

Секрет фермы

Дарья Шлакова | 13.05.2019 03:51:00



Фото Николая Черкасова



«Ферма48.рф» – одна из «вкуснейших» точек на сырной карте Липецкой области



Именно этой русской ферме своим рождением обязаны знаменитые иностранцы – «Камамбер», «Качотта», «Гауда», «Белпер Кнолле» и многие другие уважаемые и почитаемые во всём мире «сеньоры», «месье» и «господа». Речь, конечно, о сырах, которые местные сыроделы производят из молока собственных коров и коз, возвращенных на чистейших фермовских пастбищах.

Рецепт и немного любви

Угодья экофермы и сыроварня расположились в селе Головщино Грязинского района. В сыроварне – стерильная чистота. Мы застали здесь помощницу повара, она снимала сливки с очередной партии молока на сметану и масло. Для изготовления сыра как раз и нужно молоко с меньшей долей жирности. Ведь по сертификату здесь производят сыры классической 40-45-процентной жирности.

Каждый день фермовские коровы и козы дают по сто пятьдесят литров молока, из которого в итоге получается пятнадцать килограммов сыра... Замечу: вкуснейшего! Ведь помимо рецептурных продуктов и ингредиентов в него закладывается любовь сыроваров к своему делу.

Директор сельскохозяйственного потребительского кооператива «Ферма48.рф» Елена Чеснокова, можно сказать, стояла у истоков этого малого сельскохозяйственного предприятия. Идея создания экофермы принадлежит ей и её мужу. Он, будучи человеком увлекающимся, искал новые формы бизнеса, куда можно вложиться и средствами, и интересом. Однажды супруг заявил: «А давай поиграем в ферму». Забавное, на первый взгляд, предложение вылилось в то, что Чесноковы отправились в Тамбовскую область покупать свою первую корову. «Соседская» бурёнка и сейчас даёт отменное молоко и народила здоровое потомство телят.

– Идея создать небольшую, но эффективную ферму родилась спонтанно, но в жизнь мы её воплощали продуманно и поэтапно: арендовали землю под сенокосные угодья и пастбища, построили помещения для животных... Сейчас у нас восемнадцать бурёнок и двадцать дойных коз. Объёмы переработки небольшие, но нам хватает, чтобы поддерживать в ассортименте сырную линейку, в которой заявлено больше десятка сортов. Стабильным спросом у потребителей пользуются наши йогурты, творог, сметана, витаминный напиток из сыворотки и, конечно, само молоко. Мы также делаем небольшие партии сырников и вареников с различными начинками – уходят на ура, – рассказывает Елена Чеснокова.

Свой микроклимат

«Ферма48.рф» рождалась как семейный бизнес, но жизнь расставила свои акценты, и теперь малый бизнес принадлежит бывшему мужу Елены, но её роль не изменилась – она осталась здесь настоящей хозяйкой.

Лена может заменить сыровара у котла, подоить коров, подлечить животных. За четыре года чему только не выучилась и стала незаменимым специалистом. Елена радуется, что поменяла престижную работу в офисе на угодья и сыры. Ей близок этот образ жизни, вдохновляет постоянное движение, новые идеи, перспективы и возможность заниматься реальным делом.

– У меня два высших образования. Я много лет проработала в управлении архитектуры и строительства Липецкой области ведущим консультантом-юристом. Сначала совмещала мечты о коровах и козах с основной работой. Но в один прекрасный момент поняла: хочу быть абсолютно свободной от офисной рутины и заниматься делом, которое приносит удовольствие, – рассказывает Елена Чеснокова.

Лена признаётся, что человек она гиперответственный и за все дела берётся с пунктуальной точностью, любит, как говорится, во всём дойти до самой сути. На небольшой ферме ей удалось создать уникальный микроклимат.

Сырный бизнес объединяет множество профессий – повар, доярка, менеджер, логист, водитель... Скотником на экоферме трудится даже бывший директор школы из Узбекистана, приехавший в Липецкую область за воздухом свободы и достойной зарплатой.

Небольшие головщинские угодья чем-то напоминают ферму в какой-нибудь французской деревушке. Животные пасутся на изумрудных пастбищах, какие-то участки земли вспаханы и засеяны лучшими семенами клевера, тюки с сеном аккуратно сложены, хозяйка весёлая, радушная...

– Мы стараемся, чтобы наша молочная продукция соответствовала высоким требованиям качества. А оно зависит от многих вещей: здоровье животных, технология, рецептура, корма и даже настроение рабочих. Своих коров на прогулку мы выгоняем и в двадцатиградусный мороз, чтобы у них мастита не было. Покупаем для животных самые лучшие комбикорма. Я лично отвожу пробы в лабораторию, чтобы знать, чем подпитываются наши бурёнки и козы, – рассказывает Елена.

Манящий аромат молока и солнца

К сыру на экоферме отношение особое – это продукт для хорошего настроения, а значит, и делать его нужно с особым подходом – творческим и философским.

Вкуснейший и питательный сыр дарит людям долголетие. В пятистах граммах этого ценного продукта содержится столько же кальция, как и в пяти литрах молока. Кроме того, сыр – источник витамина группы А, который, как известно, продлевает молодость. Историки говорят, что царица Семирамида сохраняла свою неземную красоту именно благодаря сыру, который содержит восемь аминокислот, необходимых организму человека.

