Все новости Варненского района: **www.sovselo.ru**

«Советское село» **№ 4** (9096) **1 февраля** 2025 года

Сыр «Варненский» — сделано с любовью

Мир увлечений. Мягкие и твёрдые, выдержанные, вымоченные в вине — такие сыры производит у себя дома житель Варны Владислав Кузнецов. В их составе: молоко, фермент, закваска и соль

Наталья **МОЧАЛКИНА**

Наш герой подтвердил общеизвестное изречение, что после выхода на пенсию жизнь только начинается. Конечно, язык не поворачивается назвать его пенсионером — ему не было ещё и пятидесяти, когда для него закончилась служба в органах безопасности

По его словам, годы службы были ответственными, насыщенными, зачастую приходилось многим жертвовать, поэтому появившееся свободное время Владислав решил проводить с пользой. Человек он увлечённый, много чего умеет и наверняка бы нашёл себе занятие по душе. Однако решил как-то попробовать сделать сыр. Это был 2021 год. Что из этого получилось, я увидела своими глазами. Увиденное впечатлило.

Владислав Александрович показал свою сыроварню, под которую переоборудовал бывшее помещение летней кухни, где всё сделано в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Современное новое оборудование, везде маркировки. Однако так было не всегда. Начинал он экспериментировать на домашней кухне. *«Не могу сказать, почему я этим занялся, просто люблю учиться, ставить цель и добиваться. Решил попробовать новое для себя дело — сварил первый простенький сыр по типу имеретинского на сычужном ферменте. Получился вкусный, близкие оценили, результатом остался доволен. Вот с этого всё и началось»,* — рассказывает Владислав.

Не всегда его эксперименты были удачными, признаётся мой собеседник, но с детства он стремится всегда доводить начатое дело до конца. Вскоре понял, что без знаний далеко не уедешь. Чтобы стать настоящим знатоком сырного дела,в ноябре 2022 года Владислав Александрович прошёл обучение во Всероссийском научно-исследовательском институте маслоделия и сыроделия, что находится в городе Углич. Признаётся, было очень интересно постигать секреты мастерства, но наш герой точно знает, что опыт приходит с годами.

Не так много времени прошло с тех пор, как Владислав Александрович стал мастером-сыроделом, и всё же он сделал большой шаг вперёд — успел освоить изготовление различных видов сыров. Среди них как простые типа адыгейского, так

> Владислав создает крафтовые (ремесленные) сыры, радуя своих близких и друзей вкусными и качественными продуктами местного производства.

и достаточно сложные в изготовлении — чеддер, морбье, манчего, канестрато, халлуми. В августе прошлого года впервые сделал сыр грана падано. В томительном ожидании поглядывает мастер за тем, как созревают три головы, каждая весом от шести до восьми килограммов. Что у него получилось, он узнает только в мае, срок созревания сыра девять месяцев.

В целом процесс изготовления сыров долгий и трудоёмкий, но Владислава это не пугает. Даже наоборот, говорит он, чем сложнее, тем интереснее. Осваивает изготовление одного вида, берётся за другой.

Как оказалось, наш герой занимается сыроварением не ради прибыли, а для души. *«Если поставить производство сыра на поток, начнётся рутина, не останется времени для творчества. Придётся постоянно думать о том, где взять сырьё, нужно будет искать помощников и так далее. Работа начнёт выматывать, я же делаю это в удовольствие»,* — говорит Владислав. По его словам, залог успеха сыродела — в качественном сырье. У него есть проверенные поставщики молока, в зимний период, когда идёт отёл, он отдыхает.

Это время использует не только для отдыха, но и саморазвития. Готовясь к сезону большого молока, много читает, изучает рецепты, работает над ошибками. Но и в сезон изготовлением сыра старается себя не загружать — процесс сыроварения запускает раза два в неделю, не больше. Считает, именно поэтому интерес к делу не ослабевает. *«К сыру нужно относиться с душой, тогда и вкус будет намного ярче, интереснее и ароматнее. Словом, для меня сыроварение больше хобби, чем работа»,* — признаётся Владислав Александрович.

За тот небольшой период, что наш герой занимается изготовлением сыров, у него появились свои клиенты, причём даже далеко за пределами Варны. Говорит, в рекламе не нуждался, сработал принцип сарафанного радио. Как настоящий мастер, Владислав рад, что есть те, кто по достоинству оценил качество его сыров и остаётся им верен.

Цифра

На сегодняшний день насчитывается больше **2 500 видов сыра** в мире, но еженедельно появляются новые.

Огромной прибыли он не получает, но, повторюсь, ведь цели такой и не ставил.

Сыр — продукт деликатесный, считает наш герой, а производство его — дело хлопотное и затратное, поэтому и стоимость сыров, изготовленных в частных сыроварнях, достаточно высока. Настоящих ценителей этого продукта становится больше, а пока есть спрос, можно поработать и над предложением для покупателя.

Владельцев небольших производств называют ещё ремесленниками новой волны. Они тратят много времени и сил на изучение традиций ремесла, перенимают опыт именитых сыроделов, покупают сырьё, материалы и даже технологии, а затем творят, создавая свой «артизанальный» (от artisan — художник) продукт. Кто знает, может, наш земляк создаст свой собственный сыр с неповторимым вкусом и таким родным названием — «Варненский».



Не так давно Владислав стал мастером-сыроделом, но за это время успел освоить изготовление различных видов сыров.



СОВЕТЫ ОТ ВЛАДИСЛАВА КУЗНЕЦОВА

Адыгейский, брынза — это сорта свежего молодого сыра, который можно употреблять уже на следующий день после приготовления как самостоятельное блюдо, а также добавлять в салаты, готовить настоящий грузинский хачапури.

Чем старше сыр, тем ниже в нём содержание молочного сахара — лактозы. Это значит, что натуральные сыры хорошей выдержки могут употребляться людьми, которые плохо переносят лактозу.

Практически все сорта сыров нужно подавать на стол при комнатной температуре. Холодный сыр не обладает теми вкусовыми качествами, какими обладает продукт комнатной температуры.



Сыр скаморца с инжиром и маком в разрезе.



Пресс для сыра сделал сам сыровар.

ФОТО НАТАЛЬИ МОЧАЛКИНОЙ, «СС».

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О СЫРЕ

Сыр — один из самых удивительных продуктов в мире, история которого насчитывает больше 7 000 лет. Этот молочный продукт любят многие, всему виной содержащаяся в нём аминокислота — фенилэтиламин (PEA). Это нейромедиатор, который отвечает за влюблённость и может вызывать эйфорию.

Сырный рекорд

Самую крупную головку сыра весом в 721 килограмм изготовили в Алтайском крае в 2007 году. В историю также попал ещё один рекорд алтайских сыроделов — самая длинная сырная коса, попавшая во Всемирную книгу рекордов, которая составила 16 метров 61 сантиметр.

Средство от бессонницы

Если за полчаса до сна съесть кусочек сыра, сон будет крепче — к такому неожиданному выводу в 2005 году пришли учёные. Аминокислота триптофан, содержащаяся в сыре, положительно влияет на состояние нервной системы, купируя стресс и снижая тревожность. Благодаря этому человек скорее расслабляется и падает в объятия Морфея!