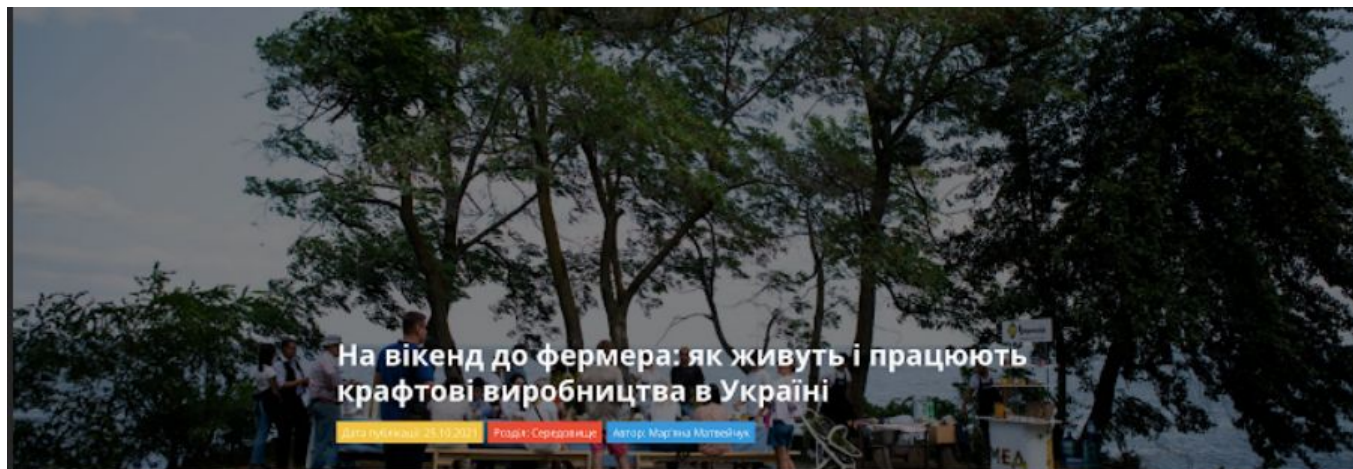


Звіт з виконаних послуг ТОВ «Хмарочос Онлайн Медіа»

До Додатку №1 від 01.09.2021 року

до Договору № 10 про рекламне обслуговування від 19.08.2021



На вікенд до фермера: як живуть і працюють крафтові виробництва в Україні

Дата публікації: 25.10.2017 Рубрика: Середина тижня Автор: Мар'яна Матвейчук

ПАРТНЕРСЬКИЙ МАТЕРІАЛ З



Смачна їжа з якісних продуктів є запорукою не лише хорошого настрою чи гарного відпочинку, але й плідної роботи. Сьогодні якісну продукцію від українських фермерів не треба вишукувати по всьому місту чи передавати «сарафаним радіо». Найкращих локальних виробників десять років як збирає на своїх полицях **Лавка Традицій** від мережі «Сільпо».

Утім, людина нікому не схильна довіряти більше, ніж собі. Тому щоліта всіх охочих Лавка запрошує в Агромандри – унікальний гастротур на «Дообру ферму» та пасіку «Ковношина» під Києвом. Там ви не лише спробуєте крафтову їжу, але й побачите умови її виробництва та персонально поспілкуєтеся з її натхненниками. На власному досвіді пригоди від Лавки Традицій випробувала і журналістка «Хмарочоса» Мар'яна Матвейчук. Ось як це було.



Сніданок

Снідати і запасатися кавою перед довгою подорожжю зовсім необов'язково. Перед відправленням отримуюмо корисні перекуси і розпочинаємо дегустацію смаколиків від Лавки традицій. Всю дорогу автобус наповнюється ненав'язливим звуком веселого хрумання.

Через дві з половиною години опиняємося перед пасторальним пейзажем ферми в селі Івки, що на Київщині, або розкішним видом на Канівське водосховище неподалік від паски в селі Бучак Черкаської області.



За великим столом під відкритим небом дегустуємо відбірний

Наразі розробили десять смаків крем-меду, додавши до нього натуральні інгредієнти. Серед найпопулярніших – шоколад-фундук, кокос-мигдаль, лимон-імбир, полуниця-ваніль, обліпиха. Всі можна спробувати і придбати прямо на пасіці.



«Покинувши Луганськ, ми почали шукати інвестиції для розвитку своєї справи, виграли кілька грантів на розвиток бізнесу, завдяки яким закупили обладнання для виготовлення крем-меду та змогли відкрити промислову пасіку, – розповідають Анастасія та Олексій. – З Лавкою традицій ми співпрацюємо два роки і були першим випуском школи гастробізнесу "Фудпросвіта". Це дуже надихнуло на подальший розвиток».

Свою торговельну марку бджолярі назвали за прізвиськом – «Конюшина». А той факт, що однойменна рослина є популярним медоносом, тільки підсилює бренд.





«Ми хочемо закохати українців в українське, показати їм, що наші крафтові продукти не гірші за імпортні, а їхня ціна – чесна і справедлива. Подорожі до виробника дають змогу відчуті різницю між крафтовим та індустріальним на власних смакових рецепторах та в живому спілкуванні. Гість бачить, як влаштовані процеси в одному місці і розуміє, що це загальний принцип виробників лавки», – зазначає Марина Булацька.

Десять років тому **Лавка традицій** починала з 15 виробників. Сьогодні їх налічують вже близько ста сімдесяти. Тут постійно працюють над налагодженням зв'язків між фермерами і покупцями, організують фестивалі локальної гастрономії True&Local, школу підприємців Фудпросвіта, навчають і підтримують підприємців. А для покупців Агромадри від Лавки традицій створюють незабутню можливість заглянути за лаштунки виробництва. Цей проект – про і для людей, які відповідально ставляться до того, що споживають і в якому суспільстві живуть. В Агромадрах цю відповідальність можна відчуті на кінчику свого язика.

** Якщо ви знайшли помилку, будь ласка, виділіть фрагмент тексту та натисніть Ctrl+Enter.*