

БОЛЬШОЙ СЫРНЫЙ КОТЁЛ



На карте Липецкой области появляется всё больше «вкусных» сырных точек. Многие из мастеров-сыроделов успели досконально изучить оригинальные французские и итальянские рецептуры. Их продукцию теперь уже не отличить от европейской. Пожалуй, столичный журналист Владимир Боров, переехавший из Москвы в Данковский район, — самый известный из них. Но не единственный. У каждого из предпринимателей свой путь, но всех объединяет неутомимое желание производить вкусный и натуральный сыр.

приготовить самую простую «Качотту» в кастрюле на плите. Долго готовили только этот сыр, экспериментировали, покрывали воском, латексом — для защиты от вредной микрофлоры и придания аппетитной красоты. Потом купили большой сырный котёл. Хлопотная фермерская жизнь постепенно вытеснила офисную рутину.

— С удивлением я поняла, что этот образ жизни мне гораздо ближе, — говорит Елена. — Вдохновляют постоянное движение, новые идеи, перспективы и возможность заниматься реальным делом. Я уволилась с работы и начала заниматься только фермой. Моя жизнь поменялась, и я этому очень рада. Окончила курсы двух известных российских сыроделов — в «Сырной деревне», что в Рязанской области, и в Тарусе.

ФЕРМА С НУЛЯ

Ещё несколько лет назад Елена Чеснокова была успешным юристом одного из региональных управлений и даже не помышляла о смене деятельности. Исключительно городской человек, она не имела никакого опыта деревенской жизни. Даже козу видела всего несколько раз, и то из окна автомобиля. Но пять лет назад муж решил серьёзно заняться фермерством. И Елене пришлось ему помогать, во всё вникать. Для начала Чесноковы завели пять молодых коз. Вскоре решили приобрести корову. А когда поехали за ней в соседнюю область, то взяли с собой ветеринарного врача. Ведь как обращаться с коровой, супруги представляли себе очень приблизительно.

Так шаг за шагом шли к созданию полноценной фермы. Арендовали землю под пастбища и сенокос в селе Головшино Грязинского района. Корова принесла приплод. Пришлось думать о том, как перерабатывать молоко. Стали делать сметану, творог. Постепенно дошли и до сыра. Попробовали



На ферме Чесноковых в месяц производится около

400
кг сыра

свыше
20
видов

Стараюсь вникать во всё, поэтому теперь легко могу подоить коров, подлечить животных или заменить сыровара у котла.

Сейчас на «Ферме48.рф» 15 дойных коров, больше ста коз и сыроварня на триста литров молока. В месяц производится около 400 килограммов сыра свыше 20 видов. Конечно, всё даётся не так просто.

— Нашей ферме шесть лет, но мы ещё ни разу не вышли на ноль, — рассказывает Елена. — Пока просто вкладываем свои деньги. Нужны дотации. Во всём мире сельское хозяйство дотационное, в России — нет.