

# Сыр

## ВСЕМУ ГОЛОВА

### Голландские традиции в Хрящёвке

текст Ирина Киселенко фото Надежда Яковенко

В 1994 году в селе Хрящёвка в рамках государственной программы развития регионального АПК появился уникальный комплекс фермерских хозяйств. Долгие годы функционирование этого инновационного проекта, созданного по голландским технологиям, способствовало расширению рынка собственной молочной продукции в городе Тольятти. Образцовые фермы А.И. МЕДВЕДЕВА, А.П. КУДРЯШОВА и сыроварня Л.А. БОГДАНОВА были построены на средства администрации Самарской области, мэрии Тольятти, ОАО «АвтоВАЗ» и компании «Себеро» (Нидерланды) для поддержки предпринимательства в сфере сельского хозяйства. Предоставленный беспроцентный кредит помог фермерам встать на ноги и постепенно расплачиваться за аренду вверенного каждому хозяйства.

Сегодня достаточно успешно продолжает работать и развиваться сыроварня Леонида Александровича БОГДАНОВА. Безусловно, это результат трудоёмких усилий и свидетельство грамотного хозяйствования самостоятельного предпринимателя. Все дела он привык вести лично: от организации процесса производства до реализации готовой продукции. За годы работы им накоплен огромный опыт, которым он делится со своим внуком, делающим первые шаги на производстве.

С первоначальной задачей выкупа фермы в личное пользование Леонид Александрович справился в срок и с тех пор постепенно наращивает объёмы производства собственной продукции. Кроме сыра, запустил производство сливочного масла, а в 2006 году на предприятии начали упаковывать молоко и сливки. В планах предпринимателя – расширить ассортимент кисломолочной продукцией.

«Для меня самое важное – дисциплина в работе и точное соблюдение технологии всего производственного цикла, – говорит Леонид Александрович. – Для сыроварения я по-прежнему использую только импортные компоненты: ферменты из Новой Зеландии и закваску из Дании. Были предложения от других компаний заменить дорогостоящие компоненты доступными аналогами, но, однажды попробовав, я решил к этому вопросу больше не возвращаться. Ведь главное – сохранить традиционный вкус и состав сыра, поэтому изначальный рецепт и технология сыроварения на протяжении всех этих лет остаются неизменными».

Жители города Тольятти давно оценили вкусовые качества и свежесть выпускаемой мини-заводом продукции. Сыр «Николаевский», масло «Традиционное», фермерское молоко и сливки ИП Богданова пользуются высоким спросом на местном рынке. Как отмечает сам Леонид Александрович, введённые санкции на ввоз в Россию ряда продуктов из других стран привёл к ещё большей заинтересованности в его продукции среди торговых точек и населения, что вызвало подвижки в производстве. Вместо перерабатываемых по стандартной схеме двух тонн молока начали перерабатывать 2,5 тонны. И это только для сыроварения.



А в целом на завод доставляется около 4 тонн свежего молока через день.

В сыроварне работает лаборатория, где перед каждым запуском производственного процесса берутся пробы на жирность, плотность, кислотность и белок молока. Далее проверенное молоко проходит нормализацию и упаковывается на оборудовании «ТетраПак». Процесс превращения молока в сыр проходит также на высокотехнологичном оборудовании. Для обучения персонала европейским технологиям приглашался специалист из Голландии, а первый опыт изготовления сыра Леонид Александрович получил, побывав лично на голландском предприятии сыроварения. Попробовав продукцию ИП Богданова, мы убедились, что вкус и качество молока, сыра и сливок действительно отменные. Теперь с полной уверенностью можно сказать, что продукция отечественных сельхозпроизводителей способна конкурировать с импортной. Будем с нетерпением ждать её появления на прилавках магазинов всего нашего региона.