

ГОВОРИМ, КАК ЕСТЬ

ГОРОДСКАЯ ЕДА +

ПРОФЕССИЯ: ФЕРМЕР

СИДИ ДОМА И ЕШЬ

СУП ДНЯ

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ВЕГАНОТЕКА

СРОЧНО В ПЕЧЬ!

ПРОФЕССИЯ: ФЕРМЕР

На лугу пасутся ко

По Беспечный едок | 04.08.2016 | 2 комментария

В середине июня мы посетили сразу нескольких фермеров, с которым сотрудничает магазин «Ладушка органик». Об Алексее и его овощной ферме мы уже писали, а сегодня расскажем об удивительном человеке, который делает козьи сыры очень высокого качества.

Кстати, вместе с нами и фотографом в гости к этому человеку отправилась Лена Ипатова – обменяться опытом.



<http://foodrider.ru/goat/>

Фото Оли Вирич

Сегодня расскажем об удивительном человеке, который делает козы сыры очень высокого качества.

Кстати, вместе с нами и фотографом в гости к этому человеку отправилась Лена Ипатова – обменяться опытом.



Шесть лет назад занялся животноводством и основал небольшое подворье, путь к которому вам покажет любой житель этого населенного пункта.

Знакомьтесь – отец Григорий, 43 года. Родился в Новороссийске. В Сербии стал монахом, в Греции – священником. Двенадцать лет назад обосновался в станице Эриванской Абинского района.

Отец Григорий разводит нубийских коз – животных невероятно обаятельных и, как выяснилось, отличающихся высоким качеством молока. Сейчас на подворье: 14 взрослых коз, один козел и две маленьких козочки. В ассортименте – молоко, творог и сыры (качотта, фета, шевр, классический полутвердый сыр, кабра аль вино (выдержанный в вине), деревенский и имеретинский).

Стоит отметить, что внимание журналистов – не совсем то, что нравится отцу Григорию, но тем не менее, слово за слово, нам удалось обсудить всё задуманное – и процессы разведения козочек, и технологии изготовления сыров, и то, как надо относиться к тому, чем занимаешься.



Козы – уникальные животные. Крупный рогатый скот мы один раз попробовали держать, и желание заниматься этим делом отпало навсегда. Крупное животное – это тяжело. Сложно его доить, обслуживать – нагрузки совершенно другие.

Потом мы занялись свиноводством. Нашли эстонскую породу... а потом чума началась.

Были у нас и овцы, но им нужны большие пастбища – наш предгорный ландшафт не совсем подходит. Плюс, с ними сложно наладить коммуникацию. В нашем регионе коза – самое неприхотливое животное.

Когда рождается козочка, мы ее сразу уносим от матери. Здесь два момента. Первый: вы становитесь для нее мамой-папой, вы ее кормите и вы есть ее доминант. С этим животным у вас потом нет проблем на пастбище. Вы идете – оно идет, вы встали – оно стоит.



















С другой стороны, козленка отделяют от матери для того, чтобы использовать весь потенциал молока. Невозможно это сделать, оставив его с козой. В натуральных условиях кормления не всегда постоянны, регулярны и одинаковы по объемам. Из-за этого коза, которая потенциально может дать пять литров молока, дает два. Природа работает так: забрали пять литров, пять литров надо отдать. Если же она дает пять, а взяли три, то три она и даст в следующий раз. Большая ошибка думать, что если оставить козленка «под мамой», то он вырастет хорошим и крепким. Это все – только наши представления. По принципу «закона джунглей» из ста здоровым и крепким вырастет только один, а остальные 99 погибнут. Если же действовать по схеме, описанной выше, можно спасти и вырастить максимально здоровым до 80 % молодняка.



Козы очень общительны.

Качество молока у этой породы действительно выше, чем у зааненских чем у зааненских и альпийских чем у зааненских и альпийских коз. Хотя есть еще, например, ламанчи, качество молока которых нубийцам не уступает. Нубийцы – это нечто среднее. Но больше всего они, конечно, подкупают своим экстерьером.

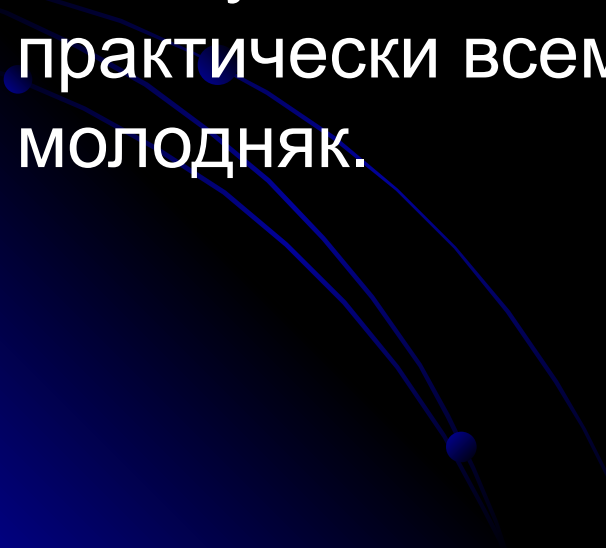
Англо-нубийской породы нет в государственном регистре. Поэтому все нубийцы, которых вы увидите в стране – это контрабанда. Привозили их раньше в основном из США и Чехии. Изначально американцы взяли эту породу из Англии, селекционно доработали и стали продавать для разведения.

