

Дмитрий НЕРАТОВ

■ В барнаульском колледже в обед перекусывают элитными сортами сыра, которые делают сами студенты. А практику проходят в Беларуси.

КОГДА УТРО - ДОБРОЕ

От экстремальных перепадов весенней температуры в Барнауле (только вчера было 24 тепла, а сегодня - около нуля) меня спасают люди в белых халатах. Первая помощь по-сибирски - кулинарная. Стакан горячего чая с ломтиком ароматного сыра мгновенно приводят в чувство. «Пунктом обогрева» оказывается Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий. Симпатичные студентки словно по просьбе «Скажите sh-e-e-se!» ослепительно улыбаются.

- Как вам наш «Світанне»?

Не раз бывавший в Синеокой, с легкостью перевожу название - «Рассвет». Вот это я понимаю - хорошее начало дня. По вкусу немного напоминает «Адыгейский». Ученицы подтверждают догадку.

- Все верно, отличие в рецепте - в добавке пахты.

Каждый год будущие сыродельцы проходят производственную практику в Синеокой.

В разговор включается замдиректора по производственной практике и международным связям Евгений Харламов:

- Узнали, что в России очень многие специалисты нашей отрасли делегируют кадры на обучение в Слуцкий государственный колледж. Пять лет назад тоже заключили договор о сотрудничестве. Теперь каждый год наши студенты проходят двухнедельную производственную практику, а преподаватели - стажировки. В Беларуси интересно выстроен образовательный процесс. Берем на карандаш их опыт: заключение целевых договоров, решения с трудоустройством, приоритеты в выборе оборудования.

Студентка четвертого курса факультета «Молока и молочных продуктов» Маргарита

В планах у выпускниц - побить рекорд, поставленный их земляками десять лет назад. Тогда вес «кругляша» достиг 721 килограмма.



СКАЖИТЕ ЧИ-И-ИЗ, ВЕСЕЛЫЕ МОЛОЧНИЦЫ

Черданцева успела уже дважды побывать в Беларуси. Свои воспоминания от поездки начинает... с плесени.

- Белорусы настороженно относятся к сыру с грибком, едва ли не шарахаются. Предлагаем наши разработки, но им больше по душе классика, к примеру, «Буковинский», - рассказала Маргарита.

СДЕЛАЕМ ЭТО ПО-БЫСТРОМУ

На одной из стажировок Рита отработывала полный цикл приготовления итальянской рикотты. Секрет белорусских сыродельцев, как выразилась девушка, «в оперативности». В Барнауле сначала все отработывают в лабораторных условиях. И только потом - в настоящих цехах. В Синеокой начинающих молочников сразу делегируют на завод. Поразило Риту и современное оборудование соседей, особенно уникальная линия по производству масла. В России подобной пока нет.

- На комбинате весь процесс полностью автоматизирован. Есть даже робот, который переворачивает сырные головки, - рассказывает Рита.

Существуют нюансы и в образовательном подходе двух стран. Маргарита поясняет, что в России готовят «универсалов» - выпускник, цитирую, должен «знать всё про всё». В Беларуси четкая профградация: «Аппаратчик пасте-

ризованного молока» и «Аппаратчик мороженого» - две разные специальности. Два белорусских диплома.

Становлюсь свидетелем «усвоения пройденного материала». Молодое поколение сыродельцев у чана с молоком



Грести тут приходится веслом не воду, а молоко. Главное, без резких движений, тогда и продукт нежный получится.

пытается адаптировать на родине «Гродненский» творожный 10-процентной жирности. В Слуцке ребятам предложили несколько рецептов. Соседи предпочитают добавлять в сыр мак. Наши девчонки решили поэкспериментировать. Наперебой звучат новаторские ингредиенты.

- Давайте лен попробуем!

- Нет, лучше семена подсолнечника или кедровый орех.

Преподаватель предлагает устроить дегустацию нового прочтения сырной классики среди студентов колледжа. Побеждает, разумеется, дружба, ну или сырная головка с добавлением льна.

РАЗНЫЕ СТАНДАРТЫ

Студентка младшего курса Анастасия Брухно до стажировки в Беларуси пока не выросла, поясняет, что не было еще спецпредметов, однако в Слуцк ездила наблюдателем.

- Смотрела, как старшие коллеги ловко управляют с оборудованием. Но больше всего меня поразила природа, завораживающие озера и леса, грандиозные замки, радушные люди и повсеместно вкусная еда. Уже дома я сделала презентацию, посвященную традициям Беларуси, и поучаствовала в пресс-конференции по итогам поездки.

Заведующая учебной частью колледжа Инна Шаптала гордится подопечными:

- Каждый год наши студенты участвуют в международном конкурсе «Мастер молочного производства», где соревнуются ребята из профучилищ России и Беларуси. Вначале наши девочки проходят конкурсный отбор в родном колледже, и лучшие отправляются в союзную республику. Им приходится учить белорусские стандарты. Они отличаются от российских даже классификацией: у нас есть высший сорт, первый и второй, а в Беларуси нет второго, зато есть экстра. Испытание выдерживают с блеском. В прошлом году на пьедестале почета оказались две наши воспитанницы - Маргарита Черданцева и Маргарита Панова.

■ Свои первые шаги по изучению лучших мировых рецептов ученики колледжа начали с классики.

Пять лет назад алтайцев пригласили стажироваться во Францию - в государственную школу молочной промышленности «Эниль» в городе Мамироль в провинции Франш-Конте.

- Стажировка шла 3,5 недели, - вспоминает выпускница, а теперь уже преподаватель колледжа Виктория Кулина. - У французов подход особый. Если ты приехал перенимать опыт, то, будь добр, встань в шесть утра, в семь - начало занятий. Учеба до пяти вечера.

По словам Виктории, в цехах, где студенты производят масло, сыр, йогурты,

НЕ ПОВЕРИЛИ - ПРОВЕРИЛИ

много ручного труда. Надо быть готовым, что придется толкать по рельсам мини-сыроварню на 50 литров.

Уникальный продукт от школы «Эниль» - сыр «Конте». Вкус очень насыщенный, сладковатый. Молоко берут только непастеризованное, сразу после утренней дойки. Зреет продукт больше года. На каждую головку выдают сертификат. Говорят, что даже банки могут принять головку «Конте» в залог и выдать под нее кредит.

На мой коварный вопрос, способны ли алтайские сыровары повторить в сибирских условиях производство этого

сыра, ученики колледжа утвердительно кивают головой.

- Там есть нюансы, варят в медном котле, но если есть оборудование - вполне возможно, - уверяет Виктория.

После стажировки ребята заинтересовались французскими сырами с плесенью. Хотя на Алтае нет культуры их потребления, студенты начали экспериментировать. Получилось очень здорово. Французы прознали, что в России делают достойные сыры, и не поверили, прислали в Барнаул внушительную делегацию. Гости только рты разевали. Для них стало шоком,

что история сыроделия здесь насчитывает больше сотни лет.

- Первый заводик тут запустили в 1900 году. На нем делали сыр «Бакштейн». Три года спустя появились еще две сыродельни, изготавливающие швейцарский и голландский сыр. Спустя двадцать лет на Алтае насчитывалось уже 64 таких заводика, - говорит Евгений Харламов.

Сегодня в колледже сделали учебную лабораторию наподобие французской. К цеху примыкает класс. Разрезал кусок и пошел делать сырный «разбор полетов» - и опять на учебную линию.

ВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