

Солнышко на ладошке

С каждым годом любителей и ценителей этого замечательного продукта становится все больше. И недавно уже в третий раз прошел народный праздник – «Сырный фестиваль в Минске». На этот раз страна сыра расположилась на берегу живописного Лебединого озера в Центральном ботаническом саду.



Богатые коллекции натуральных сыров представили ведущие производители сыра в Беларуси – ОАО «Молочная компания «Новогрудские дары», СОАО «Беловежские сыры», ОАО «Пружанский молочный комбинат», ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» и другие.

Каждое предприятие привезло по 2–3 новинки, которые можно было попробовать только здесь. Всего на фестивале представили более 70 видов сыров. Неудивительно, что народу на сырном фестивале собралось достаточно.

Как рассказал генеральный директор Центра стратегического развития «Маркетинговые системы» Анатолий Акантинов, одна из главных целей фестиваля – популяризация молочной отрасли, вторая – развитие туризма.

В нынешнем году генеральным партнером стало ОАО «Кобринский МСЗ». Главный технолог предприятия Снежана Кузьменя подчеркнула, что завод является одним из ведущих производителей твердых и полутвердых сыров Беларуси. На фестиваль привезли новые виды сыров – «Гранд», «Норд» и «Пармский». «Нашу торговую марку знают не только в стране, но и далеко за ее пределами, – отметила Снежана Николаевна. – Примерно 80% продукции поставляем на экспорт в Россию, Казахстан, Туркменистан, Молдову. Завод производит сыры более 70 лет. В конце этого месяца пройдет запуск нового сыродельного цеха, оснащенного современным оборудованием. На нем будут производиться сыры голландского типа, а также элитные типа «Маасдам». Кроме того, в перспективе планируем выпускать экологические сыры нового поколения, фирменные эксклюзивные. Надеемся, что в следующем году они станут одной из изюминок четвертого «Сырного фестиваля».

Сегодня в Беларуси производится порядка 150 сортов самых разных сыров. На мероприятии можно было попробовать не только продукцию сыродельных заводов, но и фермерских хозяйств. Представители фермерского хозяйства ДАК привезли на фестиваль и молоденьких козлят, с которыми с удовольствием играли дети.

Хозяйка фермы Галина Крылова поделилась секретами изготовления сыра из козьего молока. «У нас самая большая ферма в Беларуси: 400 дойных коз и столько же молодняка. Сыры из козьего молока стали делать потому, что это продукт с длительным сроком хранения и выгоден летом, когда молока переизбыток. Цех по переработке оборудован всем необходимым: камерами созревания, полочками, где выдерживаются сыры. Сыровары ухаживают за ними, переворачивают целый месяц до их созревания», – отмечает Галина Крылова. На фэсте фермеры представили новинку – «Рикотту» из козьей сыворотки.

И представители молочной отрасли, и участники, и гости фестиваля сошлись во мнении, что было бы замечательно открыть в Минске фирменный магазин, где можно приобрести замечательную продукцию белорусских производителей. Ведь есть у нас

Источник: “Беларускі час” – 2015-06-26

фирменная торговля кондитерскими, спортивными изделиями и даже медом. Почему бы не создать сеть магазинов «Белорусские сыры»?