

# Сырная история семьи Колмачёвых из Гомельского района

Супруги Ольга и Евгений Колмачёвы переехали из города в небольшую деревню Зеленые Луки и в личном подсобном хозяйстве стали производить элитные сыры из молока нубийских коз.



Удивительно, что для жизни и реализации интересных проектов горожане все чаще выбирают небольшие и довольно отдаленные населенные пункты.

– Да, в Зелёных Луках постоянно проживающих жителей немногим более 15 человек. Летом приезжают дачники. Но мы и хотели жить в такой деревне: чтобы было уютно и спокойно, не страшно отправить ребенка на улицу, – рассказывает Ольга Колмачёва.



Ранее у нее был небольшой опыт сельской жизни, а вот муж Евгений родился и вырос в городе. Но в какой-то момент им захотелось попробовать себя в чем-то новом.

*– Мы оба занимались предпринимательством и хотели использовать возможности, которые предоставляет сельская местность. Я, например, мечтал оборудовать мастерскую и заниматься изготовлением деревянной мебели. Но жизнь все скорректировала, – вспоминает Евгений.*

Случилось так, что супруга попросила его купить козочку: потому что хотелось побаловать сынишку парным молоком, а в деревне не было ни одной коровы или козы. Время освоиться с дойкой и уходом за животным у Ольги было: в то время продолжалась пандемия COVID-19, и она работала онлайн. Друзья предложили попробовать нубийскую породу домашних коз, так в Зелёных Луках появилась красавица Анфиса, которая затем принесла потомство.

*– То, что сейчас на нашем подворье более десятка козочек,*

*стало неожиданностью для нас самих. Ведь изначально, переезжая в деревню, мы животных заводить не собирались совсем. Но оказалось, что в сельской местности без них не обойтись. Понадобилась защита от мышей – завели кошку, затем – собаку-охранника, кур – чтобы были домашние яйца. А когда появилась коза и мы увидели, какое исключительно вкусное молоко с насыщенным сливочным вкусом она дает, захотелось попробовать себя в сыроварении, – говорит Ольга.*

Научиться готовить сыр сейчас можно не только по бабушкиным рецептам. В помощь также и интернет с различными онлайн-курсами. Ольга Колмачёва стала учиться в школе сыроделия Алексея Сыровера. Ее выпускники – профессионалы, которые делают качественные экопродукты для себя, а нередко и открывают собственные сыроварни.

Главное, что во время учебы можно приобрести знания по приготовлению практически всех известных сыров: от «Российского» до камамбера и пармезана. Весь секрет в использовании особых заквасочных культур, наличии места для вызревания сыра и, конечно, навыках сыродела. Более того, каждый любитель сыроделия может экспериментировать и создавать рецепты собственных сыров. У Ольги такой авторский рецепт уже есть.

*– На данный момент я освоила технологию приготовления 17 видов сыров как молодых, так и полутвердых. Среди них – имеретинский, «Лимонное солнце», «Примо Сале», качотта, рикотта и многие другие. Нередко использую натуральные вкусовые добавки: оливки, вяленые томаты, лимон. Скоро будем дегустировать и первый твердый сыр собственного изготовления: наш пармезан, который должен выдержать шесть месяцев созревания. Успела создать также рецепт собственного сыра, который назвала по нашей фамилии – «Колмачёвский», – поясняет Ольга.*

Стоит отметить, что молоко нубийских коз хорошо подходит для сыроделия, но некоторые виды сыров следует делать все же из коровьего или с его добавлением. Именно поэтому супруги



Колмачёвы недавно завели еще и корову, а в ассортименте сыров собственного производства появились вытяжные сыры, косички, домашняя моцарелла.

*– За день обычно варю две головки сыра, а иногда и больше. Для их хранения используем несколько холодильников. Сложился свой круг покупателей сыров и козьего молока (которое у нубийских коз практически не имеет специфического запаха). Среди них и молодежь, и люди более старшего возраста. Самой возрастной покупательнице уже за 70, и она всякий раз признается, как любит наши продукты за качество, – рассказывает Ольга Колмачёва. Кстати, одно время она была консультантом по здоровому питанию. И сейчас очень рада, что может предложить людям натуральные и вкусные продукты своего изготовления.*

Расскажем и еще об одном неожиданном аспекте домашнего сыроделия – воспитательном. Семилетний сын Евгения и Ольги Мирослав – активный помощник в домашнем хозяйстве. Летом он помогает пасти коз, дает им корм, а недавно научился доить домашних животных.



– За один раз Мирослав может подоить семь козочек. И от работы никогда не бегают, хотя, как у всех современных детей, у него есть и телефон, и ноутбук, и игровая приставка, – с гордостью говорит Евгений.

На будущее о развитии своей домашней сыроварни супруги пока не загадывают. Возможно, со временем она разрастется до фермерского хозяйства. Возможно, останется любимым хобби. Сейчас им интересно то, чем они занимаются и могут радовать людей. И пример Ольги и Евгения еще раз подтверждает, что раскрыть свои способности и попробовать себя в новом деле можно и проживая в самой небольшой деревушке. Главное, искренне к этому стремиться.

















