

Ирина Данилова: «Наше не хуже импортного!»



Знаете ли вы, что козье молоко жирнее коровьего и его можно даже замораживать? Что вопреки расхожему мнению оно приятно пахнет? Из этого уникального продукта фермер Ирина Данилова решила производить сыры, йогурты, творог, сгущенку и многие другие вкусности. О козьем молоке и поддержке государством фермеров – разговор с Ярославной Ириной Даниловой (на фото).

■ Ольга СКРОБИНА

Сначала курицы, потом козы

– Ирина, как вы пришли к мысли стать фермером?

– Вообще, я городской житель. Родилась и выросла в городе, единственная связь с сельским хозяйством – дача, как у всех в советские времена. Со временем мы немножечко подустали от города и в 2017 году переехали в загородный дом в Ярославском районе. Решили сначала обустроить огород, чтобы было все свое и все натуральное. Буквально через год у нас появились курицы. Просто так сложились обстоятельства. Потом индюки. А еще примерно через год мы решили завести козочку.

– Почему именно козу?

– Потому что мне хотелось заниматься производством молочных продуктов. Я понимала, что корову физически не потяну. Решили остановиться на козах. Поначалу хотели завести одну. Но коза – это стадное животное, они живут как минимум вдвоем. По итогу получилось, что привезли мы 5 козочек, а через две недели еще двух. Место под размещение животных пришлось экстренно переделывать, увеличивать, расширять. Это был апрель 2020 года.

– Вы читали какие-то книги по ветеринарии?

– Да, очень много. Но решила, что все равно мои знания недостаточны, ситуации бывают всякие, например, непонятно, когда надо делать прививки, давать витамины... Решила пойти учиться в сельскохозяйственную академию на зоотехника. Там мне предложили поучаствовать в проекте «Школа фермеров». Проект для нас, студентов, был бесплатный, очень интересный и познавательный. В школе фермеров я разработала бизнес-план организации козьей фермы и переработки молока в кисломолочную продукцию с ее реализацией через интернет-магазин и службу доставки. Проект оказался прибыльным, срок окупаемости достаточно приемлемым.

– С этим бизнес-планом вы собирались пойти на участие в государственной программе?

– В прошлом году мы подаваться не стали, тогда у нас, к сожалению, не был решен вопрос с земельным участком – ферма должна располагаться близко к тому месту, где ты живешь. А переезжать мы не собираемся. Сейчас ищем что-то поблизости к дому.

Молоко на пробу

– Вы сдаете молоко на молокозаводы?

– На молокозаводы сдается коровье молоко. А мы, козоводы, не особо интересны крупным предприятиям. Удой у коз в десятки раз меньше, чем у коров. Максимум до 8 литров в день. Корова, для сравнения, дает литров 50. И хорошая месячная козочка с хорошей генетикой стоит хороших денег – в 4 раза дороже теленка.

– Сложно купить хорошую козу?

– Заводчики в основном из других областей – Питер и Московская область. В Ярославской области есть хозяйства, где присутствуют достаточно неплохие молочные линии. Это в основном небольшие личные подсобные хозяйства.

– Это правда или миф, что козье молоко хоть и полезное, но со своеобразным запахом?

– До 2020 года словосочетание «козье молоко» вызывало и у меня нехорошие позывы. В детстве был опыт – я пробовала козье молоко у бабулечки, у которой коза содержалась в сарайке. Бабулечка уже старенькая, хорошо мыть и убираться не могла, соответственно, специфический запах присутствовал у всего. Как правило, козье молоко издает специфический запах, когда козел находится вместе с козой в одном помещении и там же идет дойка. Половой фермент, который выделяет козел, проникает через кожу, шерсть. Причем у одной породы коз он может быть в разы сильнее, чем у другой породы. Поэтому когда я выбирала козу, сначала ездила и пробовала молоко.

Сыр, творог, сгущенка

– Вы начали с производства сыра. Но в рамках проекта «Школа фермеров» вдруг перешли на сгущенное молоко...

– Да, изначально я начала варить сыр, делать творог, йогурт. Их производство идет и сейчас.

Параллельно после окончания школы фермеров мне предложили принять участие в гранте – варить сгущенку. Идея хорошая – срок хранения молочной и кисломолочной продукции небольшой, а сгущенка хранится долго.

– Себестоимость козьего молока выше по сравнению с коровьим?

– Конечно. Козье молоко стоит почти в три раза дороже, чем коровье. Поэтому и себестоимость сыра достаточно высокая, на производство одного килограмма сыра уходит 10 литров молока. Самая трудоемкая часть процесса производства сыра – это вызревание. Для этого нужны специальные холодильники с определенной температурой. Сыр надо переворачивать, обтирать, обрабатывать. После школы фермеров я получила грант на 230 тысяч рублей – закупила холодильное оборудование для производства сыра, формы, ферменты, бактерии, сделала ремонт козлятника. Плюс из этих же денег я оплатила себе несколько курсов сыроварения. После этого смогла делать более интересные продукты, ту же сгущенку.

