

Итоги сбора заявок в конкурсе Народный Воппер

- **Общий охват:** Всего поступило **5969 заявок**, прошедших первичный отбор. Из них **3230** были признаны технологичными и воспроизводимыми на кухне ресторана, что демонстрирует высокий интерес аудитории к созданию продукта при соблюдении производственных стандартов.
- **Основные причины отсева:** Главными барьерами для прохождения на следующий этап стали использование сырья, отсутствующего в стандартной закупочной системе, необходимость сложной нарезки и термической обработки, что подтверждает строгость отбора в пользу рецептов, готовых к индустриальному масштабированию.
- По итогам анализа заявок, абсолютное большинство участников сфокусировались на трёх ключевых направлениях: **дымные-барбекю профили** с копчёной паприкой и чипотле, **сливочно-чесночные** соусы на основе майонеза и сметаны, а также **сладко-острые** и **ягодно-кислые** решения, призванные создать контраст с говяжьей котлетой. Брусника и мёд стали ингредиентами-хитами, а явный отказ от стандартных сочетаний соусов в пользу сложных, многослойных вкусов говорит о запросе аудитории на гастрономическую новизну.
- Из общего числа воспроизводимых участников было отобрано **1000 полуфиналистов**, получивших 1000 корон. Среди 1000 полуфиналистов были отобраны 4 финалиста.

Протокол отбора Жюри (4 финалиста)

По итогам оценки Жюри были выбраны четыре финалиста, чьи рецептуры наилучшим образом сочетают инновационный подход, технологичность и потенциал для создания нового вирусного вкуса. Решения приняты на основе критериев, изложенных в разделе 8.3 Правил акции (возможность производства в 2026 году, оригинальность и рыночный потенциал).

| ID   | Дата             | Название соуса         | Вкус соуса                   | Описание                                                                                             | ФИО - имя              |
|------|------------------|------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 393  | 17.07.2026 17:40 | Дымный Йогурт с Хреном | остренький с легким дымком   | греческий йогурт, тертый хрен, копчёная паприка, мелко нарезанная петрушка, сок лимона, чеснок, соль | Андрей Сергеевич В.    |
| 851  | 17.07.2026 19:39 | Брусничный дым         | Ягодно-дымный, кисло-сладкий | брусничное пюре, соус барбекю (BBQ)с дымком, бальзамический уксус, копченая паприка, чеснок          | Максим Максимович Б.   |
| 1016 | 17.07.2026 20:41 | Острый мед             | Острый                       | мед, чили (больше всего, остальное пристраивается к нему), халапеньо, майонез, сыр                   | Татьяна Алексеевна Н.  |
| 1819 | 18.07.2026 17:50 | Огненный рассол        | яркий кисло-пикантный        | майонез, огуречный рассол, маринованный огурец, чеснок, паприка, горчица.                            | Виктория Викторовна В. |

1. **Дымный йогурт с хреном** - Соус сочетает в себе два актуальных тренда: «ЗОЖ» (кисломолочная основа, греческий йогурт) и «копчение» (дымный аромат). Хрен обеспечивает необходимую пикантность, балансируя жирность котлеты.
2. **Брусничный дым** - Ягодно-дымный профиль — один из самых востребованных трендов в соусной индустрии. Сочетание кисло-сладкой брусники с копченой паприкой и бальзамиком создает сложный, «дорогой» вкус, идеально контрастирующий с мясом.
3. **Острый мед** - Классическое и беспроектное сочетание сладости и жгучести, находящееся на пике популярности в сегменте бургеров. Мед создает глазурь, а чили/халапеньо добавляют глубину, что гарантирует высокий потенциал массового спроса.
4. **Огненный рассол** - Идея обладает высочайшим маркетинговым потенциалом благодаря сильной эмоциональной связи с российским потребителем («русский вкус»). Рассол не только дает характерный хруст и кислоту, но и вызывает мощный вирусный отклик в соцсетях.

**Примечание:** В случае возникновения споров по схожим рецептам, согласно пункту 7.2 Правил акции, преимущество получает заявка, поданная раньше по времени регистрации