снаги перетворити своє ім'я на бренд. Іван Урста – один із визнаних майстрів закарпатського виноробства, який присвятив своїй справі понад 30 років. Сім'я Урста має два винні підвали: у селах Великі Береги і Бене, і хоча останній відкрили лише 2016 року, засновники сімейної справи кажуть, що самому приміщенню не менш як 400 років. Ремесло Янош Урста перейняв від діда. На виноградній плантації зростає велика кількість сортів винограду, з яких виробляються різні вина: «Чорний доктор», «Мерло», «Мюллер тургау» та ін. У 2020 році Іван Урста вчергове здобув відзнаку – золоту медаль за вино «Берегі асу» на фестивалі «Червене вино».

5. Пиво в гуцульській броварні «Ципа», с. Кваси. Пінний напій крафтової броварні «Ципа» варять з води із чистого карпатського джерела, високоякісної чеської і німецької сировини та на сучасному німецькому обладнанні. Автоматизації на виробництві мінімум, практично всю роботу виконують люди. Гуцульське пиво неодмінно має

місцевий колорит, який крафтовій продукції забезпечують карпатські трави, смерекові гілочки і чорниці. Чани, де пиво бродить і дозріває, за формою схожі на яйця – вони й дали назву browарні, заснованій у 2015 році. «Ципа» – простір для пошуків, де віддають шану традиціям пивоваріння, але постійно пробують щось нове: пиво на молоці, пиво з максимально можливою гіркотою. Для замовлень у «Ципи» є зручне інтернет-«гніздечко».

6. Сироїдницькі солодощі Блажівських в Ужгороді. Анна і Олег Блажівські відкрили в Ужгороді крамничку «Eco Food», де продають власноруч виготовлені сироїдницькі солодощі без цукру. До прикладу, шоколад виготовляють із какао-олії, кербу чи тертого какао і меду, куди додають інші компоненти: м'яту, лаванду, чорнобривці, чайну троянду. Також у Блажівських можна знайти карпатські трав'яні чаї, натуральні спеції та екоіграшки для дітей.

7. Органічна косметика «Амелі» в Ужгороді. Косметика як засіб ділитися любов'ю зі світом – таким є кредо Марини Бабиц, котра виготовляє натуральну косметику з квітів. Майстриня захоплюється ведичною філософією і вірить, що косметика здатна не лише покращити зовнішній вигляд, але й збалансувати енергетику людини. Майже всі квіти і трави для засобів «Амелі» збирають вручну, а квіткові води та ефірні олії вона виготовляє самостійно за допомогою дистилятора. Бренд вже добре впізнають закарпатські поціновувачки крафтової косметики, а вибір у нього майже не поступається деяким промисловим торговим маркам: квітова вода, тверде і рідке мило, креми для обличчя, рук і тіла, тверді шампуні, спреї для тіла і волосся, пудра для обличчя та багато іншого. У продукції відсутні штучні домішки – тільки 100% органічні складники. Окрім того, у косметичній майстерні «Амелі» на Корзо в Ужгороді облаштували «жіночий простір», де проводять майстер-класи з аюрведи і виготовлення косметики.

8. Монастирська [3] сироварня у селі Ракошино Мукачівського району. В монастирській сироварні виготовляють 9 видів італійських сирів. Сири виготовляють з натурального молока та без використання консервантів чи штучних сироваток. Вважають, що за стандартами якості сир з Ракошина не поступається італійським, французьким чи голландським продуктам. Не забувають виробники і про традиційну закарпатську бринзу. На виробництві за день використовують близько півтонни молока.

У процесі аналізу було звернено увагу на те, що для популяризації крафтового виробництва, зменшення безробітних центри зайнятості Закарпаття організовували та проводили екскурсії [4]. Особливістю таких екскурсій було те, що безробітні мали змогу спостерігати за практичною роботою працівників, профорієнтаційна екскурсія викликала зацікавленість у безробітних до ведення підприємницької діяльності та започаткування власної справи.

Таким чином, аналіз сутності сучасного крафтового виробництва, Закарпаття показав особливості їх діяльності. Увагу звернено на виробництва, продукція яких відома далеко за межами Закарпаття і до багатьох проїздять екскурсанти. Аналіз складників соціально-економічного розвитку потрібно проводити і в майбутньому, що сприятиме розумінню ведення своєї справи, оскільки криза на ринку праці сьогодні поглиблюється.

Проблем у сфері крафтового виробництва чимало, серед них – видача експлуатаційного дозволу на діяльність, лабораторний контроль, нерівноправність умов існування на ринку, відсутність навчання для виробників крафтової продукції. Усе це обмежує, а іноді й унеможлиблює існування на ринку.

Дуже часто говоримо про великих інвесторів, які мають прийти, і життя одразу налагодиться. Насправді ж передусім потрібно розвивати власний потенціал, шукати ті точки, які допоможуть розвиватися. І саме крафтове виробництво може послужити потужним драйвером економічного розвитку.

Ключові слова: аналіз, крафтове виробництво, Закарпаття.

Список використаних джерел

1. Що таке крафтове виробництво.– URL: <https://kult.com.ua/shcho-take-kraft-ta-chomu-slid-obyraty-kraftovyy-produkt/>.
2. Крафтові продукти, які варто спробувати на Закарпатті.– URL: <https://1-tv.com.ua/zhyttia/top-7-kraftovykh-produktiv-iaki-var-to-sprobuvaty-na-zakarpatti/>.
3. Закарпаття.– URL: <https://uaotzyv.com/zakarpattia/monastirska-sirovarnya-14179>.
4. Крафтове виробництво.– URL: <https://zak.dc.gov.ua/novyna/kraftove-vyrobnyctvo-yak-vyd-samozaynatosti>.