

Сыр с крымским колоритом от Владислава Дудки

Эвелина ПОРТНАЯ

Ещё несколько десятилетий назад трудно было представить Крым традиционным «сырным» регионом. А сегодня у нас немало фермерских хозяйств и сыроварен, которые изготавливают свою продукцию из экологически чистого молока, без добавления каких-либо вредных компонентов. Только самое натуральное, самое вкусное и полезное.

Сыроварня «Таврика» – один из чемпионов по производству сыров в Крыму. И если не по объёмам производства, то по ассортименту и количеству уникальных рецептов – уж точно... Семейная сыроварня расположена в поселке Щебетовка. Здесь делают мягкие и твердые, выдержанные и молодые, сливочные и с различными вкусами, авторские сыры. Семейная сыроварня начала свою историю в 2017 году, и уже сегодня феодосийские сыровары знают многое о сыре и научились делать его вкусным. Только натуральные ингредиенты, фермерское молоко, авторский труд и любовь к сыроварению позволяют производить сыры ручной работы, которые «разлетаются» по разным городам России.

был продукт нашей местности, из нашего сырья, с местными специями, травами, мёдом. Тогда была идея и концепция, как это делать, но не было понимания, где это делать. Объехали всё побережье от Севастополя. Выбрали восточную часть Крыма, потому что здесь было больше возможностей быстрого открытия сыроварни, в том числе – небольшое помещение для производства сыров. Отсюда и созвучное название нашей сыроварни – «Таврика», восточная часть Тавриды, – рассказывает Владислав о том, как родилась идея создания сыроварни.

И вот летом 2017 года на сыроварне в Солнечной Долине прошла первая варка сыра. Поначалу здесь варили только молодые сыры. «Это когда сегодня сварили, завтра посолили, послезавтра обсушили и съели», – объясняет основатель сыроварни.

– Тогда у нас ещё не было интернет-магазина, люди из других городов приходили, пробовали, спрашивали, где можно купить ваши сыры и оставляли свои номера телефонов. В итоге за две недели набралось 350 номеров телефонов желающих получить наш сыр. Первый год мы отправляли продукцию курьерской доставкой. А потом сделали сайт, и всё стало намного проще. Шаг за шагом, оборудуя свою небольшую сыроварню, двигались вперед. Все приходит с опытом. У сыроварни появились



Только крымское

Сегодня «Таврика» – это настоящее производство, команда единомышленников, мероприятия, гастрошоу и, конечно же, сыры из натурального местного сырья, которые популяризируют Крым на материковой части.

– В прошлом году провели анализ географии нашей доставки, и пришли в полный восторг. За последние полтора года наш сыр разъехался по всем уголкам страны: от Комсомольска-на-Амуре до Санкт-Петербурга. И, конечно же, по всему Крыму. Сыр увозили в Казахстан и Италию. И это только официальная статистика по доставке. Ведь каждый турист, приехавший в определенный регион, хочет попробовать местный продукт. Если он вкусный и качественный, то методом того же «сарафанного радио» о нем узнают и за пределами Крыма.

На сыроварне «Таврика» используется только натуральное фермерское коровье и козье молоко. Это значит, что в сыре нет растительных жиров, пальмового масла, заменителей и химических добавок. Здесь не используют в производстве стимуляторов лактообразования и гормонов роста. Продукты регулярно проходят экспертизу в ветеринарной службе.

Вопрос использования в приготовлении сыров сырья местного производства – принципиальный. Поэтому сыровары «Таврики» используют молоко с ферм Первомайского и Раздольненского районов.

Мёд, виноград, персики и специи – тоже крымские. Пока на сыроварне в некоторых видах сыра добавляют смесь крымского разнотравья, но разрабатывается новая рецептура с возмож-

ностью использования трав, выращенных одной из винодельческих компаний в Крыму. И тогда у сыра с крымскими травами появится новое яркое название.

СПА-салон для сыра

В сыроваренном производстве молоко играет решающую роль. Именно от него зависит, какой продукт получится на выходе. Поэтому оно должно соответствовать необходимым параметрам. За его качеством внимательно следят. Сыры производятся из пастеризованного молока, как этого требуют законодательные нормы производства молоко-содержащей продукции.

