

<https://nubip.edu.ua/zhinky-liderky>

*Марія Займак – засновниця Maison de Confiture, крафтового гастрономічного проєкту із Закарпаття, що працює з українською локальною сировиною та природними методами переробки. Один із ключових напрямів – натуральний яблучний оцет, створений методом природної ферментації.*

*Для Maison de Confiture яблуко – це не просто сировина, а можливість розкрити особливості сорту, походження та смаку й перетворити локальний урожай на сучасний продукт із високою доданою вартістю. Проєкт відкритий до співпраці з виробниками яблук та інших фруктів, ягід, овочів і винограду, а також із науковцями, технологами, ресторанами, шеф-кухарями та гастрономічними проєктами.*

*Команда шукає локальну сировину, нові поєднання та партнерства, з яких народжуються українські продукти з власним характером та історією.*

*Instagram: maisondeconfiture52 E-mail: 1mariaromanoff@gmail.com*

*Тел.: 0635928872*



<https://nubip.edu.ua/departament/hrantova-uhoda-green-hort>