

Миру – сыр

Свердловские деликатесы ничуть не хуже зарубежных

Когда в 2014 году швейцарский, как и любой другой зарубежный сыр, перешёл в разряд запрещёнки, уральские фермеры взяли и осваивать опустевший рынок. Сегодня уже можно говорить о первых результатах импортозамещения в пищевой отрасли. На прилавках есть из чего выбрать: качотта, азиаго, белпер кнолле – это далеко не весь перечень непривычных когда-то названий. Диана ХРАМЦОВА разбиралась, что такое крафтовый сыр, с чем его едят и главное, из чего производят.

Задачу по развитию импортозамещения и увеличению доли местной продукции в торговых сетях региона поставил губернатор. Замминистра АПК и потребительского рынка приводит статистику: свежее молоко, то самое, которое недолго хранится, занимает 90 процентов объёма на прилавках. Яйца уральские фермеры обеспечивают свердловчан на 80 процентов.

«Качественные продукты свердловских фермеров имеют своего постоянного потребителя. Малое предпринимательство в сфере производства пищевой продукции развивается достаточно активно», – отметила заместитель министра АПК и потребительского рынка Свердловской области Анна Кузнецова.

Немалую долю рынка занимает уральский сыр. В регионе сегодня насчитывается не менее 10 сыроварен, в дополнение к ним деликатесы делают десятки личных подсобных хозяйств.

Ответ на санкции

Сыроварню в селе Клеванинском Александр Попов открыл меньше двух лет назад. Идея начать варить сыр у него появилась еще в 2014 году, хотел дать свой ответ на санкции.

«Рынок освободился, привиделись какие-то сумасшедшие цифры по ёмкости этого рынка, и прямо в новостях сказали, что даже если каждая семья сейчас начнёт варить сыр, мы ещё в течение 10 лет не сможем заполнить рынок сыра», – вспоминает Александр.

Сначала думал открыть производственную площадку недалеко от Екатеринбурга, молоко планировал покупать у местных фермеров, и даже сварил немного сыра, но, как говорит сам Александр, «с кондачка стартовать не удалось». Всё уперлось в финансовые и организационные вопросы. В 2019-м дело поддержал инвестор, правда, от первоначального плана осталась только идея варить сыр, все остальное концепция сменилась в корне. Корова молоко заменили козьем, и брать его стали на собственной ферме, разместив такое внушительное хозяйство тоже пришлось не рядом с Екатеринбургом, а под Режом. Там нашлись старые коровники, построенные ещё для советского колхоза.

«Когда появилась эта площадка, каким-то неведомым способом появился и человек. Женщина переехала сюда со своим стадом коз. Это было первое стартовое поголовье. Я как бывший пищевой понимаю, что там, где у тебя производство, должно быть и сырьё, потому что так сказать свежее молоко тут куда-то везти неудобно. Мы пришли в администрацию и спросили, есть ли какие-то площадки, где можно было бы организовать переработку молока. Нам предложили заброшенное, но сути, здание бывшей колхозной столовой, там размещался магазинчик. Оценив потенциал здания, начали ремонт, подготовку по всем требованиям СЭС. Затем помещения цеха были аттестованы, мы получили разрешение, и 10 мая 2020 года у нас состоялась первая варка», – говорит фермер.



Камера для созревания сыров сейчас вмещает две тонны, запуск второй камеры позволит хранить ещё 10 тонн сыров



Козу под номером 15 в хозяйстве называют Попрошайка за её очень любопытный характер

СЫРНАЯ ФИЛОСОФИЯ

«Я люблю сыр, но только занявшись производством, понял, что для некоторых это целая философия, какой-то отдельный вид жизненных удовольствий, не просто еда. Я был удивлён, когда некоторые покупатели рассказывали, что в холодильнике у них может не быть ничего, ни хлеба, ни яиц, но сыр должен быть всегда», – заключил фермер.

Бурлящий котёл

Сейчас в цехе два котла для варки сыра. Первый, на 170 литров, установили, когда только запускали производство. Второй – на полтонны молока – появился тут совсем недавно, чтобы внести его в помещение пришлось выставлять окна. Стоимость такого оборудования около 400 тысяч рублей, и это ещё недорого, – говорит сыровар, – потому что производят его в Пензе. Для сравнения, первый котёл, тоже российский, стоил порядка 200 тысяч рублей: аналогичный, но сделанный в Италии, обошёлся бы в миллион. Электроника, с помощью которой управляют процессом, тоже отечественная. К тому же если из строя выходит какая-то деталь, ждать замены приходится недолго, те же тэны производят в соседней Челябинской области.

