



ВСЕ НАШИ ЗНАКОМЫЕ СМОТРЕЛИ

на это как на авантюру,
на самом деле так оно и было

за продажи, маркетинг, торговые сети, сайты, этикетки, инстаграммы. У мамы конкретной должности нет, но она постоянно находится на ферме, находит новых клиентов, помогает мне и отцу, а он главный: он директор компании.

Козы

Козоводство, в отличие от сыроделия, довольно новая тема для России. В России сейчас всего 250 тыс. коз племенной породы, в основном они живут у бабушек и дедушек, и только 12 тыс. — в специализированных хозяйствах. Для примера: во Франции 1 млн дойных коз. Племенной работы у нас практически не ведется, а это значит, что нет кадров: ветврачей, зоотехников. Мы в свое время даже думали, что придется везти кого-то из Франции, но сумели все-таки найти здесь этих людей. С первой партией к нам приехали 340 альпийских коз, эту породу мы выбрали специально. Есть ведь еще зааненские — такие симпатичные беленькие козочки. Несмотря на то что удои у зааненской козы чуть выше, чем у альпийской, состав и качество молока у коз альпийской породы подходит для сыроделия гораздо лучше: в нем больше казеина и больше белка — это позволяет делать сыры более высокого качества. Мы везли коз из Франции, по-

тому что там самый жесткий контроль за экспортом животных в мире: их качество контролируется на уровне государства. Естественно, лучший племенной материал французы оставляют себе, это нормально — никто и не рассчитывает, что они возьмут и отдадут лучших своих коз. Но все равно их козы по своим молочным качествам многократно превосходят тех, что есть у нас. Это другие козы, у них совершенно другое молоко. Оно имеет сливочный, сладковатый вкус, у него нет козьего запаха, в том смысле, в котором его понимает наш русский потребитель. Мы даже делали эксперимент: покупали молоко русских коз, использовали те же французские ингредиенты, все технологии, но сыр из него не получается. Для работы с сырами нужна альпийская коза, и мы сегодня единственное в России племенное хозяйство с альпийскими козами. Мы были первыми, кто привез альпийских коз в Россию, но сейчас нас начали копировать. Крупный комбинат в Екатеринбурге, угольная горно-металлургическая компания со своим агропромышленным подразделением, увидев наш опыт, уже заключил контракт с тем же Самюэлем Кубой на поставку альпийских коз и также начал работать с Мишелем Лепажем. Но мы к конкуренции относимся крайне по-

ложительно — это двигатель качества, тем более что рынок очень большой. Развитие этого бизнеса идет стремительно, спрос превышает предложение. В конце 2014 года нам привезли коз, мы вышли на рынок только в ноябре прошлого года, и за десять месяцев работы нам удалось войти во все ведущие торговые сети. Ориентируясь на спрос, мы планируем построить и вторую, и третью ферму. Увеличивать поголовье дойных коз более чем на 1 тыс. мы не будем, нам важно сохранить фермерское производство, ручное. Ведь каждый сыр, без преувеличения, осматривают и пакуют вручную, у нас нет никаких машин. А если мы начнем делать заводы, это будет промышленное производство — таких здесь будут тысячи, когда отменят эмбарго. Мы хотим развивать именно фермерский продукт, потому что по вкусу это совсем другой сыр.

Сыр

Чтобы получить французский сыр, надо действовать от начала и до конца так, как действуют французы. Главный секрет настоящего французского сыра — в молоке. Нет никакого тайного ингредиента, нет специального альпийского воздуха, которым должны дышать козы, или особенной французской травы. Молоко получается не от альпийского воздуха, оно получается от козы правильной породы, которую правильно кормят. У них очень сложное питание, у козочек: там и сено, и сенаж, и комбикорма. Все рационы нам прописывают из Франции, мы за этим следим и очень четко контролируем. Кроме того, козы не должны волноваться: если у них случится стресс, молоко будет совсем другим, и затем это выльется в очень сложную работу для сыроваров. Козы должны свободно ходить, лежать, отдыхать и содержаться в чистоте. Вообще, главная работа сыровара, как сказал нам Мишель Лепаж, — это мыть. Любая бактерия может нарушить процесс — и все, сыра не получится, поэтому чисто-

та и безопасность у нас на уровне атомной электростанции. Наш сыр ничем, абсолютно ничем не отличается от французского. Единственным человеком, который почувствовал разницу, был итальянец, шеф-повар одного ресторана. Фермерский сыр во Франции готовят на натуральном молоке: подоили козу — приготовили сыр. У нас по закону молоко нужно пастеризовать. Мы делаем самую щадящую пастеризацию, какую только возможно, но мы ее делаем. Конечно, шеф-повар — профессионал, он работает с сырами, у него совсем другие рецепторы, поэтому он и спросил: «Чуть-чуть пастеризуете?» Я говорю: пастеризуем, понятное дело. И это единственная деталь, которая отличает наш сыр от сыра из Франции. Промышленное производство означает использование нормализованного молока, а это всегда один и тот же стандарт качества, один и тот же вкус. Фермерский сыр живой: он будет зреть во время всего срока годности, менять свои вкусовые качества, партия от партии всегда будет немного отличаться. Мы хотим довести до покупателя именно свежий сыр. Кратены, однодневные сыры, мы привозим три раза в неделю, чтобы на полках всегда был новый, совершенно свежий продукт.

Срок годности наших молодых сыров — семь дней. Вся политика компании заключается в том, чтобы доставить козий сыр покупателю в день его созревания: сегодня в шесть часов утра этот сыр уехал с фермы, а к вечеру он уже будет в магазине в Москве. Каждый день сыровары смотрят, как идет созревание, какой сыр они смогут сегодня поставить, а какой — еще нет. На самом деле это очень интересный бизнес. Это творческая работа: ты создаешь новый продукт, он нравится людям, и это приятно — видеть конкретный результат того, что ты сделал. Ну и потом мне просто приятно налить себе утром молока и совершенно точно знать, что оно настоящее.

Записала Любовь Неверовская