

# SKIN Good Practice Recording Template

Cheese dairy of the village Nyzhnye Selysche	
Author(s)	Nadiya Boyko
Insert photo or any visual image or diagram e.g. SNA diagram/Word or Image Collage (Optional)	
Choose relevant 'Hot Topics' below:	
SKIN good practice 'Hot Topic(s)'* CATEGORY 1	<u>Valorisation</u> : A novel product or product range; <u>Quality - values - social, economic, environmental sustainability</u> : Connection between producers and consumers, Recognition of producers; Generating Local employment, Reduced economic uncertainties; Ecological soundness of production methods
SKIN good practice 'Hot Topic(s)'* CATEGORY 2	<u>Efficiencies and process innovations</u> : achievement of efficiencies through collaboration
SKIN good practice 'Hot Topic(s)'* CATEGORY 3	<u>Internal</u> : Decision-making structures, Contractual agreements between producers/ between chain partners
SKIN good practice 'Hot Topic(s)'* CATEGORY 4	<u>Connection</u> : Reconnection and relationships
<b>EIP Practice Abstract Format:</b> Short summary for practitioners in English on the (final or expected) outcomes (1000-1500 characters, word count – no spaces). This summary should be as interesting as possible for farmers/end-users, using a direct and easy understandable language and pointing out entrepreneurial elements which are particularly relevant for practitioners. Research oriented aspects which do not help the understanding of the practice itself should be avoided.	<b>Short description of the 'good practice':</b> Cheese dairy of the village Nyzhnye Selysche ("Selyska dairy") – is a socio-economic project that was created with the support of European cooperative Longo Mai to recover lost in the region during the Soviet traditions of making cheese from cow's milk and therefore for local development and support local population. Dairy has not its own animals. It cooperates with small milk shufflers - families that hold 1-2 cows and cannot consume all the milk at home. Use only fresh milk of local cows breed "Brown Carpathian" consuming environmentally friendly natural forage (grass, hay, latter growth, grain, salt and water). Milk is accepted only from fellow villagers by elaborate procedure that ensures compliance with sanitary and veterinary standards. The basic principle of the cheese dairy is "high quality, natural, traditionally." All products of "Selyska dairy" produced by the Swiss technology. Adapted 3 modern technologies: "Tête de Moine", "Gruyere" "Camembert". Experience of the farming has shown that milk from small households is better than milk from farms. "Selyska dairy" is a member of Public Union "Taste of the Ukrainian Carpathians."
	<b>Main results/outcomes of the activity (expected or final):</b>

Adjusted production of high quality cheese from cow's milk, enjoying justified high demand among the population of the region. Experience of the farming "Selyska dairy" demonstrates high economic advisability of revival of Transcarpathia's traditional cheesemaking. A novel product that has benefits for primary producers because a central aspect of the marketing of the product is connections with local primary producers.

**The main practical recommendation(s): what would be the main added value/benefit or opportunities to the end-user if the generated knowledge were implemented? How can the practitioner make use of the results?**

Recommendation is in dissemination of experience of "Selyska dairy" in various parts of Transcarpathia. This applies particularly to practices of involving the supply of raw peasant families that keep cows.

**Further information/Reference:**

<https://tuca.com.ua/uk/vyrobynyky/molochna-produktsiia/45-selyska-syrovarnya>

**Short summary for practitioners in native language on the (final or expected) outcomes (1000-1500 characters, word count – no spaces).**

This summary should be as interesting as possible for farmers/end-users, using a direct and easy understandable language and pointing out entrepreneurial elements which are particularly relevant for practitioners. Research oriented aspects which do not help the understanding of the practice itself should be avoided.

**Короткий опис зразкової практики:**

Сироварня села Нижнє Селище («Селиська сироварня») - це соціально-економічний проект, що створений за підтримки європейського кооперативу Longo Mai для відновлення втрачених у регіоні за роки радянської влади традицій виготовлення сиру з коров'ячого молока і, відповідно, для локального розвитку та підтримки місцевого населення. Власних тварин сироварня немає. Вона співпрацює із маленькими здавальниками молока – сім'ями, що утримують 1-2 корови і не можуть спожити все молоко вдома. Використовується лише щойно надоєне молоко місцевих корів породи «бура карпатська», що споживають екологічно чисті натуральні корми (траву, сіно, отаву, зерно, сіль, воду). Молоко приймається тільки від односельців за ретельно розробленою процедурою, яка гарантує дотримання санітарно-гігієнічних та ветеринарних норм. Основний принцип роботи сироварні «якісно, натурально, традиційно». Вся продукція «Селиської сироварні» виготовляється за швейцарською технологією. Адаптовано 3 сучасні технології: «Тет де Муан», «Грюер», «Камамбер». Досвід господарства показав, що молоко від маленьких домогосподарств якісніше за фермерське. «Селиська сироварня» є членом громадської спілки «Смак Українських Карпат».

**Основні результати діяльності:**

Налагоджене виробництво високоякісних сирів з коров'ячого молока, що користується виправданим високим попитом серед населення регіону. Досвід господарства «Селиська сироварня» демонструє високу економічну доцільність відродження традиційного для Закарпаття сироваріння. Новий продукт, що має переваги для первинного виробника, оскільки центральним аспектом маркетингу продукту є зв'язки з місцевими первинними виробниками.

**Основні практичні рекомендації:**

	<p>Рекомендація полягає у розповсюдженні досвіду «Селиської сироварні» в різних районах Закарпаття. Особливо це стосується практики залучення до постачання сировини селянських сімей, що тримають корів.</p> <p><b>Додаткова інформація:</b>  <a href="https://tuca.com.ua/uk/vyrobnyky/molochna-produktsiia/45-selyska-syrovarnya">https://tuca.com.ua/uk/vyrobnyky/molochna-produktsiia/45-selyska-syrovarnya</a></p>
Pearls, Puzzles, Proposals?	<p><u>Pearls</u>: The focus of the innovation broker may be attracting potential participants in projects similar to implemented in the farming "Selyska dairy". Thus the start-up of new members can be significantly improved by using the experience of this farming in the part of a) involving to the supply of milk peasant families that keep cows, b) processed in details procedure of acceptance of milk from the local population, and c) adapted to the region modern technology of cheese making. <u>Puzzles</u>: A certain skepticism is caused by the procedure of milk collection from individual agrarian / village families, which is not based on quantitative assays at least of the main quality parameters of this row material. <u>Proposals</u>: To develop, if it is possible in the principle, alternative procedure of individual farmers / local families' milk collection, which will be based on detection of its main quantitative quality parameters to guarantee the usage of the qualitative and saved row material.</p>
What needs did the 'good practice' respond to?	<p>The practice of farming "Selyska dairy" has demonstrated effective way to restore in the region the traditions of making cheese from cow's milk, which significantly contributes to local development, is beneficial to the local population.</p>
Methodology Used:	SNA, interview, desk-based research
Actors/Stakeholders:	Actors: peasant family that keep cows, cheese manufacturers, retailers. Stakeholders: consumers, as well as potential actors (with regard to the problem of employment in the region).
Relevant SKIN Innovation Challenge Workshops(s)? Please specify	3 - Technologies
Sectors	Processed Dairy
Region, Country	Transcarpathia, Ukraine
Media attachment (e.g. video) or other attachment (e.g. benchmarking data)?	

\*See SKIN Good Practice 'Hot Topics' Directory

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 728055

