



Финансирование
Европейского Союза



ИСТОРИЯ УСПЕХА

Ремесленный сыр или как вкусовые рецепторы задают тон в бизнесе

Вдохновленная вкусной едой, семья Чернявских из села Гиска в Приднестровском регионе открыла мастерскую по производству ремесленного сыра.

Федор и Ольга Чернявская вернулись в родной город в 2011 году, потому что не могли справиться с тоской по дому, да и вкус еды не был «домашним» после девяти лет жизни за границей. С тех пор, помимо основной работы, они искали идею семейного бизнеса, чтобы строить его вместе, бок о бок. Так появилась ремесленная сыроварня. Этот бизнес поддерживается Европейским союзом в рамках программы ПРООН «Меры по укреплению доверия».

Вот уже более года суббота и воскресенье являются рабочими днями, посвященными мастерской ремесленного сыра.

«Есть два способа есть вкусную еду: либо вы зарабатываете много денег и можете позволить себе купить ее, либо вы готовите ее сами. Мы выбрали вариант, когда готовим сами и, более того, получаем от этого прибыль», - говорит Ольга Чернявская.

Чернявские - признанные гурманы. «Я бухгалтер, муж делает окна из ПВХ, мы не имели никакого отношения к пищевым технологиям, и поначалу тренировались на кухне. Потом поняли, что этот процесс нас полностью захватил, потому что это очень творческий процесс», - рассказывает Ольга.

Опыт работы бухгалтером очень помог ей в создании бизнес-плана, который она представила на конкурс, организованный программой ЕС «Меры по укреплению доверия», реализуемой ПРООН.

При поддержке программы Ольга получила оборудование для переработки молока стоимостью 15 000 евро. Так в производственном цехе появились котел, миксер, танк-охладитель, формы и другая необходимая утварь.

Предпринимательство со вкусом, или как сделать сыр, готовый к продаже!

«Это первый сыр, он был произведен 30 или 31 мая прошлого года, и скоро ему исполнится год. Это покрытие не съедобно, с него снимается такая пленка. На днях мы его разрезали и попробовали, его вкусовые качества далеки от идеала», - объясняет Ольга.



Финансирование
Европейского Союза



Для каждой партии сыра Чернявские закупают около 500-550 кг молока у одной из небольших фермерских ассоциаций в регионе. В день производства сыра Ольга следит за каждым этапом, и все начинается с расчета на бумаге. После пастеризации молока ингредиенты добавляются с особой тщательностью, через точные промежутки времени и в четко выверенной пропорции.

«В нашем производстве мы используем только натуральные продукты, потому что мы не хотели делать еще один вид сыра из десятков. У нас в продаже достаточно мало аутентичных и натуральных сыров, поэтому мы используем только натуральные ингредиенты, натуральные красители, которые добавляем в минимальных дозах, чтобы получить тот цвет сыра, к которому привык потребитель».

Остальные ингредиенты, такие как натуральные ферменты, липаза, коагулянты, Ольга закупает в Италии. Из всего молока Чернавские производят около 50 килограммов ремесленного сыра.

Когда мы экспериментировали, у нас получился очень интересный сыр, его даже признали «сыр сверхтвердый». Он был очень вкусным, и мы получили его совершенно случайно. Теперь я отрабатываю технологию производства, чтобы повторить этот сыр, потому что он очень понравился людям».

От создания производственного цеха до появления сыра на витринах магазинов прошел долгий и трудный путь. Но с января 2024 года цех выпускает сыр 2-3 раза в месяц, и он поступает в магазины Тигины (Бендеры) и, с недавних пор, Тирасполя.

«В своем производстве мы ориентируемся на итальянский сыр качиотта. Что делает его хорошим? Его срок созревания короткий, качиотту можно есть уже после первых пяти дней ферментации, а с течением времени ее вкус усиливается».

Насыщенный и в то же время гладкий вкус прекрасно сочетается с различными ингредиентами, оставляя простор для творчества, что очень нравится Ольге.

Сыр из семян пажитника - удачный эксперимент

Чтобы предложить покупателям больше видов сыра, Ольга продолжала экспериментировать. Она попробовала добавить семена пажитника в небольшую партию сыра, и вкус сочетания превзошел все ожидания. Семена пажитника придали сыру ореховый вкус, и первые покупатели попросили Ольгу повторить эксперимент и выпустить в продажу новый сорт сыра. В ближайшее время будут запущены твердые сыры и сыры с паприкой.