Если сыр готовят без добавления консервантов, исключительно на натуральном молоке, то его по праву можно назвать царским. На «Ферме48.рф» именно такой сыр и производят.

– Своё производство мы начали с самого простого итальянского сыра «Качотта». Никакого особого оборудования для него не надо, оказалось достаточно пятидесятилитровой кастрюли. Популярный в Италии сыр быстро созревает – десять дней – и обходится без прессования. Первые партии получились неказистыми и кривенькими, но очень вкусными. Покупатели на них нашлись сразу – настоящие ценители натурального продукта. Постепенно мы вошли во вкус и стали творить множество вариаций с «Качоттой» – в вине, в перце, с травами, томатами, пажитником. Освоили десятки сортов мягких и твёрдых сыров. Приобрели котёл для сыроварения на триста литров и пресс. Теперь нам доступны самые изысканные рецепты, – рассказывает Елена Чеснокова.

Сырная симфония

Сыры в исполнении Елены Чесноковой похожи на музыкальную симфонию. В каждой теме – сыре – звучат свои неповторимые полутона: базилик, прованские травы и даже варенье. Конечно, «дирижёры-сыровары» не раз ошибались, подбирая нужное исполнение. Были пробы и ошибки.

Однажды Елена приготовила дорогой сыр, отправила его в холодильную камеру для благополучного созревания. Переворачивали «драгоценность», как и другие сыры, каждый день и вручную, чтобы соль и прочие ингредиенты впитались в основную массу продукта. Но однажды сыр, на который производители возлагали большие надежды, показал свой итальянский нрав – «синьор» взорвался. Многодневная работа пошла насмарку. Конечно, чтобы возместить затраты, можно было продать вкусность по кусочкам, но фермовские сыровары слишком дорожат своей репутацией – они не стали этого делать.

– Знаю, что многие сыроделы в такой ситуации не выбрасывают ценный продукт, а дают ему вторую жизнь. Я была на учёбе в рязанской «Сырной деревне», там ребята делают полноценную линейку шоколадных конфет из сыров «с характером». Кстати, основатели этой школы исколесили всю Европу в поисках новых сортов изысканного продукта. Я из Рязани привезла множество рецептов и технологий, – рассказывает Елена Чеснокова.

Елена говорит, что каждый раз, создавая сыр по одному и тому же рецепту, с одними и теми же ингредиентами, он всё равно получается неповторимым. Золотое правило: к сыру надо подходить только с хорошим настроением, тогда он откликается и раскрывает свою сырную симфонию вкуса.

– За точным исполнением рецептов сыра и другой молочной продукции я слежу очень тщательно. Если нужно в «Качотту» добавить чеснок, то он у меня будет исключительно свежим. А в другом сорте сыра окажется именно морская соль, а не какая-либо другая – всё, как когда-то написали знатные сыроделы. В йогурты с фруктами мы кладём замороженную вишню, ежевику, клубнику французских производителей. Пряности беру у поставщиков с хорошей репутацией. Постоянные клиенты ценят наше качество, – рассказывает Елена Чеснокова.

Сырный бум

Сейчас на «Ферме48.рф» зреют килограммовые головки сыра «Гауда». Его производство освоили недавно. Делается «Гауда» из коровьего молока, которое нагревают до температуры 32 градуса, затем кладут в него закваску – высушенную культуру молочных кислых бактерий. А потом доходит очередь до сычужного фермента – высушенный желудок козлёнка, телёнка, овцы. Ещё древние люди заметили, что молоко, хранимое в желудках этих животных, сворачивалось и створаживалось. Именно эти наблюдения послужили основой для традиции сыроделания.

После добавления самых главных ингредиентов сыр «Гауда» должен превратиться в сгусток, по консистенции напоминающий кисель. Уже после этого сырное зерно раскладывают по формам и ставят под пресс, после чего головки готового продукта помещают в рассол из сыворотки и соли.

– Две трети наших сыров солятся в сыворотке, а время рассчитывается в зависимости от веса. Брынза, например, так и хранится в рассоле, пока её не съедят, – рассказывает директор экофермы.

Бизнес-план на расширение

Молочную продукцию и сыры «Ферма48.рф» реализует в основном с помощью сайта. За свежей и вкусной деревенской «молочкой», сырами выстраивается очередь от Липецка до Москвы. Столичные перекупщики берут у фермеров только одних сыров по сорок килограммов. И цены их не останавливают, люди научились ценить натуральную еду. Елена признаётся, что экоферма наконец-то вышла на самоокупаемость.

– У нас пока небольшие объёмы реализации, но качество продукции – отменное. Как продавали сметану, в которой ложка стоит, так и продаём. Стараемся раскручивать производство за счёт ассортимента. Сейчас наблюдается большой спрос на козье молоко и продукты из него. Это направление мы и будем развивать в ближайшее время. Планируем увеличивать поголовье коз и уже строим помещение на триста голов. В начале своего пути мы получили областной грант – 90 тысяч рублей на приобретение животных. Все остальные средства исключительно владельца экофермы, – поделилась Елена Чеснокова.

Елена Чеснокова считает, что пока их фермерский бизнес находится на стадии развития. Они вкладываются в новые проекты и расширяют производство. А секрет успеха их фермы лежит на поверхности – полное погружение в процесс, интерес к своему делу и вера в удачу.



Администрация Липецкой области



Избирательная комиссия



Областной Совет депутатов



ТРК «Липецкое время»



Союз журналистов Л