Сначала с помощью закваса необходимо свернуть молоко в творог, который потом фрагментируется. Затем из творога удаляется сыворотка. Чем ниже влажность, тем твёрже получается продукт. Его обсушивают, и начинается самый продолжительный и трудоёмкий этап производства сыра – созревание. Именно на этом заключительном этапе у сыра формируются корка, текстура и цвет, а также приобретаются вкусовые качества. Его регулярно переворачивают, обтирают, очищают афинером, – настоящий салон красоты, в котором время и руки сыроваров на самом деле творят чудеса. Сыровары «Таврики» подходят к созреванию сыра со всей ответственностью, тщательно ухаживают за ним в течение всего времени, хранят в специальных климатических условиях. Камеры, где вызревает сыр, – «святая святых», в них особая температура и влажность, сюда заходят только сыровары.

– Мы экспериментируем, пробуем разные варианты. Когда делаем аффинаж, часть сыров обрабатывается специальным настоем оливкового масла и розмарина. Или у сыра «Сурож» розмарин добавляется в паприку, в этой шубке он и созревает. В результате наши сыры получаются в натуральной оболочке, – рассказывает Владислав Дудка.

В условиях промышленного завода сыр отводится около месяца на созревание, а ремесленный сыр требует больше времени. На сыроварне производят молодые сыры, полутвёрдые, которые созревают в течение четырёх месяцев, а также сыры твёрдых сортов, вызревающие не менее полутора лет.

– Один из моих любимых сыров – твёрдый сыр «Кафа» созревает 18-19 месяцев. Кто его попробовал, называет его по структуре и вкусу «пармезаном». Яркий, с такой остринкой, что немного язык пощипывает, – смеётся Владислав.



В 2018 году сыроварню «Таврика» посетила программа «Поедем, поедим» (НТВ). Популярный ведущий российских шоу Джон Уоррен (в центре) по достоинству оценил сыр, а затем принял участие в приготовлении «Красной горы»

Герой нашей публикации – основатель семейной сыроварни «Таврика» Владислав Дудка. Человек интересный, жизнерадостный, упорный в достижении своей цели и увлеченный любимым делом.

постоянные клиенты, мы нарастили обороты, и нам стало тесно в Солнечной Долине... Поэтому «Таврика» сменила место производства и переехала в Щебетовку.

Съедобный сувенир из Крыма

По роду своей деятельности в туристической сфере Владислав Дудка часто посещал в Крым в качестве эксперта Национальной премии «Сувениры России», занимаясь организацией фестивалей, премий, событийных мероприятий. Так что масштабы хватало. А потом захотелось чего-то более приземлённого. Так у Владислава появилась идея создания сыроварни.

– Мы помним первую зиму, когда наше знакомство с полуостровом только началось. И представить не могли, что у зимнего Крыма совсем другой воздух, другое море, пляжи и горы. Мы полюбили Крым. Помимо продукта, который будет востребован, туристам, отдыхающим в Крыму, нужно придумать какой-то сувенир, который можно увезти с собой из Крыма. И чтобы это



Изобилие для сыроманов и не только

Каждый раз, когда сыровара Владислава Дудку спрашивают, сколько видов сыра готовится у него на сыроварне, он решает, что действительно надо бы подсчитать. Но всё как-то не хватает на это времени.

– Сделать как можно больше – не самая главная цель. На самом деле каждый настоящий сыровар хочет в итоге сделать как можно меньше сыра, но хорошего качества. Для того чтобы продукт попал на полку к потребителю, надо пройти целую цепочку сложных этапов для соблюдения требований законодательства в сырном производстве. Можно сказать, что этот процесс оформления продукта гораздо сложнее, чем само изготовление сыра. И требования эти одинаковы как для крупных заводов-производителей, так и для мелких частных сыроваров.

«Белая скала», «Кафа», «Сурож», «Солдайка», «Новосветский» и «Отузский» – все названия сыров связаны с Крымом. Есть и гастрономические, которые можно увезти с собой как напоминание о волшебном месте на земле или в подарок друзьям. Например, авторский сыр «Солдайка», которого больше нет ни на одной крымской сыроварне, его готовят с розмарином или черным тмином и выдерживают в натуральном крымском меду, благодаря чему он может храниться 3 месяца.

