

Ольга Лютых,  
Институт развития сельского хозяйства



Интервью  
с Олесей Шевчук,  
основательницей  
«Школы сыроделия».

## КТО ИДЕТ В СЫРНЫЙ БИЗНЕС

Что делать, когда хочется чего-то недоступного, почти фантастического? Забыть? Перехотеть? Возможно, некоторые выберут именно этот путь. Но только самые смелые, предприимчивые и увлеченные натуры попытаются воссоздать своими руками желанный продукт! Как это сделала наша сегодняшняя собеседница Олеся Шевчук, основательница собственной «Школы сыроделия».

**– Олеся, расскажите, пожалуйста, немного о себе, и своей жизни «до» сыроделия. Почему именно сыр?**

– До сыроделия я работала в хорошей, ставшей достаточно крупной IT-компании. Когда в 90-е годы только появлялись первые компьютеры в России, я попала в этот поток, и этот интересный и динамично развивающийся бизнес затянул меня на 18 лет. Благодаря этой компании я по работе очень много бывала за границей, мы проводили различные семинары, встречи, и мне повезло попасть в общество интересных людей, которые знали толк в хороших винах и сырах. Уже в возрасте 21-22 лет я знала какой он – настоящий французский сыр. Руководители нашей компании тоже были ценителями сыров и вин, поэтому на корпоративные праздники, встречи неизменно подавалась сырная тарелка. Поэтому сыр и вино у меня ассоциируются со встречами, приятным разговором. Т.е. сыр для меня был всегда праздником, удовольствием, а не каждодневным продуктом на бутерброд. Со временем, мне, как и любому человеку наверняка, захотелось что-то поменять.

После введения продовольственного эмбарго, людям пришлось иначе взглянуть на свою жизнь, свои потребности. Пожалуй, до этого момента, у большинства было все, и уже ничего не радовало, не удивляло. Сейчас это состояние изменилось. Нам снова хочется найти и купить что-то особенное, «достать» и порадовать близких. Приходя в гости с сырной корзинкой, я вижу радость и улыбки людей, это очень приятно и важно. Раньше в Россию привозили в основном промышленные сыры. Сыр фермерский никто не привозил, потому что он бы просто не доехал. Поэтому санкции отчасти помогли нам тем, что дали идею и толчок к развитию. Я всегда мечтала делать что-то своими руками, и как только я поняла, что сыр мы можем делать сами, пришло ощущение того, что это действительно «мое». Наверно поэтому за все 5 лет, которые я занимаюсь сыроделием, не было ни одной проблемы, которую не удалось бы преодолеть.

**– Сколько учеников за эти годы выпустилось из вашей школы?**

– Если говорить о людях, которые просто пришли, позанима-

лись и ушли, то это более 3000 человек на данный момент. Но для меня более важным показателем является то, что за это время наши ученики открыли около 100 успешных сыроварен. У каждого из них своя история. Есть люди, которые также, как и я, оставили стабильный бизнес и перешли в новый для себя семейный бизнес, кто-то открыл ферму, кто-то открыл ресторан с сырной тематикой, кто-то открыл сырную лавку или сеть магазинчиков.

**– Какое количество желающих может обучаться одновременно?**

– Курс проходит каждую субботу и воскресенье, по 12 человек в день, т.е. 24 человека в неделю. Плюс я отдельно веду 5-6 дневные курсы, также есть курсы, когда мы работаем на производстве. Получается, что в неделю обучается порядка 40 человек.

**– Как долго приходится осваивать ремесло сыроделия с нуля?**

– Конечно те, кто действительно нацелен на бизнес, приходят ко мне не один раз, а проходят все курсы в течение года. За меньший срок это ремесло просто невозможно освоить. Вот к примеру



Авторский сыр «Триколор»

такие сыры как Камамбер и Бри созревают минимум месяц, максимум три месяца, если это большие, по 30 см головки. Поэтому нам нужен минимум год, чтобы добиться идеального вкуса. К тому же мы учим не только сыроделию, но ведем учеников к собственной сыроварне. Они получают полноценное образование, включающее и гигиену производства в целом, и самого сыра, и познают искусство аффинажа (как «вырастить» сыр), как проводить сенсорный анализ, обучаем красиво выкладывать и продавать свой готовый продукт.

