



Самарские сыровары научились делать продукт, не уступающий по качеству заморскому.

РЕГИОНАЛЬНЫЕ АГРАРИИ СМОГЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ САНКЦИОННЫЕ ВОЙНЫ С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ СЕБЯ. В САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ПОЯВИЛИСЬ СЫРЫ, КОТОРЫЕ ПРЕВОСХОДЯТ ИМПОРТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ, И, ЧТО ВАЖНО, ИЗ НАТУРАЛЬНОГО МОЛОКА. СЕКРЕТЫ ВОЛЖСКИХ СЫРОДЕЛОВ КОРРЕСПОНДЕНТ «АИФ-САМАРЫ» УЗНАЛ У СЕРГЕЯ ЕЛИЗАРОВА, ФЕРМЕРА ИЗ ПРАВОБЕРЕЖНОГО СЕЛА ПОДГОРЫ.

ВРУЧНУЮ ЛУЧШЕ

- Сергей Вячеславович, стал ли для вас указ президента России о применении специальных экономических мер тем самым «золотым ключиком», который открыл сегмент рынка, доселе занятый иностранной продукцией?

- Я занимаюсь сыроварением 16 лет. Для себя это направление открыл в связи с тем, что мы с женой завели хозяйство, и молоко надо было как-то перерабатывать. В тот момент я работал директором по развитию в крупной компании. Много поездил по Европе, часто бывал в Армении, Грузии. Заезжал во все сыроварни, смотрел, как это делается, учился. А промышленным производством сыров занимаюсь порядка пяти лет. Могу сравнить, как было до и после. С вступлением закона ситуация изменилась кардинально. Если раньше я делал такие сыры, как дорблю или камамбер, в небольших количествах, то в последний год меня завалили заказами на пармезан, десертные сыры, такие как бри и т. д.

- У меня, как у потребителя, появилось ощущение, что на молочных заводах в России и Белоруссии не только не научились делать заморский пармезан, но и разучились готовить традиционные полутвёрдые сыры - «российский», «гауду». Какой ни купишь - безвкусный, похож на пластилин. Как думаете, будущее отрасли за

небольшими частными сыроварнями?

- Могу сказать так. Я много ездил по Италии, Франции. Во всех этих странах потребности внутреннего рынка в большей степени удовлетворяет фермерское сыроделие. Потому что большие компании работают точно так же, как и в России: на минимальное вложение - максимальное получение прибыли. Да, там меньше используют заменители животного жира. Но это связано с ограничениями, введенными в ЕС. Может, поэтому сыры там чуть лучше, чем наши. При этом внутренний рынок потребляет именно молочные продукты, произведённые на частных подворьях.

То же самое сейчас происходит в Грузии и Армении. Порядка 12% рынка в той же Армении уже у микро-сыроварен. В Италии, для сравнения, 60-70% внутреннего рынка у мелких частных. Каждый фермер старается держать марку, отвечает за качество продукта своей репутацией.

6 МЕСЯЦЕВ

ВЫЗРЕВАЕТ НАСТОЯЩИЙ ПАРМЕЗАН.

Покупатели, в свою очередь, готовы платить чуть больше, чем в магазине, за качество. К тому же у нас сыроварни растут как грибы. До недавнего времени в области было всего 30 производств. За последний год вокруг Самары было организовано порядка 160 малых сыроварен. Особенно, на мой взгляд, внимания заслуживают производства в Борском районе и в селе Шентала. Это люди, которые делают сыр как для себя. Мотивация хозяев микро-сыроварен в том, чтобы обеспечить свою семью, знакомых качественным и полезным продуктом.

НА КАЧЕСТВЕ НЕ ЭКОНОМЯТ

- Насколько сейчас реально в наших условиях открыть производство?

- С присоединением Крыма мы получили производимые там мини-сыроварни по цене, доступной для малого бизнеса. Один из таких котлов есть и у меня за абсолютно «подъёмные» деньги. Формы, ванны, нагревательные приборы, термостаты и другой сопутствующий инвентарь - это уже другие затраты, на порядок выше стоимости котла. Но они постепенно «размываются» на срок работы сыроварни. Первоначально нужно вложить в производство порядка 500-700 тыс. руб. Если мы говорим о приготовлении «молодых» сыров, то эти затраты в разы меньше.



Небольшие производители делают сыр «как для себя».

