

Производство



Рая Хатова и Эмма Шогенова умеют плести косички даже из сыра.

ГДЕ ПЛЕТУТ СЫРНЫЕ «КОСИЧКИ»

«Интересно, как их делают», - думала всегда, глядя на популярные у любителей сырья «косички». Почемуто вспомнился фильм про «мыши», который научил двух незадачливых крыс делать сыр-веревочки. А увидев процесс производства, ядовито доказалось в ООО «Чегемский молочный завод» Чегема II. Оказывается, все не так-то просто. Вначале из молока снимают сливки, затем готовят смесь для сырья, его в асортименте 6 видов. Для предприятия действует сложная австрийская технология, позволяющая производить сыр не только в Адыгее. На них готовятся сыры - «плакони» и «чечин». А вот «косички» плетутся сыродельницами вручную, для этого сначала нужно вытнуть сырную массу - то, что заплетают. В настоящий время в Кабардино-Балкарском госуниверситете идет разработка оборудования специально для автоматизации этого трудоемкого про-

цесса - по заказу руководства завода. И это будет своего рода ноу-хау в отрасли. Сорт «чечин» завоевал в октябре в Москве - основном рынке сырь - первое место на выставке «Золотая осень». А сыр «плакони» в вакуумной упаковке, Чегемский сыр хотели бы покупать и в Казахстане, но есть одна проблема - молоко. Его в республике мало. Заводская линия способна переработать 50 тонн в день, но в республике удается собрать не более 6-7 тонн. Молоко приходится возить из Ставропольского края, есть и сыр французского холода, но все равно завод засижжен линиями. Было бы молоко - ассортимент сыров был бы предложен гораздо попнее. Для предприятия полным ходом идет подготовка к запуску новых цехов по производству спicedного масла и колбасного сыра. Огромное внимание уделяется качеству: действует лаборатория, готовится баклаборатория, чтобы съесть сырную массу - то,

Лилия ДЗАМИХОВА,
Фото Артура Еланова.

