

ПРАВОСЛАВНЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ВЕСТНИК  
**Приход**

*Историю записал*  
**Протоиерей**  
**Вячеслав Фомин,**  
настоятель храма  
Трех Святителей  
г. Пятигорска  
Пятигорской епархии

*Истории  
наших  
читателей №7*



**Что помогло выжить  
в трудное время карантина:  
ОПЫТ ПРИХОДСКОЙ СЫРОВАРНИ**



## Творческий процесс

Пять лет назад мы решили заняться производством сыров. Сыроварение требует внимания, терпения, это спокойное, умиротворяющее занятие. Это творческий процесс, в первую очередь. Мне это дело понравилось и оказалось по силам, возможно, потому, что мой отец по образованию технолог молочного производства. Он помогает мне практическими советами. Учусь не только у него, за эти пять лет, которые существует наша приходская сыроварня, я побывал на многих курсах сыроварения, как в России, так и за рубежом, в частности в Италии и Испании.

Конечно, на первом месте у меня стоит богослужение, которому процесс сыроварения нисколько не мешает. Утром я служу Божественную литургию, потом запускаю процесс сыроварения. В течение всего дня я нахожусь в храме, совершаю требы, общаюсь с прихожанами.

Сыроварение – такой процесс выверенный, есть временные рамки для качества сыроделия. На сыроварне мы работаем шесть дней в неделю, седьмой день по заповеди посвящаем молитве. Воскресный день проходит в церковной службе и приходских занятиях. Люди, знают, как и для чего я делаю сыр.

## Действовали по обстоятельствам

С самого начала специального бизнес-плана не было. Мы действовали по обстоятельствам.

В качестве помещения под сыроварню выделили часть приходской кухни. Потом было присоединено еще одно здание. Собственно говоря, в этих двух небольших комнатах у нас и созревают сыры. Сразу подчеркну: чистота и организация помещений, планировка сыроварни – это первоочередная и важнейшая задача.

У нас есть сборный холодильный модуль, в котором поддерживается нужная для сыров температура 12–13°C градусов и влажность 80–90 % (для каждого вида сыра нужно обеспечить требу-



емую влажность). Начинали с простых сыров, таких, как брынза, стали реализовывать продукцию. Дальше – больше. Сейчас производим более двенадцати видов сыра, беремся за производство творога, кисломолочной продукции.

Пять лет проработали как личное подсобное хозяйство. В настоящее время находимся в процессе регистрации сыроварни.

Существенный стартовый капитал, инвестиции не понадобились, стартовали с объема переработки 50 литров молока, постепенно росли и расширялись. Сейчас ежедневно перерабатываем 200–250 литров молока.

Сначала наши сыры покупали прихожане и их знакомые. Потом к нам стали обращаться люди со стороны. Мы почувствовали, что наш продукт востребован, и тогда уже начали ездить по православным выставкам, продвигать его и рекламировать. На сегодняшний день в молочном ряду Центрального рынка города Пятигорска у нас есть своя точка, где продавец торгует нашей продукцией.

Что касается технологии, в России она есть. Все необходимые нормы – это те, которые были утверждены еще в Советском Союзе. Правда, когда мы говорим о частной сыроварне, возникает ряд проблем, которые нужно решать, обмениваясь опытом, что-то подсказывая друг другу. Мы, сыровары, общаемся, в основном, в специальном чате, постоянно поддерживаем связь.

## **Сыроварня «Гурмонт»**

Наша сыроварня называется «Гурмонт», такое название нам придумали в компании по неймингу. Сейчас мы разрабатываем логотип, запускаем интернет-магазин, начинаем продавать сыры с доставкой. На сегодняшнем рынке товаров это необходимое условие, чтобы выжить.

Хоть и с натяжкой, можно сказать, что главный технолог на сыроварне – я. Мне помогают сотрудники, работы конечно много. Например, у нас есть сыры с мытой коркой. Один раз в два дня в течение двух месяцев нужно мыть корку сыра, чтобы она сформировалась. Или, наоборот, защищать корку сыра, потому что мы ничем не покрываем сыр – ни воском, ни иными составами. Сыр





живой, он дышит, мы ухаживаем за коркой, чтобы он был вкусным и красивым.

У нас в ассортименте есть французские сыры лангр (Langres), камамбер (Camembert), кроттен (Crottin), итальянский сыр таледжио (Taleggio) и др. Это сыры, которыми человек в праздничный день угощается со своей семьей. Сейчас время непростое в связи с экономическими проблемами, вызванными пандемией, и мы отвечаем на потребность людей просто перекусить, уходим в сегмент дешевых продуктов, которые востребованы каждый день.

На нашей рыночной точке в городе мы не акцентируем, что варим сыр при храме. Не все покупатели знают, что этот сыр делает священник. Мы делаем упор на качество. Человек возвращается к нашему прилавку за качественным продуктом.

Хорошее молоко – это отдельная тема в сыроварении. Мне приходилось сотрудничать с разными молочными фермами, и мы



нашли «свое» молоко. Его привозят из Кабардино-Балкарской Республики, где коровы пасутся на альпийских лугах. Как минимум, два-три раза в месяц я бываю на коровнике. Мы общаемся с фермером, я расспрашиваю его, чем он кормит животных, где коровы гуляют, потому что изменения в рационе сразу отражаются на молоке.

Мы варим сыр, как из козьего, так и из коровьего молока. Но, конечно же, приоритет – коровье мо-

локо, продукты из козьего молока в силу своей дороговизны труднее реализовать.

## **Сыроварня помогла выжить приходу**

Во время карантинных мер храмы были закрыты для прихожан, некоторое время не работал и рынок. Могу сказать, что в это трудное время сыроварня помогла выжить нашему приходу. Мы смогли выплачивать зарплату работникам, поддерживать храм. Когда совсем было тяжело, кормили сотрудников сыром.

Мы еще и поддержали всех священников нашего города, потому что храмы на Пасху были закрыты. В Великую Субботу мы собрали

для каждого батюшки и семей священников угощение – сыр большой выдержки и свежие сыры. Одним словом, пытались помочь нашему духовенству, чем могли, как могли, чтобы в праздничный день у них было такое утешение на трапезе.

## Учиться друг у друга

Если вы решили организовать дело на приходе, чтобы поддержать его жизнедеятельность, то нужно обратиться к тем, кто уже прошел этот путь. Так, ко мне обратился за советом священник из Ставрополя. Месяцев за пять консультаций, обсуждений я рассказал секреты и пояснил подводные камни, все тонкости, чтобы правильно устроить сыроварню для оформления документов и прохождения проверок Санэпидемстанции и прочих проверяющих инстанций. Теперь этот священник на своем приходе наладил изготовление сыра.

Ошибка – всего бояться и ничего не делать. Если все-таки решил-ся, то нужно стараться начинать с минимума, быть настойчивым, упорным, не сдаваться, выбрать курс и по нему идти. Например, сыроварение – это не такое дело: сегодня хочется – занимаешься им, а завтра не захотел – не занимаешься. Молоко каждый день требует переработки. Дело воспитывает постоянство.

Я, в первую очередь, священник. А также знаю: мне еще и руки Господь дал. Я благодарен Ему, счастлив, что занимаюсь и такой деятельностью, поддерживаю свой приход. Это меня развивает.

