



В последнее время сыроварение в России набирает обороты. Многие связывают это с санкциями. Не стало на прилавках привычного сырного разнообразия, и решили люди пробел восполнить. Жигулёвский сыровар Дмитрий Кудельницкий, когда начинал, не об эмбарго думал. Просто в его семье сыр любят. Тот, что в магазинах, давно не устраивает. А ещё... «Я хорошо помню, каким был сыр в моём детстве, - говорит Дмитрий, - и очень хотелось его вновь попробовать».

Найти информацию о сыроварении сегодня не проблема, только зайти в Интернет. Есть курсы, школы, где вас научат азам. До сути, как и в любом деле, доходить придётся самому. Дмитрий ездил учиться в Пискалы, в школу Ирины Коваленко. В прошлом году на сырном фестивале в Рождествено она стала победителем, получив титул «Королева сыров». Сначала варил для себя, потом для друзей, сегодня продукцию «Трапезы» можно заказать на странице «ВКонтакте».

- Первый сыр «комом» был?

- Был, - не скрывает Дмитрий. - Тонкое это дело. Передержал, недодержал, лишнего положил или наоборот. Сыр надо чувствовать, это приходит с опытом. Очень важно качество молока. Я сначала брал у частников, как оказалось, не лучший вариант. Коровы пасутся, кто знает, что она съела. Плохо, если животных кормят силосом. Такой сыр «взрывается», долго он лежать не будет. Сейчас молоко закупаем на ферме в Жигулях. Там коровы постоянно в стойле, используются определённые корма. «Сюрпризы» бывают редко. И руку я уже набил. Тем не менее, каждый раз, когда варю, всё подробно записываю: сколько положил, когда, весь процесс. Работа тонкая. У меня даже весы есть, как у ювелиров, ведь закваски требуется десятые доли грамма.

В субботу и в среду я встаю в пять часов утра и варю сыр. Заканчиваю часов в десять.

Пока использую 20-литровую сыроварку, варить приходится в три захода. Каждая порция - пять часов. Недавно купил сыроварню на 150 литров, у неё полуавтоматический процесс, теперь пойдёт быстрее. В особой рекламе пока не нуждаемся: если будет много заказов, не справлюсь.

Сегодня в ассортименте сыроварни «Трапеза» одиннадцать сыров. Самый простой - качотта, с разными наполнителями. Зреет всего три недели. Российский сыр и гауда должны лежать месяц и два соответственно. Чедер - полгода. Дмитрий сделал чедер молодой, трёхмесячный. Первый опыт оказался удачным, и совсем недавно, приняв все заказы, он сварил чедер на Новый год.

Сыр делать - что ребёнка нянчить. Просто на полку головки не положишь. Каждый день сыровар спускается в подвал, где созданы необходимые условия для созревания, проверяет, протирает, переворачивает. Камамберу и вовсе необходимо ежедневно «пелёнки» менять, чтобы ушла лишняя влага, - за него жена ответственна. Делом этим может заниматься только тот, кто его полюбит, для кого процесс - и удовольствие, и удовлетворение. По тому, как Дмитрий рассказывает, чувствуется, ему сыроварение по душе. И прибыль здесь не самое главное. На первых порах сыроварение не средство зарабатывания, без начального капитала ничего не сделаешь. Кастрюля столитровая - 150 тысяч рублей, и это минимум, формы для сыра - от пяти, закваски, ферменты. Ну и молоко, он берёт по 36 рублей, на килограмм сыра уходит 10 литров молока.

Себестоимость килограмма выходит 500-550 рублей. Дешевле, если не будешь ничего добавлять, не получится. А добавлять сыровар не хочет, для него на первом месте натуральность.

Варить сыр Дмитрий начал в феврале. «Трапеза» уже участвовала в нескольких выставках и фестивалях. Это важно: есть возможность себя показать и на других посмотреть. В Сергиевом Посаде на фестивале были в основном питерцы и москвичи. Стенд жигулёвцев, продукция без внимания не остались. Возили гауду, российский сыр и авторский - «Жигулёвская фантазия». Его Дмитрий придумал сам. Сыр двухслойный, сначала варится сердцевина, она зреет и затем обволакивается вторым слоем. И вид необычный, и вкус.

- Как вы думаете, смогут ли наши сыровары варить сыр, по вкусу аналогичный знаменитым французским, швейцарским?

- Нет, здесь всё зависит от исходного сырья. Ну нет у нас альпийских лугов, на которых пасутся коровы, и климат другой, и корма. Или пармезан возьмём. Он делается из сырого молока, а его использовать в России в сыроварении запрещено техническим регламентом, только пастеризованное. Мы, кстати, тоже пастеризуем. Это сразу изменяет свойства молока и продукта. Но мы делаем свои сыры, которые ничуть не хуже зарубежных, просто они другие.

- Не планируете ли расширять ассортимент, производить масло, творог, йогурты?

- Постепенно будем, необходимо оборудование, а значит, средства. Хотелось бы открыть свой магазин. Сейчас наша продукция реализуется только по заказам через Интернет либо по телефону. Как-то позвонили из Большой Рязани. Говорят: «Нам ваш фирменный пакет в руки попал, здесь телефон, хотим тоже сыр попробовать». Поехали, устроили дегустацию, теперь регулярно возим килограмм-два. В торговые сети сыр свой не отдаём. Предлагаемые ими закупочные цены ниже себестоимости, а значит, нам, чтобы что-то заработать, придётся брать дешёвое сырьё, что отразится на качестве. А ещё... Вот камамбер. Его срок годности после созревания десять дней. Как он может

Сыр делать - что ребёнка нянчить

Автор: М. ЗАЙЦЕВА
07.11.2017 09:33 -

лежать на полках неделями? Только если в нём есть консерванты, регуляторы кислотности. А это уже другая история. Не моя.