

ГЛАВНЫЙ РЕЦЕПТ



ТЕКСТ Юлия Галочкина

ОТ ВЕРЫ



Fromage de Vera

Производство и доставка элитных сыров

www.fdevera.ru ☎ +7 996 720 4000, +7 929 701 8151

✉ fdv@mkholding.ru

Хотите узнать рецепт «того самого», правильного, элитного, изысканного сыра? Записывайте!

Берём изрядную долю здорового авантюризма, солидную порцию патриотизма и самоуважения, и добавляем часть невероятного обаяния. Всё остальное – по вкусу!

Вот такая интересная рецептура сложилась у меня после знакомства с Верой Лапшинской, хозяйкой сыроварни Fromage de Vera. Профессорская дочка, физик по образованию, стильная и уверенная в себе красавица однажды решила всем доказать, что высокая французская кухня и производство элитных сыров – это не уникальная особенность французов, а всего лишь технология, вполне доступная для реализации в наших российских условиях.

Идея наладить производство сыра родилась у Веры после большого опыта общения с французами на их исторической родине, где ей пришлось часто бывать по семейным обстоятельствам.

«После известных антисанкционных ограничений импорта продуктов, многие россияне буквально застонали: как же мы теперь без любимого камамбера? – рассказывает наша героиня. – И я увидела, что в России есть люди, уверенные в том, что производство качественных сыров у нас невозможно, что это неподвластное нам умение, дарованное лишь европейцам. Я позволила себе в этом усомниться. Хорошо знаю французов и могу сказать – это люди как люди, совершенно обычные. И знаете, мне захотелось назло этому

стереотипному восприятию доказать, что мы, русские, можем всё! Причём мне захотелось сразу делать сыр с плесенью! Сейчас уже понимаю, насколько это было авантюрное решение, потому что это очень сложно. Но я всегда ставлю для себя самую высокую планку и стремлюсь её достигнуть. Ощущение, что ты несовершенна и можешь сделать лучше и больше – это мой двигатель, без которого невозможно достижение поставленной цели. И когда, наконец, сыр получился таким, каким он должен быть – я была счастлива!

Должна признаться, меня буквально коробит, когда мы, россияне, занимаемся самобичеванием: и ничего-то мы не умеем, и всё у нас плохо... Вот чем мне импонируют французы – если, допустим, у них лежит черешня – французская и испанская, при этом испанская в два раза крупнее, вкуснее – так француз всегда купит французское. Всегда! И будет с серьёзным видом уверять, что французская – лучше! Вот это качество в них очень приятно. Они ценят своё. А мы – не ценим! И моя мотивация для занятия сыроварением – доказать, что мы, русские, можем и это. Причём доказать не французам, которые как раз с уважением к нам относятся, а русским доказать, нам самим. Теперь, когда люди пробуют наш сыр, они искренне удивляются, что это наше, отечественное производство. И этот скепсис буквально тает на языке. Получается, что на чувство патриотизма можно и через вкусовые рецепторы воздействовать, это лучше тысячи слов иногда. Когда ты, в буквальном смысле, на вкус ощущаешь гордость за свою страну!»