– Козью сгущенку как используют? Просто ложкой едят или ее куда-то добавляют?

– Используют так же, как и сгущенку из коровьего молока. Единственное, она больше напоминает сливки и подходит аллергикам. Ну и стоит дороже.

– Получается, эта продукция для состоятельных людей или гурманов...

– Я сейчас стараюсь сделать эконом-вариант, но без ущерба для качества продукции. Это наше лицо, наш товар.

Всей семьей

– Фермерам сложно пробиться на полки больших сетевых магазинов?

– Фермерам достаточно сложно пробиться в масс-маркет. Там есть своя система градации. Они все расходы, издержки перекладывают на производителей. Другой вопрос: а надо ли это фермерам?

– Хорошо, вам надо?

– Честно, нет. Чтобы иметь объем производимой продукции, которую можно было бы поставлять в сетевые магазины, необходимо

огромное поголовье скота. Соответственно, большое пространство земли, большие строения. Это все очень дорого. Меня вполне устраивает реализация продукции через интернет-магазины, сайты, фермерские ярмарки.

– А есть какие-то маленькие фермерские магазинчики?

– Да, они в основном организуются на территории фермы либо где-то рядом. Отдавать кому-то свою продукцию под реализацию я бы, например, не стала. Потому что соблюдение сроков годности, условий хранения товара до его реализации мы в этом случае не можем гарантировать. А на упаковке наш логотип, наше имя. Я не позволю его портить. Свой магазин хочу открыть, это да.

– А может семья жить на доходы от фермерства?

– Может, когда уже выйдет на хорошее поголовье. Это примерно от 30 штук дойных коз. Кроме них еще молодняк, козлы.

– Козлят оставляете или продаете?

– И продаем, и дарим, бывает. Если я понимаю, что люди действительно ответственные, будут заботиться о них. Для меня это как мои дети. Я даже роды принимаю сама.

– Сколько человек ухаживает за вашим стадом?

– Только семья. Младшему у нас еще семь лет, он может корм разложить, погулять вывести, подмести в козлятнике. Очень хорошо помогает дочка – и в дойке, и в кормлении. Старший сын тоже, он еще воду носит. Ну и сено натащить надо. В принципе свободное время «на детство» у них остается.

– Приходится заставлять помогать?

– Нет. Дети сами к животным тянутся. Основная нагрузка все равно на нас с мужем. Никакие тяжести, естественно, детям таскать не даем. А вот с вычесыванием они нам с удовольствием помогают. Ну и еще у меня есть помощница – моя любимая свекровь. У нее большой опыт, она в прошлом деревенская. Допустим, надо куда-то уехать, животных же не оставишь, нас выручают родители мужа.

– Коз доите руками или машиной?

– Руками. Чтобы качественно обработать доильный аппарат,

« Козье молоко – гипоаллергенный продукт. Его можно

замораживать из-за структуры жира – оно полностью восстанавливается после разморозки. Это удобно, когда есть какие-то излишки, но нет времени на переработку.

необходимы большие ванны, щелочные и кислотные препараты. Должно быть абсолютно отдельное помещение для обработки. Пока у меня его нет, но на ферме оно, естественно, будет.

– Летом они у вас пасутся на травке. А зимой как кормите?

– Зимой до минус 5 – 7 градусов они тоже гуляют в загоне. Чистим его от снега, выкладываем сено. Там стоит специальная кормушка. На самом деле коза не травоядная. Она, конечно, жвачная. Но трава – это не предел мечтаний. Козы едят ветки, листья, кору обдирают – вот это их еда. Но листва все равно нужна. На зиму мы заготавливаем очень большое количество веников и ежедневно выдаем каждой по венику. Так что наши козы довольны.

– До санкций у нас был стереотип, что все самое вкусное – привозное. В том числе сыры. Этот стереотип уже преодолели?

– Я думаю, да. Хотя есть индвидуумы, которые предпочитают только импортное. На самом деле наши умеют многое, и твердые сыры типа пармезана не настолько сложны в производстве, как многие думают. Там именно процесс созревания очень длительный, поэтому к ним такое отношение. У меня еще есть такой интересный проект – я сделала сыр по своей технологии, и буквально за полтора месяца у меня получился твердый сыр – по вкусу пармезан один в один. Да, это все требует доработки, проведения анализов на содержание витаминов, бактериальный состав и так далее. Но я не сижу на месте и семья моя тоже. Дочь, например, сейчас в школе пишет проект по биологии именно по переработке молока. У нее все перед глазами – бери и делай. Ну и место для эксперимента всегда есть. ■

ФОТО ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА И. ДАНИЛОВОЙ