Ну и мастерство, конечно, которое нарабатывается годами. Я 16 лет занимаюсь сырным производством, но до сих пор считаю себя учеником.

- Закваски тоже используете отечественные?

- Я применяю натуральные сычужные ферменты российского производства. Закупаю их либо в Барнауле, либо в Нижнем Новгороде.

У нас в стране до сих пор для приготовления сыра применяют закваску, которая запрещена во всем мире. Это микробиальный ренин, или, как его ещё называют, пепсин. Это фактически «биологическое оружие». Изначально его применяли для свёртывания белка крови.

При малейшем «передозе» препарата можно получить абсолютно неадекватную реакцию. Его используют начинающие сыровары, потому что упаковка пепсина стоит порядка 60 руб. и позволяет обработать порядка 100 литров молока. Искушение большое: при минимальных затратах - максимальный результат. К сожалению, у нас очень много сыроваров, которые пошли в эту отрасль не ради интереса, а за деньгами.

- Почему, на ваш взгляд, цена на сыр в Самарской области выше, чем в Европе? Неужели качественное молоко за рубежом исходно дешевле, чем в России?

- Сырое цельное молоко, которое годится для изготовления сыра, в Европе стоит от 70 до 95 центов за литр. Это примерно 70 руб. за литр. В Самарской области цельное, непастеризованное молоко из-под коровы стоит примерно те же деньги. Именно оно используется для производства дорогих «благородных» сыров. На своей ферме - это не проблема. Теперь сравним стоимость сыра. Французский камамбер, по моим данным, стоит 11-12 евро за кг. Но при ввозе его в Россию тамо-

женные пошлины составят 40% от стоимости. Получается, что к нам на прилавки он приходит с хорошей такой наценкой. Если мы говорим про пармезан, то в Италии килограммовая головка молодого пармезана стоит от 150 до 400 евро. Это примерно 2,5 тыс. руб. на наши деньги. Мне могут возразить, что в магазине пармезан можно купить и за 800 руб. Это то, о чём я выше говорил, - массовое производство. Очень много дополнительных продуктов вводится в молоко, что позволяет получить «6-месячный пармезан» за два месяца, сократив затраты в ущерб качеству.

СЫРОВАРЕНИЕ КАК ИСКУССТВО

- Как вы думаете, что необходимо предпринять, чтобы на полках магазинов появилась сыр из настоящего молока? Есть ли у вас сложности с выходом в крупные торговые сети?

- Тут дело не в сложностях с выходом на ритейл, а в отсутствии желания делать ширпотреб. Сыроваров на самом деле в области достаточно. Но вот производителей «с сумасшедшинкой», для которых в производстве главное качество и вкус продукта, мало. Мне скорее интересно наблюдать за людьми, которые пробуют мои сыры. Поэтому выход в крупные сети для меня не самоцель. У меня есть определённый круг постоянных покупателей, людей, которые разделяют мой подход к делу.

- Какие сорта интересуют самарского покупателя?

- Наша публика достаточно искушённая. Сейчас востребованы сорта, которые ранее вообще не были известны, типа лимбургера, датского трюфеля - региональных сыров, которые крайне интересны на вкус и запах. Пользуются популярностью камамбер и бри. На слуху, безусловно, пармезан. Любители эстетики неравнодушны к сыру Cabra al vino («Коза в вине») - это козий сыр по испанскому рецепту с нежной фиолетовой корочкой и белой плесенью.

Марина КУЦИНА,
Светлана ЕРЕМЕНКО

КРИЗИСНЫЙ МЕНЕДЖЕР НИКИТА НЕПРЯХИН ЛУЧШИЙ В РОССИИ

С 19 СЕНТЯБРЯ 14:00 ПО БУДНЯМ

ЖИВЕШЬ ОТ ЗАРПЛАТЫ ДО ЗАРПЛАТЫ? ПОЗВОЛЬ СЕБЕ БОЛЬШЕ!

ДОМАШНИЙ КРИЗИС

16+ РЕКЛАМА. ЛИЦЕНЗИЯ №24074 ОТ 12.08.13 Г. *лучший бизнес-тренер 2013 года по версии Премия Trainings

ДОСЬЕ

Сергей ЕЛИЗАРОВ родился в 1971 г. Окончил химико-технологический факультет СамТГУ. Фермер, сыровар. Живёт в с. Подгоры Волжского района Самарской области.