«Само оборудование производится в Пензе, часть комплектующих – в Миассе. Когда у нас перерол тэн, я максимально быстро заказал новый, и буквально через два дня он у нас уже был, то есть с логистикой никаких проблем, мы внутри одной страны. Это как раз один из тех плюсов, которые возникли за последние 5–7 лет после закрытия поставок сыра из-за рубежа. За это время у нас сформировалась школа сы-

роделия, школа производства оборудования и всего необходимого», – говорит Александр Попов. Российские производители оборудования прислушиваются к своим потребителям, говорят фермеры, модернизируют разработки по просьбам пользователей. «Мы даём обратную связь по оборудованию, они применяют какие-то инженерные решения, если мы просим добавить, допустим, возможность поднятия котла под углом для лучшего слива сыроворотки, всё это внедряется, и по сравнению с зарубежными аналогами это гораздо дешевле, и происходит достаточно быстро», – добавляет он.

Новый котёл – производственная необходимость. Мощности существующего уже не хватает, в сутки ферма поставляет около 250 литров козьего молока. Это сейчас, когда не закончились окоты, и не все животные доятся. На подходе ещё 50 особей, которые, после того как принесут потомство, начнут давать молоко. Они добавят ещё порядка 100 литров, а в пасты сезон, когда коз начнут пастись на траве, удои ожидаются в районе 350–400 литров в сутки. При таком раскладе старый котёл будет работать без остановок, перерабатывать сырьё нужно будет в два-три захода. Поэтому и купили оборудование вместимостью полтонны.

Дополнительно к козьему молоку здесь перерабатывают в месяц около двух тонн коровьего. Это пять-шесть наименований сыров. Есть даже из смешанного молока, 50 на 50 процентов. Коровье молоко сыроварня покупает у местного фермера.

Эти котлы – только малая часть производственного процесса. Здесь молоко смешивают с закваской, режут специальным инструментом под названием «лира», отделяют белковую составляющую от сыроворотки, а дальше эта масса отправляется под пресс, на засолку и отдыхать. На полках головки сыра могут «загорать» до шести-восьми месяцев. Дольше всех отлеживается пармезан.

«Сыр лёг и лежит, занимает своё место. Чтобы вводить в ассортимент ещё долгие сыры, мы должны увеличивать вместимость камеры. Сейчас у нас в одном из помещений идёт ремонт, готовится новая камера. В существующую помещаются до 2 тонн, а в другом помещении мы готовим камеру на 10 тонн, там уже сможем закладывать сыр на год и более. Всё это делается исходя из спроса потребителей, у нас с первого дня начали спрашивать выдержанные сыры. Людям нравится, структура интересная, кусочки пармезана, когда он крошится, зернышки эти, когда берёшь кусочек – весь спектр вкусовой раскрывается, чем больше выдержка, тем шире этот спектр», – делится Александр Попов своими планами.

Цена и ценность

Свой сыр производители называют крафтовым, говорят, он не может стоить дешёво. Средняя цена около 1 700 рублей за килограмм.

Этого полутвёрдые сорта. Выдержанные гораздо дороже. Дело в том, что средний показатель выхода продукта из литра молока (козье на рынке стоит 150 рублей) всего 10–12 процентов, то есть из 170 литров (ёмкость существующего в цехе котла) получается 17–20 килограммов сыра. Сейчас в ассортименте около 20 видов. Линейка постоянно изменяется, сыровары подстраиваются под запросы потребителей. На рынке фермерских ремесленных сыров, который только начал формироваться в 2014 году, уже появилась конкуренция.

«Текущие события каких-то изменений на нашу нишу не делают. Даже если сейчас из Европы разрешат везти сыр, их фермерские сыры не смогут с нами конкурировать по цене, потому что им везти за 3 000 километров натуральный сыр. В первых, это логистика, вторых, нужен специальный транспорт. Крафтовое производство – натуральное, оно привязано к локациям. Мы тоже планируем какую-то экспансию в рамках 50–100 км, может, до Тюмени когда-нибудь доберёмся», – говорит фермер.

Всё, кроме закваски, на этой сыроварне российское. Закваска – французская.

«У нас есть отечественные производители закваски, у них неплохая репутация, в том числе у наших коллег. Мы ещё не пробовали, но готовы попробовать и внедрить, никаких страхов и опасений нет. Думаю, качество сыра точно не пострадает. Может, конечно, вкус немного изменится, но, как показывает практика, на вкус сыра влияет качество молока, поэтому мы так за молоко ратуем», – добавил Александр Попов.