– Сыр – это тот продукт, который можно подобрать к какому-то событию, к бокалу вина или чашке утреннего кофе. И каждый раз он будет разным. Надо экспериментировать, пробовать, выбирать тот сыр, который подходит под ваше настроение. А вообще я люблю классический вкус, как у настоящего сыра. Молоко, закваска, руки сыровара и время.

Помимо сыров ручной работы, на «Таврике» недавно начали производить сопутствующую продукцию: крымская соль, соусы для сыров, вяленые томаты, виноград в пряном маринаде. В составе этих продуктов – только природные ингредиенты с минимумом консервантов или совсем без них.

– Для себя с удивлением обнаружил, что при местном изобилии винограда, кроме производства вина и масла из косточек, его практически не используют, – рассказывает Владислав Дудка. – Однажды попробовав виноград в маринаде, понял, какой у него фантастический яркий вкус. Многие хозяйки делают такой маринованный виноград в домашних условиях, но никто не делал таких съедобных сувениров, чтобы можно было приобрести и увезти с собой из Крыма. И мы начали делать виноград в пряном маринаде, который идеально подходит как к мясным блюдам, так и прекрасно дополняет вкус сыра. Возможно, в будущем в Крыму будут выращивать оливки, а пока заменяем их виноградом. Это для крымчан он обычный, а для гостей с материковой части – в какой-то степени экзотичный.

Не менее необычной является

и крымская живая соль из Сакских озер с добавлением различных специй, которую делают на сыроварне. И, конечно, в сырную тарелку гармонично впишется пряный соус для сыра из крымских груш, инжира, абрикосов или персиков с перцем, имбирем и другими пряностями.

Вкус древнего вулкана

Сыр «Кара-Даг» (в оригинале Бельпер Кнолле) производится по швейцарской технологии и представляет собой выдержанный твердый сыр в виде шариков. Его яркий вкус создается за счет набора специй – чеснок, розовая гималайская соль и обсыпка из молотого черного перца, базилика или томата. На сыроварне «Таврика» изготавливают твердый сыр «Кара-Даг» в сумаше, паприке, базилике или перце. Пожалуй, это самые популярные сыры у крымчан и туристов, говорит Владислав Дудка.

– Есть известные сорта сыра, который мы дорабатываем, внося какие-то свои «фишки», как с нашим «Кара-Дагом». Бельпер Кнолле – довольно молодой сыр, появился в 80-х годах прошлого века. На родине этого сыра в него добавляют чеснок и гималайскую соль, вместо которой у нас используют нашу «род-



«Кара-Даг» с трюфелем в лучах восходящего солнца

ную» сакскую соль. Вот такие «вишенки на торте» стараемся расставлять при производстве большинства сортов сыра, – делится секретом руководитель сыроварни.

А вот как романтично описывает идею рождения «Кара-Дага» поддерживающая во всех начинаниях супруга Владислава



Владислав и Инга Дудка знакомят гостей с крымским сыром

и верная единомышленница Инга Дудка:

«Мы увидели впервые вулкан Кара-Даг в лучах восходящего солнца. Это то фантастическое место, где природа проявила себя непревзойденным художником и скульптором. Сочная зелень лесов, буйство полевых цветов и трав в его предгорьях совершенно не вяжется с названием «Черная гора». И только поднявшись к вершине, ощущаешь грозную громаду этого притихшего вулкана». Таков и пикантный сыр «Кара-Даг»...»

Недавно в коллекции деликатесов произошло пополнение – появился «Кара-Даг» с трюфелем, вызревающий от двух недель. За характерным трюфельным ароматом следует чуть более мягкий трюфельный вкус этого мягкого творожного сыра из коровьего молока в виде шариков. Для придания аромата используется смесь трюфеля, мускатного ореха, чеснока, сухих шампиньонов и обсыпки из черного кунжута. Трюфель сыровары используют пока не крымский, но надеются, что, возможно, когда-нибудь в промышленных масштабах его будут выращивать и в Крыму.

Чтобы познакомить сыроваров России с «карадагской» новинкой, сыроварня «Таврика» поехала в Воронеж на сырный саммит.

Сырный саммит

Владислав и Инга Дудка – многократные участники аграрных и туристических выставок, форумов и мероприятий Министрства сельского хозяйства Крыма.

