НЕ ПРОШЛОЕ, А БУДУЩЕЕ

появилась необходимость качественного импортозамещения.

– До открытия сыроварни я занимался строительным бизнесом. Из-за ежедневных пробок и стресса неоднократно задумывался о том, чтобы сменить род деятельности. Я подумал, что встреча с Олегом Сиротой – знак, ведь ничего в жизни не бывает просто так. Я честно скажу, не сразу поверил в успех нашей затеи, но сейчас очень счастлив. Время непростое, безработица, а мы, открыв сыроварню, сами себе создали рабочие места, – поделился глава семьи Ковтун.

И действительно, там работают почти все члены семьи. Вячеслав взял на себя все административные и организационные вопросы. Старший сын Даниил отвечает за оптовые и розничные продажи, отгрузки, логистику, сам стоит у прилавка и общается с покупателями. Эльвира является главным технологом, полностью контролирует работу сотрудников и то, как они соблюдают технологию приготовления. Рецепты же своих сыров, количество используемых ингредиентов она хранит в секрете и планирует передать только своим детям. Кстати, преемников сырного ремесла уже достаточно – в семье трое детей, а младшая дочка, которой сейчас около трёх лет, уже мечтает в будущем варить сыр, как её мама.

Территориально сыроварня расположена в Королёве неслучайно, семья Ковтун – жители нашего города, а уже после открытия выяснилось и то, что на этом месте в советские времена была молочная кухня. Ещё одной особенностью является открытое производство за стеклом, объединённое под одной крышей с магазином. Это позволяет любому посетителю сырной лавки увидеть, как готовят продукт, который они собираются купить.

– Сделано это специально, мы хотим, чтобы люди видели, из чего мы делаем нашу продукцию, хотим, чтобы всё было открыто и честно! Нам нечего скрывать. Самое главное для нас – качество нашего сыра, – рассказала Эльвира.

Эльвира прошла путь от домашней хозяйки, варящей сыр в кастрюле, до профессионала своего дела за 5 лет. Она считает, что начинать обучаться сырному ремеслу лучше с классики – во Всероссийском НИИ маслоделия и сыроделия в Угличе. А дальше, по возможности, рекомендует съездить на обучение и практику в Италию или Францию – страны, где сыроделие – это ремесло с тысячелетней историей.

– Рецепты сыров можно найти в Интернете, это не проблема, можно приготовить сыр и дома, я же когда-то дома делала сыр, просто хозяйке нужно много терпения, желания и времени, а также качественные продукты, обязательно настоящее молоко. Вот даже сыр моцарелла, это итальянский сыр, его рецепт я не придумывала, а лишь немного доработала. Но всё равно это не самый простой сыр, нужно добиться нужной кислотности, с первого раза вряд ли получится, – делится Эльвира.

Хозяйка сыроварни по-своему дорабатывает общеизвестные рецепты сыров на основании опыта, полученного из общения с мастерами из разных стран, добавляет свои изюминки. Эльвира, хоть уже и является владелицей сыроварни, всё равно продолжает учиться, читает профессиональную литературу, каждый день проводит в цеху и пробует что-то новое, экспериментирует.

Твёрдый сыр «Пещерный», который совсем недавно привёз в Королёв так называемый сырный «Оскар» из Италии, где проходил сырный фестиваль World Cheese Awards-2019, – это авторский рецепт Эльвиры, и, конечно, ей особенно приятно, что именно он получил признание жюри международного фестиваля. Автор сыра-победителя убеждена, что успеха может достичь каждый, главное – большое желание и ежедневная работа, ведь даже в свой единственный выходной, в воскресенье, у семьи Ковтун не утихают разговоры и споры о сыре: что можно добавить, что ещё придумать.

Нанимать сотрудников и самим проводить время вне сыроварни ни Эльвира, ни Вячеслав не хотят, да это пока и невозможно. Если платить зарплату технологам, продавцам, водителям, то самим владельцам ничего не останется, поэтому работают сами. В планах, конечно, увеличить объёмы и расширить производство, но всё это не должно отражаться на качестве продукта.

Вячеслав убеждён, что за фермерским хозяйством будущее нашей страны, а за продуктами с натуральным составом – будущее всей нашей нации, здоровье наших детей.

– Я очень хочу, чтобы мы все ели настоящие фермерские продукты. Да, это иногда дороже, чем предложения в магазине, но это вклад в наше же здоровье. Чем больше в России будет развиваться сельское хозяйство и оказываться поддержка государства, тем сильнее будет наша страна. Я хочу, чтобы у нас, как в Италии или во Франции, были фермы, чтобы поля наши были распаханы. Россия – это самые большие территории, получается, мы вообще должны всех кормить: и себя, и на экспорт работать, кормить и Европу, и Китай. Одна фермерская семья может накормить 50 семей, это факт. Пока у нас есть нефть и газ, мы не хотим трудиться на земле, но я думаю, что этим надо заниматься, у нашей страны большие перспективы развития в этом направлении, – в заключение отметил Вячеслав Ковтун.

1-Е МЕСТО

НА ФЕСТИВАЛЕ WORLD CHEESE AWARDS 2019 ЗАНЯЛ ТВЁРДЫЙ СЫР «ПЕЩЕРНЫЙ»

6500 СЫРОВАРЕН

СО ВСЕГО МИРА ПРИНИМАЛИ УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ В ИТАЛИИ

250 ЧЛЕНОВ ЖЮРИ

ОПРЕДЕЛЯЛИ ПОБЕДИТЕЛЕЙ В НОМИНАЦИЯХ