**– Какова география ваших учеников?**

– От Сахалина и Камчатки, до зарубежья. Приезжают из Белоруссии, Казахстана, и многих других стран, где есть русскоговорящее население. В регионах сейчас очень активно развивается сыроделие, потому что появилось много фермерских хозяйств, проблем с молоком стало намного меньше. Фермеров стали поддерживать дотациями, люди хотят развиваться и осваивать новые ниши.

**– Кроме новичков, ваша школа предлагает обучение и профессионалам. Кто эти люди, и за какими знаниями они приходят к вам?**

– В основном в России люди, которых можно назвать «профессиональные сыроделы» – это технологи крупных производств. Но такое производство отличается от ремесленного, поэтому получается, что люди переучиваются. Мы используем другие культуры, у нас другие технологии. Ведь раньше в России вообще мало производили сыров с плесенью, с дрожжами, с мытой коркой. Технологи крупных производств преимущественно умели варить такие сыры как сливочный, российский, тильзиттер, гауда – т.е. стандартные вкусные сыры на завтрак. Но ведь хочет-

ся учиться чему-то дальше, и тут интерес вызывают изысканные сыры, которые не были раньше распространены – мытая корка, белая плесень, голубая плесень, твердые альпийские сыры и т.д. Также важно научиться ухаживать за этими сырами – аффинажу. У каждого сыра своя интересная история созревания, изменения облика, аромата. Каждый сыр – это произведение искусства с точки зрения вкуса, аромата, внешнего вида. Многие люди, приходящие на обучение с заводов, хотят открыть параллельно вторую линию по производству своих элитных сыров. И за прошедший год мы помогли открыть линии элитных сыров на 5 предприятиях.

**– Какая на данный момент у вас личная профессиональная база знаний? Кто ваши учителя?**

– В этом вопросе мне очень повезло. Мое самое первое обучение проходило в Италии, на

ремесленной сыроварне. Однако учиться таким образом достаточно дорого, и все равно в итоге остается много вопросов. В мою школу постоянно приезжают зарубежные учителя из Италии, Англии, Франции, чтобы мы работали на нашем молоке, в наших условиях. Также каждый квартал я езжу на какую-либо сыроварню за рубежом, работать в качестве рядового сотрудника. Благодаря тому, что мы вступили в международную гильдию сыроделов, у меня появилась такая возможность. Нас приглашают как волонтеров, как студентов, таким образом, работа на разных ремесленных предприятиях дает богатейший опыт. В прошлом году я полгода работала во Франции в крупнейшей аффинажной компании Монс (MonS) и получила возможность преподавать в России по их программам. На сегодняшний день я единственный преподаватель аффинажной техники с французским дипломом. Также я постоянно отрабатываю сыры на собственной сыроварне.

Помимо постоянно обучения, в 2019 году у нас был опыт участия в двух крупнейших и престижнейших чемпионатах во Франции и Италии по сыру, и мы получили 2 призовые медали в категории «Авторские сыры». Мой «Шеволь де Рустик» (Шевчук Олеся и Рустам (Рустик, в переводе с французского – Фермерский) уже полюбили в России, и оценили во Франции бронзой. Из Италии мы также увезли бронзу за авторские сыры Дуэль и Триколор. Дуэль – твердый сыр из смеси коровьего и козьего молока годовой выдержки, наш авторский, его идея – показать, как ярко раскрываются вкусы, и сколько дополнительных оттенков открывается, когда коровье и козье молоко соединяются вместе. Триколор – полутвердый сыр из козьего молока с итальянским флагом на срезе. Этот сыр помогает нам выразить свою любовь, дружбу и уважение к коллегам из Италии через необычный чистый вкус и праздничный настрой, который он создает одним своим видом.