Одним из ярких событий деловой жизни сыроварни «Таврика» стал Сырный саммит, который ежегодно проходит в последние дни Масленицы в поселке Рамонь Воронежской области. В программе – гастрономические вечера и ярмарки. На фестиваль традиционно приезжают фермеры и лучшие сыровары со всей России. Организатор Сырного саммита – друг семьи крымских сыроваров Олег Колесников.

– Седьмой год нас приглашают к участию. Но в силу обстоятельств поехать не удавалось. А в этом году было принято твердое решение – поедом. Познакомились с сыроварами Москвы, Тамбовской, Пензенской области, Краснодарского края, Воронежской, с коллегами из других регионов. Обменялись опытом, обсудили насущные вопросы, попробовали их сыры. И, конечно, познакомили воронежцев с нашей продукцией. Во время саммита был организован Крымский день, когда были представлены крымские вина и сыры из Керчи и Феодосии. Шеф-повар разработал специальное меню на основе фермерских сыров. Вяленая тыква с сыром «Кара-Даг» в сопровождении крымских вин. На ярмарке сыр «Кара-Даг» закончился в первый же день, о чем очень сожалели воронежцы. А мы радовались. Ведь это показатель, что наш сыр понравился.

«Очень понравились ваши сыры, едим с удовольствием!», «Приезжайте к нам приедем!», – после саммита писали благодарные воронежцы в комментариях.

Булет д'Авен купается в эле

Когда-то давно французские сыровары готовили сыр в одном из местных монастырей. В один из дней сырной массы осталось слишком много, и они решили обмакнуть сыр в специях, которые остались после варки. Все было хорошо, как вдруг поднос задел один из монахов – сыр полностью упал в чан с элем. Выбрасывать такое количество сыра было жаль, поэтому они решили его высушить в погребе, на дальней полке. Спустя время, когда был съеден основной запас сыров, в погребе нашли ту самую партию, которая, по их мнению, была испорчена. Но каково было их удивление, когда, разломив и попробовав этот сыр, они ощутили невероятный, пикантный и оригинальный вкус!

Сыровары «Таврики» решили повторить рецепт французских монахов, немного доработав его. Так на свет появился всеобщий любимец – твердый пикантный сыр Булет д'Авен, он же – «Красный Камень» в паприке.

– У каждого сыровара есть свои «фишки». Например, «Новосветский» сыр мы выдерживаем в вине Каберне, пробуем сейчас экспериментировать с портвейном. Итальянский полутвердый сыр Качотта производим в трёх вариациях – классическая сливочная, качотта с добавлением пажитника, который придает сыру ореховый вкус, и качотта с крымскими травами.

Любовь к сыру и Крыму

Сыры «Таврики» можно купить в крымских магазинах, Краснодарском крае, Тольятти, Москве и Санкт-Петербурге, а продегустировать – в Балаклаве. В планах феодосийских сыроваров – познакомиться с Ростовом-на-Дону и Краснодарским краем. Сырная лавка «Таврики» находится в поселке Щебетовка. Здесь же во время эксклюзивной экскурсии-дегустации на сыроварню можно не только попробовать несколько видов сыра с рассказом об истории создания каждого вида. Если повезёт, что в это время будет идти производственный процесс, гости смогут воочию понаблюдать за сыроваренным производством через большие смотровые окна и познакомиться с технологическими процессами приготовления и хранения сыров.

Сыровары «Таврики» уверены, что, попробовав один раз съедобный сувенир из Крыма, любовь к сырам, как и к Крыму, останется навеки.

– Чтобы получить любой хороший продукт, надо любить то, что делаешь. Я всегда делаю то, что мне нравится, такой у меня характер. Сейчас это моё любимое дело. Постепенно делаю сыроварню стала заниматься вся семья. Моя супруга Инга контролирует качество. Всё, что красиво – это она, все новые идеи – это я. Старшая дочь взяла на себя направление бакалеи, а младшая занимается сайтом сыроварни. Так что каждому члену семьи нашлось занятие по душе. Приятно, что наш сыр дарит праздник и радость всем. А мы получаем от этого удовольствие, когда создаём их с хорошим настроением и любовью. ●



В декабре минувшего года сыровар получил благодарность от Минэкономразвития Крыма за весомый вклад в развитие территориальных кластеров