Стадное чувство

Основные производители молока – козы Зааненской породы, одной из самых распространённых в России. В стаде сейчас 400 дойных коз, ещё несколько десятков новорождённых. В планах у сыроваров в следующем году построить новое помещение для животных, на 1 200 голов. Со временем хозяйство может стать племенным. Владельцы готовят документы, чтобы получить соответствующие сертификаты.

Козы на ферме имеют бирки, это, по сути, их паспорта. Ветеринары всё знают про каждое животное: дату рождения, какие прививки сделаны, сколько даёт молока. «Людям приходится объяснять, что все специфические запахи, привкусы – это скорее не естественные свойства козьего молока, а следствие того, что при содержании, доении, кормлении были отступления от правил, и это повлияло на свойства молока. Мы сделали максимально так, чтобы этого не было, начиная от содержания, санитарной обработки, процесса дойки, перевозки, чтобы исключить эти неприятные запахи и нарушения. Соответственно, молоко у нас получается без характерных привкусов, которые укоренились в сознании потребителей», – делится сыровар.

Полный цикл

На сыроварне производят ещё и йогурт. Пока он натуральный, без каких-либо добавок. В планах у фермеров выращивать жимолость. Первые 200 кустов в этом году дадут урожай. Ягоды станут полезным и вкусным дополнением для тех, кто любит кисломолочные продукты послаще.

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

Список дел для садоводов и цветоводов Среднего Урала на ближайшую неделю марта.

19 марта	Полнолуние В этот день не рекомендуется работать с растениями. Допускается только полив, если рассада и комнатные цветы в этом нуждаются.
20 марта	Убывающая Луна Луна находится в среднеплодородном знаке Весов. В этот день можно подготовить растения к пересадке, перевалке и пикировке.
21 марта	Луна в Скорпионе Скорпион – плодородный знак зодиака, поэтому в этот день рекомендуется сеять, пересаживать и делать пикировку рассады.
22 марта	Борьба с вредителями В этот день рекомендуется провести обработку растений, особенно если вы заметили на листьях или в почве вредителей. Эти работы принесут хороший результат.
23 марта	День посева Благоприятное время для посева томатов и баклажанов на рассаду. Можно посеять огурцы и другие бахчевые культуры при условии, что они будут перенесены на постоянное место в середине апреля.
24 марта	Луна в Стрельце Стрелец – малопродуктивный знак зодиака, поэтому лучше всего заняться обрезкой деревьев и борьбой с вредителями.
25 марта	Луна в Козероге Этот знак считается среднепродуктивным, поэтому не рекомендуется сеять рассаду или делать пикировку. Достаточно полить в этот день растения, можно провести подкормку, если требуется.

Подготовила Диана ХРАМЦОВА

Лунный календарь можно вырезать и прикрепить магнитом на холодильник, так он всегда будет перед глазами

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ на предстоящую неделю

Влияние циклона на Среднем Урале почувствуется уже в эти выходные. Погода будет меняться, однако до настоящей весны ещё далеко. Подробный прогноз погоды дала «Областная» главный синоптик Уральского управления по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды Галина ШЕПОРЕНКО:

«Атмосферное давление уже сегодня будет понижаться, и в воскресенье мы почувствуем влияние циклона в области низкого давления. В эти выходные антициклон будет отступать с северо-запада, с арктического побережья Баренцева моря. Атмосферные фронты будут проходить через территорию нашей области, поэтому здесь ожидаются значительная облачность и снегопады. Днём – мокрый снег. Температура воздуха будет достаточно высокой: близкой к нулю. Не исключается, что в дневное время она повысится до +3...+4 градусов по Цельсию. Ночная температура – 5...–10 градусов. Поэтому погоду на следующей неделе можно считать умеренной. Но если говорить о весне, нужно, чтобы среднесуточная температура устойчиво поднималась выше нуля.»

Дарья ПОПОВИЧ



Погода выходных дней в регионе

	Сб 19	ночь	день	Вс 20	ночь	день
Екатеринбург	☀	–10	+1	☁	–4	+1
		3,4 м/с			3,6 м/с	
Ирбит	☀	–9	+2	☁	–5	+2
		ю-з, 4-5 м/с			3,6-7 м/с	
К.-Уральский	☀	–12	+1	☁	–4	+2
		ю-з, 5 м/с			3,6-7 м/с	
Красноуфимск	☀	–6	+1	☁	–4	–1
		ю-з, 3-4 м/с			3,6-7 м/с	
Нижний Тагил	☀	–5	+2	☁	–3	+1
		3,4-5 м/с			3,6 м/с	
Серов	☀	–9	+5	☁	–4	+2
		ю-з, 2 м/с			3,4-6 м/с	