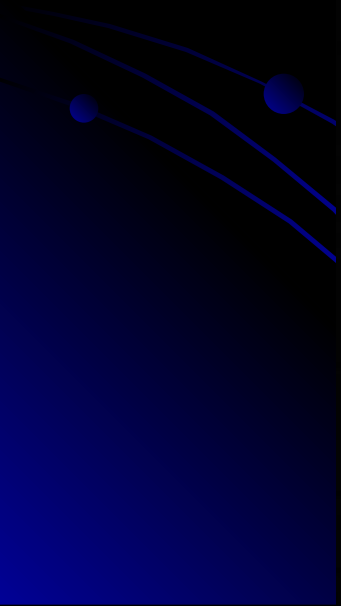
Однако не американцы, а австралийцы довели эту породу практически до совершенства. Для справки: козлик или козочка-австралийка с хорошей родословной стоит у нас в стране миллион рублей. Переокупается это через год: и продажей молока, и продажей молодняка.

Вся проблема в том, что государство не обращает внимания на проблему. Если они признают существование англо-нубийской породы, занесут в госрегистр – придется создавать программы по разведению, а никто возиться не хочет. Если бы порода была в официальном реестре – цена на особь значительно бы упала.

- **Нубийская коза/козел американского происхождения стоит от 150 до 250 тысяч рублей, австралийцы – от 500 тысяч рублей до 1 миллиона.**

Цель моего хозяйства прежде всего – разведение и продажа молодняка. Молоко и его производные – это второе дело. Начинали мы это делать для себя, а потом получился избыток. **Увеличивалось поголовье, а вслед за ним и количество молока.** Что делать с продуктом? В этом году мы переориентировались на молочку, потому что она стала востребована. Раньше мы практически всем объемом молока выкармливали молодняк.







Понятие вкуса сыра очень субъективно. Если вы приедете в Европу, то увидите, что в любом магазине одна и та же качотта будет совершенно разной. Каждый ищет то, что нравится ему. Это как с вином. Одно «Шабли» будет разным у разных виноделов.

Мы пастеризуем молоко только для шевра, феты и камамбера. Пастеризация влияет на вкус молока. По сути – это термообработка, которая убивает все бактерии, а те, которые вам нужны, вы потом туда вселяете.

Фета – это обычная брынза, которая в зависимости от региона приобрела свои особенности. Обычно ее делают из овечьего или смешанного молока, но никак не из коровьего.



В Новороссийске есть магазин «Сидорова коза» – туда тоже поставляем. И они, и «Ладушка» сами меня нашли. Развивать это как бизнес – не мое. Сыр сварить – интересно, но это хобби. Заводская же работа – это то, что нас кормит.

В книжках пишут, что в день коз выпасать надо шесть часов – выводить по три два раза. Но есть разные подходы. Некоторые не пасут вовсе, ведь чем больше коза стоит, тем больше она экономит энергии и дает молока.

Результат любой деятельности зависит от условий труда (помимо внимания и контроля). Всё это влияет на продукт. В домашних условиях, чтобы резко охладить кастрюлю с молоком, ее надо поставить в ванную со льдом, например. Существуют сыроварки, которые упрощают, автоматизируют этот процесс. Мы такую планируем купить.



Моя основная деятельность – священство. Я православный христианин, священник. Служу здесь у себя и выезжаю в приход в Кабардинку. Кстати, на Балканах, где я стал монахом, едят только фету. Зайдете вы там в магазин и никакого камамбера не увидите. Это настолько традиционный народ, который будет жевать только свою исключительно вкусную фету.





Когда сыр лежит в холодильнике, холод замораживает вкусы. Как только же он попадает в естественную среду – они раскрываются.

Мои любимые сыры – с плесенью, больше с белой. Но вообще, как Генри Форд ответил на вопрос: «Какая машина самая лучшая?» – «Новая». Так и я бы сказал, что если сыр хорошо получился – он мне нравится. Самый популярный среди клиентов – качотта. И полутвердый.

Я надеюсь на Господа Бога и на свои руки. Больше не на что.

Важны вопросы целеполагания. Если человек хочет обогащения, его риски увеличиваются. Хочешь больше – отдавай больше своего времени. Я сторонник качества, а не количества.



Лет пять назад ко мне приехал один взрослый дядя с желанием заняться разведением овец и коз. Просил у меня советов. Он мне говорит: «Надо заниматься по-крупному, зачем ты тут возишься». Я же ему ответил: «Знаешь, как делают катану? Если ее будут делать промышленно – это будет обычное литое железо. То же, что восхваляют люди – это то, куда человек вложил всю душу и опыт, отточенный годами». Закончилось все тем, что он вложил сумасшедшие деньги, получал от края гранты, составлял бизнес-проекты, скупал коз. Я критиковал его стратегию разведения, отношения к животным. В конце-концов этот человек от перенагрузки умер.

Хозяйство должно мне служить, а не я ему. Иной раз я понимаю, что перенапряжен и начинаю думать, что все это мне не надо. Как и на любого человека, на меня находят такие состояния. Потом придешь, посмотришь на милые морды этих козочек...