

От сердца к сердцу: от человеческого - к сырному

Сыроделы говорят, что хороший сыр плачет. В смысле – качественный сыр на срезе выделяет слезинку. А если сыр не плачет, то плачет сыродел... Мы на мастер-классе у чудесной Елены Ребровой не плакали - смеялись. И сыр под её чутким руководством получился даже у нас.

Начать стоит с того, что место это удивительное: с красивой хозяйкой в стилизованном костюме и в аутентичных стенах (кусочек кирпичной стены её мы видели, когда – всё-всё по правилам - мыли руки !).

Елена рассказ начала от печки: от Петровских времен, от «насаждения» народу нового молочного продукта. Тут публика не смеялась – слушала внимательно: столько интреснейших деталей, что не отвернешься, не отлучишься мыслью. Иначе не узнаешь, как начиналось российское сыроделие, как развивалось костромское сыроделие стараниями друзей-купцов Верещагина и Бландова. Теперь к инициативе этих предприимчивых людей вполне применимы современные термины – стартап, бизнес-план. Может, в теории они были не сильны, но на практике есть результат! Даже результаты во множественном числе: в числе успехов - распространение продукта, расширение рынка, медали, присуждаемые сырам, и сорт, который теперь известен всем, - костромской, который среди полутвердых сычужных сыров славу имеет громкую.

Елена не только рассказывала про историю и экономику, она задавала нам вопросы, вовлекая (интерактив так интерактив): чем подкрашивали сыр, чтобы получить красивый желтый цвет? Из какого молока получается вкусный сыр? Почему сыр российского производства отличается по вкусу от импортного, даже если технология соблюдена?

Мы знаем ответы на эти вопросы теперь, после того, как приложили свои руки к изготовлению сыра. Пробной партии. В количестве 11 штук, 11 штук – сколько человек было на мастер-классе! Мы развозим по домам в контейнерах кусочки рукотворного сыра в форме сердца и вместе с ним рассказ об этом вкусном месте - «Сыр & шоколад», о кандидате биологических наук Елене Ребровой, которая так умеет рассказать и показать, что у всех все получается. Процесс «камерного» сыроделия, безусловно и детям интересен. А взрослые словно возвращаются в детство. Мы и сыворотку отделяли, сырное зерно разрезали, и формовкой занимались. И еще получали похвалу и улыбались, произнося в фотообъектив: «Сыыыыр»!

Добавим, что произнося это слово, мы имели в виду честный, сделанный из качественного молока, костромской сыр.















