№133 (19038)
ЧЕТВЕРГ 28 НОЯБРЯ 2019 ГОДА
ГОРОД КОРОЛЁВ • ГАЗЕТА «КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА»
КАЛИНИНГРАДКА

ФЕРМЕРСКИЙ ТРУД –

ДАРЬЯ БОНДАРЧУК

Семейная сыроварня с домашней атмосферой уютно расположилась на территории Королёва и покорила сердца многих жителей города. И казалось бы, зачем начинать собственное небольшое производство, когда в магазинах торговых сетей можно купить абсолютно всё и конкурировать по цене с их предложениями практически невозможно. Но у семьи Ковтун на это совсем другое мнение.

Владелец сыроварни Вячеслав Ковтун сразу внёс поправку в терминологию, уточнив, что их семейное дело он не воспринимает как бизнес – это в первую очередь труд, фермерское ремесло, так как весь сыр производится вручную. Семья производит широкую и разнообразную линейку сортов сыра: мягкие сыры – моцарелла, буратта, страчателла; сыры с белой благородной плесенью – бри, камамбер; несколько сортов полутвёрдых и твёрдых сыров. В неделю перерабатывается более двух тонн молока. Ежедневно в 5 утра машина уезжает за молоком, в 6 утра происходит дойка, к 8–9 часам утра молоко доставляется в сыроварню, и сразу начинается работа, чтобы уже к вечеру на прилавках оказались свежие моцарелла и буратта, прямо из утреннего молока. С остальными сырами так не получится, им нужно время для созревания: сыры с плесенью созревают от пяти дней до двух недель, а твёрдые сыры вызревают в специальной камере в течение полугода и более, за ними требуется специальный уход, поэтому они и дороже.

А началось всё с простого увлечения. Эльвира Ковтун с детства любила вкус домашнего молока:

– Моя бабушка держала корову, и я помню, как мы, маленькие, ждали, когда же она принесет ведёрко свежего молока. Потом она процеживала его через стерильные марлевые салфеточки, и мы пили тёплое молоко самыми первыми, оставляли на лицах забавные молочные усы. Это одно из ярких воспоминаний моего детства, я знаю вкус и запах настоящего молока. И уже повзрослев, я поняла, что нет ничего лучше натурального и что молочную продукцию для своей семьи я хочу готовить сама, точно зная, какие компоненты я использую и откуда они.

Эльвира много лет занималась изготовлением сыра в домашних условиях и пробовала разные рецепты. Сыр стал неотъемлемой частью и ежедневного, и тем более праздничного стола. Приезжали друзья и каждый раз были в восторге. Они распространяли информацию между своими знакомыми, появились первые заказы, и это было приятным подтверждением вкуса домашней продукции.

А потом глава семьи Вячеслав случайно встретил на заправке уже известного на тот момент российского сыровара Олега Сироту и поделился с ним тем, что жена экспериментирует с рецептами сыров. Так домашний сыр семьи Ковтун попал на первый Истринский фестиваль сыра. Там же подтвердилось и то, что сыр у Эльвиры получается не только вкусным, но и качественным. Следом поступило приглашение на ярмарку «Золотая осень» – главный аграрный форум страны, который проходит при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ. На ней сыр разошёлся за считанные часы.

> «Я УВЕРЕНА, ЧТО КАЧЕСТВЕННЫЙ ВКУСНЫЙ СЫР МОЖНО ДЕЛАТЬ В РОССИИ, ЛИШЬ БЫ БЫЛО ЖЕЛАНИЕ! У НАС ВСЁ ДЛЯ ЭТОГО ЕСТЬ: ПОЛЯ, КОРОВЫ, ПРЕКРАСНЫЕ ЛЮДИ. И МЫ УБЕДИЛИСЬ В ЭТОМ, ПОЛУЧИВ МЕДАЛЬ НА МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ В ИТАЛИИ. У РОССИИ БОЛЬШОЕ БУДУЩЕЕ В ФЕРМЕРСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ»
>
> ЭЛЬВИРА КОВТУН

Вячеславу не удалось устоять перед желанием жены выйти за пределы домашнего производства сыра в кастрюле и открыть настоящую сыроварню. Повлияла на его решение и ситуация в стране, когда в 2014 году Россия ввела запрет на импорт продукции из стран Евросоюза и США, ограничения затронули и поставки сыра. Таким образом