**– Был ли на ваших курсах самый необычный или чем-то выдающийся, запомнившийся ученик.**

– Пожалуй, один из самых знаменитых людей, кто приходил



учиться – Ренат Агзамов, популярнейший кулинар-кондитер, создатель уникальных многоярусных тортов впечатляющих размеров, чемпион РФ по кондитерскому мастерству, член совета Национальной Гильдии шеф-поваров. А одним из самых знаменитых покупателей был Роман Абрамович. Хотя я стараюсь никому об этом не рассказывать.

Больше всего я горжусь своими простыми учениками, которые меня заряжают энергией. Когда я приезжаю к ним на фермы, на сыроварни и вижу, сколько любви и труда они вложили в свое дело, я испытываю настоящее чувство гордости, ведь я знаю, как много сил было потрачено для создания всего этого с нуля, и приятно осознавать, что я тоже имею к этому отношение.

**– А когда же появится собственная сырная лавка Олеси Шевчук?**

– У нас есть сырная лавка при школе, в парке ВДНХ, но когда я делала 40 видов сыров на своей сыроварне, мы были представлены во многих сырных лавках и ресторанах Москвы. Но успеть все и везде невозможно, увы. Поскольку я часто подолгу бываю за рубежом на работе и обучении, мне пришлось сильно урезать производство, чтобы мои сотрудники успевали все отслеживать и поддерживать качество на должном уровне. Сейчас мы оставили только 8 категорий сыров. Вообще, всех своих сыроделов я привожу к тому, чтобы они производили один-два вида сыров, но делали это идеально, и делали именно тот

вид, который требуется рынком в их городе, области.

Мечта открыть собственный магазин в центре Москвы есть у каждого сыродела, и я обязательно это сделаю. Просто всему свое время. Сейчас мне хочется открыть свой учебный комплекс, где школа и сыроварня будут объединены.

**– А как обстоят дела с сертификацией?**

– Сейчас в России никаких проблем и препятствий нет. Создается ТУ по своим сырам, сыр отдается в лабораторию, и затем получаешь сертификат. Производство же в первые 3 года без причин не проверяют, главное заявить о местонахождении, нужно проходить ветеринарный контроль, зарегистрироваться в системе Меркурий, но это все не сложно.

**– Какой курс сейчас наиболее востребован в вашей школе?**

– Самый популярный среди новичков курс по молодым сырам. Все, что делается в школе, можно забрать домой и наслаждаться вкусным завтраком, или же вырастить этот сыр. Ученики очень любят делать халуми, фету. Каждый человек, прошедший этот курс всегда сможет повторить это дома, и получить моментальный результат и, конечно же, удовольствие от проделанной работы. Также очень популярны курсы «Сыродел-мастер» и «Аффинер». На таких курсах люди учатся от 3 до 6 дней, и в итоге получают ни много ни мало – официальное свидетельство о профессии «Сыродел-мастер» или «Сыродел-мастер по созреванию сыров»).



Авторский сыр «Шеволь де Рустик»

С этим свидетельством человек может устраиваться на работу, или открывать свою сыроварню. К слову, официальный документ об образовании в области сыроделия – обязательное условие для получения государственных субсидий на открытие сыроварни). Простого сертификата будет не достаточно. Я горжусь тем, что наша школа имеет право выдавать официальное свидетельство о профессии. Мы составили очень интересную учебную программу и разделили обучение на блоки, для того, чтобы нашим ученикам было удобнее совмещать это с основной деятельностью или выбирать наиболее приоритетные для себя направления. Мы сами недавно прошли обучение во Франции на тему «Мастер по продажам сыра» и сейчас будем работать там еще несколько месяцев в сырных бутиках, обучаясь создавать эти магазины с нуля. Потом и в России будем этому обучать. Я горжусь тем, что могу дать человеку профессию, потому что каждый человек может этому научиться. Я не просто показываю как это делается, я даю возможность ученикам делать все собственными руками, преодолевая страх, ухаживая за своим сыром и растить его, почти как своего ребенка. Прошлым летом у нас прошли обучение молодые ребята, которые в последствии делали вечеринки для друзей на дачах, покупали молоко и варили сыр, делясь знаниями. И это очень круто! Для каждого, кто видит процесс приготовления сыра в первый раз – это почти волшебство, это очень красиво.



Авторский сыр «Дуэль»